

Recetario

Pon el ritmo de tu cocina a otro nivel



Mambo cecotec

Mambo cecotec

Pon el ritmo de tu cocina a otro nivel





Índice

Index / Index / Inhalt / Índice / Índice

Batir 8

Blend
Fouetter
Schlagen
Frullare
Bater

Montar 22

Whip
Monter
Schlagen
Montare
Bater para aerar

Trocear 38

Chop
Couper en morceaux
Zerkleinern
Tagliare a pezzi
Cortar

Picar 52

Mince
Hacher
Hacken
Sminuzzare
Picar

Triturar 66

Grind
Triturer
Zerkleinern
Triturare
Triturar

Mezclar 82

Mix
Mélanger
Vermischen
Mescolare
Misturar

Remover 98

Stir
Remuer
Umrühren
Muovere
Revolver



Índice

Index / Index / Inhalt / Indice / Índice

Hervir 218

Boil
Faire bouillir
Sieden
Bollire
Ferver

Vapor 194

Steam
Vapeur
Dampf
Vapore
Bater

Escalfar 182

Poach
Pocher
Pochieren
Sbollentare
Escalfar

Confitar 170

Confit
Confire
Einkochen
Confit
Confeitar

Emulsionar 158

Emulsify
Émulsionner
Emulgieren
Emulsionare
Emulsionar

Amasar 140

Knead
Pétrir
Kneten
Impastare
Amassar

Pulverizar 126

Pulverise
Pulvériser
Pulverisieren
Polverizzare
Pulverizar

Moler 114

Mill
Moudre
Mahlen
Macinare
Moer





Cocinar 232

Cook
Cuisiner
Kochen
Cucinare
Cozinhar

Cocinar con precisión 250

Precision cooking
Cuisiner avec précision
Kochen mit Präzision
Cucinare con precisione
Cozinhar com precisão

Turbo 268

Slow Mambo 280

Mantener caliente 298

Keep warm
Maintenir chaud
Warmhalten
Mantenere caldo
Manter quente

Fermentar 308

Ferment
Fermenter
Gären
Fermentare
Fermentar

Baño María 318

Bain-marie
Bain-marie
Wasserbad
Bagnomaria
Banho maria

Rallar 326

Grate
Râper
Reiben
Grattuggiare
Ralar

Pistado de recetas

Recipe list / Liste de recettes / Rezeptliste / Lista di ricette / Lista de receitas

Huevos batidos / 16

Beaten eggs
Œufs battus
Geschlagene Eier
Uova sbattute
Ovos batidos

Masa de crepes / 18

Crepe batter
Pâte à crêpes
Crepes-Teig
Impasto per crepes
Massa de crepes

Bizcocho de limón / 20

Lemon sponge cake
Gâteau au citron
Zitronenkuchen
Torta al limone
Bolo de limão

Crema de limón / 24

Lemon cream
Crème au citron
Zitronencreme
Crema di limone
Crema de limão

Batido de fresa y plátano / 26

Strawberry and banana milkshake
Milk-shake fraise-banane
Erdbeere-Bananen-MilchSke
Frullato di fragola e banana
Batido de morangos e banana

Nata montada / 30

Whipped cream
Crème fouettée
Schlagsahne
Panna montata
Bater natas

Merengue suizo / 32

Swiss meringue
Meringue Suisse
Schweizer Baiser
Meringa
Merengue

Nubes de fresa / 34

Marshmallow
Chamallows (guimauve à la fraise)
Erdbeere Wolken
Marshmallow
Marshmallows

Bizcocho / 38

Sponge cake
Gâteau
Zwieback
Torta
Bolo

Soufflé de queso / 41

Cheese soufflé
Soufflé au fromage
Käse-Soufflé
Soufflé di formaggio
Soufflé de queijo

Trocear verduras / 48

Chopping vegetables
Couper des légumes
Gemüse zerkleinern
Tagliare verdure
Cortar legumes

Trocear verduras fibrosas / 50

Chopping fibrous vegetables
Couper des légumes fibreux
Festige Gemüse zerkleinern
Tagliare verdure filamentose
Cortar legumes fibrosos

Trocear frutas / 52

Cutting fruit into pieces
Couper des fruits
Zitronencreme
Tagliare la frutta
Cortar fruta

Trocear vegetales pequeños o poca cantidad / 54

Chopping small-size or small quantities of vegetables
Couper des petits légumes ou en petite quantité
Kleine Menge oder kleine Gemüse zerkleinern
Tagliare verdure piccole o di piccole quantità
Cortar legumes pequenos ou pouca quantidade

Trocear frutas de fácil oxidación / 56

Chopping easy-to-oxidize fruits
Couper des fruits qui s'oxydent facilement
Zerkleinern der Früchte, die schnell oxidieren
Tagliare a pezzi frutta di facile ossidazione
Cortar frutas de rápida oxidação

Picar verduras / 62

Mincing vegetables
Hacher des légumes
Gemüse hacken
Sminuzzare verdure
Picar legumes

Picada de ajo y perejil / 64

Minced garlic and parsley dressing
Hacher de l'ail et du persil
Knoblauch und Petersilie klein

hacken
Tritare aglio e prezzemolo
Picar alho e salsa

Picar carne / 66

Minced meat
Hacher de la viande
Fleisch hacken
Tritare carne
Picar carne

Picar hielo / 68

Crushing ice
Piler des glaçons
Eis hacken
Tritare ghiaccio
Picar gelo

Pico de gallo / 70

Pico de gallo (Mexican recipe)
Pico de gallo (recette Mexicaine)
Pico de gallo (mexicanisches Rezept)
Pico de gallo (ricetta tipica messicana)
Pico de gallo (Receita Mexicana)

Hummus / 74

Hummus
Houmous
Hummus
Humus
Húmus

Guacamole / 76

Guacamole
Guacamole
Avocado creme
Guacamole
Guacamole

Gazpacho / 80

Gazpacho
Gaspacho
Gazpacho
Gazpacho
Gaspacho

Ajoblanco / 82

Ajoblanco (cold garlic soup)
Ajoblanco (soupe froide Espagnole)
Ajoblanco (weißer Knoblauchsuppe)
Ajoblanco (crema tipica spagnola)
Ajoblanco (sopa fria de amêndoas)

Albóndigas caseras / 85

Homemade meatballs
Boulettes de viande maison
Fleischklößchen
Polpette fatte in casa
Almôndegas caseiras

Lentejas con jamón / 90

Lentils with ham
Lentilles au jambon
Linsen mit Schinken
Lenticchie con prosciutto crudo
Lentilhas com presunto

Pisto con tomate / 94

Pisto (Tomate ratatouille)
Pisto (Ratatouille Espagnole)
Pisto mit Tomate (Gemüsegericht aus Gemüsesorten)
Pisto de tomate (ricetta tipica spagnola)
Pesto de tomate (receita típica espanhola)

Arroz caldoso con pollo / 96

Rice in stock with chicken
Riz au poulet dans son jus
Reis mit Brühe und Hähnchen
Riso in brodo con pollo
Arroz caldoso com frango

Coulant de turrón / 99

Nougat coulant
Coulant au tauron
Coulant mit, "Turrón"
(weiche Nuss, Mandel)
Coulant di torrone
Coulant de torrão

Tarta de queso / 102

Cheesecake
Cheesecake
Käsekuchen
Cheesecake
Cheesecake

Revuelto de chistorra / 106

Scrambled eggs with chistorra sausage
Œufs brouillés à la txistorra (charcuterie du nord de l'Espagne)
Rührei mit Chistorra (Wurst aus Navarra)
Revuelto de chistorra (piatto tipico spagnolo)
Ovos mexidos com chistorra

Crema inglesa de limón / 108

English lemon cream
Crème anglaise au citron
Englische Zitronencreme
Crema inglese al limone
Crema inglês de limão

Crema catalana / 110

Crema catalana (Crema brulee)
Crème catalane

Crema catalana
Crema catalana
Leite creme

Cheesecake de pesto / 113

Pesto cheesecake
Cheesecake au pesto
Basikikum-Cheesecake
Cheesecake di pesto
Cheesecake de pesto

Titaina / 116

Titaina
Titaina
Titaina
Titaina
Titaina

Puré de patata / 118

Mashed potato
Purée de pommes de terre
Kartoffelpüree
Puré di patate
Puré de batata

Café molido / 122

Ground coffee
Café moulu
Kaffeepulver
Caffè macinato
Café moído

Harina de garbanzo / 124

Gram flour
Farine de pois chiches
Kichererbsen Mehl
Farina di ceci
Farinha de grão

Harina de lentejas / 126

Lentil flour
Farine de lentilles
Linsenmehl
Farina di lenticchie
Farinha de lentilhas

Sésamo molido / 128

Ground sesame
Sésame moulu
Gemahlener Sesam
Sesamo macinato
Sésamo moído

Crema de cacahuete / 130

Peanut butter
Beurre de cacahuètes
Erdnussbutter
Burro di arachidi
Manteiga de amendoins

Azúcar glas / 136

Icing sugar
Sucre glace
Puderzucker
Zucchero a velo
Açúcar em pó

Azúcar aromatizado de naranja / 138

Orange-aromatized sugar
Sucre aromatisé à l'orange
Aromatisierte Orangenzucker
Zucchero aromatizzato all'arancia
Açúcar aromatizado de laranja

Pan rallado / 140

Breadcrumbs
Chapelure
Paniermehl
Pane grattugiato
Pão ralado

Queso rallado / 142

Grated cheese
Fromage râpé
Reibkäse
Formaggio grattugiato
Queijo ralado

Mezcla de especias aromáticas / 144

Mix of aromatic spices
Mélange d'épices aromatiques
Aromatische Gewürze Vermischung
Misto di spezie aromatiche
Mistura de especiarias aromáticas

Masa de pizza / 148

Pizza dough
Pâte à pizza
Pizzateig
Impasto per pizza
Massa de pizza

Masa de pizza en 1 minuto / 151

Pizza dough in 1 minute
Pâte à pizza en 1 minute
Pizzateig in 1 Minute
Impasto per pizza in 1 minuto
Massa de pizza em 1 minuto

Masa de pan de pueblo / 154

Homemade bread dough
Pâte pour pain de campagne
Teig für Dorfbrot
Impasto per pane rustico
Massa de pão rústico

Masa de bollería / 157

Pastry dough
Pâte pour pâtisserie

Teig für Backwerk
Impasto per pasticceria industriale
Massa de pastelaria

Masa quebrada / 160

Short pastry dough
Pâte brisée
Mürbeteig
Impasto per pasta brisée
Massa quebrada

Vinagreta de mostaza / 166

Mustard vinaigrette
Vinaigrette à la moutarde
Senf-Vinaigrette
Vinaigrette di senape
Vinagreta de mostarda

Vinagreta de frutos rojos / 168

Red berries vinaigrette
Vinaigrette aux fruits rouges
Rote Früchten Vinaigrette
Vinaigrette di frutti rossi
Vinagreta de frutos vermelhos

Mayonesa / 170

Mayonnaise
Mayonnaise
Mayonnaise
Maionese
Maionese

Allioli / 172

Allioli (typical Spanish garlic and oil dip)
Aioli (recette Espagnole)
Aioli (Knoblauchölsaße)
Allioli (salsa típica spagnola)
Allioli (maionese de alho)

Salsa tártara / 174

Tartar sauce
Sauce tartare
Salsa tartara
Molho tártaro

Ajo confitado / 178

Garlic confit
Ail confit
Knoblauch-Confit
Aglío confit
Alho confitado

Naranja confitada / 180

Candied orange
Orange confite
Kandierte Orange
Arancia candita
Laranja caramelizada

Alcachofas / 182

Artichokes
Artichauts
Artischocken
Carciofi
Alcachofras

Pescado / 184

Fish
Poisson
Fisch
Pesce
Peixes

Sardinas en escabeche / 186

Sardines in marinade sauce
Sardines en escabèche
Marinierten Sardinen
Sardine marinate
Sardinhas em escabeche

Pechuga escalfada / 190

Poached chicken breastin sauce
Blanc de poulet poché
Pochierte Geflügelbrust
Petto di pollo bollito
Peito de frango escalfado

Huevos escalfados / 192

Poached eggs
Œufs pochés
Pochierte Eier
Uova in camicia
Ovos escalfados

Ternera escalfada / 196

Poached beef
Veau poché
Pochiertes Kalbfleisch
Vitello bollito
Carne de vaca escalfada

Peras al vino / 198

Pears in wine
Paires au vin
Birnem in Rotwein
Pere al vino
Peras ao vinho

Carne / 202

Meat
Viandes
Fleisch
Carne
Carne

Carnes y aves de corral / 203

Meat and poultry
Volailles

Geflügelfleisch
Carne e pollame
Carne e aves de curral

Pescados / 204

Fish
Poissons
Fisch
Pesce
Peixe

Verduras / 206

Vegetables
Légumes
Gemüse
Verdure
Legumes

Fruta fresca / 210

Fresh fruit
Fruits frais
Frische Obst
Frutta fresca
Fruta fresca

Guarnición / 212

Side dishes
Garnitures
Garnierung
Contorno
Acompanhamentos

Verduras al vapor / 213

Steamed vegetables
Légumes à la vapeur
Gedämpfes Gemüse
Verdure al vapore
Legumes ao vapor

Pescado al vapor / 215

Steamed fish
Poisson à la vapeur
Gedämpfer Fisch
Pesce al vapore
Peixes ao vapor

Bivalvos (mejillones) / 217

Mussels
Bivalves (moules)
Miesmuschel
Bivalvi (cozze)
Mexilhões

Flan / 218

Flan
Flan
Karamellpudding
Flan
Flä

Pudín / 222

Pudding
Pudding
Pudding
Pudding
Pudim

Pasta / 226

Pasta
Pâtes
Nudeln
Pasta
Massa

Potaje de garbanzos / 228

Chickpea stew
Potage de pois chiches
Kichererbsen-Eintop
Minestra di ceci
Guisado de grão

Crema de lentejas / 230

Lentils purée
Crème de lentilles
Linsencreme
Crema di lenticchie
Crema de lentilhas

Verduras hervidas / 232

Vegetables
Légumes
Gekochtes Gemüse
Verdure
Legumes

Huevos hervidos / 234

Eggs
Œufs
Eier
Uova
Ovos

Arroz caldoso con pollo / 236

Rice in stock with chicken
Riz au jus et au poulet
Reis mit Brühe und Hähnchen
Riso in brodo con pollo
Arroz caldoso com frango

Crema vichyssoise / 240

Vichyssoise
Crème vichyssoise
Vichyssoise-Creme
Crema vichyssoise
Vichyssoise

Salsa boloñesa / 244

Bolognese sauce
Sause bolognaise

Bolognese Soße
Ragù
Molho bolonhesa

Guiso de ternera / 246

Beef stew
Ragoût de veau
Kalb-Einkopf
Spezzatino di carne
Guisado de vaca

Calamares en su tinta / 249

Squid in its ink
Calamars à l'encre
Tintenfische in ihrer eigenen Tinte
Calamari al nero
Lulas com tinta

Guiso de pescado / 252

Fish soup stew
Ragoût de poisson
Fischsuppe
Spezzatino di pesce in umido
Suquet de peixe

Salsa de tomate / 258

Tomato sauce
Sauce tomate
Tomate-Soße
Salsa di pomodoro
Molho de tomate

Bechamel / 261

Béchamel
Béchamel
Béchamelsoße
Besciamella
Bechamel

Chocolate a la taza / 264

Hot chocolate
Chocolat chaud
Heiße Schokolade
Cioccolata alla tazza
Chocolate quente

Natillas / 267

Custard
Crème renversée
Cremespeise
Creme
Custarda

Arroz con leche / 270

Rice pudding
Riz au lait
Milchreis
Risolate

Arroz doce

Jamón curado / 276

Cured ham
Jambon séché
Luftgetrockneter Schinken
Prosciutto stagionato
Presunto

Queso curado / 278

Cured cheese
Fromage séché
Luftgetrockneter Käse
Formaggio stagionato
Queijo curado

Nueces para brownie / 280

Nuts for brownie
Noix pour brownie
Erdnüsse für Brownie
Noci per brownie
Nozes para brownie

Chocolate / 282

Chocolate
Chocolat
Schokolade
Cioccolato
Chocolate

Polvo de setas / 284

Mushroom powder
Poudre de champignons
Pilz Pulver
Polvere di funghi
Pó de cogumelos

Arroz blanco / 288

Plain rice
Riz blanc
Weißreis
Riso in bianco
Arroz branco

Arroz meloso / 291

Mellow rice
Riz crémeux au poulet
Reis ähnlich wie Risotto
Riso in brodo
Arroz meloso

Risotto / 292

Risotto
Risotto
Risotto
Risotto
Risotto

Gachas / 298

Gachas
Gachas (bouillie de farine cuite et lard)
Gachas
Gachas (piatto típico spagnolo)
Gachas (mingau)

Patatas a la riojana / 301

Riojana-style potatoes
Pommes de terre à la Riojana
Kartoffeln a la riojana
Patatas a la riojana (piatto tipico spagnolo)
Batatas à riojana

Crema de guisantes / 306

Pea purée
Crème de petits pois
Erbse Creme
Crema di piselli
Crema de ervilhas

Sopa de cebolla / 309

Onion soup
Soupe à l'oignon
Zwiebelsuppe
Zuppa di cipolla
Sopa de cebola

Salsa de queso azul / 312

Blue-cheese sauce
Sauce au bleu
Blauschimmelkäse-Soße
Salsa al gorgonzola (o formaggio simile)
Molho de queijo roquefort

Pan brioche / 316

Brioche
Pain brioché
Brioche-Brot
Pan brioche
Brioche

Masa para empanada / 318

"Empanada" dough (Pasty)
Pâte pour feuilletés
Teig für gefüllte Teigtaschen
Impasto per empanada
Massa para empadas

Tortitas americanas / 322

American pancakes
Pancakes
American Pfannkuchen
Pancakes
Panquecas

Flan de leche condensada / 326

Condensed-milk flan
Flan au lait concentré
Kondensmilch Karamellpudding
Flan di latte condensato
Pudim de abóbora

Pudding / 328

Pudding
Pudding
Pudding
Pudding
Pudim

Huevos revueltos / 330

Scrambled eggs
Oeufs brouillés
Rührei
Uova strapazzate
Ovos mexidos

Tomate rallado / 334

Grated tomato
Râper de la tomate
Geriebene Tomate
Grattugiare pomodori
Ralar tomato

Pan rallado / 336

Breadcrumbs
Chapelure
Paniermehl
Pane grattugiato
Pão ralado

Queso rallado / 338

Grated cheese
Fromage râpé
Reibkäse
Formaggio grattugiato
Queijo ralado



Leyenda

Key
Légende
Zeichenerklärung
Legenda
Legenda



Raciones

Portions
Personnes
Portionen
Numero di persone
Pessoas



Duración

Duration
Temps
Zeit
Durata
Tempo



Dificultad

Difficulty
Difficulté
Schwierigkeitsgrad
Difficoltà
Dificuldade

Blend / Fouetter / Schlagen / Frullare / Bater

Enjoy the best shakes, pancakes, crepes and a whole universe of possibilities

Prepare delicious fruit or chocolate milkshakes, sponge cake dough, pancakes, crepes, beat eggs and more. To blend only liquids, install the butterfly whisk on top of the blades. To make medium-size milkshakes with liquid and solid ingredients (chocolate, nuts etc.), cut first solid ingredients into pieces with speed 5. If any of the ingredients are very hard or you want to reduce them to powder, use speed 10 or Turbo. Once all solids are blended, place the butterfly whisk in its position, add liquids and blend them following the time and speed stated in the recipe. To beat eggs, beat them 30 seconds (each one) at speed 3 with the butterfly whisk in its place. The maximum quantity of ingredients for this function is 1.5 litres.

EN

Profitez des meilleurs milk-shakes, pancakes, crêpes et de tout un univers de possibilités

Préparez de délicieux milk-shakes aux fruits ou au chocolat, des pâtes à gâteaux, des pancakes, des crêpes, fouettez des œufs et bien plus encore. Pour mixer uniquement des liquides, placez l'accessoire papillon sur les lames. Si vous préparez des milk-shakes de taille moyenne qui mélangent liquides et solides (chocolat, fruits secs, ...), coupez d'abord les ingrédients solides grâce à la vitesse 5. Si un ingrédient est très dur et que vous souhaitez en obtenir une poudre, utilisez la vitesse 10 ou le Turbo. Lorsque les solides sont bien mixés, placez l'accessoire papillon à sa place, ajoutez les liquides et fouettez selon le temps et la vitesse indiqués dans la recette. Pour battre des œufs, programmez 30 secondes à vitesse 3 pour chaque unité avec l'accessoire papillon placé sur les lames. La quantité maximale d'ingrédients pour chaque fonction est d'1,5 litre.

FR

Genießen Sie die besten Mixgetränke, Pfannkuchen, Crêpes und viel mehr

Zubereiten Sie leckere Mixgetränke mit Obst oder Schokolade, Zwieback Teig, Kuchen, Pfannkuchen, schlagen Sie Eier und viel mehr. Um Flüssigkeiten zu schlagen, den Rührhaufsatz auf die Klingen stellen. Bei Mixgetränken von einer mittleren Größe mit Flüssigkeiten und festen Lebensmitteln (Schokolade, Schalenobst, usw.), erst die festen Lebensmitteln mit Geschwindigkeit 5 zerkleinern. Bei den sehr festen Lebensmitteln die Geschwindigkeit 10 oder Turbo verwenden. Wenn die festen Lebensmittel geschlagen sind, den Rührhaufsatz einsetzen, die Flüssigkeiten hinzugeben und alles mit der passenden Geschwindigkeit und Zeit schlagen. Um Eier zu schlagen, 30 Sekunden pro Einheit allgemein mit Geschwindigkeit 3 einstellen und den Rührhaufsatz auf die Klingen setzen. Die maximalen Fassungsvermögen für diese Funktion sind 1,5 Liter.

DE

Assapora i migliori frullati, pancake, crepes e varietà infinite di possibilità

Prepara deliziosi frullati di frutta o cioccolato, impasti per torte, pancakes, crepes, montare uova e molto altro. Per frullare solo liquidi, collocare la farfalla sulle lame. Per preparare frullati di media dimensione che mescolino liquidi con solidi (cioccolato, frutta secca, ecc.), innanzitutto taglieremo a pezzetti gli ingredienti solidi con la velocità 5. Se qualche ingrediente è particolarmente duro o vogliamo ridurlo in polvere, useremo la velocità 10 o Turbo. Frullati i solidi, collochiamo la farfalla nella sua posizione, aggiungiamo i liquidi e frulliamo con la velocità ed i tempi indicati nella ricetta. Per battere le uova, di norma programiamo 30 secondi per ogni unità a velocità 3 con la farfalla collocata sulle lame. La quantità massima di ingredienti per questa funzione è di 1,5 litri.

IT

Desfrute dos melhores batidos, panquecas, crepes e todo um universo de possibilidades

Prepare deliciosos batidos de frutas ou chocolate, massas de bolos, panquecas, crepes, bater ovos e muito mais. Para bater só líquidos, colocamos a borboleta sobre as lâminas. Em caso de fazer batidos de um tamanho médio que misturem líquidos com sólidos (chocolate, frutos secos, etc.), trituramos primeiro os ingredientes sólidos com a velocidade 5. Se algum ingrediente for muito duro ou queremos reduzir a pó, utilizamos a velocidade 10 ou turbo. Quando os sólidos estiverem batidos, colocaremos a borboleta na sua posição, adicionamos os líquidos e bateremos com o tempo e velocidade indicados na receita. Para bater ovos, geralmente programamos 30 segundos por cada unidade à velocidade 3 com a borboleta colocada nas lâminas. A quantidade máxima de ingredientes para esta função é de 1,5 litros.

PT



Batir



Disfruta de los mejores batidos, tortitas, crepes y todo un universo de posibilidades

Prepara deliciosos batidos de frutas o chocolate, masas de bizcochos, tortitas, crepes, bate huevos y mucho más. Para batir solo líquidos, colocaremos la mariposa sobre las cuchillas. En el caso de hacer batidos de un tamaño medio que mezclen líquidos con sólidos (chocolate, frutos secos, etc.), trocearemos primero los ingredientes sólidos con la velocidad 5. Si algún ingrediente es muy duro o queremos reducirlo a polvo, utilizaremos la velocidad 10 o Turbo. Cuando los sólidos estén batidos, colocaremos la mariposa en su posición, añadiremos los líquidos y batiremos con el tiempo y la velocidad indicados en la receta. Para batir huevos, generalmente programaremos 30 segundos por cada unidad a velocidad 3 con la mariposa colocada en las cuchillas. La cantidad máxima de ingredientes para esta función es de 1,5 litros.





Huevos batidos

Beaten eggs / Œufs battus / Geschlagene Eier / Uova sbattute / Ovos batidos

INGREDIENTES:

6 huevos

EN

INGREDIENTS:

6 eggs

FR

INGRÉDIENTS :

6 œufs

DE

ZUTATEN:

6 Eier

IT

INGREDIENTI:

6 uova

PT

INGREDIENTES:

6 ovos

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los huevos cascados en el interior de la jarra, colocamos la mariposa y programamos la velocidad 3 durante 3 minutos para batirlos.

PREPARATION:

1. Introduce the eggs (without eggshell) inside the jar, install the butterfly whisk and program speed 3 for 3 minutes to beat them.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les œufs sans coquilles à l'intérieur du bol, placez l'accessoire papillon et programmez la vitesse 3 pendant 3 minutes pour qu'ils soient bien battus.

ZUBEREITUNG:

1. Eier in den Topf geben, den Rührhaufsatz einsetzen und 3 Min. die Geschwindigkeit 3 einstellen, um sie zu schlagen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le uova senza guscio all'interno della caraffa, per montarle collochiamo la farfalla e programiamo a velocità 3 per 3 minuti.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos os ovos sem casca no interior da jarra, colocamos a borboleta e programamos a velocidade 3 durante 3 minutos para bater.



Masa de crepes

 8 45 min

INGREDIENTES:

250 g de harina de repostería
500 ml de leche
2 huevos
1 cucharada aceite de oliva virgen extra
1 pellizco de sal
Mantequilla (para engrasar la sartén)

ELABORACIÓN:

1. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos 20 segundos a la velocidad 3.
2. Dejamos reposar la masa un mínimo de 30 minutos antes de utilizarla.

EN _____

INGREDIENTS:

250 g pastry flour
500 ml milk
2 eggs
1 extra-virgin olive oil spoon
1 pinch of salt
Butter (to grease pan)

PREPARATION:

1. Pour all ingredients in the jar and set speed 3 for 20 seconds.
2. Let the dough stand for 30 minutes (minimum) before using it.

FR _____

INGRÉDIENTS :

250 g de farine pour pâtisserie
500 ml de lait
2 œufs
1 cuillère d'huile d'olive vierge extra
1 pincée de sel
Beurre (pour engraisser la poêle)

ÉLABORATION :

1. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez 20 secondes à vitesse 3.
2. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes minimum avant de vous en servir.

DE _____

ZUTATEN:

250 g feingebacktes Mehl
500 ml Milch
2 Eier
1 Löffel Olivenöl
1 Prise Salz
Butter (um das Backblech einzufetten)

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf gießen und 20 Sekunden die Geschwindigkeit 3 einstellen.
2. Den Teig wenigsten 30 Minuten vor dem Anrichten ruhen lassen.

IT _____

INGREDIENTI:

250 g di farina speciale per dolci
500 ml di latte
2 uova
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
1 pizzico di sale
Burro (per oliare la pentola)

PREPARAZIONE:

1. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo 20 secondi a velocità 3.
2. Prima di utilizzarlo, lasciamo riposare l'impasto per un minimo di 30 minuti

PT _____

INGREDIENTES:

250 g de farinha de pastelaria
500 ml de leite
2 ovos
1 colherada de azeite virgem extra
1 pitada de sal
Manteiga (para untar a frigideira)

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos todos os ingredientes na jarra e programamos 20 segundos à velocidade 3.
2. Deixamos repousar a massa no mínimo 30 minutos antes de usar.



Bizcocho de limón



10



1h 30 min



INGREDIENTES:

500 g de azúcar
 500 g de harina
 250 ml de leche
 250 ml de aceite
 6 huevos
 Levadura
 1 limón
 1 yogur natural
 1 pellizco de sal

ELABORACIÓN:

1. Agregamos el azúcar y la corteza de limón a la jarra y programamos la velocidad 9 durante 30 segundos. Si no quedara lo suficientemente fino, programaremos otros 30 segundos.
2. Colocamos la mariposa en su posición sobre las cuchillas y añadimos el aceite de girasol, los huevos, el zumo del limón, el yogur natural, la harina con levadura y la leche. Lo mezclamos todo con la mariposa durante 1 minuto a velocidad 4. Si una parte de la mezcla se quedase en la pared, la bajaremos con la espátula y volveremos a mezclar unos segundos más.
3. Vertemos la mezcla resultante en el molde engrasado y horneamos a 180 °C durante unos 35 minutos.





EN

INGREDIENTS:

500 g sugar
500 g flour
250 ml milk
250 ml oil
6 eggs
2 yeast packets
1 lemon peel
1 pinch of salt

FR

INGRÉDIENTS :

1 yaourt nature
500 g de sucre
500 g de farine
250 ml de lait
250 ml d'huile de tournesol
6 œufs
2 sachets de levure
1 zeste de citron
1 pincée de sel

DE

ZUTATEN:

500 g Zucker
500 g Mehl
250 ml Milch
250 ml Öl
6 Eier
2 Päckchen Backpulver
1 Zitronenschale
1 Naturjoghurt
1 Prise Salz

IT

INGREDIENTI:

500 g di zucchero
500 g di farina
250 ml di latte
250 ml di olio
1 yogurt naturale
6 uova
2 bustine di lievito in polvere
1 scorza di limone
1 pizzico di sale

PREPARATION:

1. Add sugar and the lemon peel in the jar and set speed 9 for 30 seconds. If the result is not enough fine, set another 30 seconds.
2. Place the butterfly whisk in its position on top of the blades and add sunflower oil, eggs, lemon juice, plain yoghurt and flour with yeast. Mix everything with the butterfly whisk for 1 minute at speed 4. If some of the batter sticks to the sides, use a spatula to push it down and mix everything again for a few more seconds.
3. Pour the resulting mixture in the greased cake mould and bake it at 180 °C for about 35 minutes.

ÉLABORATION :

1. Ajoutez le sucre et le zeste de citron dans le bol et programmez la vitesse 9 pendant 30 secondes. Si la texture obtenue n'est pas assez fine, programmez 30 secondes de plus.
2. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames et ajoutez l'huile de tournesol, les œufs, le jus de citron, le yaourt nature et la farine avec la levure. Mélangez le tout avec l'accessoire papillon pendant 1 minute à vitesse 4. Si une partie du mélange reste sur les parois, abaissez avec la spatule et mélangez à nouveau quelques secondes de plus.
3. Versez le mélange dans un moule engraisé et enfournez à 180 °C pendant environ 35 minutes.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker und die Zitronenschale in den Topf geben und 30 Sekunden lang die Geschwindigkeit 9 einstellen. Wenn es nicht genug fein wäre, noch 30 Sekunden programmieren.
2. Rührhaufsatz auf die Klingen setzen und Sonnenblumenöl, Eier, Zitronensaft, Joghurt, Mehl und Backpulver dazugeben.
3. Sonnenblumenöl, Eier, Zitronensaft, Joghurt, Mehl und Backpulver dazugeben. Die Zutaten mit dem Rührhaufsatz 1 Minute mit der Geschwindigkeit 4 vermischen. Falls die Vermischung an der Topfwand bleibt, sie mit dem Teigschaber wieder nach unten schieben und wenige Sekunden wieder vermischen.
4. Die Vermischung in die eingefettete Backform gießen und ca. 35 Minuten bei 180 °C backen.

PREPARAZIONE:

1. Incorporiamo lo zucchero e la scorza di limone nella caraffa e programmiamo a velocità 9 per 30 secondi. Se non dovesse risultare sufficientemente fino, programmiamo per altri 30 secondi.
2. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame e aggiungiamo olio di girasole, le uova, il succo del limone, yogurt naturale e la farina con il lievito. Mescoliamo il tutto con la farfalla per 1 minuto a velocità 4. Se una parte del composto dovesse rimanere attaccato alle pareti, lo rimuoviamo con la spatola e lo mescoliamo di nuovo per qualche secondo in più.
3. Versiamo il composto ottenuto nello stampo oleato ed inforniamo a 180 °C per 35 minuti.

PT

INGREDIENTES:

500 g de açúcar
500 g de farinha
250 ml de leite
250 ml de óleo
6 ovos
2 pacotes de fermento Royal (ou similar)
1 casca de limão
1 pitada de sal
1 iogurte natural

PREPARAÇÃO:

1. Adicionamos o açúcar e a casca de limão à jarra e programamos a velocidade 9 durante 30 segundos. Se não ficar suficientemente fino, programamos outros 30 segundos.
2. Colocamos a borboleta na sua posição sobre as lâminas e adicionamos o óleo de girassol, os ovos, o sumo de limão, o iogurte natural e a farinha com fermento. Misturamos tudo com a borboleta durante 1 minuto à velocidade 4. Se uma parte da mistura ficar agarrada à parede da jarra, baixamos com uma espátula e voltamos a misturar uns segundos mais.
3. Vertemos a mistura final na forma previamente untada e levamos ao forno a 180 °C durante 35 minutos.





Crema de limón

🕒 15 min



INGREDIENTES:

160 g de azúcar
 60 g de mantequilla
 La piel de 2 limones sin la parte blanca
 El zumo de 2 limones sin pepitas
 2 huevos

ELABORACIÓN:

1. Agregamos el azúcar en la jarra y lo pulverizamos para hacerlo glas (ver apartado Pulverizar).
2. Añadimos las cáscaras de limón sin la parte blanca y las trituramos durante 15 segundos con la velocidad 9.
3. Incorporamos la mantequilla a temperatura ambiente y el zumo de los dos limones y mezclamos a velocidad 2 durante 1 minuto.
4. Vertemos los huevos y batimos la mezcla a la velocidad 4 durante 10 segundos.
5. Cocinamos la mezcla a 80 °C y velocidad 5 durante 7 minutos, potencia de calor 3. Introducimos la crema en un frasco y la conservamos en el frigorífico.

EN _____

INGREDIENTS:

160 g sugar
60 g butter
2 lemons' peels without the white part
2 lemons' juice without pips
2 eggs

PREPARATION:

1. Add sugar to the jar and pulverise to turn it into icing sugar (see Pulverise section).
2. Add lemon peels without the white part and mash it for 15 seconds at speed 9.
3. Introduce butter at room temperature and the juice of both lemons and mix it at speed 2 for 1 minute.
4. Pour the eggs and blend all the mixture at speed 4 for 10 seconds.
5. Cook the mixture 7 minutes at 80 °C, heating power 3 and speed 5. Pour the cream into a container and store it in the fridge.

FR _____

INGRÉDIENTS :

160 g de sucre
60 g de beurre
Zeste de 2 citrons (sans la partie blanche)
Jus de 2 citrons sans pépins
2 œufs

ÉLABORATION :

1. Ajoutez le sucre dans le bol et pulvérisez pour qu'il devienne du sucre glace (voir paragraphe « Pulvériser »).
2. Ajoutez les zestes de citrons sans la partie blanche et mixez pendant 15 secondes avec la vitesse 9.
3. Incorporez le beurre à température ambiante et le jus des deux citrons puis mélangez à vitesse 2 pendant 1 minute.
4. Versez les œufs et fouettez le mélange avec la vitesse 4 pendant 10 secondes.
5. Cuisinez le mélange à 80 °C avec la vitesse 5 et la puissance calorifique 3 pendant 7 minutes. Incorporez la crème dans un récipient et conservez-la au réfrigérateur.

DE _____

ZUTATEN:

160 g Zucker
60 g Butter
Die Zitronenschale von 2 Zitronen ohne den weißen Teil.
Zitronensaft von 2 Zitronen ohne di Kerne
2 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Zucker in den Topf geben und pulverisieren, um Puderzucker zu erreichen (Sehen Sie Pulverisieren Absatz).
2. Die Zitronenschale ohne den weißen Teil geben und 15 Sekunden mit Geschwindigkeit 9 zerkleinern.
3. Butter und Zitronensaft hinzugeben und 1 Minuten mit Geschwindigkeit 2 vermischen.
4. Eier gießen und die Vermischung 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 4 schlagen.
5. Die Vermischung 7 Minuten lang bei 80 °C, Geschwindigkeit 5 und Wärmeleistung 3 kochen lassen. Die Creme in einen Behälter geben und im Kühlschrank aufbewahren.

IT _____

INGREDIENTI:

160 g di zucchero
60 g di burro
La scorza di 2 limoni senza la parte bianca
Il succo di 2 limoni senza semi
2 uova

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo lo zucchero nella caraffa e lo polverizziamo per renderlo a velo (vedere sezione Polverizzare).
2. Aggiungiamo le scorze dei limoni senza la parte bianca e le trituriamo per 15 secondi con velocità 9.
3. Incorporiamo il burro a temperatura ambiente e il succo dei due limoni e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
4. Versiamo le uova e montiamo il composto a velocità 4 per 10 secondi.
5. Cuciniamo il composto a 80 °C a velocità 5 per 7 minuti, potenza termica 3. Introduciamo la crema in un contenitore e lo conserviamo in frigo.

PT _____

INGREDIENTES:

160 g de açúcar
60 g de manteiga
Casca de 2 limões sem a parte branca
Sumo de 2 limões sem caroços
2 ovos

PREPARAÇÃO:

1. Adicionamos o açúcar na jarra e pulverizamos para fazer açúcar em pó (ver secção de Pulverizar).
2. Adicionamos as cascas de limão sem a parte branca e trituramos durante 15 segundos com a velocidade 9.
3. Introduzimos a manteiga amolecida a temperatura ambiente e o sumo dos dois limões e misturamos à velocidade 2 durante 1 minuto.
4. Vertemos os ovos e batemos a mistura à velocidade 4 durante 10 segundos.
5. Cozinhámos a mistura a 80 °C e velocidade 5 durante 7 minutos, potência de calor 3. Introduzimos o creme num recipiente e guardamos no frigorífico.



Batido de fresa y plátano



4



10 min



INGREDIENTES:

200 g de plátanos
200 g de fresas
100 g de azúcar
½ litro de leche
1 yogur natural o de plátano

ELABORACIÓN:

1. Lavamos las fresas y cortamos la parte de las hojas. Añadimos las fresas a la jarra junto con los plátanos, el yogur y el azúcar.
2. Trituramos durante 3 minutos a velocidad progresiva de 5 a 10.
3. Volvemos a programar 3 minutos a velocidad 3 y vamos incorporando la leche por la tapa.





10 min



EN

INGREDIENTS:

200 g bananas
200 g strawberries
100 g sugar
½ L milk
1 plain or banana yoghurt

PREPARATION:

1. Wash strawberries and cut off the leaves. Pour strawberries together with bananas, the yoghurt and sugar.
2. Mash all the ingredients for 3 minutes starting at speed 5 and increasing speed progressively up to 10.
3. Set 3 minutes at speed 3 and add milk through the lid.



FR _____

INGRÉDIENTS :

200 g de bananes
200 g de fraises
100 g de sucre
½ litre de lait
1 yaourt nature ou à la banane

ÉLABORATION :

1. Lavez les fraises et coupez les feuilles. Ajoutez les fraises dans le bol avec les bananes, le yaourt et le sucre.
2. Mixez pendant 3 minutes avec une vitesse progressive de 5 à 10.
3. Reprogrammez 3 minutes à vitesse 3 et incorporez le lait par le couvercle.

DE _____

ZUTATEN:

200 g Banane
200 g Erdbeere
100 g Zucker
½ Liter Milch
1 Natur oder Banane-Joghurt

ZUBEREITUNG:

1. Erdbeere waschen und die Blätter schneiden. Erdbeere in den Topf mit den Bananen, Joghurt und Zucker.
2. Alles 3 Minuten mit progressiver Geschwindigkeit von 5 bis 10 zerkleinern.
3. 3 Min. mit Geschwindigkeit 3 wieder einstellen und Milch langsam durch den Messbecher gießen.

IT _____

INGREDIENTI:

200 g di banane
200 g di fragole
100 g di zucchero
½ litro di latte
1 yogurt naturale o di banana

PREPARAZIONE:

1. Lavare le fragole e tagliare la parte con la foglia. Aggiungere le fragole nella vaschetta con le banane, lo yogurt e lo zucchero.
2. Trituriamo per 3 minuti a una velocità progressiva da 5 a 10.
3. Tornare a programmare per 3 minuti a velocità 3 ed aggiungere il latte dal coperchio.

PT _____

INGREDIENTES:

200 g de bananas
200 g de morangos
100 g de açúcar
½ de leite
1 iogurte natural ou de banana

PREPARAÇÃO:

1. Lavamos os morangos e cortamos a parte das folhas. Adicionamos os morangos e as bananas à jarra, o iogurte e o açúcar.
2. Trituramos durante 3 minutos a velocidade progressiva de 5 a 10.
3. Voltamos a programar e minutos à velocidade 3 e vamos adicionando o leite pela tampa.

Montar



Conviértete en un profesional de la repostería

Esta función aumenta considerablemente el volumen de los ingredientes al introducir aire en ellos y alterar su textura. La cantidad mínima de ingredientes para esta función son 200 g y la máxima, 1 litro. Para montar poca cantidad, pondremos la mariposa en las cuchillas y seleccionaremos la velocidad 4. Cuando la cantidad sea de 1 litro programaremos la velocidad 5 y no utilizaremos la mariposa.

Al montar nata la jarra tiene que estar fría. Si hemos cocinado recientemente, trituraremos hielo con la velocidad 5 durante unos segundos y vaciaremos la jarra. La nata también tiene que estar muy fría, aunque sin llegar a congelarse. Aconsejamos conservarla en el lugar más frío de frigorífico. Utilizaremos nata para montar con un mínimo de 35 % de materia grasa y agitaremos bien el envase antes de abrirlo para que la grasa se reparta homogéneamente. El tiempo para montar nata dependerá de la cantidad y de la marca utilizada. Recomendamos comprobar el estado a través del hueco de la tapa. Si se excede el tiempo, la nata se convertirá en mantequilla.



Whip / Monter / Schlagen / Montare / Bater para aerar

Become a pastry professional

This function causes the volume of ingredients to increase substantially as it introduces air and modifies its texture. The minimum quantity of ingredients for this function is 200 g and the maximum is 1 litre. If you want to blend small quantities, install the butterfly whisk and select speed 4. When the quantity you desire to blend is over 1 litre, set speed 5 and do not install the butterfly whisk. The jar must be cold when whipping cream. If the container has been recently used to cook, crush ice with it at speed 5 for 5 seconds and empty it. Cream must also be very cold but not frozen. We suggest you save it in the fridge's coldest zone. Always use 35 % fat cream to whip and shake the container before opening it so fat is spread homogeneously. The whipping time will depend on the quantity and the brand used. It is suggested to check the whipping process through the lid's hole. If the exact time is exceeded, cream will turn into butter.

EN

Transformez-vous en un professionnel de la pâtisserie

Cette fonction permet d'augmenter considérablement le volume des ingrédients en introduisant de l'air dedans et en altérant leur texture. La quantité minimale d'ingrédients pour chaque fonction est de 200 g et la maximale d'1 litre. Pour monter peu de quantité, placez l'accessoire papillon sur les lames et sélectionnez la vitesse 4. Lorsque la quantité est d'1 litre, programmez la vitesse 5 et n'utilisez pas l'accessoire papillon. Lorsque vous montez de la crème, le bol doit être froid. Si vous avez cuisiné récemment, pilez des glaçons avec la vitesse 5 pendant quelques secondes puis videz le bol. La crème doit aussi être très froide, mais sans être congelée. Nous recommandons de la conserver dans le réfrigérateur, dans la partie où il fait le plus froid. Utilisez de la crème fraîche avec un minimum de 35 % de matières grasses et agitez bien le récipient avant de l'ouvrir pour que la graisse soit répartie de manière homogène. Le temps pour que la crème monte dépend de la quantité et de la marque utilisée. Il est recommandé de vérifier l'état de la crème à travers l'ouverture du couvercle. Si vous dépassez le temps, la crème se transformera en beurre.

FR

Werden Sie einen Profi der Konditorei

Mit dieser Funktion werden den Umfang der Lebensmittel größer, indem Luft hinzugefügt wird und die Textur verändert ist. Die Mindestmenge für diese Funktion sind 200 g und die Höchstmenge 1 Liter. Um wenige Menge zu schlagen, den Rührhaufsatz auf die Klingen einsetzen und Geschwindigkeit 4 auswählen. Bei 1 Liter Menge die Geschwindigkeit 5 ohne den Rührhaufsatz einstellen. Beim Sahne Schlagen muss den Topf kalt sein. Wenn nicht genug kalt ist, Eis mit Geschwindigkeit 5 einige Sekunden zerkleinern und den Topf entleeren. Die Sahne muss auch sehr kalt sein, ohne sie erfrieren lassen. Es wird empfohlen, in dem kältesten Bereich des Kühlschranks aufzubewahren. Schlagsahne mit wenigstens 35% Fett verwenden und sie vor Öffnung schütteln, damit das Fett sich gleichmäßig verteilt. Beim Schlagen der Sahne hängt die Zeit von der Menge und verwendeter Marke ab. Es wird empfohlen, den Zustand der Sahne durch die Öffnung des Deckels zu überwachen. Falls die Zeit übergeschritten wird, wird die Sahne Butter.

DE

Convertiti in un professionista della pasticceria

Questa funzione aumenta considerevolmente il volume degli ingredienti per l'introduzione di aria e alterazione della sua consistenza. La quantità minima di ingredienti per questa funzione è di 200 g e la massima è di 1 litro. Per montare poca quantità, mettiamo la farfalla sulle lame e selezioniamo la velocità 4. Se la quantità è di 1 litro, programiamo la velocità 5 senza usare la farfalla. Per montare la panna, la caraffa deve essere fredda. Se abbiamo cucinato da poco tempo, trituriamo il ghiaccio con la velocità 5 per qualche secondo e svuotiamo la caraffa. Anche la panna deve essere molto fredda, senza che si congeli. Si consiglia di conservarla nella parte più fredda del frigorifero. Usiamo la panna da montare con un minimo di 35% di materia grassa ed agitiamo bene il contenitore prima di aprirlo affinché il grasso venga ripartito omogeneamente. Il tempo per montare la panna dipenderà dalla quantità e dalla marca usata. Si consiglia di controllare lo stato attraverso il foro del coperchio. Se si eccede col tempo, la panna si convertirà in burro.

IT

Converta-se num profissional de pastelaria

Esta função aumenta consideravelmente o volume dos ingredientes ao introduzir ar e alterar a sua textura. A quantidade mínima de ingredientes para esta função é de 200 g e a máxima de 1 litros. Para bater pouca quantidade, pomos a borboleta nas lâminas e selecionamos a velocidade 4. Quando a quantidade for de 1 litro programamos a velocidade 5 e não utilizaremos a borboleta. Ao bater natas a jarra tem de estar fria. Se cozinhamos recentemente, trituraremos gelo com a velocidade 5 durante uns segundos e esvaziamos a jarra. As natas também têm que estar muito frias sem chegar a estar congeladas. Aconselhamos a conservar no lugar mais frio do frigorífico. Utilizaremos natas para montar com no mínimo de 35% de matéria gorda e agitamos bem o pacote antes de abrir para que a gordura se espalhe de forma homogénea. O tempo para montar as natas dependerá da quantidade e da marca utilizada. Recomendamos verificar o estado através do buraco da tampa. Se exceder o tempo, as natas convertem-se em manteiga.

PT



Nata montada

🕒 10 min



INGREDIENTES:

200 g de azúcar glas
500 ml de nata

EN

INGREDIENTS:

200 g icing sugar
500 ml cream

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de sucre glace
500 ml de crème

ELABORACIÓN:

1. Vertemos la nata bien fría en la jarra, colocamos la mariposa y programamos la velocidad 4. No programaremos tiempo y estaremos pendientes de que no se corte.
2. Cuando la nata esté montada, incorporaremos el azúcar glas con la espátula.

PREPARATION:

1. Pour the cold cream into the jar, install the butterfly whisk and set speed 4. It is not necessary to set any cooking time, instead, pay attention to ensure it comes together.
2. Once cream is whipped, add icing sugar with the spatula.

ÉLABORATION :

1. Versez la crème bien froide dans le bol, placez l'accessoire papillon et programmez la vitesse 4. Ne programmez pas de temps et surveillez que la crème ne se coupe pas.
2. Lorsque la crème est montée, incorporez le sucre glace avec la spatule.

DE _____

ZUTATEN:

200 g Pulverzucker
500 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Die Sahne richtig kalt in den Topf gießen, den Rühraufsatz einsetzen und Geschwindigkeit 4 einstellen. Betriebszeit nicht einstellen, besser die Sahne kontrollieren, damit sie nicht Butter wird.
2. Wenn die Sahne steif geschlagen ist, Pulverzucker mit dem Teigschaber hinzugeben.

IT _____

INGREDIENTI:

200 g di zucchero a velo
500 ml di panna

PREPARAZIONE:

1. Versare la panna ben fredda nella caraffa, collocare la farfalla e programmare a velocità 4. Non programmare il tempo ma prestare attenzione che non si interrompa.
2. Quando la panna sarà montata, incorporiamo lo zucchero a velo con la spatola.

PT _____

INGREDIENTES:

200 g de açúcar em pó
500 ml de natas

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos as natas bem frias na jarra, colocamos a borboleta e programamos a velocidade 4. Não programaremos tempo e estaremos atentos para que não passem do ponto.
2. Quando as natas estiverem prontas, adicionamos o açúcar em pó com a espátula.





Merengue suizo

🕒 10 min



INGREDIENTES:

200 g de azúcar glas
4 claras de huevo
1 pellizco de sal
Unas gotas de vinagre o zumo de limón

EN

INGREDIENTS:

200 g icing sugar
4 egg whites
1 pinch of salt
A few vinegar drops or lemon juice

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de sucre glace
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
Quelques gouttes de vinaigre ou de jus de citron

DE

ZUTATEN:

200 g Pulverzucker
4 Eiweiß
1 Prise Salz
Ein Schuss Essig oder Zitronensaft

IT

INGREDIENTI:

200 g di zucchero a velo
4 albumi d'uovo
1 pizzico di sale
Alcune gocce di aceto o di succo di limone

PT

INGREDIENTES:

200 g de açúcar em pó
4 claras de ovos
1 pitada de sal
Umás gotas de vinagre ou limão

ELABORACIÓN:

1. Ponemos la mariposa en la jarra y añadimos todos los ingredientes. Programamos 4 minutos a 50 °C y velocidad 4.
2. Si queremos un merengue más consistente, después de montarlo volveremos a programar otros 4 minutos a velocidad 4, sin temperatura.

PREPARATION:

1. Install the butterfly in the jar and add all the ingredients. Set it 4 minutes at 50 °C and speed 4.
2. If you want to prepare more consistent meringue, after whipping it for the first time, whip it 4 more minutes at speed 4, with no temperature.

ÉLABORATION :

1. Placez l'accessoire papillon dans le bol et ajoutez tous les ingrédients. Programmez 4 minutes à 50 °C avec la vitesse 4.
2. Si vous souhaitez une meringue plus consistante, après l'avoir monté, reprogrammez 4 minutes de plus à vitesse 4, sans température.

ZUBEREITUNG:

1. Den Rühraufsatz einsetzen und die Zutaten geben. 4 Min. bei 50 °C und Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Für ein steiferes Baiser noch 4 Minuten mit Geschwindigkeit 4 ohne Temperatur einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Mettiamo la farfalla nella caraffa ed aggiungiamo tutti gli ingredienti. Programmiamo 4 minuti a 50 °C a velocità 4.
2. Se si desidera una meringa più consistente, dopo averla montata riprogrammiamo per 4 minuti a velocità 4, senza temperatura.

PREPARAÇÃO:

1. Pomos a borboleta na jarra e adicionamos todos os ingredientes. Programamos 4 minutos a 50 °C e velocidade 4.
2. Se queremos um merengue mais consistente, depois de montar voltamos a programar outros 4 minutos a velocidade 4, sem temperatura.





Nubes de fresa

🕒 30 min 👤👤

INGREDIENTES:

200 g de azúcar
 200 ml de agua
 1 sobre y una cucharada de
 gelatina de fresa
 2 sobres de gelatina neutra en
 polvo
 Azúcar glas para espolvorear

ELABORACIÓN:

1. Agregamos el agua, la gelatina neutra y el azúcar y mezclamos 10 segundos a velocidad 5. Programamos 5 minutos a 100 °C y velocidad 2.
2. Añadimos la gelatina de sabor y programamos la velocidad 5 durante 10 segundos.
3. Luego programamos 5 minutos a 100 °C y velocidad 2.
4. Dejamos reposar la mezcla en la jarra durante una hora y media y luego colocamos la mariposa en su posición y programamos 6 minutos a velocidad 4, sin temperatura.
5. Vertemos la mezcla en un molde forrado con papel film y lo dejamos reposar durante unas 12 horas.
6. Porcionamos las nubes y las pasamos por azúcar glas.

EN**INGREDIENTS:**

200 g sugar
200 ml water
1 packet and 1 spoon of strawberry jelly
2 plain jelly packets (powder)
Icing sugar to sprinkle

PREPARATION:

1. Add water, plain jelly and sugar and mix them for 10 seconds at speed 5. Set it 5 minutes at 100 °C and speed 2.
2. Add flavoured jelly and set it at speed 5 for 10 seconds.
3. Then, set it 5 minutes at 100 °C and speed 2.
4. Allow the mixture to rest in the jar for 90 minutes and then install the butterfly whisk and operate it at speed 4 for 6 minutes, no temperature.
5. Pour the mixture into a mould lined with plastic wrap and leave it for about 12 hours.
6. Cut marshmallows into portions and sprinkle them with icing sugar.

FR**INGRÉDIENTS :**

200 g de sucre
200 ml d'eau
1 sachet et une cuillère de gélatine à la fraise
2 sachets de gélatine neutre en poudre
Sucre glace pour saupoudrer

ÉLABORATION :

1. Ajoutez l'eau, la gélatine neutre et le sucre puis mélangez 10 secondes à vitesse 5. Programmez 5 minutes à 100 °C avec la vitesse 2.
2. Ajoutez la gélatine à la fraise et programmez la vitesse 5 pendant 10 secondes.
3. Programmez 5 minutes à 100 °C avec la vitesse 2.
4. Laissez reposer le mélange dans le bol pendant une heure et demie puis placez l'accessoire papillon à sa place et programmez 6 minutes à vitesse 4, sans température.
5. Versez le mélange dans un moule avec du film alimentaire et laissez reposer pendant 12 heures.
6. Faites des portions avec les chamallowa et passez-les dans du sucre glace.

DE**ZUTATEN:**

200 g Zucker
200 ml Wasser
1 Päckchen und 1 Löffel Erdbeere Gelatine
2 Päckchen neutrale Gelatine Pulver
Pulverzucker, um zu bestäuben

ZUBEREITUNG:

1. Wasser, neutrale Gelatine und Zucker geben und 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 vermischen. 5 Minuten bei 100 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
2. Erdbeere Gelatine hinzugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 5 einstellen.
3. Dann 5 Minuten bei 100 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
4. Vermischung im Topf 1 Stunde und halb lang ruhen lassen, dann den Rühraufsatz einsetzen, und 6 Minuten ohne Temperatur mit Geschwindigkeit 4 einstellen.
5. Die Vermischung in einer Backform mit Backpapier gießen und 12 Stunde lang ruhen lassen.
6. Erdbeerwolken in Portionen verteilen und mit Puderzucker bestäuben

IT**INGREDIENTI:**

200 g di zucchero
200 ml d'acqua
1 bustina ed un cucchiaino di gelatina di fragole
2 bustine di gelatina neutra in polvere
Zucchero a velo da spolverare

PREPARAZIONE:

1. Incorporiamo l'acqua, la gelatina neutra, lo zucchero e mescoliamo per 10 secondi a velocità 5. Programmiamo per 5 minuti a 100 °C a velocità 2.
2. Aggiungiamo la gelatina al sapore di fragola e programmiamo a velocità 5 per 10 secondi.
3. Successivamente programmiamo per 5 minuti a 100 °C a velocità 2.
4. Lasciamo riposare il composto nella caraffa per un'ora e mezza e in seguito collochiamo la farfalla nella sua posizione e programmiamo per 6 minuti a velocità 4, senza temperatura.
5. Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lo lasciamo riposare per 12 ore.
6. Tagliamo a cubetti e li passiamo nello zucchero a velo.

PT

INGREDIENTES:

200 g de açúcar

200 ml de água

1 pacote e uma colherada de gelatina de morango

2 pacotes de gelatina neutra em pó

Açúcar em pó para polvilhar

PREPARAÇÃO:

1. Adicionamos a água, a gelatina neutra e o açúcar e misturamos 10 segundos à velocidade 5. Programamos 5 minutos a 100 °C e velocidade 2.
2. Adicionamos a gelatina de sabor e programamos à velocidade 5 durante 10 segundos.
3. Depois programamos 5 minutos a 100 °C e velocidade 2.
4. Deixamos repousar na jarra durante uma hora e meia e depois colocamos a borboleta na sua posição e programamos 6 minutos à velocidade 4, sem temperatura.
5. Vertemos a mistura numa forma forrada com película aderente e deixamos repousar durante umas 12 horas.
6. Cortamos aos cubos e passamos por açúcar em pó.





Bizcocho



10



1h 30 min



INGREDIENTES:

100 g de azúcar
100 g de harina
4 huevos
Un poco de mantequilla y
harina para untar el molde

ELABORACIÓN:

1. Colocamos la mariposa en su posición.
2. Introducimos los huevos con el azúcar y programamos la velocidad 4 hasta que tripliquen su volumen.
3. Agregamos la harina y programamos la velocidad 2 para mezclar.
4. Cuando esté mezclado, lo vertemos en un molde previamente encamisado con la mantequilla y la harina y lo horneamos.

EN**INGREDIENTS:**

100 g sugar
 100 g flour
 4 eggs
 Some butter and flour to grease and
 sprinkle the mould

PREPARATION:

1. Place the butterfly whisk in its position.
2. Add the eggs with sugar and set speed 4 until it triples its volume.
3. Add flour and mix it at speed 2.
4. Once it is all mixed, pour it into a previously-lined mould with butter and flour and place it in the oven.

FR**INGRÉDIENTS :**

100 g de sucre
 100 g de farine
 4 œufs
 Un peu de beurre et
 de farine pour engraisser le moule

ÉLABORATION :

1. Placez l'accessoire papillon à sa place.
2. Introduisez les œufs avec le sucre dans le bol et programmez la vitesse 4 jusqu'à ce qu'ils triplent de volume.
3. Ajoutez la farine et programmez la vitesse 2 pour mélanger.
4. Lorsque tout est bien mélangé, versez le mélange dans un moule que vous aurez engraisé au préalable avec le beurre et la farine puis enfournez.

DE**ZUTATEN:**

100 g Zucker
 100 g Mehl
 4 Eier
 Ein bisschen Butter und Mehl,
 um die Backform damit bestreichen

ZUBEREITUNG:

1. Den Rühraufsatz einsetzen.
2. Eier und Zucker hinzugeben und mit der Geschwindigkeit 4 einstellen, bis sie ihr Volum verdreifachen.
3. Mehl geben und die Geschwindigkeit 2 zum Schlagen einstellen.
4. Nach dem Vermischen, alles in einer vorher mit Butter und Mehl bestreichte Backform gießen und backen lassen.

IT**INGREDIENTI:**

100 g di zucchero
 100 g di farina
 4 uova
 Un po' di burro e farina per oleare lo
 stampo

PREPARAZIONE:

1. Collocare la farfalla nella sua posizione.
2. Introduciamo le uova e lo zucchero e programmiamo a velocità 4 fino a che il suo volume venga triplicato.
3. Incorporiamo la farina e programmiamo la velocità 2 per mescolare.
4. Quando sarà amalgamato, versiamo in uno stampo precedentemente oleato con la farina ed il burro e inforniamo.

PT**INGREDIENTES:**

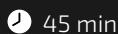
100 g de açúcar
 100 g de farinha
 4 ovos
 Manteiga e farinha para untar a forma

PREPARAÇÃO:

1. Colocamos a borboleta na sua posição.
2. Introduzimos os ovos com o açúcar e programamos a velocidade 4 até que tripliquem de volume.
3. Adicionamos a farinha e programamos a velocidade 2 para misturar.
4. Quando estiver misturado, vertemos numa forma previamente untada com manteiga e farinha e levamos ao forno.



Soufflé de queso



INGREDIENTES:

20 g de harina
15 g de mantequilla
50 g de queso gruyere rallado
35 ml de nata para cocinar
100 ml de leche
1 huevo
1 yema de huevo
1 pellizco de nuez moscada
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta

EN

INGREDIENTS:

20 g flour
15 g butter
50 g grated gruyere cheese
35 ml cooking cream
100 ml of milk
1 egg
1 egg yolk
1 pinch of nutmeg
1 pinch of salt
1 pinch of pepper

ELABORACIÓN:

1. Precalentamos el horno a 180 °C. Mientras tanto, colocamos la mariposa en su posición y agregamos a la jarra el huevo, la yema, la harina, la leche, la mantequilla a temperatura ambiente, la nuez moscada, la sal y la pimienta. Programamos 2 minutos a 90 °C y velocidad 3.
2. Cuando finalice, añadimos el queso y la nata y mezclamos 10 segundos a velocidad 4.
3. Untamos mantequilla y espolvoreamos harina en 2 moldes de soufflé, vertemos el contenido de la jarra y horneamos durante unos 25 minutos.

PREPARATION:

1. Preheat the oven at 180 °C. In the meanwhile, install the butterfly in its position and add the egg, yolk, flour, milk, butter at room temperature, nutmeg, salt and pepper. Set it 2 minutes at 90 °C and speed 3.
2. When it finishes, add cheese and cream and mix it 10 seconds at speed 4.
3. Grease 2 soufflé moulds with butter and sprinkle flour, pour the mixture and bake it for 25 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

20 g de farine
15 g de beurre
50 g de gruyère râpé
35 ml de crème
100 ml de lait
1 œuf
1 jaune d'œuf
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

ÉLABORATION :

1. Préchauffez le four à 180 °C. Pendant ce temps, placez l'accessoire papillon à sa place et ajoutez l'œuf, le jaune d'œuf, la farine, le lait, le beurre à température ambiante, la noix de muscade, le sel et le poivre dans le bol. Programmez 2 minutes à 90 °C avec la vitesse 3.
2. À la fin, ajoutez le fromage et la crème et mélangez 10 secondes à vitesse 4.
3. Engraissez 2 moules à soufflé avec du beurre et de la farine puis versez le contenu du bol dedans et enfournez pendant environ 25 minutes.

DE

ZUTATEN:

20 g Mehl
15 g Butter
50 g gruyere Reibkäse
35 ml Kochsahne
100 ml Milch
1 Eier
1 Eigelb
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen bei 180 °C vorheizen. Mittlerweile den Rühraufsatz einsetzen und das Ei, das Eigelb, das Mehl, die Milch, die Butter, die Muskatnuss, das Salz und den Pfeffer in den Topf dazugeben. 2 Minuten bei 90 °C und Geschwindigkeit 3 einstellen.
2. Danach, die Käse und die Sahne dazugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 4 verrühren.
3. Butter in 2 Soufflé Backformen bestreichen und Mehl bestäuben, die Vermischung von dem Topf gießen und 25 Minuten lang backen lassen.

IT

INGREDIENTI:

20 g di farina
15 g di burro
50 g di formaggio tipo gruviera grattugiato
35 ml di panna da cucina
100 ml di latte
1 uovo
1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

PREPARAZIONE:

1. Riscaldare il forno a 180 °C. Nel frattempo collochiamo la farfalla nella sua posizione e incorporiamo nella caraffa l'uovo, il tuorlo d'uovo, la farina, il latte, il burro a temperatura ambiente, la noce moscata, il sale ed il pepe. Programmiamo per 2 minuti a 90 °C a velocità 3.
2. Quando finisce, aggiungiamo il formaggio e la panna e mescoliamo per 10 secondi a velocità 4.
3. Imburriamo e spolveriamo la farina in 2 stampi da soufflé, versiamo il contenuto della caraffa e inforniamo per 25 minuti.

PT

INGREDIENTES:

20 g de farinha
15 g de manteiga
50 de queijo Gruyère ralado
35 ml de natas para cozinhar
100 ml de leite
1 ovo
1 gema
1 pitada de noz moscada
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Pré aquecemos o forno a 180 °C. Entretanto, colocamos a borboleta na sua posição e adicionamos o ovo, a gema, a farinha, o leite, a manteiga a temperatura ambiente, a noz moscada, o sal e a pimenta. Programamos 2 minutos a 90 °C e velocidade 3.
2. Quando finalize, adicionamos o queijo e as natas e misturamos 10 segundos à velocidade 4.
3. Untamos com a manteiga e polvilhamos farinha em duas formas de suflé, vertemos a mistura da jarra e levamos ao forno durante 25 minutos.



Trocear



Consigue siempre el mejor corte

En el caso de la carne o el pescado será conveniente realizar los cortes a mano. Para trocear verduras usaremos generalmente la velocidad 4 o 5. La velocidad tiene que programarse de forma directa, ya que si la subimos poco a poco corremos el riesgo de que se trituren los alimentos.

Si queremos que el troceado sea regular, añadiremos verduras de un tamaño similar a la jarra, por ejemplo, a cuartos. Para que queden homogéneas, no conviene llenar la jarra por encima de la marca de 1 litro. Con la velocidad de la cuchilla se cortará todo, si lo llenamos de más es posible que no se llegue a trocear lo que queda por encima o que quede en trozos más irregulares. Si tenemos muchas verduras que procesar aconsejamos hacerlo en varias tandas.

Las verduras de hoja larga y poco peso como las acelgas, la lechuga o las espinacas y las fibrosas como el apio, el puerro y las cebolletas se trocearán mejor si añadimos algo de líquido y utilizamos la velocidad 4. Las verduras de carácter fibroso tendrán que cortarse previamente con un cuchillo en trozos regulares que no sobrepasen los 4 cm de longitud. En las frutas, este tendrá que eliminarse para evitar daños y las que tengan pieles duras deberán pelarse.

Para trocear pequeñas cantidades o vegetales de tamaño reducido es conveniente añadir un poco de aceite que ayude al procesado. Y si queremos trocear frutas o verduras que tienden a oxidarse, agregaremos zumo de limón después de cortar. Generalmente bastará con utilizar esta función durante 3-4 segundos. Si deseamos un troceado más pequeño podremos añadir 3-4 segundos más o hacer todo el proceso a velocidad 6.

Chop / Couper en morceaux / Zerkleinern / Tagliare a pezzi / Cortar

EN

Perform perfect cuts

Meat and fish is cut into pieces better by hand. To chop vegetables, use speed 4 or 5. Set directly a fixed speed. If speed is changed gradually the ingredients might mash.

If you want ingredients to be chopped into equal pieces, cut all vegetables into equal pieces before placing them inside the jar, for example into quarters. Do not fill the jar over the 1-litre mark in order for the pieces to be homogeneous. If it is over-filled, the pieces on the top parts might not be chopped or might be chopped in uneven pieces. If you want to process many vegetables, it is suggested to do it in several batches.

Large-leaf and light vegetables, such as Swiss chard, lettuce or spinach, and fibrous ones such as celery, leek and spring onions will require some liquid and speed 4 for better chopping results. Fibrous vegetables need to be cut into pieces, not bigger than 4 cm, with a knife before processing them. When using stone fruit, the stone has to be removed and when using tough-skin fruits, peel it before processing them.

If you are going to chop small quantities or small-size vegetables, add some oil to improve the processing. When chopping fruits and vegetables that tend to oxidize, add lemon juice after cutting them. Using this function for 3-4 seconds will generally be enough. If you want smaller pieces, chop for another 3-4 seconds or carry out the whole process at speed 6.

FR

Obtenez toujours les meilleures coupes

Dans le cas de viande ou de poisson, il vous faudra réaliser les coupes à la main. Pour couper en morceaux des légumes, utilisez en général les vitesses 4 ou 5. La vitesse doit être programmée directement, si vous l'augmentez peu à peu, les aliments risquent d'être triturés.

Si vous souhaitez des morceaux égaux, ajoutez des légumes aux dimensions similaires dans le bol, par exemple, coupés en quartiers. Pour un résultat homogène, ne remplissez pas le bol par-dessus la marque d'1 litre. Avec la vitesse de la lame, tout sera coupé. Si vous remplissez trop le bol, il est possible que le robot ne puisse pas couper ce qui est resté sur le dessus et il pourrait y avoir des morceaux plus irréguliers. Si vous avez beaucoup de légumes à couper, il est recommandé de le faire en plusieurs fois.

Les légumes ayant des longues feuilles et un poids léger, comme les bettes, la laitue ou les épinards, ainsi que les légumes fibreux comme le céleri, le poireau ou les petits oignons se couperont plus facilement si vous ajoutez un peu de liquide et que vous utilisez la vitesse 4. Les légumes fibreux devront être coupés de manière régulière au préalable avec un couteau, ils ne doivent pas dépasser les 4 cm de longueur. Vous devez enlever au préalable les noyaux des légumes qui en possèdent pour éviter des dommages, les légumes avec peau dure devront également être épluchés au préalable.

Pour couper de petites quantités ou des légumes de taille réduite, il vous faudra rajouter un peu d'huile pour aider au processus. Et si vous souhaitez couper des fruits ou légumes qui ont tendance à s'oxyder, ajoutez du jus de citron après les avoir coupés. Généralement, utiliser cette fonction pendant 3-4 secondes est suffisant. Si vous souhaitez des morceaux plus petits, vous pouvez ajouter 3-4 secondes de plus ou mettre la vitesse 6.

DE

Erreichen Sie immer den besten Schnitt

Beim Fleisch oder Fisch ist angemessen, sie mit der Hand zu schneiden. Zum Zerkleinern der Gemüse die Geschwindigkeit 4 oder 5 verwenden. Die Geschwindigkeit muss direkt eingestellt werden, da bei progressiver Geschwindigkeitssteigerung den Lebensmitteln zerstückelt können.

Bei gleichmäßiger Zerkleinerung, Gemüse nicht größer als der Topf hinzugeben. Den Topf nicht über 1 Liter Markierungen füllen. Es wird alles mit der Geschwindigkeit der Klingen geschnitten, wenn man die Fassungsvermögen aber überschreitet, können die Lebensmittel darüber nicht zerkleinert werden oder in ungleichmäßigen Stücken. Wenn es viel Gemüse zum Zerkleinern gibt, wird es empfohlen, nicht alles auf einmal zu zerkleinern.

Die leichten Gemüse mit langen Blättern wie Mangold, Kopfsalat, Spinat und die faserigen Gemüse wie Sellerie, Lauch und Lauchzwiebeln werden besser zerkleinern, wenn man wenige Flüssigkeit dazugibt und die Geschwindigkeit 4 verwendet. Die faserigen Gemüse erst mit einem Messer in gleichmäßigen Stücken nicht mehr als 4 cm lang schneiden. Der Stein des Obstes entfernen, um Schäden zu verhindern. Die Gemüse mit harter Schale müssen geschält werden. Für kleine Menge oder kleine Gemüse wurde es empfohlen, einen Schuss Öl dazugeben. Um Obst oder Gemüse zu zerkleinern, die sich oxidiert werden, Zitronensaft dazugeben. Man braucht diese Funktion nur 3-4 Sekunden. Um kleinere Stücke zu erreichen, 3-4 Sekunden mehr einstellen oder den ganzen Prozess mit Geschwindigkeit 6 durchführen.

Realizza sempre il miglior taglio

Questa funzione è perfetta per tagliare a pezzi verdure. Per la carne o il pesce è conveniente tagliare manualmente. Per tagliare a pezzi le verdure generalmente utilizziamo la velocità 4 o 5. La velocità deve essere programmata in forma continua, dato che se la aumentiamo poco a poco si corre il rischio che gli alimenti si tritino.

Se si desidera un taglio regolare, aggiungiamo nella caraffa le verdure di una dimensione simile all'altra, ad esempio, in 4 parti. Affinché risultino omogenei, non conviene riempire la caraffa al di sopra del margine di 1 litro. Con la velocità delle lame si taglierà tutto, se si riempie di più è possibile che non venga tagliato a pezzi quel che resta in superficie o che rimangano a pezzi irregolari. Se disponiamo di tante verdure da tagliare, consigliamo di farlo in vari cicli.

Le verdure a foglia larga e sottile come la bietola, la lattuga o gli spinaci e le filamentose come sedano, porro e cipollotti si taglieranno meglio se aggiungiamo liquidi e utilizziamo la velocità 4. Le verdure filamentose dovranno essere tagliate previamente con un coltello a pezzi regolari e che non superino i 4 cm di lunghezza. Nella frutta con nocciolo, quest'ultimo dovrà essere rimosso per evitare danneggiamenti e la frutta con buccia dura dovrà essere pelata. Per tagliare a pezzi piccole quantità o verdure di piccole dimensioni è opportuno aggiungere un pò di olio che aiuti l'elaborazione. Se vogliamo tagliare a pezzi frutta o verdura che tendano ad ossidarsi, aggiungiamo dopo averle tagliate del succo di limone. Normalmente sarà sufficiente usare questa funzione per 3-4 secondi. Se si desidera ottenere un taglio più piccolo, basterà aggiungere 3-4 secondi o effettuare il processo a velocità 6.

Consiga sempre o melhor corte

Em caso de carne ou peixe, é conveniente cortar à mão. Para cortar legumes usaremos geralmente a velocidade 4 ou 5. A velocidade tem de ser programada de forma direta, já que se subirmos pouco a pouco corremos o risco de que se triturarem os alimentos.

Se quisermos que o corte seja regular, adicionaremos legumes de um tamanho similar entre eles, por exemplo, aos cubos. Para que fiquem homogêneos, não convém encher a jarra acima da marca de 1 litro. Cortará tudo com a velocidade das lâminas, se enchermos demasiado é possível que não chegue a cortar o que ficar por cima ou que fique em pedaços irregulares. Se tivermos muitos legumes que processar, aconselhamos cortar várias vezes.

Os legumes de folha comprida e pouco peso como as acelgas, a alface ou os espinafres, as fibrosas como o aipo, alho francês e cebolinho são cortadas melhor se adicionarmos algum líquido e utilizarmos a velocidade 4. Os legumes de carácter fibroso terão de ser cortados previamente com uma faca em pedaços regulares que não ultrapassem os 4 cm de comprimento. Nas frutas com caroço, terá de eliminá-los para evitar danos nas lâminas e os que tenham peles duras deverão ser descascados.

Para cortar pequenas quantidades ou legumes de tamanho reduzido, é recomendável adicionar um bocado de azeite ou óleo para serem processados. E se quisermos triturar frutas ou legumes de rápida oxidação, adicionamos sumo de limão depois de cortar. Geralmente bastará com usar esta função durante 3-4 segundos. Se desejamos um corte mais pequeno podemos adicionar 3-4 segundos mais ou fazer todo o processo à velocidade 6.

IT

PT





Trocear verduras



INGREDIENTES:

1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla

EN

INGREDIENTS:

1 red pepper
1 green pepper
1 onion

FR

INGRÉDIENTS :

1 poivron rouge
1 poivron vert
1 oignon

DE

ZUTATEN:

1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Zwiebel

IT

INGREDIENTI:

1 peperone rosso
1 peperone verde
1 cipolla

PT

INGREDIENTES:

1 pimento vermelho
1 pimento verde
1 cebola

ELABORACIÓN:

1. Pelamos la cebolla, cortamos todas las verduras en cuartos y las agregamos a la jarra sin sobrepasar la medida de 1 litro.
2. Programamos la velocidad 4 durante 4 segundos.
3. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 4 durante 4 segundos más.

PREPARATION:

1. Peel the onion, cut all the vegetables into quarters and place them into the jar without exceeding the 1-litre mark.
2. Set speed 4 for 4 seconds.
3. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 4.

ÉLABORATION :

1. Épluchez l'oignon, coupez tous les légumes en quartiers et ajoutez-les dans le bol sans dépasser la moyenne d'1 litre.
2. Programmez la vitesse 4 pendant 4 secondes.
3. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 4 pendant 4 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel schälen, die Gemüse in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben, ohne die 1 Liter Fassungsvermögen zu überschreiten.
2. Die Geschwindigkeit 4, 4 Sekunden einstellen.
3. Als letztes, um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Peliamo la cipolla, tagliamo tutte le verdure in quarti e incorporiamole nella caraffa senza oltrepassare la misura del litro.
2. Programmare a velocità 4 per 4 secondi.
3. Quando termina, se si vuole ottenere un risultato più piccolo, rimuovere i pezzi che sono rimasti attaccati alla parete e mescolarli con gli altri e riprogrammare la caraffa a velocità 4 per 4 secondi in più.

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos a cebola, cortamos todos os legumes em cubos e adicionamos à jarra sem ultrapassar a medida de 1 litro.
2. Programamos a velocidade 4 durante 4 segundos.
3. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais cortado, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 4 durante 4 segundos.



Trocear verduras fibrosas



INGREDIENTES:

2 puerros

ELABORACIÓN:

1. Quitamos la raíz de los puerros, cortamos en cruz la parte más elevada y los limpiamos con agua.
2. Cortamos los puerros en trozos regulares de unos 4 cm de longitud y los introducimos en la jarra.
3. Programamos la velocidad 4 durante 4 segundos.
4. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño, bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 4 durante 4 segundos más.

EN

INGREDIENTS:

2 leeks

PREPARATION:

1. Remove the roots from the leeks, cut the upper end crosswise and wash it in water.
2. Cut the leeks into equal pieces, about 4-cm long, and place them inside the jar.
3. Set speed 4 for 4 seconds.
4. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 4.

FR

INGRÉDIENTS :

2 poireaux

ÉLABORATION :

1. Enlevez les racines des poireaux, coupez les feuilles en faisant une croix et lavez-les avec de l'eau.
2. Coupez les poireaux en morceaux réguliers d'environ 4 cm de longueur et introduisez-les dans le bol.
3. Programmez la vitesse 4 pendant 4 secondes.
4. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 4 pendant 4 secondes de plus.

DE

ZUTATEN:

2 Lauche

ZUBEREITUNG:

1. Die Wurzeln der Lauche abschneiden, die Blätter kreuzweise schneiden und sie mit Wasser waschen.
2. Die Lauche in gleichmäßige Stücke von 4 cm schneiden und in den Topf geben.
3. Die Geschwindigkeit 4, 4 Sekunden einstellen.
4. Als letztes, um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.

IT _____

INGREDIENTI:

2 porri

PREPARAZIONE:

1. Togliamo la radice dei porri, tagliamo a croce la parte più alta e laviamo con acqua.
2. Tagliamo i porri in parti uguali di circa 4 cm di lunghezza e inseriamoli nella caraffa.
3. Programmiamo a velocità 4 per 4 secondi.
4. Quando termina, se si vuole ottenere un taglio più piccolo, rimuoviamo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammiamo a velocità 4 per altri 4 secondi.

PT _____

INGREDIENTES:

2 alhos francês

PREPARAÇÃO:

1. Tiramos a raiz do alho francês, cortamos as folhas verdes e lavamos com água.
2. Cortamos o alho francês em pedaços regulares de uns 4 cm de comprimento e introduzimos na jarra.
3. Programamos a velocidade 4 durante 4 segundos.
4. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais pequeno, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 4 durante 4 segundos mais.





Trocear frutas



INGREDIENTES:

3 melocotones

EN

INGREDIENTS:

3 peaches

FR

INGRÉDIENTS :

3 pêches

DE

ZUTATEN:

3 Pfirsiche

IT

INGREDIENTI:

3 pesche

PT

INGREDIENTES:

3 pêssegos

ELABORACIÓN:

1. Pelamos y quitamos el hueso de los melocotones.
2. Cortamos los melocotones en cuartos y los introducimos en la jarra.
3. Programamos la velocidad 4 durante 4 segundos.
4. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño, bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 4 durante 4 segundos más.

PREPARATION:

1. Peel and remove the stone from the peach.
2. Cut peaches into quarters and place them inside the jar.
3. Set speed 4 for 4 seconds.
4. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 4.

ÉLABORATION :

1. Épluchez et enlevez les noyaux des pêches.
2. Coupez les pêches en quartiers et introduisez-les dans le bol.
3. Programmez la vitesse 4 pendant 4 secondes.
4. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 4 pendant 4 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Pfirsiche schälen und den Stein entfernen.
2. Pfirsiche in kleinen Stücken schneiden und in den Behälter gebe.
3. Geschwindigkeit 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Als letztes, um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Peliamo e rimuoviamo il nocciolo dalle pesche.
2. Tagliamo le pesche a quarti e inseriamole nella caraffa.
3. Programmiamo a velocità 4 per 4 secondi.
4. Quando termina, se si vuole ottenere un taglio più corto, rimuoviamo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammiamo a velocità 4 per altri 4 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos e tiramos o caroço aos pêssegos.
2. Cortamos os pêssegos aos cubos e introduzimos na jarra.
3. Programamos a velocidade 4 durante 4 segundos.
4. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais pequeno, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 4 durante 4 segundos mais.



Trocear vegetales pequeños o poca cantidad



INGREDIENTES:

30 ml de aceite de oliva
6 dientes de ajo

EN

INGREDIENTS:

30 ml olive oil
6 garlics

FR

INGRÉDIENTS :

30 ml d'huile d'olive
6 gousses d'ail

DE

ZUTATEN:

30 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen

IT

INGREDIENTI:

30 ml d'olio d'oliva
6 spicchi d'aglio

PT

INGREDIENTES:

30 ml de azeite
6 dentes de alho

ELABORACIÓN:

1. Pelamos los dientes de ajo.
2. Introducimos el ajo y el aceite en la jarra.
3. Programamos la velocidad 4 durante 4 segundos.
4. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño, bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 4 durante 4 segundos más.

PREPARATION:

1. Peel garlics.
2. Introduce garlic and olive oil in the jar.
3. Set speed 4 for 4 seconds.
4. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 4.

ÉLABORATION :

1. Épluchez les gousses d'ail.
2. Introduisez les ails et l'huile dans le bol.
3. Programmez la vitesse 4 pendant 4 secondes.
4. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 4 pendant 4 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauchzehen schälen.
2. Öl und Knoblauch in den Topf geben.
3. Geschwindigkeit 4, 4 Sekunden einstellen.
4. Als letztes, um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Pelare gli spicchi d'aglio
2. Introdurre l'aglio e l'olio nella caraffa
3. Programmiamo a velocità 4 per 4 secondi.
4. Quando termina, se si vuole ottenere un taglio più corto, rimuoviamo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammiamo a velocità 4 per altri 4 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos os dentes de alho.
2. Introduzimos o alho e o azeite na jarra.
3. Programamos a velocidade 4 durante 4 segundos.
4. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais pequeno, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 4 durante 4 segundos mais.



Trocear frutas de fácil oxidación



INGREDIENTES:

3 manzanas
Zumo de medio limón

EN

INGREDIENTS:

3 apples
Half-lemon juice

FR

INGRÉDIENTS :

3 pommes
Jus d'un demi citron

DE

ZUTATEN:

3 Äpfel
Zitronensaft mit 1/2 Zitrone

IT

INGREDIENTI:

3 mele
Succo di mezzo limone

PT

INGREDIENTES:

3 maçãs
Sumo de meio limão

ELABORACIÓN:

1. Pelamos las manzanas y las cortamos a cuartos.
2. Introducimos la manzana junto con el zumo del medio limón en la jarra.
3. Programamos la velocidad 4 durante 4 segundos.
4. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño, bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 4 durante 4 segundos más.

PREPARATION:

1. Peel apples and cut them into quarters.
2. Place the apple and the lemon juice inside the jar.
3. Set speed 4 for 4 seconds.
4. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 4.

ÉLABORATION :

1. Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
2. Introduisez les pommes avec le jus d'un demi citron dans le bol.
3. Programmez la vitesse 4 pendant 4 secondes.
4. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 4 pendant 4 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel schälen und in kleinen Stücken schneiden.
2. Äpfel und Zitronensaft in den Topf geben.
3. Geschwindigkeit 4, 4 Sekunden lang einstellen.
4. Als letztes, um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und die Geschwindigkeit 4 noch 4 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Pelare le mele e tagliarle a quarti.
2. Introdurre nella caraffa le mele insieme al succo di mezzo limone.
3. Programmiamo a velocità 4 per 4 secondi.
4. Quando termina, se si vuole ottenere un taglio più corto, rimuoviamo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammiamo a velocità 4 per altri 4 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos as maçãs e cortamos aos cubos.
2. Introduzimos as maçãs com o sumo de limão na jarra.
3. Programamos a velocidade 4 durante 4 segundos.
4. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais pequeno, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 4 durante 4 segundos mais.



Picar



*Pica cómodamente verduras,
carne, especias o hielo*

Para picar es muy importante considerar la dureza del ingrediente, ya que los pasos variarán en hielo, carne o verduras. Para picar verduras, el proceso es el mismo que para trocear, pero hay que aumentar el tiempo o la velocidad. Utilizaremos la velocidad 6 durante 10-15 segundos o la velocidad 4 durante 20-25 segundos. En caso de que resultara más grande de lo deseado, repetiríamos el proceso durante unos segundos.

Para picar carne lo primero que debemos hacer es cortarla en trozos regulares de aproximadamente 2 cm. Es fundamental retirar cualquier dureza o tendones, así como los restos de grasa. Congelaremos la carne en una bandeja durante 30-40 minutos. Al estar más firme, el picado será más uniforme. Introduciremos en la jarra unos 250 g de carne cruda y medio congelada, programaremos 20 segundos e iremos subiendo la velocidad paulatinamente de 5 a 10. Si el resultado fuera muy tosco, repetiríamos.

Si vamos a preparar hamburguesas o albóndigas, se pueden añadir hierbas y especias, huevo, pan remojado en leche, sal, ajo, etc. según la receta utilizada. Para hacer carne picada podemos elegir la que tenga poca grasa. La ternera puede ser cadera o babilla, y el cerdo, jamón o paletilla. De la carne de cordero podremos utilizar paletilla o pierna deshuesada.

Si optamos por carne de ave, en pocos segundos podremos preparar carne picada de pollo o pavo. En este caso, introduciremos las pechugas deshuesadas, revisando bien que no tengan restos de huesos o cartílagos.

Para picar hielo que no sea industrial sin ningún otro ingrediente, llenaremos la jarra como máximo hasta la mitad y programaremos la velocidad 5 durante 20 segundos. Si utilizamos hielo industrial, lo humedeceremos antes y añadiremos un poco de agua para que sea más fácil de procesar. Presionaremos tres veces el botón de velocidad Turbo antes de seleccionar la velocidad 5.

Mince / Hacher / Hacken / Sminuzzare / Picar

EN

Mince vegetables, meat, spices and crush ice easily

The ingredient hardness has to be taken into account when mincing, as the whole procedure will vary depending on if we process ice, meat or vegetables. The process for mincing vegetables is the same one as for chopping, but increasing time and speed. Use speed 6 for 10-15 seconds or speed 4 for 20-25 seconds. In case the resulting pieces are larger than the ones you want, repeat this process for a few seconds. In order to mince meat, first of all cut it into 2-cm size pieces (approx.). It is very important to remove any tough part, tendons or fat rests from the meat. Put the meat in the freezer for 30-40 minutes. The tougher or firmer the meat is, the more uniform the result will be. Place inside the jar 250 g of raw and almost frozen meat and mince it starting at speed 5 and increasing progressively up to speed 10. If the meat is still too tough, repeat. If you want to prepare hamburgers or meatballs, you can use some herbs and spices, egg, milk-soaked bread, salt, garlic, etc. depending on the recipe being used. To mince meat, choose the less fatty one. From the beef, you can use hip or stiffle, from the pork, ham or shoulder. From the lamb, you can use shoulder or boneless rumb.

If you prefer poultry meat, turkey or minced chicken meat can be ready in just a few seconds. In this case, place boneless chicken breasts inside the jar and make sure there are no bone or cartilage rests. To crush homemade ice, with no other ingredient, fill the jar halfway and operate it for 20 seconds at speed 5. When using industrial ice, pour some water to wet it before crushing it to carry out the process easier. Press 3 times the Turbo button before setting speed 5.

FR

Hachez des légumes, de la viande, des épices et pilez des glaçons facilement

Avant d'hacher, il est important de bien prendre en compte l'ingrédient, en effet, les étapes changent en fonction de si vous souhaitez piler des glaçons, hacher de la viande ou hacher des légumes. Pour hacher des légumes, le procédé est le même que pour couper, mais il vous faut augmenter le temps ou la vitesse. Utilisez la vitesse 6 pendant 10-15 secondes ou la vitesse 4 pendant 20-25 secondes. Si le résultat obtenu est trop grossier par rapport à ce que vous souhaitez, recommencez le processus pendant quelques secondes. Pour hacher de la viande, vous devez d'abord la couper en morceaux réguliers de 2 cm environ. Il est fondamental de retirer toutes les parties dures ainsi que les tendons comme les restes de graisse. Congelez la viande sur un plateau pendant 30-40 minutes. Si la viande est plus ferme, vous obtiendrez un résultat plus uniforme. Introduisez dans le bol 250 g de viande crue et congelée à moitié, programmez 20 secondes et augmentez la vitesse peu à peu de 5 à 10. Si le résultat est trop grossier, recommencez. Si vous allez préparer des hamburgers ou des boulettes de viande, vous pouvez ajouter des herbes et des épices, de l'œuf, du pain trempé dans du lait, du sel, de l'ail, ... selon la recette. Pour faire de la viande hachée, choisissez une viande avec peu

de graisse. Le veau peut être du quasi ou du filet et le porc peut être du jambon ou de la palette. De la viande d'agneau, vous pouvez utiliser de l'épaule ou du gigot. Si vous préférez la viande de volaille, en quelques secondes, vous pourrez préparer de la viande hachée de poulet ou de dinde. Dans ce cas, introduisez des blancs de poulet désossés, en faisant bien attention à ce qu'il n'y ait plus d'os ni de cartilages. Pour piler des glaçons qui ne soient pas faits maison sans aucun autre ingrédient, remplissez le bol jusqu'à la moitié (maximum) et programmez la vitesse 5 pendant 20 secondes. Si vous utilisez des glaçons faits maison, humidifiez-les avant et ajoutez un peu d'eau pour qu'ils soient plus faciles à piler. Appuyez trois fois sur le bouton du Turbo avant de sélectionner la vitesse 5.

Es hackt mühelos Gemüse, Fleisch, Gewürze oder Eis

Das Hacken hängt von der Härte der Zutaten ab, da den Schritten werden gemäß dem Ei, Fleisches oder Gemüse verändern. Der Prozess, um Gemüse zu hacken ist es der Gleiche, um sie zu zerkleinern. Die Geschwindigkeit und die Zeit müssen aber gestiegen werden. Die Geschwindigkeit 6, 10-15 Sekunden lang verwenden oder die Geschwindigkeit 4, 20-25 Sekunden lang. Den Prozess eigene Sekunden wiederholen, wenn das Gemüse zu grob gehackte wurde. Um Fleisch zu hacken, muss erst es in gleichmäßige Stücke von ca. 2 cm geschnitten werden. Es ist sehr wichtig Sehne und Fette entfernen. Das Fleisch auf einer Backform 30-40 Minuten lang erfrieren. Das Zerkleinert wird gleichmäßiger, wenn das Fleisch tiefgefrostete ist. 250 g halb tiefgefroren Rohfleisch in den Behälter hinzugeben, 20 Sekunden einstellen und die Geschwindigkeit von 5 bis 10 progressiv steigen. Wenn nötig, den Prozess wiederholen. Um Frikadelle oder Fleischkloß zu zubereiten, kann man Kräuter, Ei, einweichen Weißbrot, Salz, Knoblauch, usw., je nach dem Rezept hinzugeben. Man kann fettarme Fleisch nehmen, um Fleisch zu hacken. Beim Kalbfleisch kann die Hüfte oder das Nusstück benutzt werden, beim Schwein den Schinken oder den Vorderschinken. Beim Lammfleisch können die Schulter oder die Haxen frei von Knochen verwendet werden. Das Geflügelfleisch bzw. Hähnchen oder Puter kann in wenigen Sekunden zubereitet werden. In diesem Fall, die Geflügel-Hähnchenbrust geben. Überprüfen Sie, dass sie frei von Knochen und Knorpel sind. Um handgemachtes Eis zu hacken, den Topfbis zu der Hälfte füllen und Geschwindigkeit 4, 20 Sekunden lang einstellen. Bei gekauftem Eis, das Eis befeuchten und einen Schuss Wasser hinzugeben, bevor es zu hacken. Die Taste von Geschwindigkeit Turbo dreimal drücken, vor die Geschwindigkeit 5 auswählen.

DE

Sminuzza comodamente verdure, carni, spezie o ghiaccio

Per sminuzzare è molto importante considerare la durezza dell'ingrediente dato che i passaggi variano a seconda che si tratti di ghiaccio, carne o verdure. Per sminuzzare le verdure si segue lo stesso procedimento del tagliare a pezzi, bisogna

IT

solo aumentare il tempo o la velocità. Usiamo la velocità 6 per 10-15 secondi o la velocità 4 per 20-25 secondi. Nel caso in cui dovesse risultare più grande rispetto all'effetto desiderato, ripetiamo il processo per alcuni secondi. Per sminuzzare carne, per prima cosa dobbiamo tagliarla a pezzi regolari di circa 2 cm. È fondamentale togliere qualsiasi parte dura o tendini, così come rimanenze di grasso. Congeliamo la carne in un vassoio per 30-40 minuti. Risultando più compatto, il tritato sarà più uniforme. Introduciamo nella caraffa circa 250 g di carne cruda e mezza congelata, programiamo per 20 secondi e andremo ad aumentare gradualmente la velocità da 5 a 10. Se il risultato dovesse apparire grossolano, ripeteremo il processo. Per la preparazione di hamburger o polpette, possiamo aggiungere erbe da cucina o spezie, uova, pane bagnato nel latte, sale, aglio, ecc. a seconda della ricetta usata. Per preparare tritato di carne possiamo scegliere quella che contenga meno grasso. La carne di vitello può essere il fianco o sotto coscia, quella di maiale, coscia posteriore o anteriore. Della carne di agnello è possibile usare la coscia posteriore o zampa disossata. Se optiamo per la carne di pollame, in pochi secondi è possibile preparare carne tritata di pollo o tacchino. In questo caso, introduciamo i petti disossati, controllando che non ci siano resti d'osso o di cartilagine. Per tritare ghiaccio che non sia industriale senza nessun altro ingrediente, riempiamo la caraffa al massimo fino alla metà e programiamo a velocità 5 per 20 secondi. Se usiamo ghiaccio industriale, prima lo bagniamo leggermente e aggiungiamo un poco d'acqua affinché risulti più facile da lavorare. Premiamo per 3 volte il tasto della velocità Turbo prima di selezionare la velocità 5.

Pique comodamente legumes, carne, especiarias ou gelo

Para picar é muito importante considerar a dureza dos ingredientes, já que os passos variam de gelo a carne ou legumes. Para picar legumes, o processo é o mesmo que para cortar, mas haverá que aumentar o tempo ou a velocidade. Utilizaremos a velocidade 6 durante 10-15 segundos ou a velocidade 4 durante 20-25 segundos. Se ficar maior do que deseja, repetimos o processo durante uns segundos. Para picar carne o primeiro que devemos fazer é cortar em cubos regulares de aproximadamente 2 cm. É fundamental retirar qualquer parte dura, assim como tendões ou gordura. Congelaremos a carne numa bandeja durante 30-40 minutos. Ao estar firme, picar será mais fácil e uniforme. Introduziremos na jarra 250 g de carne crua e meio congelada, programamos 20 segundos e iremos subindo a velocidade paulatinamente de 5 a 10. Se o resultado for muito grande, repetimos. Se vamos preparar hambúrgueres ou almôndegas, poderá adicionar especiarias, ervas, um ovo, pão demolido em leite, sal, alho, etc., segundo a receita utilizada. Para fazer carne picada podemos escolher uma que tenha pouca gordura. A carne de vaca pode ser da vazia ou alcatra, e de porco perna ou pá. Da carne de cordeiro poderemos utilizar perna ou paleta sem ossos. Se optarmos por carne de aves, em poucos segundos podemos preparar carne picada de frango ou peru. Neste caso, introduziremos a carne sem ossos, verificando bem que não sobram restos de ossos ou cartilagem. Para picar gelo que não seja industrial sem nenhum ingrediente, encheremos a jarra até à metade e programamos à velocidade 5 durante 20 segundos. Se utilizarmos gelo de maior tamanho, humedecemos antes com um bocado de água para que seja mais fácil de processar. Pressionaremos três vezes o botão de velocidade Turbo antes de selecionar a velocidade 5.





Picar verduras



INGREDIENTES:

2 cebollas
4 dientes de ajo

EN

INGREDIENTS:

2 onions
4 garlcs

FR

INGRÉDIENTS :

2 oignons
4 gousses d'ail

DE

ZUTATEN:

2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen

IT

INGREDIENTI:

2 cipolla
4 spicchi d'aglio

PT

INGREDIENTES:

2 cebolas
4 dentes de alho

ELABORACIÓN:

1. Pelamos las cebollas y los ajos, cortamos las cebollas en cuartos y añadimos todo a la jarra.
2. Programamos la velocidad 8 durante 4 segundos.
3. Al finalizar, si queremos que el resultado sea más pequeño, bajaremos los restos de la pared de la jarra y volveremos a programar la velocidad 8 durante 4 segundos más.

PREPARATION:

1. Peel the onions and garlcs, cut onions into quarters and place everything inside the jar.
2. Set speed 8 for 4 seconds.
3. If you still want the pieces to be smaller after finishing, push down the food stuck to the sides and chop them another 4 seconds at speed 8.

ÉLABORATION :

1. Épluchez les oignons et les ails, coupez les oignons en quartiers et ajoutez le tout dans le bol.
2. Programmez la vitesse 8 pendant 4 secondes.
3. À la fin, si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et reprogrammez la vitesse 8 pendant 4 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Zwiebel in kleinen Stücken schneiden und in den Topf geben.
2. 4 Sekunden mit der Geschwindigkeit 8 einstellen.
3. Um kleinere Stücke zu erreichen, die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und Geschwindigkeit 8 noch 4 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Peliemo le cipolle e gli spicchi d'aglio, tagliamo le cipolle in quarti e aggiungiamo il tutto nella caraffa.
2. Programmiamo a velocità 8 per 4 secondi.
3. Quando finisce, se si vuole ottenere un risultato più fine, rimuoveremo i pezzi che sono rimasti attaccati alle pareti della caraffa e riprogrammeremo a velocità 8 per altri 4 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos as cebolas e os alhos, cortamos as cebolas aos cubos e adicionamos tudo na jarra.
2. Programamos a velocidade 8 durante 4 segundos.
3. Ao finalizar, se quisermos que o resultado esteja mais cortado, baixamos os restos das paredes da jarra e voltamos a programar a velocidade 8 durante mais 4 segundos.



Picada de ajo y perejil

🕒 5 min



INGREDIENTES:

1 manojo de perejil
2 ajos
Aceite de oliva

EN

INGREDIENTS:

1 bunch of parsley
2 garlies
Olive oil

FR

INGRÉDIENTS :

1 botte de persil
2 ails
Huile d'olive

DE

ZUTATEN:

1 Handvoll Petersilie
2 Knoblauch
Olivenöl

ELABORACIÓN:

1. Deshojamos el manojo de perejil.
2. Introducimos las hojas de perejil y los ajos troceados en la jarra.
3. Programamos la velocidad 6 durante 15 segundos, bajamos las hojas que se hayan quedado en las paredes y volvemos a programar la velocidad 6 durante 15 segundos más.
4. Conservamos en aceite de oliva.

PREPARATION:

1. Remove parsley leaves.
2. Place parsley and minced garlic inside the jar.
3. Mince the mixture for 15 seconds at speed 6, push the leaves stuck to the sides down and mince another 15 seconds at speed 6.
4. Preserve in oil.

ÉLABORATION :

1. Enlevez les feuilles de la botte de persil.
2. Introduisez les feuilles de persil et les ails coupés dans le bol.
3. Programmez la vitesse 6 pendant 15 secondes, abaissez les feuilles qui sont restées sur la paroi, et reprogrammez la vitesse 6 pendant 15 secondes de plus.
4. Conservez dans de l'huile d'olive.

ZUBEREITUNG:

1. Handvoll Petersilie entblättern.
2. Blätter von der Petersilie und Knoblauch in kleine Stücke in den Topf geben.
3. Geschwindigkeit 6, 15 Sekunden lang einstellen, die Blätter von Topfwand nach unten schieben und noch 15 Sekunden lang die Geschwindigkeit 6 einstellen.
4. In Olivenöl einlegen.

IT

INGREDIENTI:

1 mazzo di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
Olio d'oliva

PREPARAZIONE:

1. Togliamo le foglie dal mazzo di prezzemolo.
2. Introduciamo le foglie di prezzemolo e gli spicchi d'aglio tagliati a pezzi nella caraffa.
3. Programmiamo a velocità 6 per 15 secondi, togliamo le foglie attaccate alla pareti e riprogrammiamo a velocità 6 per altri 15 secondi.
4. Conserviamo sott'olio.

PT

INGREDIENTES:

1 ramo de salsa
2 alhos
Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Tiramos as folhas de salsa dos talos.
2. Introduzimos as folhas e os alhos na jarra.
3. Programamos a velocidade 6 durante 15 segundos, baixamos as folhas da parede da jarra e voltamos a programar a velocidade 6 durante 15 segundos mais.
4. Conservamos em azeite.





Picar carne

🕒 5 min



INGREDIENTES:

250 g de magro de cerdo/ternera

ELABORACIÓN:

1. Troceamos la carne y la reservamos en el congelador durante unos 30 minutos.
2. Extraemos la carne y la introducimos en la jarra.
3. Programamos 20 segundos y vamos subiendo la velocidad de 5 a 10 paulatinamente. Si queremos picar más cantidad lo haremos en dos veces, sin sobrepasar los 250 gramos.



EN _____

INGREDIENTS:

250 g lean pork or beef

PREPARATION:

1. Mince meat and set aside in the freezer for 30 minutes.
2. Place the meat inside the jar.
3. Mince for 20 seconds starting at speed 5 and increasing progressively up to speed 10. If you want to mince more quantity, do it in 2 different batches, not exceeding 250 g.

FR _____

INGRÉDIENTS :

250 g de maigre de porc/veau

ÉLABORATION :

1. Coupez la viande et réservez-la dans le réfrigérateur pendant environ 30 minutes.
2. Sortez ensuite la viande du réfrigérateur et introduisez-la dans le bol.
3. Programmez 20 secondes et augmentez la vitesse de 5 à 10 peu à peu. Si vous souhaitez hacher plus de quantité, faites-le en plusieurs fois, sans dépasser les 250 g à chaque fois.

DE _____

ZUTATEN:

250 g Schweinfilet/ Kalbfleisch

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch hacken und in dem Gefrierfach 30 Minuten lassen.
2. Das Fleisch aus dem Gefrierfach herausnehmen und in den Topf geben.
3. 20 Sekunden einstellen und die Geschwindigkeit von 5 bis 10 nach und nach steigen. Nicht größere Menge auf einmal hacken und die 250 g nicht überschreiten.

IT _____

INGREDIENTI:

250 g di carne magra di maiale/bovino

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo la carne e la conserviamo nel congelatore per circa 30 minuti.
2. Tiriamo fuori la carne e la introduciamo nella caraffa.
3. Programmiamo per 20 secondi ed andiamo a poco a poco ad aumentare la velocità da 5 a 10. Se volessimo tritare maggior quantità di carne, lo faremo per due volte, senza oltrepassare però i 250 grammi.

PT _____

INGREDIENTES:

250 g de lombo de porco ou vaca

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos a carne e reservamos no congelador durante uns 30 minutos.
2. Tiramos a carne do congelador e introduzimos na jarra.
3. Programamos 20 segundos e vamos subindo a velocidade de 5 a 10 paulatinamente. Se quisermos picar mais quantidade, repita este processo sem picar tudo ao mesmo tempo nem ultrapassar a quantidade máxima de 250 gramas.



Picar hielo

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de hielo

ELABORACIÓN:

1. Introduciremos el hielo previamente humedecido en la jarra.
2. Programaremos la velocidad 5 durante 20 segundos.
3. Si queremos un resultado más fino, bajaremos los restos de la pared de la jarra y repetiremos el proceso.

EN

INGREDIENTS:

200 g ice

PREPARATION:

1. Place the previously-wet ice inside the jar.
2. Crush for 20 seconds at speed 5.
3. If you want a finer result, push down the ingredients stuck to the sides and repeat the process.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de glaçons

ÉLABORATION :

1. Introduisez les glaçons humidifiés au préalable dans le bol.
2. Programmez la vitesse 5 pendant 20 secondes.
3. Si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et recommencez ce procédé.

DE

ZUTATEN:

200 g Eis

ZUBEREITUNG:

1. Eis in den Topf im Voraus befeuchtet geben.
2. 20 Sekunden lang die Geschwindigkeit 5 einstellen.
3. Bei feinen Ergebnissen, die Reste der Vermischung von Topfwand nach unten schieben und den Prozess wiederholen.

IT _____

INGREDIENTI:

200 g di ghiaccio

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il ghiaccio precedentemente inumidito nella caraffa.
2. Programmiamo a velocità 5 per 20 secondi.
3. Se vogliamo un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze che sono rimaste attaccate alle pareti della caraffa e ripetiamo il processo.

PT _____

INGREDIENTES:

200 g de gelo

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o gelo previamente humedecido na jarra.
2. Programamos à velocidade 5 durante 20 segundos.
3. Se quisermos um resultado mais fino, baixamos o gelo da parede da jarra e repetimos o processo.





Pico de gallo

🕒 5 min



INGREDIENTES:

2 cebollas
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
Zum de 1 limón
2 cucharadas de aceite
Sal

EN

INGREDIENTS:

2 onions
1 red pepper
1 green pepper
1 lemon juice
2 oil spoons
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

2 oignons
1 poivron rouge
1 poivron vert
Jus d'un citron
2 cuillères d'huile
Sel

DE

ZUTATEN:

2 Zwiebeln
1 rote Paprika
1 Grüne Paprika
Saft mit 1 Zitrone
2 Löffel Öl
Salz

IT

INGREDIENTI:

2 cipolle
1 peperone rosso
1 peperone verde
Succo di 1 limone
2 cucchiari di olio
Sale

PT

INGREDIENTES:

2 cebolas
1 pimento vermelho
1 pimento verde
Sumo de 1 limão
2 colheres de azeite
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las verduras cortadas a cuartos en la jarra junto con el resto de los ingredientes.
2. Programamos la velocidad 8 durante 4 segundos.
3. Si queremos un resultado más fino, bajaremos los restos de la pared de la jarra y repetiremos el proceso.

PREPARATION:

1. Place the vegetables cut into quarters, together with the rest of the ingredients, inside the jar.
2. Set speed 8 for 4 seconds.
3. If you want a finer result, push down the ingredients stuck to the sides and repeat the process.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les légumes coupés en quartiers dans le bol avec le reste des ingrédients.
2. Programmez la vitesse 8 pendant 4 secondes.
3. Si vous souhaitez un résultat plus fin, abaissez les restes de la paroi du bol et recommencez ce procédé.

ZUBEREITUNG:

1. Die geschnittenen Gemüse in kleine Stücke in den Topf mit den anderen Zutaten geben.
2. Geschwindigkeit 8, 4 Sekunden einstellen.
3. Bei feinen Ergebnissen, die Reste der Vermischung von Topfwand nach unten schieben und den Prozess wiederholen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le verdure tagliate in 4 parti nella caraffa insieme agli altri ingredienti.
2. Programmiamo a velocità 8 per 4 secondi.
3. Se vogliamo ottenere un risultato più fine, rimuoviamo le rimanenze che sono rimaste attaccate alle pareti della caraffa e ripetiamo il processo.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos os legumes cortados aos cubos na jarra, com o resto de ingredientes.
2. Programamos a velocidade 8 durante 4 segundos.
3. Se quisermos um resultado mais fino, baixamos os restos da parede da jarra e repetimos o processo.

Triturar



La textura perfecta que necesitan tus salsas y cremas

Permite triturar en frío o en caliente. Para triturar en frío podemos utilizar indistintamente la velocidad 5 o superiores o ir subiendo progresivamente hasta la velocidad 10. El tiempo dependerá de la cantidad y dureza de los alimentos.

En el caso de los frutos secos, trituraremos 10 segundos con velocidades de 5 a 10. Para triturar en caliente, programaremos la velocidad 5 y subiremos hasta la 10 para obtener el resultado deseado.

La velocidad adecuada para triturar los ingredientes cocinados dependerá de la textura que se deseemos obtener. Podemos hacerlo desde la velocidad 5 (textura de pasapurés grueso) hasta la velocidad 10 (crema fina).

Para obtener un resultado óptimo con la velocidad paulatina es necesario trocear previamente los ingredientes con la velocidad 5 durante unos segundos, antes de ir subiendo hasta alcanzar la 10.



Grind / Triturer / Zerkleinern / Triturare / Triturar

The perfect texture for your dressings and purées

Allows grinding cold and hot ingredients. To grind cold ingredients, use speed 5 or above settings or select speed 5 and increase it gradually up to 10. Time will depend on the quantity and hardness of the ingredients.

When grinding nuts, use speeds 5 to 10 for 10 seconds. To grind hot ingredients, set speed 5 and increase it up to 10 to obtain the desired result.

The optimum speed for grinding cooked ingredients will depend on the texture we are looking for. It can be ground from speed 5 (thick potato masher texture) up to speed 10 (fine purée).

In order to obtain optimum results with gradual speed, all the ingredients must be chopped previously at speed 5 for a few seconds. Then, start increasing speed up to 10.

La texture parfaite dont ont besoin vos sauces et crèmes

Cette fonction permet de triturer à froid ou à chaud. Pour triturer à froid, vous pouvez utiliser indistinctement la vitesse 5 ou une vitesse supérieure ou encore augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 10. Le temps dépend de la quantité et de la dureté des aliments.

Dans le cas de fruits secs, triturez 10 secondes avec une des vitesses de 5 à 10. Pour triturer à chaud, programmez la vitesse 5 et augmentez jusqu'à 10 pour obtenir le résultat souhaité.

La vitesse adéquate pour triturer des ingrédients cuits dépend de la texture que vous souhaitez obtenir. Vous pouvez le faire avec une des vitesses de 5 (texture de purée épaisse) à 10 (texture de crème fine).

Pour obtenir un résultat optimal avec la vitesse progressive, il vous faudra couper au préalable les ingrédients grâce à la vitesse 5 pendant quelques secondes, puis augmenter la vitesse peu à peu jusqu'à atteindre la vitesse 10.

Die perfekte Textur für Ihre Soße und Creme

Diese Funktion kann kalte und warme Zutaten zerkleinern. Um kalte Zutaten zu zerkleinern, kann man ohne Unterscheid die Geschwindigkeit 5 oder höherer und sie bis 10 progressiv steigen. Die Zeit hängt von der Menge und Härte der Zutaten ab.

Für Trockenfrüchte 10 Sekunden lang mit Geschwindigkeiten von 5 bis 10 zerkleinern. Um warme Zutaten zu zerkleinern, die Geschwindigkeit 5 einstellen und bis 10 steigen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

Die Geschwindigkeit hängt von der gewünschten Textur an. Es kann von Geschwindigkeit 5 (dicke Passiersieb Textur) bis Geschwindigkeit 10 (feine Creme).

Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, erst die Zutaten mit Geschwindigkeit 5 wenige Sekunden zerkleinern und die Geschwindigkeit bis 10 progressiv steigen.

La testura perfetta per le tue salse

Permette tritare a freddo e a caldo. Per tritare a freddo è possibile usare indistintamente la velocità 5 o superiore o aumentando progressivamente fino a velocità 10. La durata dipenderà dalla quantità e dalla consistenza degli alimenti.

Per la frutta secca, trituriamo 10 secondi con velocità da 5 a 10. Per tritare a caldo, programmiamo a velocità 5 e aumentiamo fino a 10 per ottenere il risultato desiderato. La velocità adeguata per tritare gli ingredienti cotti dipenderà dalla testura che si desidera ottenere. Possiamo farlo a partire dalla velocità 5 (testura di passaverdura spessa) fino alla velocità 10 (crema fine).

Per ottenere un risultato ottimale con la velocità progressiva è necessario tritare in precedenza gli ingredienti con la velocità 5 per alcuni secondi, prima di andare ad aumentarla fino a raggiungere la 10.

A textura perfeita que necessitam os seus molhos e cremes

Permite tritarar em frio ou quente. Para tritarar em frio podemos utilizar indiferentemente a velocidade 5 ou superior ou ir subindo progressivamente até à velocidade 10. O tempo dependerá da quantidade e da dureza dos alimentos.

Em caso de frutos secos, tritaremos 10 segundos com velocidades 5 e 10. Para tritarar em quente, programaremos a velocidade 5 e subiremos até à 10 para obter o resultado desejado.

A velocidade adequada para tritarar os ingredientes cozinhados dependerá da textura que desejamos obter. Podemos fazer desde a velocidade 5 (textura de puré grosso) até à velocidade 10 (creme fino).

Para obter um resultado ideal com a velocidade paulatina, é necessário cortar previamente os ingredientes com a velocidade 5 durante uns segundos, antes de ir subindo até alcançar a 10.

EN

FR

DE

IT

PT



Hummus

Hummus / Houmous / Hummus / Humus / Húmus

🕒 5 min



INGREDIENTES:

350 g de garbanzos
20 ml de aceite de oliva
½ lima para zumo
1 diente de ajo
Comino
Sésamo
Pimienta
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los garbanzos y el ajo en la jarra y programamos la velocidad 5 durante 1 minuto.
2. Agregamos el resto de los ingredientes y seguimos triturando a velocidad 5 durante 1 minuto más.
3. Espolvoreamos sésamo por encima y servimos el hummus acompañado de tostadas.

EN**INGREDIENTS:**

350 g chickpeas
20 ml olive oil
½ lime for juice
1 garlic
Cumin
Sesame
Pepper
Salt

FR**INGRÉDIENTS :**

350 g de pois chiches
20 ml d'huile d'olive
Jus d'un demi citron
1 gousse d'ail
Cumin
Sésame
Poivre
Sel

DE**ZUTATEN:**

350 g Kichererbse
20 ml Olivenöl
½ Limette für Saft
1 Knoblauchzehe
Kümmel
Sesam
Pfeffer
Salz

IT**INGREDIENTI:**

350 g di ceci
20 ml d'olio d'oliva
½ lime per succo.
1 spicchio di aglio
Cumino
Sesamo
Pepe
Sale

PT**INGREDIENTES:**

350 g de grão
20 ml de azeite
½ lima para sumo
1 dentes de alho
Cominho
Sésamo
Pimenta
Sal

PREPARATION:

1. Place the chickpeas and garlic in the jar and grind 1 minute at speed 5.
2. Introduce the rest of the ingredients and continue grinding 1 more minute at speed 5.
3. Sprinkle sesame on top and serve hummus with toasts on the side.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les pois chiches et l'ail dans le bol et programmez la vitesse 5 pendant 1 minute.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et continuez à triturer à vitesse 5, 1 minute de plus.
3. Saupoudrez de sésame et servez l'houmous accompagné de toasts.

ZUBEREITUNG:

1. Kichererbse und der Knoblauch in Topf geben und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen.
2. Den Rest der Zutaten hinzugeben und sie noch 1 Minuten lang mit der Geschwindigkeit 5 zerkleinern.
3. Sesam darauf bestäuben und den Hummus mit Toasten dazu anrichten.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo i ceci e l'aglio nella caraffa e programmiamo a velocità 5 per 1 minuto.
2. Incorporiamo il resto degli ingredienti e continuiamo a tritare a velocità 5 per ancora 1 minuto.
3. Spolveriamo con sesamo e serviamo l'humus accompagnandolo con pane tostato.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o grão e o alho na jarra e programamos à velocidade 5 durante 1 minuto.
2. Adicionamos o resto dos ingredientes e seguimos triturando a velocidade 5 durante 1 minuto mais.
3. Polvilhamos sésamo por cima e servimos o húmus acompanhado de torradas finas.



Guacamole

🕒 5 min



INGREDIENTES:

4 aguacates maduros de tamaño mediano
 1 cebolla mediana o 2 pequeñas
 1 tomate grande maduro
 1 chile picante
 Cilantro fresco recién picado
 Zumo de 1 lima recién exprimido
 Sal

ELABORACIÓN:

1. Pelamos el tomate, le quitamos las pepitas y lo troceamos.
2. Introducimos la cebolla a cuartos junto con el chile y unas cuantas hojas de cilantro en la jarra y programamos la velocidad 5 durante 8 segundos.
3. Bajamos los restos adheridos en la pared de la jarra, programamos la velocidad 5 dos minutos y medio y vamos añadiendo poco a poco por la abertura de la tapa la pulpa del aguacate, el zumo de lima.
4. Agregamos el tomate troceado, lo mezclamos con ayuda de una espátula y lo servimos.



🕒 5 min



EN

INGREDIENTS:

4 medium-size ripe avocados
1 medium-size onion or 2 small ones
1 big ripe tomato
1 spicy chile
Fresh chopped parsley
Fresh lime juice
Salt

PREPARATION:

1. Peel the tomato, remove its pips and cut it into pieces.
2. Introduce the onion cut into quarters together with chile and some parsley leaves inside the jar and grind 8 seconds at speed 5.
3. Push down all the rests stuck to the sides of the jar, start grinding 2 and a half minutes at speed 5 and pouring little by little the avocado and lime through the lid.
4. Introduce the chopped tomato inside and mix everything together with the help of the spatula before serving it.



FR**INGRÉDIENTS :**

4 avocats mûrs de taille moyenne
 1 oignon moyen ou 2 petits
 1 grande tomate mûre
 1 piment
 Coriandre fraîchement hachée
 Jus d'un citron vert fraîchement pressé
 Sel

ÉLABORATION :

1. Tomate schälen, die Kerne entfernen und sie zerkleinern.
2. Zwiebel in kleine Stücke, Paprikaschote und einige Koriander Blätter in den Topf hinzugeben und die Geschwindigkeit 5, 8 Sekunden lang einstellen.
3. Die Vermischung von den Topfwände nach unten schieben, die Geschwindigkeit 5, 2 Minuten 30 Sekunden einstellen und die Avocado, Limettensaft durch die Öffnung des Deckels langsam hinzugeben.
4. Die gehackte Tomate hinzugeben, mit dem Teigschaber alles vermischen und anrichten.

DE**ZUTATEN:**

4 reife Avocados
 1 mittlere Zwiebel und 2 kleine Zwiebeln.
 1 große, reife Tomate
 1 scharfe Paprikaschote
 frische gehackter Koriander
 Frisch gepresster Limettensaft
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Tomate schälen, die Kerne entfernen und sie zerkleinern.
2. Zwiebel in kleine Stücke, Paprikaschote und einige Koriander Blätter in den Topf hinzugeben und die Geschwindigkeit 5, 8 Sekunden lang einstellen.
3. Die Vermischung von den Topfwände nach unten schieben, die Geschwindigkeit 5, 2 Minuten 30 Sekunden einstellen und die Avocado, Limettensaft durch die Öffnung des Deckels langsam hinzugeben.
4. Die gehackte Tomate hinzugeben, mit dem Teigschaber alles vermischen und anrichten.

IT**INGREDIENTI:**

4 avocado maturi di media dimensione
 1 cipolla media o 2 piccole
 1 pomodoro grande maturo
 1 peperoncino piccante
 Coriandolo fresco appena tagliato.
 Succo di lime appena spremuto
 Sale

PREPARAZIONE:

1. Peliamo il pomodoro, eliminiamo i semi e lo tagliamo.
2. Introduciamo la cipolla tagliata in 4 parti insieme al peperoncino e delle foglie di coriandolo nella caraffa e programmiamo a velocità 5 per 8 secondi.
3. Rimuoviamo i resti attaccati alle pareti della caraffa e programmiamo a velocità 5 per 2 minuti e aggiungiamo poco a poco dall'apertura del coperchio la polpa di avocado, il succo di lime e quello di limone.
4. Incorporiamo il pomodoro tagliato a pezzi, lo mescoliamo con l'aiuto di una spatola e lo serviamo.

PT**INGREDIENTES:**

4 abacates médios maduros
 1 cebola média ou 2 pequenas
 1 tomate grande maduro
 1 malagueta picante
 Coentros frescos recém picados
 Sumo de lima recém espremido
 Sal

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos o tomate, tiramos as pevides e cortamos.
2. Introduzimos a cebola aos quadrados junto com a malagueta e umas quantas folhas de coentros na jarra e programamos a velocidade 5 durante 8 segundos.
3. Baixamos os restos da parede da jarra, programamos à velocidade 5 dois minutos e meio e vamos adicionando o abacate pouco a pouco pela abertura da tampa e o sumo de lima.
4. Adicionamos o tomate cortado, misturamos com ajuda da espátula e servimos.



Gazpacho



6



10 min



INGREDIENTES:

1 kg de tomates maduros con piel
50 g de pimiento verde
50 g de pimiento rojo
40 g de cebolla
70 g de pepino pelado
30 ml de vinagre
50 ml de aceite de oliva virgen extra
250 ml de agua
2 dientes de ajo
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes previamente troceados y programamos la velocidad 5 durante 20 segundos.
2. Bajamos los restos de la pared de la jarra y programamos la velocidad 10 durante 3 minutos.

EN**INGREDIENTS:**

1 kg ripe tomatoes with its peel	30 ml vinegar
50 g green pepper	50 ml extra-virgin olive oil
50 g red pepper	spoon
40 g onion	250 ml water
70 g peeled cucumber	2 garlics
	Salt

PREPARATION:

1. Introduce all chopped ingredients and grind 20 seconds at speed 5.
2. Push down the rests stuck to the sides and grind 3 minutes at speed 10.

FR**INGRÉDIENTS :**

1 kg de tomates mûres avec la peau	30 ml de vinaigre
50 g de poivron vert	50 ml d'huile d'olive vierge extra
50 g de poivron rouge	250 ml d'eau
40 g d'oignon	2 gousses d'ail
70 g de concombre épluché	Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients que vous aurez coupé en morceaux au préalable et programmez la vitesse 5 pendant 20 secondes.
2. Abaissez les restes de la paroi du bol et programmez la vitesse 10 pendant 3 minutes.

DE**ZUTATEN:**

1 kg reife Tomaten mit der Haut	30 ml Essig
50 g grüne Paprika	50 ml Olivenöl
50 g rote Paprika	250 ml Wasser
40 g Zwiebel	2 Knoblauchzehen
70 g geschälte Gurke	Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die vorgeschneittenen Zutaten geben und 20 Sekunden die Geschwindigkeit 5 einstellen.
2. Die Vermischung von Topfwand nach unten schieben und 3 Sekunden die Geschwindigkeit 10 einstellen.

IT**INGREDIENTI:**

1 kg di pomodori maturi non pelati	30 ml di aceto
50 g di peperone verde	50 ml olio extra vergine di oliva
50 g di peperone rosso	250 ml d'acqua
40 g di cipolla	2 spicchi d'aglio
70 g di cetriolo pelato	Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti precedentemente tagliati a pezzi e programiamo a velocità 5 per 20 secondi.
2. Rimuoviamo le rimanenze che sono rimaste attaccate alle pareti della caraffa e programiamo a velocità 10 per 3 minuti.

PT**INGREDIENTES:**

1 kg de tomate maduro com pele	descascado
50 g de pimento verde	30 ml de vinagre
50 g de pimento vermelho	50 ml de azeite virgem extra
40 g de cebola	250 ml de água
70 g de pepino	2 dentes de alho
	Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes previamente cortados e programamos à velocidade 5 durante 20 segundos.
2. Baixamos os restos da parede da jarra e programamos a velocidade 10 durante 3 minutos.



Ajoblanco



6



10 min



INGREDIENTES:

200 g de almendras crudas peladas
100 g de miga de pan blanco del día anterior remojada en agua
70 ml de aceite de oliva virgen extra
30 ml de vinagre
800 ml de agua
2 dientes de ajo
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las almendras crudas, los ajos sin la parte central y un poco de sal en la jarra y trituramos durante 30 segundos a la velocidad 5.
2. Añadimos la miga de pan escurrida y volvemos a mezclar 15 segundos con la velocidad 5.
3. Programamos la velocidad 5 sin tiempo y vertemos el aceite lentamente a través de la tapa con el cubilete puesto.
4. Añadimos el vinagre y el agua y programamos la velocidad 10 durante 2 minutos. Reservamos el ajoblanco en el frigorífico y lo servimos frío, decorado con trozos de melón o como más nos guste.





EN

INGREDIENTS:

200 g fresh peeled almonds
 100 g of 1-day-old breadcrumb, soaked
 in water
 70 ml extra-virgin olive oil spoon
 30 ml vinegar
 800 ml water
 2 garlics
 Salt

PREPARATION:

1. Introduce the fresh almonds, garlics without the centre part and some salt and grind for 30 seconds at speed 5.
2. Strain the breadcrumbs before introducing it in the jar and mix 15 seconds and speed 5.
3. Set speed 5 (no time setting) and pour oil gently into the jar through the lid with the measuring cup in its place.
4. Add vinegar and water and grind for 2 minutes at speed 10. Set the "ajoblanco" aside in the fridge and serve it cool, decorated with small melon chunks or how you like it better.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g d'amandes crues épluchées
 100 g de mie de pain blanc de la veille
 trempée dans de l'eau
 70 ml d'huile d'olive vierge extra
 30 ml de vinaigre
 800 ml d'eau
 2 gousses d'ail
 Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez les amandes crues, les ails sans la partie centrale et un peu de sel dans le bol puis triturez pendant 30 secondes à vitesse 5.
2. Ajoutez la mie de pain égouttée et mélangez 15 secondes avec la vitesse 5.
3. Programmez la vitesse 5 sans temps et versez l'huile lentement à travers l'ouverture du couvercle avec le verre mesureur à sa place.
4. Ajoutez le vinaigre et l'eau puis programmez la vitesse 10 pendant 2 minutes. Réservez l'ajoblanco dans le réfrigérateur et servez-la froide, décorée avec des morceaux de melon ou comme vous préférez.

DE

ZUTATEN:

200 g rohe geschälte Mandel
 100 g Weißbrosame des Tages zuvor in
 Wasser eingeweicht
 70 ml Olivenöl
 30 ml Essig
 800 ml Wasser
 2 Knoblauchzehen
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Rohe Mandel, Knoblauchzehen und eine Prise Salz in den Topf geben und 30 Sekunden lang die mit der Geschwindigkeit 5 zerkleinern.
2. Die Weißbrosame abtropfen und hinzugeben und die Vermischung 15 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 5 wieder vermischen.
3. Die Geschwindigkeit 5 ohne Betriebszeit einstellen und Öl langsam mit dem Messbecher gießen.
4. Das Essig und das Wasser geben und die Geschwindigkeit 10, 2 Minuten lang einstellen. Die Ajoblanco im Kühlschrank beiseitestellen und kalt anrichten. Es kann mit Melone Scheibe oder nach Wunsch garniert werden.

IT

INGREDIENTI:

200 g di mandorle crude pelate
100 g di mollica di pane bianco del
giorno prima bagnata nell'acqua
70 ml olio extra vergine di oliva
30 ml di aceto
800 ml di acqua
2 spicchi di aglio
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le mandorle crude, gli spicchi d'aglio senza il cuore e un pizzico di sale nella caraffa e tritureremo per 30 secondi a velocità 5.
2. Aggiungiamo la mollica di pane strizzata e rimescoliamo per 15 secondi a velocità 5.
3. Programmiamo a velocità 5 senza durata e versiamo lentamente l'olio attraverso il coperchio con il bicchiere inserito.
4. Aggiungiamo l'aceto e l'acqua e programmiamo a velocità 10 per 2 minuti. Conserviamo la crema in frigo e la serviamo fredda, decorata con pezzi di melone o a piacere.

PT

INGREDIENTES:

200 g de amêndoas descascadas
100 g de miolo de pão branco do dia
anterior remolhado em água
70 ml de azeite virgem extra
30 ml de vinagre
800 ml de água
2 dentes de alho
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos na jarra as amêndoas cruas, o alho sem a parte central e uma pitada de sal e trituramos durante 30 segundos à velocidade 5.
2. Adicionamos o miolo de pão escorrido e voltamos a misturar 15 segundos com a velocidade 5.
3. Programamos a velocidade 5 sem tempo e vertemos o azeite lentamente através da abertura da tampa.
4. Adicionamos o vinagre e a água e programamos à velocidade 10 durante 2 minutos. Reservamos a mistura no frigorífico e servimos frio, decorando com pedaços de melão ou como desejar.





Albóndigas caseras



2



45 min



INGREDIENTES:

250 g carne magra de cerdo
250 g carne magra de ternera
25 ml de leche
2 rebanadas de pan de molde
1 huevo
Perejil picado
1 cebolla
2 dientes de ajo

ELABORACIÓN:

1. Picamos la carne y la reservamos (ver apartado Trocear/Picar).
2. Introducimos todos los ingredientes en la jarra salvo la carne y programamos la velocidad 6 durante 6 segundos.
3. Agregamos la carne picada y programamos la velocidad 5 entre 15 y 20 segundos.
4. Extraemos la mezcla y hacemos pequeñas bolitas uniformes que pasaremos por harina y freiremos en un recipiente a parte.



45 min

**EN****INGREDIENTS:**

250 g lean pork
 250 g lean beef
 25 ml of milk
 2 sandwich loafs
 1 egg
 Minced parsley
 1 onion
 2 garlicks

PREPARATION:

1. Mince meat and leave it aside (see the chop/mince section).
2. Introduce all the ingredients in the jar except for the meat and grind 6 seconds at speed 6.
3. Introduce minced meat and grind from 15 to 20 seconds at speed 5.
4. Take the mixture out and separate it in different small and uniform balls, dip them in flour and fry them in a different pan.

FR**INGRÉDIENTS :**

250 g de maigre de porc
 250 g de maigre de veau
 25 ml de lait
 2 tranches de pain de mie
 1 œuf
 Persil haché
 1 oignon
 2 gousses d'ail

ÉLABORATION :

1. Hachez la viande et réservez-la (voir paragraphes Couper en morceaux/ Hacher).
2. Introduisez tous les ingrédients dans le bol sauf la viande et programmez la vitesse 6 pendant 6 secondes.
3. Ajoutez la viande hachée et programmez la vitesse 5 entre 15 et 20 secondes.
4. Sortez le mélange et faites de petites boulettes uniformes avec, que vous passerez ensuite dans la farine. Puis faites frire les boulettes dans un récipient à part.

DE**ZUTATEN:**

250 g Schweinfleisch
 250 g Kalbfleisch
 25 ml Milch
 2 Brotschneide
 1 Ei
 Gehackte Petersilie
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch hacken und beiseitestellen (Sehen Sie den Absatz Zerkleinern/ hacken).
2. Die vorgeschrittenen Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 6 Sekunden einstellen.
3. Das gehackte Fleisch hinzugeben und die Geschwindigkeit 5 zwischen 15 und 20 Sekunden einstellen.
4. Die Vermischung herauszunehmen und kleine gleichmäßige Bällchen machen. Sie werden auf einem anderen Behälter braten.

IT**INGREDIENTI:**

250 g di carne magra di maiale
 250 g di carne magra di vitello
 25 ml di latte
 2 fette di pane bianco
 1 uovo
 Prezzemolo tagliato
 1 cipolla
 2 spicchi di aglio

PREPARAZIONE:

1. Tagliare la carne e conservarla (vedere sezione Tagliare/ Tritare).
2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne la carne, e programmiamo a velocità 6 per 6 secondi.
3. Aggiungiamo la carne tagliata e programmiamo a velocità 5 per 15-20 secondi.
4. Tiriamo fuori il composto e formiamo piccole palline uniformi che passeremo nella farina e friggeremo in un recipiente a parte.

PT

INGREDIENTES:

250 g de carne magra de porco
250 g de carne magra de vaca
25 ml de leite
2 fatias de pão de forma
1 ovo
Salsa picada
1 cebola
2 dentes de alho

PREPARAÇÃO:

1. Picamos a carne e reservamos (ver secção Cortar/Picar).
2. Introduzimos todos os ingredientes na jarra menos a carne e programamos à velocidade 6 durante 6 segundos.
3. Agregamos a carne picada e programamos a velocidade 5 entre 15 e 20 segundos.
4. Extraímos a mistura e faremos pequenas bolas uniformes que passaremos por farinha e fritamos num recipiente à parte.



Mezclar



*Control absoluto de la
velocidad para
conseguir las mezclas más
homogéneas*

Las 10 velocidades y los inmejorables accesorios del robot permiten mezclar delicadamente las mejores elaboraciones. Para mezclar deberemos tener en cuenta el resultado que queremos obtener, ya que no es lo mismo remover una crema en la que la consistencia sea homogénea que una elaboración en la que los ingredientes tienen que quedar enteros.



Mix / Melanger / Vermischen / Mescolare / Misturar

Absolute control over speed, allowing you to prepare homogeneous mixtures

The robot's 10 speeds and amazing accessories allow you to mix carefully the best preparations. You have to bear in mind the result you are looking for when mixing ingredients as the process is not going to be the same when stirring cream which is homogeneous and consistent, than when you want to mix ingredients until the dough comes together. If you want to obtain a homogeneous consistency (cream type) set low speeds (1-4) without using the butterfly whisk. If you want to mix or stir mixtures without dissolving ingredients, install the butterfly whisk and use speed 1 or 2.

Contrôle absolu de la vitesse pour obtenir des mélanges plus homogènes

Les 10 vitesses et les accessoires exceptionnels du robot lui permettent de mélanger délicatement les meilleures élaborations. Pour mélanger, vous devrez d'abord penser au résultat que vous souhaitez obtenir, en effet ce n'est pas la même chose de remuer une crème d'une consistance homogène qu'une élaboration qui nécessite des ingrédients entiers. Pour les plats pour lesquels vous souhaitez une consistance homogène (type crème), programmez une vitesse basse (jusqu'à 4) sans utiliser l'accessoire papillon. Dans le cas contraire, lorsque vous souhaitez mélanger ou remuer des préparations dans lesquelles les ingrédients doivent se défaire, utilisez les vitesses 1 ou 2 avec l'accessoire papillon.

Total Kontrolle der Geschwindigkeit, um eine gleichmäßige Vermischung zu erreichen

Die 10 Geschwindigkeiten und die vortrefflichen Zubehöre des Roboters ermöglichen, die beste Zubereitungen fein zu vermischen. Zum Verrühren muss man dabei berücksichtigen, was für ein Ergebnis erreichen möchte, da die Creme eine andere gleichmäßige Konsistenz hat als eine Zubereitung, indem die Zutaten gröber sind. Für eine cremige Konsistenz werden die niedrigen Geschwindigkeiten (bis 4) ohne Rühraufsatz eingestellt. Um Zubereitungen zu verrühren oder zu vermischen, indem die Zutaten nicht geschmolzen sind, werden die Geschwindigkeiten 1 oder 2 mit dem Rühraufsatz verwendet.

Controllo assoluto della velocità per ottenere i composti più omogenei

Le 10 velocità e gli impeccabili accessori del robot permettono di mescolare delicatamente le migliori elaborazioni. Per mescolare dobbiamo tenere in considerazione il risultato che si vuole ottenere, dato che non sarà lo stesso amalgamare una crema dove la consistenza è omogenea che una elaborazione nella quale gli ingredienti devono rimanere interi. In pietanze per le quali vogliamo ottenere una consistenza omogenea (tipo crema) programiamo velocità basse (fino a 4) senza usare la farfalla. Al contrario, quando si desidera mescolare o agitare elaborati dove non si vuole smuovere gli ingredienti, si userà la velocità 1 o 2 con la farfalla.

Controlo absoluto da velocidade para conseguir as misturas mais homogéneas

As 10 velocidades e os acessórios do robot permitem misturar delicadamente as melhores elaborações. Para misturar deveremos ter em conta o resultado que queremos obter já que não é a mesma coisa mexer um creme na qual a consistência seja homogénea, que uma elaboração em que os ingredientes tenham que ficar inteiros. Em pratos nos quais queiramos uma consistência homogénea (tipo creme) programamos velocidades baixas (até 4) sem usar a borboleta. Caso contrário, quando o que desejamos seja misturar ou mexer elaborações nas quais não se desfaçam os ingredientes, utilizaremos as velocidades 1 ou 2 com a borboleta.

EN

FR

DE

IT

PT



Lentejas con jamón



10 min



INGREDIENTES:

350 g de lentejas remojadas
125 g de jamón a tacos
750 ml de agua
1 tomate
1 pimiento verde
1/2 cebolla
3 dientes de ajo
1 cucharada de pimentón
1 zanahoria
1 pastilla de caldo de verdura concentrado
1 hoja de laurel
Aceite de oliva
Sal

EN

INGREDIENTS:

350 g soaked lentils
125 g ham dices
750 ml water
1 tomato
1 green pepper
1/2 onions
3 garlics
1 paprika full spoon
1 carrot
1 vegetable stock cube
1 bay leaf
Olive oil
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

350 g de lentilles trempées dans l'eau
125 g de dés de jambon
750 ml d'eau
1 tomate
1 poivron vert
1/2 oignon
3 gousses d'ail
1 cuillère entière de piment
1 carotte
1 cube de bouillon de légumes concentré
1 feuille de laurier
Huile d'olive
Sel

ELABORACIÓN:

1. Troceamos los ajos, el tomate, la zanahoria, el pimiento verde y la cebolla (ver apartado Trocear/Picar).
2. Colocamos la mariposa en su posición sobre la cuchilla, agregamos un poco de aceite y programamos a 110 °C y velocidad 1 durante 8 minutos.
3. Al finalizar, agregamos el resto de los ingredientes y programamos 25 minutos a 100 °C y velocidad 1. otro plato, en la sopa, con arroz, sobre las verduras, en un canapé, etc.

PREPARATION:

1. Cut garlics, tomato, carrot, green pepper and onion into pieces (see the Chop/mince section).
2. Place the butterfly whisk in its position on top of the blades, pour some oil and set it at 110 °C and speed 1 for 8 minutes.
3. When it finishes, introduce the rest of the ingredients and set it at 100 °C and speed 2 for 25 minutes.

ÉLABORATION :

1. Coupez les ails, la tomate, la carotte, le poivron vert et l'oignon (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher).
2. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames, ajoutez un peu d'huile et programmez à 110 °C avec la vitesse 1 pendant 8 minutes.
3. À la fin, ajoutez le reste des ingrédients et programmez 25 minutes à 100 °C et vitesse 1.

DE

ZUTATEN:

350 g eingeweichte Linsen
125 g gewürfelte Schinken
750 ml Wasser
1 Tomate
1 grüne Paprika
1/2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Löffel gemahlen Paprika
1 Möhre
1 Tablette Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Knoblauch, Tomaten, Möhren, grüne Paprika und Zwiebel zerkleinern (Sehen die Absatz Hacken/Zerkleinern).
2. Rühraufsatz in die Klängen einsetzen, einen Schuss Öl hinzugeben und Geschwindigkeit 1, 8 Min. einstellen.
3. Zum Schluss, die Reste der Zutaten dazugeben und 25 Min. bei 100 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.

IT

INGREDIENTI:

350 g di lenticchie a bagnomaria
125 g di prosciutto crudo a dadi
750 ml d'acqua
1 pomodoro
1 peperone verde
1/2 cipolla
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino abbondante di paprika
1 carota
1 dado di verdure concentrato
1 foglia di alloro
Olio d'oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo gli spicchi di aglio, il pomodoro, la carota, il peperone verde e la cipolla. (vedere sezione Tagliare/ Tritare)
2. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame, aggiungere un poco di olio e programiamo a 110°C e con velocità 1 per 8 minuti.
3. Concluso il processo, aggiungiamo il resto degli ingredienti e programiamo per 25 minuti a 100 °C a velocità 1.

PT

INGREDIENTES:

350 g de lentilhas demolhadas
125 g de presunto aos cubos
750 ml de água
1 tomate
1 pimento verde
1/2 cebolas
3 dentes de alho
1 colher cheia de pimentão
1 cenoura
1 cubo de caldo de legumes
1 folha de louro
Azeite
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos os alhos, o tomate, a cenoura, o pimento verde e a cebola (ver secção Cortar/Picar).
2. Colocamos a borboleta sobre as lâminas, adicionamos um pouco de azeite e programamos a 110 °C e velocidade 1 durante 8 min.
3. Ao finalizar, adicionamos o resto dos ingredientes e programamos 25 minutos a 100 °C e velocidade 1.





Pisto con tomate



45 min



INGREDIENTES:

1 cebolla
4 dientes de ajo
pelados
1 berenjena
1 calabacín
1 pimiento rojo
4 tomates
Aceite de oliva
1 cucharadita de sal

EN

INGREDIENTS:

1 onion
4 peeled garlics
1 aubergine
1 courgette
1 red pepper
4 tomatoes
Olive oil
1 salt teaspoon

FR

INGRÉDIENTS :

1 oignon
4 gousses d'ail
épluchées
1 aubergine
1 courgette
1 poivron rouge
4 tomates
Huile d'olive
1 cuillère de sel

DE

ZUTATEN:

1 Zwiebel
4 geschälte
Knoblauchzehe
1 Aubergine
1 Zucchini
1 rote Paprika
4 Tomaten
Olivenöl
1 Teelöffel Salz

IT

INGREDIENTI:

1 cipolla
4 spicchi d'aglio pelati
1 melanzana
1 zuchina
1 peperone rosso
4 pomodori
Olio d'oliva
1 cucchiaino di sale

PT

INGREDIENTES:

1 cebola
4 dentes de alho sem
casca
1 beringela
1 curgete
1 pimento vermelho
4 tomates
Azeite
1 pitada de sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todas las verduras en la jarra y troceamos (ver apartado Trocear/Picar).
2. Colocamos la mariposa en su posición sobre las cuchillas, agregamos un poco de aceite de oliva y programamos a 110 °C y velocidad 1 durante 20 minutos, potencia de calor 3.

PREPARATION:

1. Introduce all the vegetables in the jar and chop them (see the Chop/mince section).
2. Place the butterfly whisk in its position on top of the blades, pour some oil and set it at 110 °C, heating power 3 and speed 1 for 20 minutes.

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les légumes dans le bol et coupez en morceaux (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher).
2. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames, ajoutez un peu d'huile d'olive et programmez à 110 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 3 pendant 20 minutes.

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse in den Topf geben und zerkleinern (Sehen Sie Absatz Zerkleinern/Hacken).
2. Rühraufsatz einsetzen, einen Schuss Öl gießen und die Geschwindigkeit 1, 20 Minuten bei 110 °C und Wärmeleistung 3 einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e tagliamo (vedere sezione Tagliare/ Tritare).
2. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame, incorporiamo con un poco di olio e programiamo a 110 °C e velocità 1 per 20 minuti, potenza termica 3.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os legumes na jarra e cortamos (ver secção Cortar/Picar).
2. Colocamos a borboleta sobre as lâminas, adicionamos um pouco de azeite e programamos a 110 °C e velocidade 1 durante 20 minutos, potência de calor 3.



Arroz caldoso con pollo

2

45 min



INGREDIENTES:

500 g de pollo deshuesado troceado
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
200 g de arroz
200 g de judías verdes troceadas congeladas
50 ml de aceite de oliva virgen extra
1 litro de caldo de ave
2 tomates maduros
Sal al gusto

EN

INGREDIENTS:

500 g chopped boneless chicken
100 g red pepper
100 g green pepper
200 g rice
200 g chopped frozen green beans
50 ml extra-virgin olive oil spoon
1 L chicken stock
2 ripe tomatoes
Salt (to taste)

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el pimiento rojo, el verde y el tomate (ver apartado Trocear/Picar). Picamos la carne y la reservamos (ver apartado Trocear/Picar).
2. Colocamos la mariposa en su posición sobre las cuchillas.
3. Introducimos el resto de los ingredientes a la jarra salvo el arroz y programamos la velocidad 1 y 120 °C, durante 1 hora.
4. Cuando empiece a hervir, añadimos el arroz y programamos 15 minutos sin movimiento y 100 °C.

PREPARATION:

1. Cut garlcs, tomato, green pepper and red pepper into pieces (see the Chop/mince section). Mince meat and leave it aside (see the chop/mince section).
2. Place the butterfly whisk in its position on top of the blades.
3. Introduce the rest of the ingredients except for the rice in the jar and set it at 120 °C and speed 1 for 1 hour.
4. Once it starts boiling, pour in the rice and set it at 100 °C with no movement 1 for 15 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de poulet désossé et coupé en morceaux
100 g de poivron rouge
100 g de poivron vert
200 g de riz
200 g d'haricots verts congelés et coupés en morceaux
50 ml d'huile d'olive vierge extra
1 l de bouillon de volaille
2 tomates mûres
Sel

ÉLABORATION :

1. Coupez le poivron rouge, le poivron vert et la tomate (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher). Hachez la viande et réservez-la (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher).
2. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames.
3. Introduisez le reste des ingrédients dans le bol sauf le riz puis programmez la vitesse 1 et 120 °C pendant 1 heure.
4. Lorsque l'eau commence à bouillir, ajoutez le riz et programmez 15 minutes sans vitesse, à 100 °C.

DE

ZUTATEN:

500 g Hähnchen ohne Knochen
100 g rote Paprika
100 g grüne Paprika
200 g Reis
200 g gehackte tiefgefrorene Schnittbohne
50 ml Olivenöl
1 Liter Geflügelbrühe
2 rohe Tomaten
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Rote und grüne Paprika und Tomate zerkleinern (Sehen die Absatz Hacken/Zerkleinern). Das Fleisch hacken und beiseitestellen (Sehen Sie den Absatz Zerkleinern/hacken).
2. Rühraufsatz einsetzen.
3. Den Rest der Zutaten außer dem Reis in den Topf geben und die Geschwindigkeit 1 bei 120 °C, 1 Stunde lang einstellen.
4. Sobald das Wasser anfängt zu sieden, den Reis hinzugeben und 15 Min. ohne Geschwindigkeit 100 °C einstellen.

IT

INGREDIENTI:

500 g di pollo disossato tagliato a pezzi
100 g di peperone rosso
100 g di peperone verde
200 g di riso
200 g di fagiolini verdi congelati tagliati a pezzi
50 ml olio extra vergine di oliva
1 litro di brodo di pollo
2 pomodori maturi
Sale a piacimento

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a pezzi il peperone rosso, verde e il pomodoro (vedere sezione Tagliare a pezzi/Sminuzzare). Sminuzziamo la carne e la conserviamo (vedere sezione Tagliare a pezzi/Sminuzzare).
2. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame.
3. Introduciamo il resto degli ingredienti nella caraffa tranne il riso e programmiamo a velocità 1 a 120 °C, per 1 ora.
4. Quando inizia a bollire, aggiungiamo il riso e programmiamo per 15 minuti, senza velocità 1 a 100 °C.

PT

INGREDIENTES:

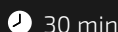
500 g de frango sem ossos e cortado
100 g de pimento vermelho
100 g de pimento verde
200 g de arroz
200 g de feijão verde cortados e congelados
50 ml de azeite virgem extra
1 litro de caldo de galinha
2 tomate maduro
Sal a gosto

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o tomate, o pimento vermelho, o verde e o tomate (ver secção Cortar/Picar). Picamos a carne e reservamos (ver secção Cortar/Picar).
2. Colocamos a borboleta na sua posição sobre as lâminas.
3. Introduzimos o resto dos ingredientes na jarra salvo o arroz e programamos a velocidade 1 e 120 °C, durante 1 hora.
4. Quando começar a ferver, adicionamos o arroz e programamos 15 minutos sem velocidade 1 e 100 °C.



Coulant de Turrón



INGREDIENTES:

200 g de turrón blando
100 g de azúcar
75 g de harina
4 huevos
Harina
Mantequilla

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el turrón y el azúcar en la jarra y programamos la velocidad 5 durante 1 minuto.
2. Añadimos los huevos y la harina y mezclamos a velocidad 3 hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Rellenamos los moldes casi hasta el borde, previamente engrasados con harina y mantequilla, y cocinamos el coulant en el horno precalentado a 180 °C durante 6-7 minutos.

EN

INGREDIENTS:

200 g soft turrón
100 g sugar
75 g flour
4 eggs
Flour
Butter

PREPARATION:

1. Place nougat and sugar in the jar and mix it 1 minute at speed 5.
2. Add the eggs and flour and mix at speed 3 until it turns into a homogeneous mixture.
3. After greasing the moulds with flour and butter, fill in the mould up to the top and bake it in the oven at 180 °C for 6-7 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de touron tendre
100 g de sucre
75 g de farine
4 œufs
Farine
Beurre

ÉLABORATION :

1. Introduisez le touron et le sucre dans le bol et programmez la vitesse 5 pendant 1 minute.
2. Ajoutez les œufs et la farine et mélangez à vitesse 3 jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Remplissez les moules presque jusqu'au bord, engraisés au préalable avec de la farine et du beurre.

DE _____

ZUTATEN:

200 g weicher Turron
100 g Zucker
75 g Mehl
4 Eier
Mehl
Butter

ZUBEREITUNG:

1. Turron und Zucker in den Topf geben und die Geschwindigkeit 5, 1 Minute einstellen.
2. Eier und Mehl dazugeben und mit der Geschwindigkeit 3 vermischen, bis man eine gleichmäßige Vermischung erreicht.
3. Die Backformen fast bis den Rand füllen, zuvor mit Mehl und Butter einfetten und das Coulant in dem vorgeheizten Backofen bei 180 °C 6-7 Minuten backen lassen.

IT _____

INGREDIENTI:

200 g di torrone morbido
100 g di zucchero
75 g di farina
4 uova
Farina
Burro

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il torrone e lo zucchero nella caraffa e programmiamo a velocità 5 per 1 minuto.
2. Aggiungiamo le uova e la farina e mescoliamo a velocità 3 fino ad ottenere una composto omogeneo.
3. Riempiamo gli stampi quasi fino all'orlo, precedentemente oleati con farina e burro, cuociamo il coulant nel forno preriscaldato a 180 °C per 6-7 minuti.

PT _____

INGREDIENTES:

200 g de torrão
100 g de açúcar
75 g de farinha
4 ovos
Farinha
Manteiga

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o torrão e o açúcar na jarra e programamos à velocidade 5 durante 1 minuto.
2. Adicionamos os ovos e a farinha e misturamos a velocidade 3 até obter uma mistura homogénea.
3. Pomos quase até às bordas nas formas previamente untadas com manteiga e farinha e cozinhamos o coulant no forno pré aquecido a 180 °C durante 6-7 minutos.





Tarta de queso



8



30 min



INGREDIENTES:

200 g de queso crema
 170 g de azúcar
 70 g de mantequilla
 200 ml nata líquida 35 % MG
 300 ml de leche
 2 sobres de cuajada
 Galletas para la base
 Mermelada de fresa o frambuesa
 para la decoración

ELABORACIÓN:

1. Trituramos las galletas (ver apartado Triturar y luego añadimos la mantequilla y mezclamos a la velocidad 5. Extraemos el resultado y formamos una base con la mezcla en un molde de 20-24 cm. Reservamos en el frigorífico.
2. Introducimos el resto de los ingredientes y programamos la velocidad 4 y 90 °C durante 8 minutos.
3. Vertemos la mezcla en el molde y reservamos en el frigorífico hasta que cuaje.
4. Para finalizar, decoramos la tarta con la mermelada.



EN**INGREDIENTS:**

200 g cream cheese
170 g sugar
70 g butter
200 ml liquid cream, 35 % fat
300 ml milk
2 rennet powder packets
Biscuits for the base
Strawberry or raspberry jam for decoration

PREPARATION:

1. Crush biscuits (see the Mash section), add butter and mix at speed 5. Take the mixture out of the jar and spread it to form a base inside a 20–24 cm mould. Put it in the fridge.
2. Introduce the rest of the ingredients and set it at 90 °C and speed 4 for 8 minutes.
3. Pour the mixture into the mould and allow it to sit in the fridge until set.
4. To finish off, decorate your cake with some jam.

FR**INGRÉDIENTS :**

200 g de fromage à la crème
170 g de sucre
70 g de beurre
200 ml de crème liquide 35 % MG
300 ml de lait
2 sachets de « cuajada » (préparation pour dessert de caillé de brebis espagnol)
Biscuits pour la base
Confiture de fraise ou de framboise pour la décoration

ÉLABORATION :

1. Triturez les biscuits (voir paragraphe Triturer) puis ajoutez le beurre et mélangez à vitesse 5. Extrayez le résultat et formez une base avec le mélange dans un moule de 20–24 cm. Réservez dans le réfrigérateur.
2. Introduisez le reste des ingrédients et programmez la vitesse 4 et 90 °C pendant 8 minutes.
3. Versez le mélange dans un moule et réservez au réfrigérateur.
4. Pour finir, décidez le cheesecake avec de la confiture.

DE**ZUTATEN:**

200 g Frischkäse
170 g Zucker
70 g Butter
200 ml cremige Sahne 35 % Fettarme
300 ml Milch
2 Päckchen Bruchkäse
Kekse für den Kuchenboden
Erdbeere oder Himbeere Marmelade

ZUBEREITUNG:

1. Die Kekse zerkleinern (Sehen Sie Absatz Zerkleinern), dann Butter hinzugeben und alles mit der Geschwindigkeit 5 vermischen. Den Boden des Kuchens mit der Vermischung in einer Backform von 20–24cm machen. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. Den Rest der Zutaten dazugeben und die Geschwindigkeit 4 bei 90 °C 8 Minuten lang einstellen.
3. Die Vermischung in die Backform gießen und im Kühlschrank beiseitestellen.
4. Schließlich den Kuchen mit der Marmelade garnieren.

IT**INGREDIENTI:**

200 g di formaggio fresco spalmabile
170 g di zucchero
70 g di burro
200 ml di panna liquida 35 % MG
300 ml di latte
2 buste di caglio
Biscotti per la base
Marmellata di fragola o lamponi per la decorazione

PREPARAZIONE:

1. Tritiamo i biscotti (vedere sezione Tritare) dopodiché aggiungiamo il burro e mescoliamo a velocità 5. Togliamo fuori il composto ottenuto e formiamo una base con lo stesso in uno stampo di 20–24 cm. Conserviamo in frigo.
2. Introduciamo il resto degli ingredienti e programmiamo a velocità 4 e a 90 °C per 8 minuti.
3. Versiamo il composto nello stampo e conserviamo in frigorifero fino a quando si solidifica.
4. Per terminare, decoriamo la torta con la marmellata.

PT

INGREDIENTES:

200 g de queijo creme

170 g de açúcar

70 g de manteiga

200 ml de natas líquidas 35 % MG

300 ml de leite

2 pacotes de requeijão

Bolachas para a base

Compota de morango ou framboesa
para decorar

PREPARAÇÃO:

1. Trituramos as bolachas (ver secção Triturar) e depois adicionamos a manteiga e misturamos a velocidade 5. Extraímos resultado e formamos uma base com a mistura numa forma de 20-24 cm. Reservamos no frigorífico.
2. Introduzimos o resto dos ingredientes e programamos a velocidade 4 e 90 °C durante 8 minutos.
3. Vertemos a mistura na forma e reservamos no frigorífico para coalhar.
4. Para finalizar, decoramos com a compota.



Remover



Garantiza un calentamiento uniforme y una textura profesional

Mambo permite remover la comida mientras la cocina para garantizar un calentamiento uniforme y conseguir una textura profesional. Disfruta de exquisitos risottos, ensaladas de pasta, revueltos y todo lo que puedas imaginar con esta función. Para remover es aconsejable tener en cuenta los ingredientes a cocinar, en base a ello utilizaremos o no la mariposa y siempre programaremos como máximo hasta la velocidad 3, el tiempo dependerá de la cantidad y del resultado esperado para cada receta.



Stir / Remuer / Umrühren / Muovere / Revolver

Ensures uniform heating and professional textures

Mambo stirs foodstuffs as it cooks them to ensure uniform heating and to achieve professional textures. Use this function to enjoy delicious risottos, pasta salads, scrambled eggs, etc. When stirring, it is suggested to bear in mind the ingredients you are going to cook in order to install or not the butterfly whisk. Do not set it over speed 3. The stirring time will vary depending on the quantity and the result called by each recipe.

Permet de chauffer uniformément et d'obtenir une texture professionnelle

Mambo remue la nourriture pendant qu'il cuisine pour garantir une cuisson uniforme et obtenir une texture professionnelle. Utilisez cette fonction pour préparer de délicieux risottos, des salades de pâtes, des œufs brouillés, ... Pour remuer, il est conseillé de prendre en compte les ingrédients à cuisiner, en effet, selon le type d'ingrédient vous utiliserez ou non l'accessoire papillon (toujours avec la vitesse 3 au maximum) et le temps sera choisi en fonction de la quantité et du résultat attendu pour chaque recette.

Ermöglich ein gleichmäßiges Aufsetzen und eine professionelle Textur

Mambo rührt das Essen beim Kochen um, um eine gleichmäßige Wärme und eine professionelle Textur zu garantieren. Diese Funktion ist für Risottos, Nudeln Salate, Rühreier, usw. Zum Umrühren die Zutaten in Betracht ziehen, die Rühraufsatz verwenden oder nicht und max. die Geschwindigkeit 3. Die Zeit wird aber gemäß der Menge und jedem Rezept abhängen.

Garantisce un riscaldamento uniforme e una testura professionale

Mambo muove il cibo mentre lo cucina per garantire un riscaldamento uniforme ed ottenere una testura professionale. Usa questa funzione per gustare deliziosi risotti, insalate di pasta, frittate, etc. Per muovere si consiglia di tenere in considerazione gli ingredienti da cucinare, in base ad essi useremo o meno la farfalla e come sempre fino ad un massimo di velocità 3, il tempo tuttavia andrà in funzione della quantità e del risultato desiderato per ogni ricetta.

Garante um aquecimento uniforme e uma textura profissional

Mambo revolve a comida enquanto a cozinha para garantir um calor uniforme e consegue uma textura profissional. Utiliza esta função para desfrutar de sofisticados risottos, saladas de massa etc. Para revolver é aconselhável ter em conta os ingredientes a cozinhar, com base disso utilizaremos ou não a borboleta e sempre no máximo até à velocidade 3, o tempo, no entanto irá em função da quantidade e do resultado esperado para cada receita.

EN

FR

DE

IT

PT



Revuelto de chistorra

Hummus / Houmous / Hummus / Humus / Húmus



15 min



INGREDIENTES:

150 g de chistorra
50 ml de nata
4 huevos
Sal
Aceite de oliva

EN

INGREDIENTS:

150 g chistorra sausage
50 ml cream
4 eggs
Salt
Olive oil

FR

INGRÉDIENTS :

150 g de txistorra (ou similaire)
50 ml de crème
4 œufs
Sel
Huile d'olive

DE

ZUTATEN:

150 g Chistorra
50 ml Sahne
4 Eier
Salz
Olivenöl

IT

INGREDIENTI:

150 g di chistorra
50 ml di panna
4 uova
Sale
Olio d'oliva

PT

INGREDIENTES:

150 g de chistorra
50 ml de natas
4 ovos
Sal
Azeite

ELABORACIÓN:

1. Troceamos la chistorra a rodajas, añadimos un chorro de aceite a la jarra y programamos 100 °C a velocidad 1 durante 5 minutos.
2. Seguidamente, añadimos los huevos batidos y la nata con una pizca de sal, removemos a velocidad 2 y 100 °C durante 2 minutos más y listo.

PREPARATION:

1. Cut the chistorra sausage into slices, add an oil dash to the jar and set it at 100 °C and speed 1 for 5 minutes.
2. Then, introduce the beaten eggs and cream with a pinch of salt, stir at 100 °C and speed 2 for 2 minutes and it will be ready.

ÉLABORATION :

1. Coupez la txistorra en rondelles, ajoutez un filet d'huile dans le bol et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 5 minutes.
2. Ajoutez ensuite les œufs battus et la crème avec une pincée de sel, remuez avec la vitesse 2 et 100 °C pendant 2 minutes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Die Chistorra in dünnere Scheiben schneiden, einen Schuss Öl in den Topf hinzugeben und bei 100 °C 5 Min. mit Geschwindigkeit 1 einstellen.
2. Die geschlagenen Eier und Sahne mit einer Prise Salz geben, sie mit der Geschwindigkeit 2 bei 100 °C noch 2 Min. umrühren und fertig.

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a fette la chistorra, aggiungiamo un filo di olio nella caraffa e programmiamo a 100 °C a velocità 1 per 5 minuti.
2. Successivamente aggiungiamo le uova sbattute e la panna con un pizzico di sale, mescolare a velocità 2 a 100 °C per 2 minuti e pronto.

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos a chistorra a rodelas, adicionamos um fio de azeite à jarra e programamos 100 °C à velocidade 1 durante 5 minutos.
2. A seguir, adicionamos os ovos batidos e as natas com uma pitada de sal, revolvemos à velocidade 2 e 100 °C durante 2 minutos mais e está pronto.



Crema inglesa de limón

🕒 20 min



INGREDIENTES:

60 g de azúcar glas
 60 g de mantequilla
 10 g de maicena
 70 g de clara de huevo
 130 g de yema de huevo
 140 ml de zumo de limón natural

EN**INGREDIENTS:**

60 g icing sugar
 60 g butter
 10 g cornflour
 70 g egg white
 130 g egg yolk
 140 ml fresh lemon juice

FR**INGRÉDIENTS :**

60 g de sucre glace
 60 g de beurre
 10 g de Maïzena
 70 g de blancs d'œuf
 130 g de jaunes d'œuf
 140 ml de jus de citron naturel

DE**ZUTATEN:**

60 g Pulverzucker
 60 g Butter
 10 g Maismehl
 70 g Eiweiß
 130 g Eigelb
 140 ml frisch gepresster Zitronensaft

IT**INGREDIENTI:**

60 g di zucchero a velo
 60 g di burro
 10 g di maizena
 70 g di albume d'uovo
 130 g di tuorlo d'uovo
 140 ml di succo di limone non trattato

PT**INGREDIENTES:**

60 g de açúcar em pó
 60 g de manteiga
 10 g de maisena
 70 g de claras de ovos
 130 de gemas de ovos
 140 ml de sumo de limão

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el azúcar junto con el zumo de limón y la mantequilla a temperatura ambiente. Programamos la velocidad 2 durante 1 minuto para remover.
2. Cuando esté todo mezclado, agregamos la clara, la yema y la maicena y programamos a 80 °C y velocidad 2 durante 15 minutos, potencia de calor 3.
3. Retiramos la crema y dejamos que se enfríe en el frigorífico.

PREPARATION:

1. Introduce sugar together with the lemon juice and room-temperature butter. Set speed 2 for 1 minute to stir it up.
2. Once all the ingredients are mixed, add the egg white, egg yolk and cornflour and set it at 80 °C, heating power 3 and speed 2 for 15 minutes.
3. Remove the mixed cream and allow it cool in the fridge.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le sucre avec le jus de citron et le beurre à température ambiante. Programmez la vitesse 2 pendant 1 minute pour remuer.
2. Lorsque tout est mélangé, ajoutez les blancs et les jaunes d'œuf et la Maïzena puis programmez à 80 °C avec la vitesse 2 et la puissance calorifique 3 pendant 15 minutes.
3. Retirez la crème et laissez-la refroidir dans le réfrigérateur.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Zitronensaft und Butter dazugeben. Die Geschwindigkeit 2, 1 Min. einstellen, um alles zu verrühren.
2. Eiweiß, Eigelb, Maismehl zugeben, sobald alles gemischt ist, bei 80 °C, 15 Min. mit Geschwindigkeit 2 und Wärmeleistung 3 einstellen.
3. Die Creme im Kühlschrank abkühlen lassen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo lo zucchero con il succo di limone ed il burro a temperatura ambiente. Per mescolare programmiamo a velocità 2 per 1 minuto.
2. Quando il tutto sarà amalgamato, aggiungiamo l'albume, il tuorlo d'uovo, la maizena e programmiamo a 80°C a velocità 2 per 15 minuti.
3. Rimuoviamo la crema e lasciamo raffreddare in frigorifero, potenza termica 3.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o açúcar com o sumo de limão e a manteiga amolecida. Programamos a velocidade 2 durante 1 minuto para revolver.
2. Quando estiver tudo misturado, adicionamos as claras, a gema e a maisena e programamos a 80 °C e velocidade 2 durante 15 minutos e potência de calor 3.
3. Retiramos o creme e deixamos que arrefeça no frigorífico.



Crema catalana



4



20 min



INGREDIENTES:

50 g de azúcar
 20 g de maicena
 ½ litro de leche
 3 yemas
 1 ramita de canela
 Piel de limón
 Azúcar (para quemar)

ELABORACIÓN:

1. Vertemos la leche en la jarra junto con la canela y la piel de limón.
2. Programamos a 80 °C y velocidad 1 durante 10 minutos para que se remueva.
3. Colamos la leche y la volvemos a introducir en la jarra.
4. Añadimos el resto de los ingredientes y removemos a velocidad 3 y 70 °C, potencia de calor 4, hasta que la crema se espese.
5. Vertemos la crema en los recipientes, la tapamos con film y la guardamos en el frigorífico al menos 4 horas.
6. Servimos con azúcar espolvoreado por encima y lo quemamos con un soplete.



EN

INGREDIENTS:

50 g sugar
20 g cornflour
0.5 L milk
3 egg yolks
1 cinnamon stick
Lemon peel
Sugar (to caramelize it)

PREPARATION:

1. Pour milk, cinnamon and lemon peel into the jar.
2. Set 80 °C and speed 1 for 10 minutes to stir it up.
3. Strain the milk and pour it inside the jar again.
4. Introduce the rest of the ingredients and stir them at 70 °C, heating power 4 and speed 3 until the cream thickens.
5. Pour the mixed cream into the containers, cover it with plastic film and save it in the fridge for at least 4 hours.
6. Serve it with sprinkled sugar and caramelize it with the help of a small kitchen blowtorch.



FR

INGRÉDIENTS :

50 g de sucre
20 g de Maïzena
1/2 litre de lait
3 jaunes d'œuf
1 bâton de cannelle
Zeste de citron
Sucre (pour le brûler)

ÉLABORATION :

1. Versez le lait dans le bol avec la cannelle et le zeste de citron.
2. Programmez à 80 °C avec la vitesse 1 pendant 10 minutes pour remuer.
3. Filtrez le lait et réintroduisez-le dans le bol.
4. Ajoutez le reste des ingrédients et remuez avec la vitesse 3 et la puissance calorifique 4 à 70 °C jusqu'à ce que la crème s'épaississe.
5. Versez la crème dans des récipients, recouvrez-les avec du film alimentaire et gardez-les dans le réfrigérateur au moins 4 heures.
6. Servez les crèmes avec du sucre saupoudré par-dessus que vous brûlerez au chalumeau.

DE

ZUTATEN:

50 g Zucker
20 g Maismehl
1/2 Liter Milch
3 Eigelbe
1 Zimtstange
Zitronenschale
Zucker (zum Anbrennen)

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Zimt und Zitronenhaut in den Topf geben.
2. Die Geschwindigkeit 1 bei 80 °C 10 Minuten lang einstellen, um alles zu verrühren.
3. Milch filtern und wieder in den Topf dazugeben.
4. Den Rest der Zutaten hinzugeben, mit Geschwindigkeit 3 bei 70 °C und Wärmeleistung 4 verrühren, bis die Creme zähflüssig wird.
5. Die Creme in den Topf gießen, mit Alufolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunde aufbewahren.
6. Zucker darauf bestreuen und mit einer Lötlampe ihn brennen.

IT

INGREDIENTI:

50 g di zucchero
20 g di maizena
1/2 litro di latte
3 albumi
1 bastoncino di cannella
Scorza di limone
Zucchero (per bruciare)

PREPARAZIONE:

1. Versiamo il latte nella caraffa con la cannella e la scorza di limone.
2. Programmiamo a 80 °C e velocità 1 per 10 minuti per muovere il tutto.
3. Scoliamo il latte e lo introduciamo di nuovo nella caraffa.
4. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e mescoliamo a velocità 3 a 70 °C, potenza termica 4, fino a quando la crema si solidifichi.
5. Versiamo la crema nei recipienti, chiudiamo con pellicola trasparente e conserviamo in frigorifero per almeno 4 ore.
6. Serviamo spolverando sopra lo zucchero bruciandolo con la fiamma.

PT

INGREDIENTES:

50 g de açúcar
20 g de maizena
½ litro de leite
3 gemas
1 pau de canela
Casca de limão
Açúcar (para queimar)

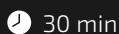
PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o leite na jarra com a canela e a casca de limão.
2. Programamos a 80 °C e velocidade 1 durante 10 minutos para revolver.
3. Coamos o leite e voltamos a introduzir na jarra.
4. Adicionamos o resto dos ingredientes e revolvemos à velocidade 3, 70 °C e potência de calor 4, até que o creme fique espesso.
5. Vertemos o creme em tigelas ou taças, tapamos com película aderente e deixamos no frigorífico pelo menos 4 horas.
6. Servimos com açúcar polvilhado por cima e queimamos com um instrumento adequado.





Cheesecake de Pesto



INGREDIENTES:

Para el relleno:

300 g de queso crema
100 g de pesto
150 ml de nata
4 hojas de gelatina
Sal
Pimienta
Cherrys (para decorar)

Para la base:

150 g de crackers
100 g de mantequilla
Sal

ELABORACIÓN:

1. Trituramos las galletas saladas junto con la mantequilla durante 2 minutos a velocidad 4. Vertemos la mezcla en un molde para formar la base.
2. Introducimos la nata en la jarra limpia y programamos a 90 °C durante 2 minutos.
3. Agregamos las hojas de gelatina hidratadas y programamos la velocidad 2 durante 2 minutos para que se remueva y se disuelva.
4. Añadimos el queso y el pesto y removemos todos los ingredientes a velocidad 3 hasta que estén todos integrados.
5. Dejamos enfriar en el frigorífico durante al menos 4 horas.
6. Decoramos la tarta con tomates cherry de distintos colores, nueces y semillas de amapola.

EN**FILLING INGREDIENTS:**

300 g cream cheese
 100 g pesto
 150 ml cream
 4 jelly sheets
 Salt
 Pepper
 Cherry tomatoes (for decoration)

INGREDIENTS FOR THE BASE:

150 g crackers
 100 g butter
 Salt

PREPARATION:

1. Crush the crackers together with butter at speed 4 for 2 minutes. Pour the mixture into a mould to form the base.
2. Introduce the cream in the clean jar and set it at 90 °C for 2 minutes.
3. Add the hydrated jelly sheets and stir it at speed 2 for 2 minutes to dissolve them.
4. Add cheese and pesto and stir all the ingredients at speed 3 until they all come together.
5. Allow it to cool in the fridge for at least 4 hours.
6. Decorate your cake with different-colour cherry tomatoes, nuts and poppy seeds.

FR**INGRÉDIENTS POUR LA FARCE :**

300 g de fromage à la crème
 100 g de pesto
 150 ml de crème
 4 feuilles de gélatine
 Sel
 Poivre
 Tomates Cherrys (pour décorer)

INGRÉDIENTS POUR LA BASE :

150 g de crackers
 100 g de beurre
 Sel

ÉLABORATION :

1. Triturez les crackers avec le beurre pendant 2 minutes à vitesse 4. Versez le mélange dans un moule pour former la base.
2. Introduisez la crème dans le bol et programmez à 90 °C pendant 2 minutes.
3. Ajoutez les feuilles de gélatine hydratées au préalable puis programmez la vitesse 2 pendant 2 minutes pour bien remuer et qu'elles se dissolvent.
4. Ajoutez le fromage et le pesto puis remuez tous les ingrédients à vitesse 3 jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés.
5. Laissez refroidir dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
6. Décorez la tarte avec des tomates cherry de plusieurs couleurs, des noix et des graines de pavot.

DE**ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:**

300 g Frischkäse
 100 g Basilikum
 150 ml Sahne
 4 Gelatineplatten
 Salz
 Pfeffer
 Kirschtomaten (zum Dekorieren)

ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

150 g Crackers
 100 g Butter
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Das salzige Knäckebrot un die Butter 2 Minuten mit der Geschwindigkeit 4 zerkleinern. Die Vermischung in eine Backform gießen, um den Boden zu machen.
2. Die Sahne in den sauberen Topf geben und bei 90 °C 2 Minuten lang einstellen.
3. Die hydratisierte Gelatineplatten hinzugeben und die Geschwindigkeit 2, 2 Minuten lang einstellen, um sie zu vermischen und aufzulösen.
4. Käse und Basilikum geben und die Zutaten mit der Geschwindigkeit 3 vermischen.
5. Die Vermischung im Kühlschrank mindestens 4 Stunde abkühlen lassen.
6. Die Cheesecake mit Cherry Tomaten, Walnüsse und Mohnsamen garnieren.

IT

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

300 g di formaggio spalmabile
100 g di pesto
150 ml di panna
4 fogli di gelatina
Sale
Pepe
Pomodori ciliegino (per decorare)

INGREDIENTI PER LA BASE:

150 g di crackers
100 g di burro
Sale

PREPARAZIONE:

1. Tritiamo i crackers con il burro per 2 minuti a velocità 4. Versiamo il composto in uno stampo per formare la base.
2. Introduciamo la panna nella caraffa pulita e programmare a 90 °C per 2 minuti.
3. Introduciamo i fogli di gelatina sciolta e programmiamo a velocità 2 per 2 minuti affinché il tutto si mescoli e si dissolva.
4. Aggiungiamo il formaggio ed il pesto e mescoliamo tutti gli ingredienti a velocità 3 fino a quando non siano ben amalgamati.
5. Lasciar raffreddare in frigo per almeno 4 ore.
6. Decoriamo la torta con pomodori ciliegino di vari colori, noci e semi di papavero.

PT

INGREDIENTES PARA O RECHEIO:

300 g de queijo creme
100 g de pesto
150 ml de natas
4 folhas de gelatina
Sal
Pimenta
Tomate cherry para decorar

INGREDIENTES PARA A BASE:

150 g de bolachas de água e sal
100 g de manteiga
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Trituramos as bolachas com a manteiga durante 2 minutos à velocidade 4. Vertemos a mistura numa forma para formar a base.
2. Introduzimos as natas na jarra limpa e programamos a 90 °C durante 2 minutos.
3. Adicionamos as folhas de gelatina hidratadas e programamos a velocidade 2 durante 2 minutos para que se dissolva.
4. Adicionamos o queijo e o pesto e revolvemos todos os ingredientes à velocidade 3 até que estejam todos bem integrados.
5. Deixamos arrefecer no frigorífico durante pelo menos 4 horas.
6. Decoramos com tomate cherry de diferentes cores, nozes e sementes de papoila.



Titaina



4



1 h



INGREDIENTES:

100 g de atún en salmuera
 500 g de tomate troceado
 50 g de pimiento rojo
 50 g de pimiento verde
 20 g de piñones
 40 ml de aceite de oliva
 2 ajos
 1 cucharada de sal
 2 cucharadas de azúcar

EN

INGREDIENTS:

100 g tuna in brine
 500 g diced tomato
 50 g red pepper
 50 g green pepper
 20 g pine nuts
 40 ml olive oil
 2 garlcs
 1 salt teaspoon
 2 sugar spoons

ELABORACIÓN:

1. Desalamos el atún.
2. Limpiamos y troceamos los pimientos a cuartos. Echamos un chorrito de aceite en la jarra e introducimos el pimiento y el ajo. Programamos la velocidad 5 durante 10 segundos para trocearlos.
3. Agregamos el resto de los ingredientes a la jarra y programamos a 100 °C y velocidad 2 durante 30 minutos, potencia de calor 3, para que se remueva.
4. Dejamos reposar la titaina antes de servirla.

PREPARATION:

1. Unsalt tuna.
2. Wash and cut the peppers into quarters. Pour a dash of oil into the jar and introduce pepper and garlic. Set speed 5 for 10 seconds to chop them.
3. Place the rest of the ingredients inside the jar and stir it at 100 °C, set heating power 3 and speed 2 for 30 minutes.
4. Allow the titaina to sit before serving it.

FR**INGRÉDIENTS :**

100 g de thon en saumure
500 g de tomate coupée en morceaux
50 g de poivron rouge
50 g de poivron vert
20 g de pignons
40 ml d'huile d'olive
2 ails
1 cuillère de sel
2 cuillères de sucre

ÉLABORATION :

1. Dessalez le thon.
2. Lavez et coupez les poivrons en quartiers. Mettez un filet d'huile dans le bol et introduisez les poivrons et l'ail. Programmez la vitesse 5 pendant 10 secondes pour les couper.
3. Ajoutez le reste des ingrédients dans le bol et programmez à 100 °C avec la vitesse 2 et la puissance calorifique 3 pendant 30 minutes pour remuer.
4. Laissez reposer la titaina avant de la servir.

DE**ZUTATEN:**

100 g Thunfisch und Salzlake
500 g gehackte Tomate
50 g rote Paprika
50 g grüne Paprika
20 g Pinienkerne
40 ml Olivenöl
2 Knoblauch
1 Löffel Salz
2 Löffel Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Thunfisch entsalzen.
2. Paprika waschen und zerkleinern. Einen Schuss Öl in den Topf gießen und die Paprika und den Knoblauch hinzugeben. Die Geschwindigkeit 5, 10 Sekunden einstellen.
3. Den Rest der Zutaten in den Topf geben. die Geschwindigkeit 2 bei 100 °C, 30 Minuten lang und Wärmeleistung 3 einstellen, um alles zu vermischen.
4. Die Titaina ruhen lassen, bevor sie zu servieren.

IT**INGREDIENTI:**

100 g di tonno in salamoia
500 g di pomodori tagliati a pezzi
50 g peperone rosso
50 g di peperone verde
20 g di pinoli
40 ml di olio d'oliva
2 spicchi di aglio
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero

PREPARAZIONE:

1. Dissaliamo il tonno.
2. Puliamo e tagliamo a pezzi i peperoni. Versiamo un filo di olio nella caraffa e introduciamo il pepe e l'aglio. Per tagliarli a pezzi programmiamo a velocità 5 per 10 secondi.
3. Incorporiamo il resto degli ingredienti nella caraffa e programmiamo a 100 °C e velocità 2 per 30 minuti, potenza termica 3, affinché si mescoli il tutto.
4. Lasciamo riposare la titaina prima di servirla.

PT**INGREDIENTES:**

100 g de atum em lata
500 g de tomate cortado
50 g de pimento vermelho
50 g de pimento verde
20 g de pinhões
40 ml de azeite
2 alhos
1 pitada de sal
2 colheradas de açúcar

PREPARAÇÃO:

1. Pomos sal ao atum.
2. Limpamos e cortamos os pimentos aos cubos. Pomos um fio de azeite na jarra e introduzimos o pimento e o alho. Programamos a velocidade 5 durante 10 segundos para cortar.
3. Adicionamos o resto dos ingredientes na jarra e programamos a 100 °C e velocidade 2 durante 30 minutos à potência de calor 3, para que se revolva.
4. Deixamos repousar a Titaina antes de servir.



Purée de patata



4



45 min



INGREDIENTES:

500 g de patata
50 g de mantequilla
200 ml de leche
125 ml de agua
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Pelamos y troceamos las patatas en cuartos, las añadimos a la jarra junto con la leche, el agua y una pizca de sal y programamos 100 °C a velocidad 2 durante 20 minutos con el cubilete abierto, para que se remueva continuamente.
2. Cuando finalice el programa, agregamos la mantequilla, salpimentamos y programamos la velocidad 6 hasta que el puré obtenga la textura deseada.

EN

INGREDIENTS:

500 g potatoes
50 g butter
200 ml milk
125 ml water
Salt
Pepper

PREPARATION:

1. Peel and cut potatoes into quarters, place them inside the jar with milk, water and a pinch of salt and stir it at 100 °C and speed 2 for 20 with the measuring cup open.
2. Once the program has finished, add butter, salt and pepper and select speed 6 until it reaches the desired texture.

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de pomme de terre
50 g de beurre
200 ml de lait
125 ml d'eau
Sel
Poivre

ÉLABORATION :

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en quartiers, ajoutez-les dans le bol avec le lait, l'eau et une pincée de sel puis programmez à 100 °C avec la vitesse 2 pendant 20 minutes avec le verre mesureur ouvert pour remuer continuellement.
2. À la fin du programme, ajoutez le beurre, salez, poivrez et programmez la vitesse 6 jusqu'à ce que la texture de la purée soit celle souhaitée.

DE

ZUTATEN:

500 g Kartoffeln
50 g Butter
200 ml Milch
125 ml Wasser
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in kleine Stücke schälen und zerkleinern, dann Milch und eine Prise Salz in den Topf geben und die Geschwindigkeit 2 bei 100 °C 20 Minuten lang einstellen. Den Topf geöffnet lassen, damit die Vermischung sich ununterbrochen vermischt.
2. Danach Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Geschwindigkeit 6 einstellen, bis das Püree die gewünschte Textur erreicht.

IT

INGREDIENTI:

500 g di patate
50 g di burro
200 ml di latte
125 ml di acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

1. Peliamo e tagliamo in 4 parti le patate, aggiungiamole nella caraffa assieme al latte, all'acqua e ad un pizzico di sale e programiamo a 100 °C a velocità 2 per 20 minuti con il coperchio aperto di modo che venga mescolato continuamente.
2. Quando termina il programma, aggiungiamo il burro, saliamo e pepiamo e programiamo a velocità 6 fino a quando il purè ottenga la consistenza desiderata.

PT

INGREDIENTES:

500 g de batata
50 g de manteiga
200 ml de leite
125 ml de água
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos e cortamos as batatas aos cubos e adicionamos à jarra com o leite, a água e uma pitada de sal e programamos 100 °C à velocidade 2 durante 20 minutos com a abertura da tampa aberta, para que se revolva continuamente.
2. Quando o programa, adicionamos a manteiga, pomos sal e pimenta e programamos a velocidade 6 até que o puré obtenha a textura desejada.



Moler



Muele desde café hasta semillas y prepara tus propias harinas

Esta función es perfecta para reducir uno o varios ingredientes a polvo, granularlos o hacer crema, en el caso de frutos secos o semillas. Tanto la jarra como las cuchillas tendrán que estar completamente secas para conseguir el mejor resultado. Recomendamos subir la velocidad poco a poco y de forma progresiva de 5 a 10 para no forzar las cuchillas y no llenar la jarra por encima de la mitad.

Para moler legumbres o semillas y hacer harina primero pulverizamos a velocidad 6 durante medio minuto para posteriormente programar la velocidad 10, si quisiéramos secar un poco la harina resultante programaríamos a 80 °C durante unos 10-15 minutos. Para hacer crema de frutos secos o semillas es recomendable programar velocidades inferiores a 5 para evitar que la crema se adhiera a la jarra.



Mill / Moudre / Mahlen / Macinare / Moer

Mill coffee beans, seeds and even prepare homemade flour

This function is designed to reduce ingredients to powder, granulate them or turn nuts and seeds into cream. The jar and the blades must be completely dry in order to obtain best results. We suggest you increase speed gradually from 5 to 10 and not to fill it over halfway to allow the jar to operate efficiently. To mill pulses or seeds to make flour out of them, first pulverise at speed 6 for half a minute and then set speed 10. If you want to dry flour, set 80 °C for 10-15 minutes. To make cream out of nuts and seeds, we suggest you set speeds below 5 to avoid cream from sticking to the jar.

EN

Moulez du café, des graines et préparez même vos propres farines

Cette fonction est parfaite pour réduire en poudre plusieurs ingrédients, faire des grumeaux ou réaliser des crèmes, dans le cas de fruits secs ou de graines. Le bol comme les lames doivent être complètement secs pour obtenir de meilleurs résultats. Il est recommandé d'augmenter la vitesse progressivement de 5 à 10 pour ne pas forcer les lames et de ne pas remplir plus de la moitié du bol. Pour moudre des légumes ou des graines et en faire de la farine, pulvériser d'abord à vitesse 6 pendant une demi-minute pour programmer postérieurement la vitesse 10. Si vous souhaitez assécher un peu la farine obtenue, programmez à 80 °C pendant 10-15 minutes. Pour réaliser des crèmes de fruits secs ou de graines, il est recommandé de programmer des vitesses inférieures à 5 pour éviter que la crème n'adhère au bol.

FR

Mahlen Sie sowohl Kaffee als auch Samen und zubereiten Sie Ihr eigenes Mehl

Diese Funktion ist perfekt, um eine oder mehrere Zutaten zu pulverisieren, granulieren oder Creme vorbereiten, wie zum Beispiel mit trockenem Obst oder Samen. So der Topf wie die Klingen müssen komplett trocken werden, um die besten Ergebnisse zu erreichen. Es wird empfohlen, die Geschwindigkeit progressiv von 5 bis 10 zu steigen, um die Klinge nicht zu beanspruchen und den Topf nicht über die Hälfte füllen. Um Hülsenfrüchte oder Samen zu mahlen und Mehl zu zubereiten, erst mit der Geschwindigkeit 6, 30 Sekunden lang pulverisieren, und dann die Geschwindigkeit 10 einstellen. Um das Mehl danach zu trocknen, bei 80 °C, 10-15 Minuten einstellen. Für Creme mit Samen oder Trockenfrüchte wird es empfohlen, Geschwindigkeiten unter 5 einzustellen, damit die Creme nicht an dem Topf aufklebt.

DE

Macina dal caffè ai semi e prepara farine

Questa funzione è perfetta per ridurre uno o più ingredienti in polvere, granuli o preparare creme nel caso di frutta secca o semi. Sia la caraffa che le lame devono essere completamente asciutte per ottenere risultati migliori. Consigliamo di aumentare poco a poco la velocità e progressivamente da 5 a 10 per non forzare le lame e non riempire al di sopra della metà la caraffa. Per macinare legumi o semi vari e renderli farina innanzitutto li polverizziamo a velocità 6 per mezzo minuto per programmare successivamente a velocità 10, se vogliamo essiccare un po' la farina risultante, programmiamo a 80 °C per 10-15 minuti. Per preparare una crema di frutti secchi o semi vari si consiglia di programmare velocità inferiori a 5 per evitare che la crema aderisca alla caraffa.

IT

Moa desde café a sementes e prepare as suas próprias farinhas

Esta função é perfeita para reduzir um ou vários ingredientes a pó, granulados ou fazer creme, para o caso de frutos secos ou sementes. Tanto a jarra como as lâminas terão de estar completamente secas para conseguir o melhor resultado. Recomendamos subir a velocidade pouco a pouco e de forma progressiva de 5 a 10 para não forçar as lâminas e não encher a jarra por acima da metade. Para moer legumes ou sementes e fazer farinha primeiro pulverizamos à velocidade 6 durante meio minuto para posteriormente programar à velocidade 10, se quisermos secar um pouco, programaríamos a 80 °C durante uns 10-15 minutos. Para fazer creme de frutos secos ou sementes, recomendamos programar velocidades inferiores a 5 para evitar que o creme se adira à jarra.

PT





Café molido

Ground coffee / Café moulu / Kaffeepulver / Caffè macinato / Café moído

INGREDIENTES:

250 g de café en grano

EN

INGREDIENTS:

250 g coffee beans

FR

INGRÉDIENTS :

250 g de café en grains

DE

ZUTATEN:

250 g Bohnenkaffee

IT

INGREDIENTI:

250 g di chicchi di caffè

PT

INGREDIENTES:

250 g de café em grão

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el café en la jarra seca y programamos la velocidad 5 durante 1 minuto. Vamos subiendo progresivamente hasta la velocidad 10.
2. Para obtener una textura aún mejor, programamos la velocidad 10 durante 30 segundos más.

PREPARATION:

1. Place the coffee beans in the jar (make sure it is completely dry) and grind 1 minute at speed 5. Increase speed gradually up to speed 10.
2. To obtain an even better texture, set speed 10 for 30 more seconds.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le café dans le bol sec et programmez la vitesse 5 pendant 1 minute. Augmentez la vitesse progressivement jusqu'à la vitesse 10.
2. Pour obtenir une texture encore meilleure, programmez la vitesse 10 pendant 30 secondes de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Der Bohnenkaffee in den trockenen Topf geben und die Geschwindigkeit 5, 1 Minuten lang einstellen. Geschwindigkeit progressiv bis 10 steigen.
2. Für eine bessere Textur, die Geschwindigkeit 10 noch 30 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il caffè nella caraffa asciutta e programmiamo a velocità 5 per 1 minuto. Aumentare gradualmente fino a raggiungere la velocità 10.
2. Per ottenere una testura ancora migliore, programmiamo a velocità 10 per altri 30 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o café na jarra seca e programamos à velocidade 5 durante 1 minuto. Vamos subindo progressivamente até à velocidade 10.
2. Para obter uma textura ainda melhor, programamos à velocidade 10 durante 30 segundos mais.



Harina de garbanzo

Gram flour / Farine de pois chiches / Kichererbsen Mehl / Farina di ceci / Farinha de grão

🕒 10 min



INGREDIENTES:

500 g de garbanzos secos

EN

INGREDIENTS:

500 g dry chickpeas

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de pois chiches secs

DE

ZUTATEN:

500 g trockene Kichererbsen

IT

INGREDIENTI:

500 g di ceci secchi

PT

INGREDIENTES:

500 g de grão seco

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los garbanzos en la jarra y programamos la velocidad 6 durante medio minuto.
2. Subimos la velocidad al máximo y dejamos que se muelan los garbanzos hasta que queden muy finos.

PREPARATION:

1. Place the chickpeas in the jar and set speed 6 for half a minute.
2. Increase speed to the maximum level and let chickpeas grinding until the result is very fine.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les pois chiches dans le bol et programmez la vitesse 6 pendant une demi-minute.
2. Augmentez la vitesse au maximum puis laissez moudre les pois chiches jusqu'à ce qu'ils soient très fins.

ZUBEREITUNG:

1. Kichererbse in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 30 Sekunden lang einstellen.
2. Die maximale Geschwindigkeit einstellen und die Kichererbse mahlen lassen, bis sie sehr fein sind.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo i ceci nella caraffa e programiamo a velocità 6 per mezzo minuto.
2. Aumentiamo al massimo la velocità e lasciamo macinare i ceci fino al raggiungimento di una consistenza fine.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o grão na jarra e programamos à velocidade 6 durante meio minuto.
2. Subimos a velocidade ao máximo e deixamos que se moa até que fique bem fino.







Harina de lentejas

Lentil flour / Farine de lentilles / Linsenmehl / Farina di lenticchie / Farinha de lentilhas

10 min



INGREDIENTES:

500 g de lentejas secas

EN

INGREDIENTS:

500 g dry lentils

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de lentilles sèches

DE

ZUTATEN:

500 g trockene Linsen

IT

INGREDIENTI:

500 g di lenticchie secche

PT

INGREDIENTES:

500 g de lentilhas secas

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las lentejas en la jarra y programamos la velocidad 6 durante medio minuto.
2. Subimos la velocidad al máximo y dejamos que las lentejas se muelan hasta que quede muy finas.

PREPARATION:

1. Place lentils in the jar and set half a minute at speed 6.
2. Increase speed to the maximum level and let lentils grinding until the result is very fine.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les lentilles dans le bol et programmez la vitesse 6 pendant une demi-minute.
2. Augmentez la vitesse au maximum puis laissez moudre les lentilles jusqu'à ce qu'elles soient très fines.

ZUBEREITUNG:

1. Linsen in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 30 Sekunden lang einstellen.
2. Die maximale Geschwindigkeit einstellen und Kichererbse mahlen lassen, bis sie sehr fein sind.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le lenticchie nella caraffa e programmiamo a velocità 6 per mezzo minuto.
2. Aumentiamo al massimo la velocità e lasciamo macinare le lenticchie fino ad ottenere una testura finissima.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos as lentilhas na jarra e programamos à velocidade 6 durante meio minuto.
2. Subimos a velocidade ao máximo e deixamos que se moa até que fiquem muito finas.



Sésamo molido

5 min



INGREDIENTES:

300 g de sésamo

EN

INGREDIENTS:

300 g sesame

FR

INGRÉDIENTS :

300 g de sésame

DE

ZUTATEN:

300 g Sesam

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el sésamo en la jarra y programamos la velocidad 3 a 80 °C durante 4 minutos.
2. Al finalizar, subimos a la velocidad a 6 y dejamos que se mueva durante medio minuto.
3. Bajamos los restos de la pared de la jarra y repetimos el paso anterior.

PREPARATION:

1. Place sesame in the jar and set 80 °C at speed 3 for 4 minutes.
2. When it finishes, increase speed to 6 let it mill for half a minute.
3. Push the stuck rests down and repeat the last step.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le sésame dans le bol et programmez la vitesse 3 à 80 °C pendant 4 minutes.
2. À la fin, augmentez la vitesse jusqu'à la vitesse 6 et laissez le sésame moudre pendant une demi-minute.
3. Abaissez les restes de la paroi du bol et recommencez l'étape antérieure.

ZUBEREITUNG:

1. Der Sesam in den Topf geben und die Geschwindigkeit 3 bei 80 °C 4 Minuten lang einstellen.
2. Als letztes die Geschwindigkeit bis 6 steigen und 30 Sekunden mahlen lassen.
3. Die Reste von Topfwand nach unten schieben und die vorhergehenden Schritte wiederholen.



IT

INGREDIENTI:

300 g di sesamo

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il sesamo nella caraffa e programiamo a velocità 3 a 80 °C per 4 minuti.
2. Per terminare, aumentare alla velocità 6 e lasciare che macini per mezzo minuto.
3. Rimuoviamo le rimanenze dalle pareti della caraffa e ripetiamo il passo precedente.

PT

INGREDIENTES:

300 g de sésamo

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o sésamo na jarra e programamos à velocidade 3 a 80 °C durante 4 minutos.
2. Ao finalizar, subimos a velocidade a 6 e deixamos que moa durante meio minuto.
3. Baixamos os restos da parede da jarra e repetimos o passo anterior.





Crema de cacahuete

Peanut butter / Beurre de cacahuètes / Erdnussbutter / Burro di arachidi / Manteiga de amendoins

🕒 10 min



INGREDIENTES:

300 g de cacahuetes tostados

EN _____

INGREDIENTS:

300 g roasted peanuts

FR _____

INGRÉDIENTS :

300 g de cacahuètes grillées

DE _____

ZUTATEN:

300 g geröstete Erdnüsse

IT _____

INGREDIENTI:

300 g di arachidi tostate

PT _____

INGREDIENTES:

300 g de amendoins tostados

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los cacahuetes en la jarra y programamos la velocidad 5 durante 6 minutos.
2. Ponemos la crema en un frasco de cristal y la reservamos en el frigorífico.

PREPARATION:

1. Place the peanuts in the jar and set speed 5 for 6 minutes.
2. Pour the peanut butter into a glass bottle or container and store it in the fridge.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les cacahuètes dans le bol et programmez la vitesse 5 pendant 6 minutes.
2. Mettez la crème dans un récipient en verre et réservez-la au réfrigérateur.

ZUBEREITUNG:

1. Die Erdnüsse in den Topf geben und die Geschwindigkeit 5, 6 Minuten lang einstellen.
2. Die Creme in ein Glasgefäß gießen und im Kühlschrank beiseitestellen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le arachidi nella caraffa e programmiamo a velocità 5 per 6 minuti.
2. Mettiamo la crema in un barattolo di vetro e la conserviamo in frigorifero.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos os amendoins na jarra e programamos à velocidade 5 durante 6 minutos.
2. Pomos o creme num frasco de vidro e reservamos no frigorífico.





Pulverizar



Obtén las texturas más finas en tus ingredientes pulverizados

Si un ingrediente es muy duro podemos utilizar el botón Turbo, presionar 4 o 5 veces para que se desmenuce en trozos más pequeños y luego programar la velocidad 10 durante el tiempo necesario, que dependerá de la dureza y la cantidad a pulverizar. Recomendamos aumentar la velocidad poco a poco y de forma progresiva de 5 a 10 para no forzar las cuchillas y no llenar la jarra por encima de la mitad.

Para pulverizar queso duro, frutos secos o ingredientes similares usaremos la velocidad 10 o subiremos de 5 a 10 progresivamente. Por el contrario, si se trata de un queso tierno o semicurado es conveniente pulverizarlo con la velocidad 5 durante 5 segundos.

Para pulverizar legumbres y hacer harina programaremos a la velocidad máxima durante 2-3 minutos para posteriormente precocinar y secar la harina durante 30 minutos a 100 °C sin vaso medidor. A continuación, dejaremos que se enfríe y pulverizaremos de nuevo. También podemos procesar varios ingredientes a la vez, por ejemplo, hierbas aromáticas con azúcar y corteza de naranja.

Pulverise / Pulvériser / Pulverisieren / Polverizzare / Pulverizar

EN **Pulverise ingredients and obtain the finest textures**

This function is designed to reduce one or more ingredients to powder or to change its mixture to finer. The jar and the blades must be completely dry in order to obtain best results. If the ingredient is too hard you can use the Turbo button, press it 4 or 5 times to break down ingredients to smaller pieces and then set speed 10 for the necessary time, which will vary depending on the hardness and quantity. We suggest you increase speed gradually from 5 to 10 and not to fill it over halfway to allow the jar to operate efficiently.

To pulverise hard cheese, dry nuts or similar ingredients, start with speed 5 and increase it to 10 or pulverise directly at speed 10. If you want to pulverise soft or semicured cheese instead, pulverise it at speed 5 for 5 seconds. To make flour out of pulses, pulverise them at top speed for 2-3 minutes before precooking them and drying them at 100 °C for 30 minutes (without the measuring cup in its place). Then, allow it to cool down and pulverise again. You can also process several ingredients at a time, for example, aromatic herbs with sugar and orange peel.

FR **Obtenez les textures les plus fines pour vos ingrédients pulvérisés**

S'il s'agit d'un ingrédient très dur, vous pouvez utiliser le bouton Turbo, appuyez 4 ou 5 fois dessus pour émettre les ingrédients en tout petits morceaux puis programmez la vitesse 10 le temps nécessaire (qui dépendra de la dureté et de la quantité d'ingrédient(s) à pulvériser). Il est recommandé d'augmenter la vitesse peu à peu et progressivement, de 5 à 10 pour ne pas forcer les lames et de ne pas remplir plus de la moitié du bol.

Pour pulvériser du fromage dur, des fruits secs ou des ingrédients similaires, utilisez la vitesse 10 ou augmentez la vitesse progressivement de 5 à 10. Dans le cas contraire, pour un fromage tendre ou demi-fermenté il convient de le pulvériser avec la vitesse 5 pendant 5 secondes. Pour pulvériser des légumes et en faire de la farine, programmez la vitesse maximale pendant 2-3 minutes puis précuisez et asséchez la farine pendant 30 minutes à 100 °C sans le verre mesureur. Postérieurement, laissez refroidir et pulvériser à nouveau. Vous pouvez aussi pulvériser plusieurs ingrédients à la fois, par exemple, des herbes aromatiques avec du sucre et des peaux d'orange.

DE **Erreichen Sie die feinsten Texturen mit Ihren pulverisierten Zutaten**

Diese Funktion ermöglicht, eine oder mehrere Zutaten zu pulverisieren und eine feine Textur zu erreichen. So der Behälter wie die Klingen müssen komplett getrocknet werden, um die besten Ergebnisse zu erreichen. Falls eine Zutat zu groß ist, kann man den Schalter Turbo verwenden, 4- oder 5-mal drücken, um sie in kleinere Stücke zu zerkleinern und dann die Geschwindigkeit 10 so lange wie nötig je nach Härte und Menge einstellen. Es wird empfohlen die Geschwindigkeit progressiv von 5 bis 10 zu steigen, um die Klinge nicht zu beanspruchen und den Topf nicht über die Hälfte füllen.

Um harte Käse, Trockenfrüchte u.a. zu pulverisieren, die Geschwindigkeit 10 verwenden oder von 5 bis 10 progressiv erhöhen. Im Gegensatz wird die Geschwindigkeit 5, 5 Sekunden lang verwendet, um zarte Käse oder halbfeste Schnittkäse zu pulverisieren. Um Hülsenfrüchte zu pulverisieren und Mehl zu zubereiten, die maximale Geschwindigkeit 2-3 Min. lang einstellen, dann es vorkochen und 30 Min. bei 100 °C ohne Messbecher trocken. Danach es abkühlen lassen und wieder pulverisieren. Man kann auch mehrere Zutaten auf einmal verarbeiten, wie zum Beispiel aromatische Kräuter mit Zucker und Orangenschale.





Ottieni le consistenze più fini per i tuoi ingredienti polverizzati

Questa funzione permette di ridurre in polvere uno o più ingredienti e ottenere una testura molto fine. Sia la caraffa che le lame devono essere completamente asciutte per ottenere il miglior risultato. Se un ingrediente è molto duro è possibile usare il tasto Turbo, premerlo 4 o 5 volte per diminuire la dimensione dei pezzi e in seguito programmare a velocità 10 per il tempo necessario, che dipenderà dalla durezza e dalla quantità da polverizzare. Consigliamo di aumentare poco a poco la velocità e progressivamente da 5 a 10 per non forzare le lame e non riempire la caraffa al di sopra della metà. Per polverizzare formaggio duro, frutta secca o ingredienti simili useremo la velocità 10 o la aumenteremo progressivamente da 5 a 10. Al contrario, se si tratta di un formaggio più o meno stagionato è opportuno polverizzarlo a velocità 5 per 5 secondi. Per polverizzare legumi e farne farina programiamo a velocità massima per 2-3 minuti per precuocere successivamente ed essiccare la farina per 30 minuti a 100 °C senza vaso dosatore. Successivamente lasceremo raffreddare e ripeteremo la polverizzazione. È inoltre possibile elaborare diversi ingredienti alla volta, ad esempio, erbe aromatiche con zucchero e scorza d'arancia.

Obtenha as texturas mais finas nos seus ingredientes pulverizados

Se um ingrediente é muito duro podemos utilizar o botão Turbo, pressionar 4 ou 5 vezes para que se desfaça em pedaços mais pequenos e depois programar a velocidade 10 durante o tempo necessário, que dependerá da dureza e a quantidade a pulverizar. Recomendamos subir a velocidade pouco a pouco e de forma progressiva de 5 a 10 para não forçar as lâminas e não encher a jarra acima da metade. Para pulverizar queijo seco, frutos secos ou ingredientes similares, usaremos a velocidade 10 ou subiremos de 5 a 10 progressivamente. Caso contrário, se se trata de um queijo tenro ou semicurado é conveniente pulverizar com a velocidade 5 durante 5 segundos. Para pulverizar legumes e fazer farinha programamos a velocidade máxima durante 2-3 minutos para posteriormente pré-cozinhar e secar a farinha durante 30 minutos a 100 °C sem copo medidor. Posteriormente, deixaremos que arrefeça e voltamos a pulverizar. Também podemos processar vários ingredientes ao mesmo tempo, por exemplo, ervas aromáticas com açúcar e casca de laranja.



Azúcar glas





INGREDIENTES:

300 g de azúcar

EN

INGREDIENTS:

300 g sugar

FR

INGRÉDIENTS :

300 g de sucre

DE

ZUTATEN:

300 g Zucker

IT

INGREDIENTI:

300 g di zucchero

PT

INGREDIENTES:

300 g de açúcar

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el azúcar en la jarra seca.
2. Programamos la velocidad 10 durante 20 segundos, bajamos el azúcar de las paredes con ayuda de una espátula y volvemos a programar la velocidad 10 durante 20 segundos.

PREPARATION:

1. Place the sugar inside the dry jar .
2. Set speed 10 for 20 seconds, push down sugar stuck to the sides with the help of a spatula and set speed 10 for another 20 seconds.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le sucre dans le bol sec.
2. Programmez la vitesse 10 pendant 20 secondes, abaissez le sucre restant sur la paroi à l'aide de la spatule et reprogrammez la vitesse 10 pendant 20 secondes.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker in den trockenen Topf geben.
2. Die Geschwindigkeit 10, 20 Sekunden einstellen, den Zucker von Topfwände mit dem Teigschaber nach unten schieben und wieder die Geschwindigkeit 10, 20 Sekunden einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo lo zucchero nella caraffa asciutta.
2. Programmiamo a velocità 10 per 20 secondi, rimuoviamo lo zucchero dalle pareti della caraffa con l'aiuto di una spatola e programmiamo di nuovo a velocità 10 per 20 secondi.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o açúcar na jarra seca
2. Programamos a velocidade 10 durante 20 segundos, baixamos o açúcar das paredes com ajuda de uma espátula e voltamos a programar à velocidade 10 durante 20 segundos.



Azúcar aromatizado de naranja

Orange-aromatized sugar / Sucre aromatisé à l'orange Aromatisierte Orangen Zucker /
Zucchero aromatizzato all'arancia / Açúcar aromatizado de laranja

🕒 5 min



INGREDIENTES:

300 g de azúcar
1 corteza de naranja sin la parte
blanca

EN

INGREDIENTS:

300 g sugar
1 orange peel (without the white part)

FR

INGRÉDIENTS :

300 g de sucre
1 peau d'orange sans la partie blanche

DE

ZUTATEN:

300 g Zucker
1 Orangenschale ohne den weißen Teil

IT

INGREDIENTI:

300 g di zucchero
1 scorza d'arancia senza la parte
bianca

PT

INGREDIENTES:

300 g de açúcar
1 casca de laranja sem a parte branca

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el azúcar y la corteza en la jarra seca.
2. Programamos la velocidad 10 durante 1 minuto, bajamos el azúcar de las paredes con ayuda de una espátula y volvemos a programar la velocidad 10 durante 1 minuto más.

PREPARATION:

1. Place the sugar and orange peel inside the jar (make sure it is completely dry).
2. Set speed 10 for 1 minute, push down sugar stuck to the sides with the help of a spatula and set speed 10 for another minute.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le sucre et la peau d'orange dans le bol sec.
2. Programmez la vitesse 10 pendant 1 minute, abaissez le sucre restant sur la paroi à l'aide de la spatule et reprogrammez la vitesse 10 pendant 1 minute de plus.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker und Orangenschale in den trockenen Topf geben.
2. Die Geschwindigkeit 10, 1 Minute einstellen, den Zucker von Topfwände mit dem Teigschaber nach unten schieben und wieder die Geschwindigkeit 10, 1 Min. einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Introdurre lo zucchero e la scorza nella caraffa asciutta.
2. Programmiamo a velocità 10 per 1 minuto, rimuoviamo lo zucchero dalle pareti della caraffa con l'aiuto di una spatola e riprogrammiamo a velocità 10 per ancora 1 minuto.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o açúcar e a casca de laranja na jarra seca.
2. Programamos a velocidade 10 durante 1 minuto, baixamos o açúcar das paredes da jarra com ajuda de uma espátula e voltamos a programar a velocidade 10 durante 1 minuto mais.





Pan rallado

Breadcrumbs / Chapelure / Paniermehl / Pane grattugiato / Pão ralado

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de pan seco o duro

EN

INGREDIENTS:

200 g dry or hard bread

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de pain sec ou dur

DE

ZUTATEN:

200 g hartes Brot

IT

INGREDIENTI:

200 g di pane secco o duro

PT

INGREDIENTES:

200 g de pão seco duro

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el pan partido en trozos en la jarra.
2. Damos 3 golpes de turbo.
3. Picamos con la velocidad 10 durante 1 minuto.
4. Si no quedara lo suficientemente triturado, repetiríamos el último paso.

PREPARATION:

1. Introduce bread pieces in the jar.
2. Press the turbo button 3 times.
3. Mince at speed 10 for 1 minute.
4. If bread is not enough fine yet, repeat the last step.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le pain coupé en morceaux dans le bol.
2. Appuyez 3 fois sur le Turbo.
3. Hachez avec la vitesse 10 pendant 1 minute.
4. Si le résultat obtenu n'est pas assez trituré, recommencez cette dernière étape.

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in kleine Stücke in den Topf geben.
2. 3-mal auf Turbo drücken.
3. Mit der Geschwindigkeit 10, 1 Min. lang hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il pane spezzettato nella caraffa.
2. Facciamo tre giri di turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 1 minuto.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente tritato, andremo a ripetere l'ultimo passaggio.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o pão partido em pedaços na jarra.
2. Pressionamos 3 vezes Turbo.
3. Picamos com a velocidade 10 durante 1 minuto.
4. Se não ficar suficientemente triturado, repetimos o último passo.



Queso rallado

Grated cheese / Fromage râpé / Reibkäse / Formaggio grattugiato / Queijo ralado

INGREDIENTES:

200 g de parmesano

EN

INGREDIENTS:

200 g parmesan cheese

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de parmesan

DE

ZUTATEN:

200 g Parmesan

IT

INGREDIENTI:

200 g di parmigiano

PT

INGREDIENTES:

200 g de parmesão

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el parmesano troceado en la jarra.
2. Damos 3 golpes de turbo.
3. Picamos con la velocidad 10 durante 30 segundos.
4. Si no quedara lo suficientemente triturado, repetiríamos el último paso.

PREPARATION:

1. Introduce the parmesan cheese in pieces in the jar.
2. Press the turbo button 3 times.
3. Mince at speed 10 for 30 seconds.
4. If cheese is not enough fine yet, repeat the last step.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le parmesan coupé en morceaux dans le bol.
2. Appuyez 3 fois sur le Turbo.
3. Hachez avec la vitesse 10 pendant 30 secondes.
4. Si le résultat obtenu n'est pas assez trituré, recommencez cette dernière étape.

ZUBEREITUNG:

1. Zucker und Orangenschale in den trockenen Topf geben.
2. Parmesan in kleine Stücke in den Topf geben.
3. 3-mal auf Turbo drücken.
4. Mit der Geschwindigkeit 10, 30 Sekunden hacken.
5. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il parmigiano tagliato a pezzetti nella caraffa.
2. Facciamo tre giri di turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 30 secondi.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente tritato, ripeteremo l'ultimo passo.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o parmesão em pedaços na jarra.
2. Pressionamos 3 vezes Turbo.
3. Picamos com a velocidade 10 durante 30 segundos.
4. Se não ficar suficientemente triturado, repetimos o último passo.





Mezcla de especias aromáticas

🕒 5 min 🍴



INGREDIENTES:

4 cucharadas de tomillo
4 cucharadas de romero
1 cucharada de comino
1 cucharada de ajo en polvo
Sal

EN

INGREDIENTS:

4 thyme spoons
4 rosemary spoons
1 cumin spoon
1 garlic powder spoon
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

4 cuillères de thym
4 cuillères de romarin
1 cuillère de cumin
1 cuillère d'ail en poudre
Sel

DE

ZUTATEN:

4 Löffel Thymian
4 Löffel Rosmarin
1 Löffel Kümmel
1 Löffel Knoblauchpulver
Salz

IT

INGREDIENTI:

4 cucchiari di timo
4 cucchiari di rosmarino
1 cucchiario di cumino
1 cucchiario di aglio in polvere
Sale

PT

INGREDIENTES:

4 colheradas de tomilho
4 colheradas de alecrim
1 colherada de cominho
1 colherada de alho em pó
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 10 durante 2 minutos.
2. Al finalizar, extraemos y reservamos la mezcla en un tarro de cristal hasta que queramos usarla para aromatizar carnes o pescados.

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 10 for 2 minutes.
2. Once milled, store them in a glass jar until used to aromatize meat or fish.

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 10 pendant 2 minutes.
2. À la fin, sortez et réservez le mélange dans un pot en verre jusqu'à ce que vous souhaitiez l'utiliser pour aromatiser des viandes ou des poissons.

ZUBEREITUNG:

1. Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 10, 2 Min. einstellen.
2. Danach, die Zubereitung entnehmen und in einem Glasgefäß beiseitestellen. Es wird verwendet, um Fleisch oder Fisch zu würzen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 10 per 2 minuti.
2. Quando sarà terminato, tiriamo fuori e conserviamo il composto in un vasetto di vetro fino a quando desideriamo utilizzarlo per aromatizzare carne o pesce.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 10 durante 2 minutos.
2. Ao finalizar, extraímos e reservamos a mistura num frasco de vidro até que queiramos usar para aromatizar carnes ou peixes.

Amasar



*Masas perfectas de hasta
2,5 kg con la cuchara
MambuMix*

Consigue hacer masas perfectas de una sola pieza. En esta función hay que sustituir siempre las cuchillas por la cuchara MambuMix y programar velocidades bajas, entre 1 y 3. La cantidad máxima de ingredientes es de 2,5 kg.

Para que una masa esté completamente lista, la procesaremos entre 5 y 10 minutos. En caso de llevar levadura fresca, hay que dejarla reposar en un lugar cálido hasta que doble su volumen.



Knead / Pétrir / Kneten / Impastare / Amassar

Perfect doughs of up to 2.5 kg with MamboMix spoon

Capable of kneading perfect doughs in one whole piece. When using this function, always replace the blades by the MamboMix spoon and select low speeds, between 1 and 3. The maximum quantity of ingredients allowed is 2.5 kg. For the dough to be completely ready, knead it for 5-10 minutes. If the yeast used is fresh, allow it sit in a warm place until it doubles its size.

EN

Des pâtes parfaites jusqu'à 2,5 kg grâce à la cuillère MamboMix

Réalisez des pâtes parfaites d'une seule pièce. Avec cette fonction, vous devez toujours substituer les lames par la cuillère MamboMix et programmez des vitesses basses, entre 1 et 3. La quantité maximale d'ingrédients est de 2,5 kg. Pour qu'une pâte soit complètement prête, pétrissez-la entre 5 et 10 minutes de plus. Si vous avez utilisé de la levure fraîche, il faut laisser reposer la pâte dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

FR

Perfekte Teige bis zu 2,5 kg mit dem Löffel MamboMix

Perfekte Teige von nur ein Stück. In dieser Funktion muss die Löffel MamboMix anstatt der Klängen eingesetzt werden und die niedrigen Geschwindigkeiten, zwischen 1 und 3 eingestellt werden. Die maximale Fullmenge ist 2,5 kg. Den Teig zwischen 5 und 10 Min. verarbeiten, damit er komplett bereit ist. Bei frischer Hefe, in einem warmen Platz ruhen lassen, bis seinem Umfang sich verdoppelt.

DE

Impasti perfetti fino a 2,5 kg con il cucchiaino MamboMix

Realizza impasti perfetti in una sola volta. Per questa funzione bisogna sempre sostituire le lame con il braccio impastatore e programmare velocità basse, da 1 a 3. La quantità massima di ingredienti è di 2,5 kg. Di modo che l'impasto sia completamente pronto, lo elaboreremo dai 5 ai 10 minuti. Nel caso del lievito fresco, bisogna lasciar riposare l'impasto in un luogo caldo fino a che raddoppi il suo volume.

IT

Massas perfeitas de até 2,5 kg com a colher MamboMix

Consegue fazer massas perfeitas de uma só vez. Nesta função haverá que substituir sempre as lâminas pela colher MamboMix e programar velocidades baixas entre 1 e 3. A quantidade máxima de ingredientes é de 2,5 kg. Para que a massa esteja completamente pronta, processamos entre 5 e 10 minutos. Em caso de levar fermento fresco, haverá que deixar repousar num lugar cálido até que duplique de volume.

PT







Masa de pizza

2 bases de pizza / Dough for 2 pizzas / Pâte pour 2 pizzas /
Teig für zwei Pizzas / Impasto per due pizze / Massa para duas pizzas /

🕒 10 min



INGREDIENTES:

20 g de levadura prensada fresca de panadería o 1 sobre de levadura deshidratada de panadería
400 g de harina (preferiblemente de fuerza)
200 ml de agua
50 ml de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

1. Cambiamos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
2. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 3 durante 8 minutos.
3. Dejamos reposar la masa en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

EN

INGREDIENTS:

20 g of pressed pastry fresh yeast or 1 dehydrated pastry yeast packet
400 g flour (preferably strong flour)
200 ml water
50 ml extra-virgin olive oil
1 salt teaspoon

PREPARATION:

1. Replace the blades by the MamboMix spoon.
2. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 3 for 8 minutes.
3. Allow the dough to sit in a warm space until it doubles its volume.

FR _____

INGRÉDIENTS :

20 g de levure de boulanger fraîche pressée ou 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
400 g de farine (de force de préférence)
200 ml d'eau
50 ml d'huile d'olive vierge extra
1 cuillère de sel

ÉLABORATION :

1. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 3 pendant 8 minutes.
3. Laissez reposer la pâte dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

DE _____

ZUTATEN:

20 g frische Hefe von Bäckerei oder ein Päckchen von dehydrierter Hefe von Bäckerei.
400 g Mehl
200 ml Wasser
50 ml Olivenöl
1 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Klängen entnehmen und den MamboMix Löffel einsetzen.
2. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.
3. Den Teig auf einem warmen platz ruhen lassen, bis seinen Umfang sich verdoppelt.

IT _____

INGREDIENTI:

20 g di lievito fresco di panetteria o 1 bustina di lievito disidratato di panetteria
400 g di farina (preferibilmente di grano duro)
200 ml di acqua
50 ml di olio extra vergine di oliva
1 cucchiaino di sale

PREPARAZIONE:

1. Cambiamo le lame per il cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 3 per 8 minuti.
3. Lasciamo riposare l'impasto in un luogo caldo fino a che raddoppi il suo volume.

PT _____

INGREDIENTES:

20 g de fermento prensado fresco de padaria ou um pacote de fermento desidratado.
400 g de farinha (preferivelmente de força)
200 ml de água
50 ml de azeite virgem extra
1 pitada de sal

PREPARAÇÃO:

1. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
2. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 3 durante 8 minutos.
3. Deixamos repousar a massa num lugar cálido até que duplique de volume.





Masa de pizza en 1 minuto

🕒 1 min 🍴



INGREDIENTES:

10 g de sal
300 g de harina de fuerza
150 ml de agua con gas
10 ml de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

1. Sustituimos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
2. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 3 durante 1 minuto.
3. Ponemos la masa en un bol enharinado y la cubrimos con un paño para que fermente y doble su volumen.

EN _____

INGREDIENTS:

10 g salt
300 g strong flour
150 ml fizzy water
10 ml extra-virgin olive oil spoon

PREPARATION:

1. Replace the blades by the MamboMix spoon.
2. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 3 for 1 minute.
3. Place the dough in a floured bowl and cover it with a cloth for it to ferment and doubles its volume.

FR _____

INGRÉDIENTS :

10 g de sel
300 g de farine de force
150 ml d'eau gazeuse
10 ml d'huile d'olive vierge extra

ÉLABORATION :

1. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 3 pendant 1 minute.
3. Mettez la pâte dans un bol enfariné et recouvrez avec un chiffon pour qu'elle fermente et double de volume.

DE _____

ZUTATEN:

10 g Salz
300 g Mehl
150 ml Gas mit Kohlensäure
10 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Klängen entnehmen und den MamboMix Löffel einsetzen.
2. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 3, 1 Min. einstellen.
3. Eine Schüssel mit Mehl bestreuen und den Teig darauf liegen, dann mit einem Tuch abdecken, damit er gärt und seinem Umfang sich verdoppelt.

IT _____

INGREDIENTI:

10 g di sale
300 di farina di grano duro
150 ml di acqua frizzante
10 ml di olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

1. Cambiamo le lame per il cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 3 per 1 minuti.
3. Mettiamo l'impasto in una ciotola infarinata e copriamola con un panno di modo che lieviti e raddoppi il suo volume.

PT _____

INGREDIENTES:

10 g de sal
300 g de farinha de força
150 ml de água com gás
10 ml de azeite virgem extra

PREPARAÇÃO:

1. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
2. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 3 durante 1 minuto.
3. Pomos a massa numa tigela com farinha e cobrimos com um pano húmido para que fermente e duplique o seu volume.



Masa de pan de pueblo



1h



INGREDIENTES:

10 g de levadura fresca de panadería
 100 g de harina de repostería
 500 g de harina de fuerza
 10 g de sal
 100 ml de agua
 280 ml de agua
 Aceite para untar un bol

ELABORACIÓN:

1. El día anterior, mezclamos 100 ml de agua, 10 g de levadura y 100 g de harina de repostería con la velocidad 3 hasta que los ingredientes estén bien integrados y dejamos que repose en el frigorífico.
2. Sustituimos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
3. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 3 durante 8 minutos.
4. Al finalizar, dejamos reposar la masa unos 30-40 minutos para que doble su volumen.

EN

INGREDIENTS:

10 g fresh pastry yeast
100 g pastry flour
500 g strong flour
10 g salt
100 ml water
280 ml water
Oil to grease the bowl

PREPARATION:

1. The day before: mix 100 ml water, 10 g yeast and 100 g pastry flour at speed 3 until all the ingredients come together and allow it to sit in the fridge.
2. Replace the blades by the MamboMix spoon.
3. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 3 for 8 minutes.
4. After 8 minutes, allow the dough to rest for 30-40 minutes until it doubles its volume.

FR

INGRÉDIENTS :

10 g de levure de boulanger fraîche
100 g de farine pour pâtisserie
500 g de farine de force
10 g de sel
100 ml d'eau
280 ml d'eau
Huile pour badigeonner le bol

ÉLABORATION :

1. La veille, mélangez 100 ml d'eau, 10 g de levure et 100 g de farine pour pâtisserie avec la vitesse 3 jusqu'à ce que les ingrédients soient bien intégrés puis laissez reposer au réfrigérateur.
2. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
3. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 3 pendant 8 minutes.
4. À la fin, laissez reposer la pâte pendant 30-40 minutes pour qu'elle double de volume.

DE

ZUTATEN:

10 g frische Backhefe
100 g feingebacktes Mehl
500 g Mehl
10 g Salz
100 ml Wasser
280 ml Wasser
Öl, um in einer Schüssel einzuölen

ZUBEREITUNG:

1. Der Tag zuvor, 100 ml Wasser, 10 g Hefe und 100 g Feingebäcke Mehl mit der Geschwindigkeit 3 verrühren, bis die Zutaten gemischt werden und dann im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Klängen entnehmen und die MamboMix Löffel einsetzen.
3. Die Zutaten in den Behälter geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.
4. Als letztes den Teig 30-40 ruhen lassen, um den Umfang zu verdoppeln. Als letztes den Teig 30-40 ruhen lassen, um den Umfang zu verdoppeln.

IT

INGREDIENTI:

10 g di lievito fresco di panetteria
100 g di farina per dolci
10 g di lievito fresco di panetteria
500 di farina di grano duro
10 g di sale
100 ml di acqua
280 ml di acqua
Olio per oleare la ciotola

PREPARAZIONE:

1. Il giorno precedente, mescoliamo 100 ml di acqua, 10 g di lievito e 100 g di farina per dolci usando la velocità 3 fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati e la lasceremo riposare in frigorifero.
2. Cambiamo le lame per cucchiaino MamboMix.
3. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 3 per 8 minuti.
4. Quando ha terminato, lasciamo riposare l'impasto per 30-40 minuti di modo da raddoppiare il suo volume.

PT

INGREDIENTES:

10 g de fermento fresco de padaria
100 g de farinha de pastelaria
500 g de farinha de força
10 g de sal
100 ml de água
280 ml de água
Óleo para untar a tigela

PREPARAÇÃO:

1. No dia anterior, misturamos 100 ml de água, 10 g de fermento e 100 g de farinha de pastelaria com a velocidade 3 até que os ingredientes estejam bem integrados e deixamos que repouse no frigorífico.
2. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
3. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 3 durante 8 minutos.
4. Ao finalizar deixamos repousar a massa uns 30-40 minutos para que duplique de volume.



Masa de bollería

🕒 30 min



INGREDIENTES:

120 g de azúcar
40 g de levadura fresca
500 g de harina de fuerza
100 ml de agua
100 ml de aceite
2 huevos

EN

INGREDIENTS:

120 g sugar
40 g fresh yeast
500 g strong flour
100 ml water
100 ml oil
2 eggs

FR

INGRÉDIENTS :

120 g de sucre
40 g de levure fraîche
500 g de farine de force
100 ml d'eau
100 ml d'huile
2 œufs

DE

ZUTATEN:

120 g Zucker
40 g frische Hefe
500 g Mehl
100 ml Wasser
100 ml Öl
2 Eier

ELABORACIÓN:

1. Sustituimos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
2. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 3 durante 8 minutos.
3. Retiramos la masa a una bandeja de papel enharinada.
4. Fermentamos y horneamos la masa a 180 °C.

PREPARATION:

1. Replace the blades by the MamboMix spoon.
2. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 3 for 8 minutes.
3. Place the dough in a floured paper tray.
4. Ferment and bake the dough at 180 °C.

ÉLABORATION :

1. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 3 pendant 8 minutes.
3. Retirez la pâte et placez-la sur du papier enfariné.
4. Fermentez et enfournez la pâte à 180 °C.

ZUBEREITUNG:

1. Klingen entnehmen und die MamboMix Löffel einsetzen.
2. Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 3, 8 Min. einstellen.
3. Teig auf ein Backblech liegen, die mit Mehl besteuert wurde.
4. Teig bei 180 °C gären und backen lassen.

IT

INGREDIENTI:

120 g di zucchero
40 g di lievito fresco
500 g di farina di grano duro
100 ml di acqua
100 ml di olio
2 uova

PREPARAZIONE:

1. Cambiamo le lame cucchiaino MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 3 per 8 minuti.
3. Tiriamo fuori l'impasto e lo mettiamo in un vassoio di carta infarinato.
4. Lasciamo lievitare e inforniamo l'impasto a 180 °C.

PT

INGREDIENTES:

120 g de açúcar
40 g de fermento fresco
500 g de farinha de força
100 ml de água
100 ml de óleo
2 ovos

PREPARAÇÃO:

1. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
2. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 3 durante 8 minutos.
3. Pomos a massa numa bandeja de papel enfarinhada.
4. Fermentamos e levamos ao forno a 180 °C.





Masa quebrada

🕒 10 min



INGREDIENTES:

200 g de harina
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo
Sal

EN

INGREDIENTS:

200 g flour
100 g butter at room temperature
1 egg
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de farine
100 g de beurre à température ambiante
1 œuf
Sel

DE

ZUTATEN:

200 g Mehl
10 g Butter bei Zimmertemperatur
1 Ei
Salz

IT

INGREDIENTI:

200 g di farina
100 g di burro a temperatura ambiente
1 uovo
Sale

PT

INGREDIENTES:

200 g de farinha
100 g de manteiga a temperatura ambiente
1 ovo
Sal

ELABORACIÓN:

1. Sustituimos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
2. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 2 hasta que los ingredientes queden bien integrados.
3. Reservamos en el frigorífico durante media hora.

PREPARATION:

1. Replace the blades by the MamboMix spoon.
2. Pour all the ingredients into the jar and set it at speed 2 until all the ingredients come together.
3. Store in the fridge for half an hour.

ÉLABORATION :

1. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
2. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
3. Réservez dans le réfrigérateur pendant une demi-heure.

ZUBEREITUNG:

1. Klingen entnehmen und die MamboMix Löffel einsetzen.
2. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 2 einstellen, bis sie gemischt werden.
3. Im Kühlschrank eine halbe Stunde aufbewahren.

PREPARAZIONE:

1. Cambiamo le lame cucchiaio MamboMix.
2. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programiamo a velocità 2 fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.
3. Conserviamo nel frigorifero per mezz'ora.

PREPARAÇÃO:

1. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
2. Vertemos todos os ingredientes na jarra e programamos a velocidade 2 até que os ingredientes fiquem bem integrados.
3. Reservamos no frigorífico durante meia hora.

Emulsionar



Crea mayonesa y tus propios aliños para darle el toque deseado a cualquier plato

Mezcla homogéneamente los ingredientes de forma óptima. Permite hacer emulsiones estables como la mayonesa, en las que dos líquidos grasos se juntan, e inestables como la vinagreta, en la que la mezcla se separa de nuevo con el tiempo.

Utilizaremos la velocidad 4 para cantidades de hasta 250 ml y la velocidad 5 para cantidades mayores, siempre sin sobrepasar la cantidad máxima de 1 litro.

Si deseamos realizar una emulsión estable, los diferentes ingredientes tienen que estar a la misma temperatura para evitar que se corte la mezcla.

Emulsify / Émulsionner / Emulgieren / Emulsionare / Emulsionar

Prepare mayonnaise and all kinds of dressings to complement all your dishes

Mixes homogeneously ingredients to achieve optimum results. It allows preparing stable emulsions (like mayonnaise) out of 2 fatty elements that come together, or out of unstable ingredients that come apart after some time such as vinaigrette dressing. Use speed 4 for up to 250 ml and speed 5 for greater quantities, always without exceeding the maximum quantity allowed in this function, 1 litre. If you want to prepare a firm emulsion, all the ingredients used have to be at the same temperature to ensure it comes together.

EN

Préparez votre mayonnaise et vos propres assaisonnements pour apporter votre touche à n'importe quel plat

Cette fonction permet de mélanger tous les ingrédients de manière homogène et optimale. Elle permet aussi de réaliser des émulsions stables comme de la mayonnaise, dans lesquelles deux liquides à priori non miscibles s'assemblent, et instables comme de la vinaigrette, dans lesquelles le mélange se sépare à nouveau avec le temps. Utilisez la vitesse 4 pour des quantités jusqu'à 250 ml et la vitesse 5 pour des quantités supérieures, sans jamais dépasser la quantité maximale pour cette fonction qui est d'1 litre. Si vous souhaitez réaliser une émulsion stable, les différents ingrédients doivent être à la même température pour éviter que le mélange ne se coupe.

FR

Zubereiten Sie Mayonnaise und Dressings, die für jede Gericht geeignet sind

Diese Funktion kann die Zutaten gleichmäßig verrühren. Man kann stabile Emulsionen wie Mayonnaise zubereiten, indem zwei unmischbare Zutaten sich vermischen, und instabile wie Vinaigrette, die nach einer Zeit nicht mehr gerinnt. Es wird die Geschwindigkeit 4 für Menge bis 250 ml und die Geschwindigkeit 5 für größere Menge verwendet, ohne die maximale Menge dieser Funktion (1 Liter) zu überschreiten. Für eine stabile Emulsion, die verschiedene Zutaten das gleiche Temperatur erhalten, damit die Vermischung nicht geronnen wird.

DE

Prepara maionese e i tuoi propri condimenti per dare il tocco di sapore desiderato a qualsiasi piatto

Permette di preparare emulsioni stabili come la maionese, nelle quali due liquidi che non si possono mischiare si uniscono, e instabili come la vinaigrette, nella quale il composto si separa con il tempo. Useremo la velocità 4 per quantità fino a 250 ml e a velocità 5 per quantità maggiori, sempre senza ridurre la quantità massima per questa funzione che è di 1 litro. Se si desidera realizzare una emulsione stabile, i diversi ingredienti devono stare alla stessa temperatura per evitare che il composto si separi.

IT

Crie maionese e temperos próprios para dar o toque desejado a qualquer prato

Mistura homogênea dos ingredientes da forma ideal. Permite fazer emulsões estáveis como maionese, nas quais dois líquidos imiscíveis se misturam, e instáveis como a vinagreta em que a mistura se separa outra vez com o tempo. Utilizaremos a velocidade 4 para quantidades de até 250 ml e a velocidade 5 para quantidades maiores, sempre sem rebaixar a quantidade máxima para esta função que será de 1 L. Se desejarmos realizar uma emulsão estável, os diferentes ingredientes têm que estar à mesma temperatura para evitar que a mistura se corte.

PT





Vinagreta de mostaza

🕒 15 min



INGREDIENTES:

30 g de mostaza de Dijon
80 ml de vinagre de Módena
60 ml de aceite de oliva
Sal

EN

INGREDIENTS:

30 g Dijon mustard
80 ml balsamic vinegar
60 ml olive oil
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

30 g de moutarde de Dijon
80 ml de vinaigre de Modène
60 ml d'huile d'olive
Sel

DE

ZUTATEN:

30 g Dijon Senf
80 ml Modena Essig
60 ml Olivenöl
Salz

IT

INGREDIENTI:

30 g di senape di Digione
80 ml di aceto di Modena
60 ml d'olio d'oliva
Sale

PT

INGREDIENTES:

30 g de mostarda de Dijon
80 ml de vinagre de Modena
60 ml de azeite
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 4 durante 20 segundos.
2. Servimos al gusto con cualquier tipo de ensalada.

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 4 for 20 seconds.
2. Serve as dressing for any type of salad.

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 4 pendant 20 secondes.
2. Servez avec tout type de salade.

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 4, 20 Sekunden lang einstellen.
2. Passt zu jeder Art von Salat.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 4 per 20 secondi.
2. Serviamo con qualsiasi tipo di insalata.

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 4 durante 20 segundos.
2. Servimos a gosto com qualquer tipo de salada.



Vinagreta de frutos rojos

5 min



INGREDIENTES:

50 g de mermelada de frutos rojos
80 ml de vinagre de manzana
80 ml de aceite de oliva virgen
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 4 durante 20 segundos.
2. Servimos al gusto con cualquier tipo de ensalada.

EN _____

INGREDIENTS:

50 g red berry jam
80 ml apple vinegar
80 ml virgin olive oil spoon
Salt

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 4 for 20 seconds.
2. Serve as dressing for any type of salad.

FR _____

INGRÉDIENTS :

50 g de confiture de fruits rouges
80 ml de vinaigre de pomme
80 ml d'huile d'olive vierge extra
Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 4 pendant 20 secondes.
2. Servez avec tout type de salade.

DE _____

ZUTATEN:

50 g rote Früchte Marmelade
80 ml Apfel Vinaigrette
80 ml Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 4, 20 Sekunden lang einstellen.
2. Passt zu jeder Art von Salat.

IT _____

INGREDIENTI:

50 g di marmellata di frutti rossi
80 ml di aceto di mele
80 ml olio vergine di oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 4 per 20 secondi.
2. Serviamo con qualsiasi tipo di insalata.

PT _____

INGREDIENTES:

50 g de compota de frutos vermelhos
80 ml de vinagre de maçã
80 ml de azeite virgem extra
Sal

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos à velocidade 4 durante 20 segundos.
2. Servimos a gosto com qualquer tipo de salada.



Mayonesa

🕒 10 min



INGREDIENTES:

300 g de aceite de girasol
1 huevo
El zumo de ½ limón
Sal

EN

INGREDIENTS:

300 g sunflower oil
1 egg
1/2 lemon juice
Salt

ELABORACIÓN:

1. Introducimos en la jarra el huevo, el zumo de limón y la sal, y programamos la velocidad 4 durante 10 segundos.
2. Mantenemos la velocidad 4 y vertemos el aceite sobre la tapa para que caiga poco a poco hasta que emulsione.

PREPARATION:

1. Introduce the egg, lemon juice and salt in the jar and set speed 4 for 10 seconds.
2. Still with speed 4, pour oil through the lid until it emulsifies.

FR

INGRÉDIENTS :

300 g d'huile de tournesol
1 œuf
Jus d'un demi citron
Sel

ÉLABORATION :

1. Introduce the egg, lemon juice and salt in the jar and set speed 4 for 10 seconds.
2. Still with speed 4, pour oil through the lid until it emulsifies.

DE

ZUTATEN:

300 g Sonnenblumenöl
1 Eier
Saft mit 1/2 Zitrone
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Ei, Saft und Salz in den Topf geben und 10 Sekunden lang die Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Geschwindigkeit 4 halten und Öl langsam einfüllen, bis es emulgiert.

IT

INGREDIENTI:

300 g di olio di girasole
1 uovo
Succo di 1/2 limone
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo nella caraffa l'uovo, il succo di limone e il sale, programiamo a velocità 4 per 10 secondi.
2. Manteniamo la velocità 4, versiamo l'olio sul coperchio di modo che cada poco a poco fino a emulsionarsi.

PT

INGREDIENTES:

300 g de óleo
1 ovo
Sumo de ½ limão
Sal

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos na jarra o ovo, o sumo de limão e o sal, programamos a velocidade 4 durante 10 segundos.
2. Mantemos a velocidade 4, vertemos o azeite através da abertura da tampa e que caia pouco a pouco até que emulsione.



Alioli

🕒 10 min



INGREDIENTES:

250 ml de aceite de oliva
1 huevo
2 ajos
Sal

EN _____

INGREDIENTS:

250 ml olive oil
1 egg
2 garlics
Salt

FR _____

INGRÉDIENTS :

250 ml d'huile d'olive
1 œuf
2 ails
Sel

DE _____

ZUTATEN:

250 ml Olivenöl
1 Eier
2 Knoblauch
Salz

IT _____

INGREDIENTI:

250 ml di olio d'oliva
1 uovo
2 spicchi d'aglio
Sale

PT _____

INGREDIENTES:

250 ml de azeite
1 ovo
2 alhos
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los ajos en la jarra y programamos la velocidad 8 durante 10 segundos.
2. Bajamos los restos de las paredes, agregamos el huevo y la sal y programamos la velocidad 6 durante 5 segundos.
3. Programamos la velocidad 4 sin tiempo y vertemos el aceite sobre la tapa para que caiga poco a poco hasta que emulsione.

PREPARATION:

1. Introduce garlics in the jar and set speed 8 for 10 seconds.
2. Push down the ingredients on the sides, add an egg a the salt and set speed 6 for 5 seconds.
3. Set speed 4 (no time setting) and pour oil through the lid until it emulsifies..

ÉLABORATION :

1. Introduisez les ails dans le bol et programmez la vitesse 8 pendant 10 secondes.
2. Abaissez les restes de la paroi du bol, ajoutez l'œuf et le sel puis programmez la vitesse 6 pendant 5 secondes.
3. Programmez la vitesse 4 sans temps et versez l'huile par le couvercle pour qu'elle tombe peu à peu, jusqu'à émulsion.

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf geben und 10 Sekunden lang die Geschwindigkeit 8 einstellen.
2. Die Reste nach unten schieben, Ei und Salz dazugeben und 5 Sekunden lang Geschwindigkeit 6 einstellen.
3. Geschwindigkeit 4 ohne Geschwindigkeit einstellen und Öl langsam einfüllen, bis sie emulgiert.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo gli spicchi di aglio nella caraffa e programmiamo a velocità 8 per 10 secondi.
2. Rimuoviamo le rimanenze dalle pareti, incorporiamo l'uovo, il sale e programmiamo a velocità 6 per 5 secondi.
3. Programmiamo a velocità 4 senza tempo e versiamo l'olio sul coperchio di modo che cada poco a poco fino a emulsionarsi.

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos o alho na jarra e programamos à velocidade 8 durante 10 segundos.
2. Baixamos os restos das paredes, adicionamos o ovo e o sal e programamos a velocidade 6 durante 5 segundos.
3. Programamos a velocidade 4 sem tempo e vertemos o azeite através da abertura da tampa e que caia pouco a pouco até que emulsione.



Salsa tártara

🕒 5 min



INGREDIENTES:

375 g de mayonesa
10 g de pepinillos en vinagre
10 g de alcaparras en vinagre
10 g de cebolleta picada
1 huevo duro

ELABORACIÓN:

1. Preparamos la mayonesa siguiendo las indicaciones de la receta que aparece anteriormente. Reservamos en un bol.
2. Limpiamos la jarra, añadimos los pepinillos, la cebolleta y las alcaparras y programamos la velocidad 5 durante 5 segundos. Retiramos la mezcla de la jarra y la colocamos en el bol de la mayonesa.
3. Troceamos el huevo duro con la velocidad 4 durante 4 segundos, lo añadimos al bol y lo unimos con una espátula.



EN**INGREDIENTS:**

375 g mayonnaise
 10 g pickled gherkins
 10 g pickled capers
 10 g minced spring onion
 1 boiled egg

PREPARATION:

1. Follow the instructions on the mayonnaise recipe to prepare mayonnaise. Place it in a bowl and set aside.
2. Clean the jar, add pickled gherkins, the spring onion and capers and set speed 5 for 5 seconds. Pour the mixture into the the mayonnaise bowl.
3. Chop the boiled egg with speed 4 for 4 seconds, place it in the bowl and mix everything with a spatula.

FR**INGRÉDIENTS :**

375 g de mayonnaise
 10 g de cornichons au vinaigre
 10 g de câpres au vinaigre
 10 g d'un petit oignon haché
 1 œuf dur

ÉLABORATION :

1. Suivez les indications de la recette de la mayonnaise pour la préparer puis réservez-la dans un bol à part.
2. Nettoyez le bol, ajoutez-y les cornichons, l'oignon et les câpres puis programmez la vitesse 5 pendant 5 secondes. Retirez le mélange et ajoutez-le au bol de la mayonnaise.
3. Coupez l'œuf dur à l'aide de la vitesse 4 pendant 4 secondes, ajoutez-le au bol et unissez le tout avec une spatule.

DE**ZUTATEN:**

375 g Mayonnaise
 10 g Essiggurken
 10 g Kapern in Essig
 10 g gehackte Schnittlauch
 1 gekochtes Ei

ZUBEREITUNG:

1. Folgen Sie das Rezept der Mayonnaise, um sie zu zubereiten. In einer Schüssel beiseitestellen.
2. Den Topf sauber machen, dann Essiggurken, Schnittlauch und Kapern geben und 5 Sekunden lang mit Geschwindigkeit 5 einstellen. Die Vermischung in die Schüssel der Mayonnaise geben.
3. Das gehackte Ei 4 Sekunden lang mit der Geschwindigkeit 4 zerkleinern, in die Schüssel geben und mit dem Teigschaber vermischen.

IT**INGREDIENTI:**

375 g di maionese
 10 g di cetriolini sott'aceto
 10 g di cipollotto tagliuzzato
 1 uovo sodo

PREPARAZIONE:

1. Prepariamo la maionese seguendo le indicazioni della ricetta della maionese. Conserviamo in una ciotola.
2. Puliamo la caraffa, aggiungiamo i cetriolini, il cipollotto, i capperi e programmiamo a velocità 5 per 5 secondi. Tiriamo fuori il composto dalla caraffa e lo collochiamo nella ciotola della maionese.
3. Tagliamo a pezzi l'uovo sodo a velocità 4 per 4 secondi, lo aggiungiamo nella ciotola e lo uniamo con la spatola.

PT**INGREDIENTES:**

375 g de maionese
 (caseira ou não)
 10 g de pepinos em pickles
 10 g de alcaparras em pickles
 10 g de alho francês
 1 ovo cozido

PREPARAÇÃO

1. Para o caso de maionese caseira, siga as instruções da receita da maionese mais acima. Reservamos numa tigela.
2. Limpamos a jarra, adicionamos os pepinos, a cebola e as alcaparras e programamos à velocidade 5 durante 5 segundos. Retiramos a mistura da jarra e pomos na tigela da maionese.
3. Cortamos o ovo cozido com a velocidade 4 durante 4 segundos e adicionamos à tigela. Misturamos com uma espátula ou colher.



Confitar



Procesa los alimentos a baja temperatura y consigue resultados irresistibles

La técnica del confitado es perfecta para cocinar todo tipo de alimentos, aunque es preferible para carnes, pescados consistentes y aves.

Procesa los alimentos a baja temperatura de forma prolongada dentro de un medio graso, ya sea grasa de cerdo, de pato u oca o incluso aceite, sobre todo de oliva virgen extra.

Gracias al control extremadamente preciso de temperaturas y tiempo, Mambo es ideal para esta técnica de cocción. Aconsejamos introducir el alimento a confitar en la jarra, preferiblemente troceado en dados regulares de 2 centímetros. A continuación, lo cubriremos por completo con aceite o grasa. Podemos añadir hierbas y especias. Luego, programaremos la cocción entre 75 y 110 °C, según la receta.

Las carnes de lomo de cerdo necesitan al menos 35-40 minutos. Para las aves es suficiente con 20-25 minutos. Los pescados de carne firme, sobre todo el atún, requieren unos 15 minutos. Es conveniente dejar enfriar la elaboración dentro de la jarra. El confitado se puede servir frío o templado, con parte de su grasa, que ayudará también a su conservación.

Confit / Confire / Einkochen / Confit / Confeitar

Process ingredients at low temperatures and obtain irresistible results

This technique is ideal for cooking all types of foodstuffs, especially meat, hard fish and all kinds of poultry. It processes foods at low temperature over hours covered in fat/grease such as pork, duck, goose fat or even oil, especially extra-virgin olive oil. Thanks to the extremely-precise control over cooking temperature and time, Mambo is perfect for this kind of technique. We suggest you introduce the ingredient you want to confit inside the jar, better if cut into 2-cm even dices. Next, completely cover it with oil or fat. Add herbs or spices if desired. Then, select a cooking temperature between 75 and 110 °C, depending on the recipe. Pork loin type of meat requires 35-40 minutes at least. 20-25 minutes are enough to confit poultry. Meaty fish, especially tuna, requires about 15 minutes. Preferably, allow it to cool down inside the jar. Confits can be served cool, hot or warm and with some of its fat, which will help its preservation.

EN

Traitez les aliments à basse température et obtenez des résultats irrésistibles

La technique du confit est parfaite pour cuisiner tout type d'aliment même si elle est surtout conseillée pour les viandes, les poissons consistants et tout type de volaille. Traitez les aliments à basse température de manière prolongée dans de la graisse, que ce soit de la graisse de porc, de canard, d'oie ou même d'huile, surtout d'huile d'olive vierge extra. Grâce au contrôle extrêmement précis de températures et de temps, Mambo est idéal pour cette technique de cuisson. Il est recommandé d'introduire l'aliment à confire dans le bol, de préférence coupé en dés réguliers de 2 centimètres. Ensuite, recouvrez l'aliment complètement avec de l'huile ou de la graisse. Vous pouvez ajouter des herbes et des épices. Puis, programmez la cuisson entre 75 et 110 °C selon la recette. Les viandes d'échines de porcs nécessitent 35-40 minutes de cuisson. Pour la volaille, 20-25 minutes suffisent. Les poissons à chair ferme, surtout le thon, nécessitent eux, 15 minutes. Il convient de laisser refroidir l'élaboration dans le bol. Le confit peut être servi froid ou tiède, avec une partie de sa graisse, qui aidera à sa conservation.

FR

Bereiten Sie die Lebensmittel mit niedrigen Temperaturen und erreichen Sie unmögliche Ergebnisse

Das Einkochen ist perfekt für jede Art von Lebensmitteln, auch wenn es besser für Fleisch, Fische und Geflügel ist. Die Lebensmittel sind mit niedrigen Temperaturen, Schweinefleisch, Entfleisch, Gansfleisch oder sogar Öl, vor allem Olivenöl abgedeckt. Dank seiner Kontrolle der Temperaturen und Zeiten, Mambo ist ideal für diese Kochtechnik. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in kleine gleichmäßige Stücke von 2 cm in den Topf hinzugeben. Danach sie komplett mit Öl oder Fett bedecken. Gewürze können dazugegeben werden. Dann das Kochen zwischen 75 - 110 °C einstellen, laut des Rezeptes. Den Schweinekoteletten brauchen mindestens 35-40 Min. Das Geflügel braucht zwischen 20 und 25 Min. Die Speisefische, vor allem den Thunfisch, brauchen ungefähr 15 Min. Es wird empfohlen, die Zubereitung in dem Topf erkalten zu lassen. Der Confit kann kalt oder mild angerichtet werden, und mit einem Teil von seinem Fett, das bei Konservierung hilft.

DE

Elabora gli alimenti a bassa temperatura e ottieni risultati irresistibili

La tecnica del cucinare a bassa temperatura è perfetta per cucinare tutti i tipi di alimenti, anche se è preferibile per carne, pesce e qualsiasi tipo di pollame. Elabora gli alimenti a bassa temperatura in maniera prolungata sotto grasso, che sia grasso di maiale, di anatra od oca o perfino olio, soprattutto olio extra vergine di oliva. Grazie al controllo estremamente preciso delle temperature e del tempo, Mambo è ideale per questa tecnica di cottura. Consigliamo di introdurre l'alimento da cuocere nella caraffa, preferibilmente tagliato a dadi regolari di 2 centimetri. Successivamente, lo andremo a coprire completamente con olio o grasso. Possiamo aggiungere erbe aromatiche o spezie. In seguito, programmeremo la cottura dai 75 ai 110 gradi, in base alla ricetta. Le carni di maiale necessitano almeno di 35-40 minuti. Per il pollame è sufficiente con 20-25 minuti. I pesci dalla carne compatta, soprattutto il tonno, richiedono circa 15 minuti. È opportuno lasciar raffreddare il preparato dentro la caraffa. Il confit si può servire freddo o tiepido, con parte del suo grasso, che aiuterà la sua conservazione.

IT

Processa os alimentos a baixa temperatura e consegue resultados irresistíveis

A técnica de confitar/confeitar é perfeita para cozinhar todo o tipo de alimentos, mas é preferível para carnes, peixes grossos e todo tipo de aves. Processa os alimentos a baixa temperatura de forma prolongada dentro de um meio gorduroso, seja gordura de porco, de pato ou ganso, ou inclusive azeite virgem extra. Graças ao controlo extremamente preciso de temperaturas e tempo, Mambo é perfeita para esta técnica. Aconselhamos introduzir os alimentos na jarra, preferivelmente cortados aos cubos regulares de 2 centímetros. A seguir, cobrimos por completo com azeite ou gordura. Podemos adicionar ervas e especiarias. Depois, programaremos a cozedura entre 75 e 110 °C, segundo a receita. As carnes de lombo de porco necessitam pelo menos 35-40 minutos. Para as aves é suficiente com 20-25 minutos. Os peixes de postas altas, sobre tudo o atum, requerem uns 15 minutos. É conveniente deixar arrefecer o preparado dentro da jarra. O confitado pode ser servido frio ou morno com parte da sua gordura que ajudará também à sua conservação.

PT



Ajo confitado



10 min



INGREDIENTES:

500 ml de aceite de oliva virgen
8 cabezas de ajos pelados

ELABORACIÓN:

1. Colocamos la mariposa en su posición sobre las cuchillas.
2. Agregamos los ajos a la jarra y los cubrimos totalmente con el aceite. Programamos a 90 °C y velocidad 1 durante 25-30 minutos, potencia de calor 3.
3. Cuando finalice el tiempo, introducimos los ajos cubiertos de aceite en un bote de cristal para alimentación.

EN

INGREDIENTS:

375 g mayonnaise
10 g pickled gherkins
10 g pickled capers
10 g minced spring onion
1 boiled egg

PREPARATION:

1. Follow the instructions on the mayonnaise recipe to prepare mayonnaise. Place it in a bowl and set aside.
2. Clean the jar, add pickled gherkins, the spring onion and capers and set speed 5 for 5 seconds. Pour the mixture into the the mayonnaise bowl.
3. Chop the boiled egg with speed 4 for 4 seconds, place it in the bowl and mix everything with a spatula.

FR

INGRÉDIENTS :

500 ml d'huile d'olive vierge extra
8 têtes d'ails épluchées

ÉLABORATION :

1. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames.
2. Ajoutez les ails dans le bol et recouvrez-les totalement avec l'huile. Programmez à 90 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 3 pendant 25-30 minutes.
3. À la fin du temps, introduisez les ails couverts d'huile dans un pot en verre pour alimentation.

DE

ZUTATEN:

500 ml Olivenöl
8 geschälte Knoblauchknollen

ZUBEREITUNG:

1. Den Rühraufsatz einsetzen.
2. Die Knoblauchzehen in den Topf geben und komplett mit Öl bedecken. 25-30 Minuten auf 90 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 3 einstellen.
3. Danach, Knoblauch in einem Glasgefäß mit Öl abdecken.

IT

INGREDIENTI:

500 ml di olio extra vergine di oliva
8 teste di aglio pelate

PREPARAZIONE:

1. Collochiamo la farfalla nella sua posizione sulle lame.
2. Incorporiamo le teste di aglio nella caraffa e li ricopriamo totalmente di olio. Programmiamo a 90 gradi a velocità 1 per 25-30 minuti, potenza termica 3.
3. Quando ha terminato il tempo, introduciamo le teste d'aglio coperti di olio in un barattolo di vetro per alimenti.

PT

INGREDIENTES:

500 ml de azeite virgem
8 cabeças de alho descascados

PREPARAÇÃO

1. Colocamos a borboleta sobre as lâminas.
2. Adicionamos os alhos na jarra e cobrimos totalmente com o azeite. Programamos 90 °C e velocidade 1 durante 25-30 minutos, potência de calor 3.
3. Quando finalize o tempo, introduzimos num frasco de vidro e pode consumir quando quiser.



Naranja confitada



6



10 min



INGREDIENTES:

500 g de azúcar
500 ml de agua
3 naranjas

ELABORACIÓN:

1. Cortamos las naranjas a rodajas.
2. Vertemos el agua y el azúcar en la jarra junto con la naranja y programamos a 90 °C, potencia de calor 3 y velocidad 1 durante 30 minutos sin el cubilete.



EN _____

INGREDIENTS:

500 g sugar
500 ml water
3 oranges

PREPARATION:

1. Cut the oranges into slices.
2. Pour water and sugar into the jar together with the oranges and set it at heating power 3, 90 °C and speed 1 for 30 minutes (without the measuring cup).

FR _____

INGRÉDIENTS :

500 g de sucre
500 ml d'eau
3 oranges

ÉLABORATION :

1. Coupez les oranges en rondelles.
2. Versez l'eau et le sucre avec les oranges dans le bol et programmez à 90 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 3 pendant 30 minutes sans le verre mesureur.

DE _____

ZUTATEN:

500 g Zucker
500 ml Wasser
3 Orangen

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen in Scheiben schneiden.
2. Das Wasser und die Zucker in den Topf mit der Orange dazugeben und 30 Min. bei 90 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 3 ohne den Messbecher einstellen.

IT _____

INGREDIENTI:

500 g di zucchero
500 ml d'acqua
3 arance

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a fette le arance
2. Versiamo l'acqua e lo zucchero nella caraffa assieme all'arancia e programiamo a 90 gradi, potenza termica 3 a velocità 1 per 30 minuti senza coperchio.

PT _____

INGREDIENTES:

500 g de açúcar
500 ml de água
3 laranjas

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos as laranjas a rodela.
2. Vertemos a água e o açúcar na jarra com a laranja e programamos a 90 °C, potência de calor 3 e velocidade 1 durante 30 minutos sem o copo medidor.



Alcachofas



🕒 45 min



INGREDIENTES:

250 ml de aceite de oliva virgen extra
6-8 alcachofas
1 diente de ajo
1 hoja de laurel
1 rama de tomillo
1 cucharadita de sal
10-12 bolas de pimienta negra

ELABORACIÓN:

1. Limpiamos bien las alcachofas, retirando las hojas fibrosas y el pelo del interior y dejando solo el corazón. Las reservamos en un bol con agua y zumo de limón.
2. Agregamos el aceite a la jarra y programamos a 90 °C y velocidad 2 durante 5 minutos.
3. Secamos bien los corazones de las alcachofas y los añadimos a la jarra junto con el diente de ajo, el laurel, el tomillo, la sal y las bolas de pimienta negra. Programamos a 90 °C, potencia de calor 3, durante 20 minutos.
4. Introducimos los corazones de alcachofas en un bote de cristal con cuidado y agregamos el aceite hasta el borde, de forma que queden bien cubiertos.

EN

INGREDIENTS:

250 ml extra-virgin olive oil
6-8 artichokes
1 garlic
1 bay leaf
1 thyme branch
1 salt teaspoon
10-12 black peppercorns

PREPARATION:

1. Rinse properly the artichokes, remove their tough leaves and inside hair, remaining only artichoke hearts. Place them inside a bowl with water and lemon juice.
2. Pour oil into the jar and set it at 90 °C and speed 2 for 5 minutes.
3. Dry thoroughly the artichoke hearts and place them inside the jar with garlic, bay, thyme, salt and black peppercorns. Set heating power 3 and 90 °C for 20 minutes.
4. Introduce the artichoke hearts in a glass container and then fill it up with the oil left, ensuring they are completely covered.





45 min

**FR****INGRÉDIENTS :**

250 ml d'huile d'olive vierge extra
 6-8 artichauts
 1 gousse d'ail
 1 feuille de laurier
 1 rameau de thym
 1 cuillère de sel
 10-12 grains de poivre noir

ÉLABORATION :

1. Nettoyez bien les artichauts en leur retirant les feuilles fibreuses et les poils à l'intérieur, laissez uniquement les cœurs. Réservez-les dans un bol à part avec de l'eau et du jus de citron.
2. Ajoutez de l'huile dans le bol et programmez à 90 °C avec la vitesse 2 pendant 5 minutes.
3. Séchez bien les cœurs d'artichauts et ajoutez-les dans le bol avec la gousse d'ail, le laurier, le thym, le sel et les grains de poivre. Programmez à 90 °C avec la puissance calorifique 3 pendant 20 minutes.
4. Introduisez les cœurs d'artichauts dans un pot en verre avec soin et ajoutez de l'huile jusqu'au bord, de manière à ce qu'ils soient bien recouverts.

DE**ZUTATEN:**

250 ml Olivenöl
 6-8 Artischocken
 1 Knoblauchzehe
 1 Lorbeerblatt
 1 Thymianzweig
 1 Teelöffel Salz
 10-12 schwarzer Pfeffer Kugel

ZUBEREITUNG:

1. Die Artischocken waschen, die äußere Blätter und die innere Blüte wegschneiden und an das Herz gelangen. Die Artischocken in Zitronenwasser tauchen und aufbewahren.
2. Öl in den Topf hinzugeben und 5 Min. bei 90 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
3. Artischockenherzen richtig trocken und bei 90°C 20 Min. Wärmeleistung 3 einstellen.
4. Die Artischockenherzen in einem Glasgefäß vorsichtig eingeben und Öl bis den Rand hinzugeben, bis sie mit Öl komplett bedeckt wird.

IT**INGREDIENTI:**

250 ml di olio extra vergine di oliva
 6-8 carciofi
 1 spicchio di aglio
 1 foglia di alloro
 1 rametto di timo
 1 cucchiaino di sale
 10-12 grani di pepe nero

PREPARAZIONE:

1. Puliamo bene i carciofi, rimuoviamo le foglie filamentose e la peluria interna lasciando solo il cuore. Li conserviamo in una ciotola con acqua e succo di limone.
2. Incorporiamo l'olio nella caraffa e programiamo a 90 gradi e velocità 2 per 5 minuti.
3. Asciughiamo bene il cuore dei carciofi e li andiamo ad aggiungere nella caraffa assieme allo spicchio d'aglio, il timo, il sale e i grani di pepe nero. Programiamo a 90 gradi, potenza termica 3 per 20 minuti.
4. Introduciamo con attenzione il cuore dei carciofi in un barattolo di vetro e incorporiamo l'olio fino all'orlo, di modo che rimangano ben coperti.

PT**INGREDIENTES:**

250 ml de azeite virgem extra
 6-8 alcachofras
 1 dentes de alho
 1 folha de louro
 1 rama de tomilho
 1 pitada de sal
 1 colher de pimenta negra

PREPARAÇÃO

1. Limpamos bem as alcachofras, retirado as folhas fibrosas e os fios interiores deixando só o coração. Reservamos numa tigela com água e sumo de limão.
2. Adicionamos azeite na jarra e programamos a 90 °C e velocidade 2 durante 5 minutos.
3. Secamos bem os corações das alcachofras e adicionamos à jarra com o dente de alho, o louro, o tomilho, o sal e as bolas de pimenta negra. Programamos 90 °C potência de calor 3, durante 20 minutos.
4. Introduzimos os corações de alcachofras numa tigela de vidro com cuidado e adicionamos o azeite até que fiquem bem cobertos.

PT

INGREDIENTES:

250 ml de azeite virgem extra
6-8 alcachofras
1 dentes de alho
1 folha de louro
1 rama de tomilho
1 pitada de sal
1 colher de pimenta negra

PREPARAÇÃO

1. Limpamos bem as alcachofras, retirado as folhas fibrosas e os fios interiores deixando só o coração. Reservamos numa tigela com água e sumo de limão.
2. Adicionamos azeite na jarra e programamos a 90 °C e velocidade 2 durante 5 minutos.
3. Secamos bem os corações das alcachofras e adicionamos à jarra com o dente de alho, o louro, o tomilho, o sal e as bolas de pimenta negra. Programamos 90 °C potência de calor 3, durante 20 minutos.
4. Introduzimos os corações de alcachofras numa tigela de vidro com cuidado e adicionamos o azeite até que fiquem bem cobertos.





Pescado



15 min



INGREDIENTES:

5 trozos de merluza
Aceite de oliva
6 dientes de ajo

ELABORACIÓN:

1. Colocamos los filetes de merluza con cierto orden dentro de la jarra, los cubrimos con aceite y añadimos los ajos.
2. Programamos a 80 °C, potencia de calor 3, durante 15 minutos.
3. Cuando acabe el tiempo, extraemos el pescado con cuidado y lo acompañamos al gusto.

EN

INGREDIENTS:

5 pieces of hake
Olive oil
6 garlics

PREPARATION:

1. Place the pieces of hake (in an organized way) inside the jar, cover them with oil and add the garlics.
2. Set heating power 3 and 80 °C for 15 minutes.
3. Once this time is over, carefully take out the hake and serve it with the desired side dish..

FR

INGRÉDIENTS :

5 morceaux de merlu
Huile d'olive
6 gousses d'ail

ÉLABORATION :

1. Placez correctement les filets de merlu dans le bol, recouvrez-les d'huile et ajoutez les ails.
2. Programmez à 80 °C avec la puissance calorifique 3 pendant 15 minutes.
3. À la fin du temps, extrayez le poisson avec soin et accompagnez-le selon vos goûts.

DE

ZUTATEN:

5 Stücke Seehecht
Olivenöl
6 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

1. Die Stücke Seehecht in den Topf ordentlich geben, mit Öl bedecken und den Knoblauch hinzugeben.
2. Bei 80 °C 15 Min. mit Wärmeleistung 3 einstellen.
3. Danach, das Fisch vorsichtig nehmen und je nach Geschmack abschmecken.

IT

INGREDIENTI:

5 pezzi di merluzzo
Olio di oliva
6 spicchi di aglio

PREPARAZIONE:

1. Collochiamo nella caraffa i filetti di merluzzo seguendo un ordine, li ricopriamo di olio e aggiungiamo gli spicchi d'aglio.
2. Programmiamo a 80 gradi, potenza termica 3 per 15 minuti.
3. Quando termina il tempo, tiriamo fuori il pesce con attenzione accompagnandolo a nostro piacimento.

PT

INGREDIENTES:

5 postas de pescada
Azeite
6 dentes de alho

PREPARAÇÃO

1. Colocamos as postas de pescada com certa ordem dentro da jarra, cobrimos com azeite e adicionamos os alhos.
2. Programamos 80 °C, potência de calor 3, durante 15 minutos.
3. Quando acabar o tempo, extraímos o peixe com cuidado e acompanhe como desejar.



Sardinas en escabeche

🕒 10 min



INGREDIENTES:

100 ml de vinagre
100 ml de vino blanco
4 sardinas
1 zanahoria
1 cebolla
2 ajos
1 hoja de laurel
Sal
Pimienta en grano

EN

INGREDIENTS:

100 ml vinegar
100 ml white wine
4 sardines
1 carrot
1 onion
2 garlics
1 bay leaf
Salt
Peppercorns

ELABORACIÓN:

1. Fileteamos las sardinas y cortamos verduras en juliana.
2. Introducimos en la jarra el aceite, el vinagre, los ajos, la pimienta, el laurel y las verduras en juliana. Programamos a 90 °C, potencia de calor 2 y velocidad 1 durante 40 minutos.
3. Cuando falten 20 minutos, introducimos las sardinas con la piel hacia arriba.
4. Dejamos que las sardinas reposen y las guardamos en el frigorífico.

PREPARATION:

1. Fillet sardines and shred the vegetables.
2. Pour oil and vinegar into the jar and introduce garlics, pepper, bay and shredded vegetables. Set it 40 minutes at 90 °C, heating power 2 and speed 1.
3. 20 minutes before the process finishes, introduce the sardines with their skin looking upwards.
4. Allow the sardines to rest and store them in the fridge.

FR

INGRÉDIENTS :

100 ml de vinaigre
100 ml de vin blanc
4 sardines
1 carotte
1 oignon
2 ails
1 feuille de laurier
Sel
Poivre en grains

ÉLABORATION :

1. Filetez les sardines et coupez les légumes en julienne.
2. Introduisez l'huile, le vinaigre, les ails, le poivre, le laurier et les légumes coupés en julienne dans le bol. Programmez à 90 °C avec la puissance calorifique 2 et la vitesse 1 pendant 40 minutes.
3. À 20 minutes de la fin, introduisez les sardines (peau vers le haut).
4. Laissez les sardines reposer et gardez-les au réfrigérateur.

DE

ZUTATEN:

100 ml Essig
100 ml Weißwein
4 Sardinen
1 Möhre
1 Zwiebel
2 Knoblauch
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer Korn

ZUBEREITUNG:

1. Die Sardinen in Scheiben schneiden und die Gemüse in Streifen schneiden.
2. Öl, Essig, Pfeffer, Lorbeerblatt und Gemüse in Streifen in den Topf dazugeben. 40 Min. bei 90 °C, Geschwindigkeit 2 und Wärmeleistung 2 einstellen.
3. Nach 20 Min, die Sardinen mit dem Haut nach oben dazugeben.
4. Die Sardinen ruhen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

IT

INGREDIENTI:

100 ml di aceto
100 ml di vino bianco
4 sardine
1 carota
1 cipolla
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
Sale
Pepe a grani

PREPARAZIONE:

1. Sfilettiamo le sardine e tagliamo le verdure a julienne.
2. Introduciamo nella caraffa l'olio, l'aceto, gli spicchi di aglio, il pepe, l'alloro e le verdure a julienne. Programmiamo a 90 gradi, potenza termica 2 a velocità 1 per 40 minuti.
3. Quando mancano 20 minuti, introduciamo le sardine con la pelle fino in superficie.
4. Lasciamo riposare le sardine e le conserviamo in frigorifero.

PT

INGREDIENTES:

100 ml de vinagre
100 ml de vinho branco
4 sardinhas
1 cenoura
1 cebola
2 alhos
1 folha de louro
Sal
Pimenta em grão

PREPARAÇÃO:

1. Fazemos filetes de sardinha e cortamos os legumes em juliana.
2. Introduzimos a jarra o azeite, o vinagre, o alho, a pimenta, o louro e as verduras em juliana. Programamos a 90 °C, potência de calor 2 e velocidade 1 durante 40 minutos.
3. Quando faltem 20 minutos, introduzimos as sardinhas com a pele para cima.
4. Deixamos que as sardinhas repousem e guardamos no frigorífico.

Escalfar



Control absoluto de la temperatura y el tiempo para conseguir los platos más jugosos

Esta técnica es perfecta para obtener los resultados más jugosos, ya que cocina progresivamente y muy poco a poco desde el exterior hacia el interior, permitiendo que todo el género se procese prácticamente a la misma temperatura. La cocción se realizará con agua o caldo.

Gracias al preciso control de temperaturas y tiempo, podemos alcanzar el punto de escalfado exacto. Introduciremos primero la cantidad suficiente de líquido o caldo que vayamos a necesitar para cubrir toda la elaboración. Las temperaturas para escalfar siempre rondan el punto de ebullición (entre 80 y 100 °C). Dependiendo del tamaño del alimento necesitaremos más o menos tiempo. Al contrario que para confitar, lo ideal es extraer el resultado cuando acabe el tiempo y dejar que se enfríe en un recipiente a parte.



Poach / Pocher / Pochieren / Sbollentare / Escalfar

Absolute control over temperature and time to prepare the most tender dishes

This technique is perfect for preparing tender results as it cooks progressively and little by little, from the outside towards the inside, allowing all ingredients to cook at the same temperature. With this technique, foods must be cooked with water or stock. Thanks to the precise control over the cooking temperature and time, Mambo can achieve the perfect poach texture. First of all, fill in the jar with enough water or stock as to cover all the ingredients. The perfect temperature to poach ingredients is between 80 and 100 °C. Depending on the size of the ingredients, the process will require more or less time. Opposite to the confit process, after poaching the food has to be removed and placed in a different container until it cools down.

EN

Contrôle absolu de la température et du temps pour obtenir des plats plus juteux

Cette technique est parfaite pour obtenir des résultats plus juteux, puisqu'elle permet une cuisson progressive, peu à peu depuis l'extérieur vers l'intérieur, permettant à tous les ingrédients de cuire à la même température. La cuisson se réalise avec de l'eau ou du bouillon. Grâce au contrôle précis de températures et de temps, vous pouvez atteindre le point de pochage exact. Introduisez d'abord la quantité suffisante de liquide ou de bouillon dont vous aurez besoin pour recouvrir toute la préparation. Les températures pour pocher avoisinent toujours le point d'ébullition (entre 80 et 100 °C). Selon la dimension de l'aliment, il faudra plus ou moins de temps. À l'inverse de la technique du confit, ici, l'idéal est d'extraire le résultat lorsque le temps se termine et de laisser refroidir dans un récipient à part.

FR

Total Kontrolle der Temperatur und Zeiteinleitung, um die köstlichen Gerichte zu zubereiten

Diese Technik ist perfekt für die köstliche Ergebnisse, indem er progressiv von Innen nach Außen kocht und die Lebensmittel in der gleichen Temperatur verarbeiten lässt. Das Kochen wird mit Wasser oder Brühe durchführen. Dank der Kontrolle der Temperatur und Zeit, kann man das genaue pochierte Punkt erreichen. Erst die Wassermenge von Flüssig oder Brühe je nach den Rezepten geben. Die Zubereitung sollte abgedeckt werden. Die Temperaturen zum Pochieren sind immer nah von Siedepunkt (zwischen 80 und 100 °C) Je nach der Menge das Lebensmittel braucht man mehr oder weniger Zeit. Die Zubereitung nach der Zeit entnehmen und in einem anderen Behälter abkühlen lassen.

DE

Controllo assoluto della temperatura e del tempo per ottenere i piatti più gustosi

Questa tecnica è perfetta per ottenere i risultati più gustosi, dato che cucina in forma progressiva e poco a poco dall'interno all'esterno, permettendo che qualsiasi alimento venga elaborato praticamente alla stessa temperatura. La cottura si realizzerà con acqua o brodo. Grazie al preciso controllo delle temperature e del tempo, possiamo raggiungere il punto di cottura perfetto. Per prima cosa introdurremo la quantità sufficiente di liquido o brodo di cui avremmo bisogno per ricoprire tutto l'elaborato. Le temperature per sbollentare si aggirano attorno al punto di ebollizione (da 80 a 100 °C). In base alla dimensione dell'alimento avremo bisogno di più o meno tempo. A differenza della tecnica del cucinare a bassa temperatura, l'ideale è tirare fuori il risultato ottenuto appena ha terminato il tempo e lasciare raffreddare in un recipiente a parte.

IT

Controlo absoluto da temperatura e tempo para conseguir os pratos mais suculentos.

Esta técnica é perfeita para obter os resultados mais suculentos, já que cozinha progressivamente e muito pouco a pouco desde o exterior para o interior, permitindo que tudo se processe praticamente à mesma temperatura. A cozedura se realizará com água ou caldo. Graças ao preciso controlo de temperatura e tempo, podemos alcançar o ponto de escalfado exato. Introduzimos primeiro a quantidade suficiente de água ou caldo que necessitamos para cobrir toda a elaboração. As temperaturas para escalfar sempre rodam o ponto de ebulição (entre 80 e 100 °C). Dependendo do tamanho do alimento necessitamos mais ou menos tempo. Ao contrário de confitar, o ideal é extrair o resultado quando acabe o tempo e deixar que arrefeça num recipiente à parte.

PT



Pechuga escalfada



45 min

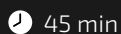


INGREDIENTES:

50 g de mantequilla
1,5 l de caldo de pollo
70 ml de vino blanco
1 pechuga de pollo bridada
Especias al gusto

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra salvo la pechuga y programamos a 90 °C durante 25-30 minutos, dependiendo del tamaño de la pechuga.
2. Pasados 5 minutos, pausamos y añadimos la pechuga en su interior hasta que finalice el programa.
3. Después, podemos marcar la pechuga a la plancha o trocearla para acompañar una ensalada o similar.



EN

INGREDIENTS:

50 g butter
1.5 l chicken stock
70 ml white wine
1 tied chicken breast
Spices as desired

PREPARATION:

1. Place all the ingredients, except the chicken breast, inside the jar and set it at 90 °C for 25-30 minutes, depending on the size of the chicken breast.
2. After 5 minutes, pause Mambo and place the chicken breast inside until the process is over.
3. Then, you can brown it in the pan or slice it to use it for salads or similar dishes.

FR

INGRÉDIENTS :

50 g de beurre
1,5 l de bouillon de poulet
70 ml de vin blanc
1 poitrine de poulet nouée
Épices à volonté

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol sauf le blanc de poulet et programmez à 90 °C pendant 25-30 minutes, selon la dimension du blanc de poulet que vous ajouterez juste après.
2. Après 5 minutes, mettez en pause le robot et ajoutez le blanc de poulet jusqu'à la fin du programme.
3. Puis, marquez le blanc de poulet à la plancha ou coupez-le pour accompagner des salades ou similaires.

DE

ZUTATEN:

50 g Butter
1,5 l Hühner-Brühe
70 ml Weißwein
1 angebindete Hähnchenbrust
Gewürze nach Wunsch

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf außer den Hähnchenbrust geben und bei 90 °C 25-30 Min. laut der Menge einstellen.
2. Nach 5 Min. die Hähnchenbrust geben.
3. Dann die Hähnchenbrust in der Pfanne leicht braten oder sie in Stücke zerkleinern, um mit einem Salat anzurichten.

IT

INGREDIENTI:

50 g di burro
1,5 l di brodo di pollo
70 ml di vino bianco
1 petto di pollo legato con spago
Spezie a piacimento

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne il petto di pollo e programmiamo a 90 °C per 25-30 minuti, in base alla dimensione del petto di pollo.
2. Trascorsi 5 minuti, mettiamo in pausa e aggiungiamo il petto fino al termine del programma.
3. Successivamente, è possibile passare il pollo alla piastra o tagliarlo per accompagnare insalata o altro.

PT

INGREDIENTES:

50 g de manteiga
1,5 l de caldo de galinha
70 ml de vinho branco
1 peito de frango bridadeado
Especiarias ao gosto

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra salvo o peito e programamos a 90 °C durante 25-30 minutos, dependendo do tamanho do peito.
2. Passados 5 minutos, pausamos e adicionamos o peito até que finalize o programa.
3. Depois, podemos saltear na frigideira ou prancha ou cortar para acompanhar uma salada ou similar.





Huevos escalfados

🕒 20 min



INGREDIENTES:

50 g de mantequilla
1,5 l de caldo de pollo
70 ml de vino blanco
1 pechuga de pollo bridaada
Especias al gusto

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el agua y el vinagre en la jarra con una ligera capa de aceite en el interior. Programamos a 120 °C y velocidad 1 durante 12 minutos.
2. Mientras tanto, cascamos 3 huevos en recipientes individuales y los reservamos.
3. Cuando hierva el agua, vertemos los huevos uno a uno por la abertura, programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 2 minutos. Sin vaciar la jarra, sacamos los huevos y los escurrimos bien.
4. Repetimos con los otros 3 huevos. Volvemos a programar a 120 °C y velocidad 1 durante 3 minutos, para que hierva de nuevo el agua. Vertemos los huevos uno a uno por el hueco de la jarra y programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 2 minutos más.
5. Servimos los huevos solos con sal y pimienta o como complemento de otro plato, en la sopa, con arroz, sobre las verduras, en un canapé, etc.



EN

INGREDIENTS:

1500 ml water
50 ml vinegar
6 room-temperature eggs

PREPARATION:

1. Pour water and vinegar into the jar, with a thin layer of oil. Set it 12 minutes at 120 °C and speed 1.
2. In the meanwhile, crack 3 eggs in 3 different containers and let them aside.
3. When water starts boiling, pour the eggs one by one through the opening. Set 100 °C and speed 1 for 2 minutes. Without emptying the jar, take the eggs out from the jar and strain them.
4. Repeat these steps with the rest of the eggs. Set it again at 120 °C and speed 1 for 3 minutes for water to boil again. Pour the eggs one by one through the jar's opening and set 100 °C and speed 1 for 2 more minutes.
5. Serve them just with some salt and pepper or as a side dish, in the soup, with rice, on top of vegetables etc.

FR

INGRÉDIENTS :

1500 ml d'eau
50 ml de vinaigre
6 œufs à température ambiante

ÉLABORATION :

1. Versez l'eau et le vinaigre dans le bol avec une légère couche d'huile à l'intérieur. Programmez à 120 °C avec la vitesse 1 pendant 12 minutes.
2. Pendant ce temps, cassez 3 œufs dans des récipients individuels et réservez-les.
3. Lorsque l'eau commence à bouillir, versez les œufs un à un par l'ouverture du bol, programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 2 minutes. Sans vider le bol, sortez les œufs et égouttez-les bien.
4. Faites la même chose avec les 3 autres œufs. Reprogrammez à 120 °C avec la vitesse 1 pendant 3 minutes pour que l'eau bout à nouveau. Versez les œufs un à un par l'ouverture du bol et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 2 minutes.
5. Servez les œufs avec du sel et du poivre uniquement ou en complément d'un autre plat, dans une soupe, dans du riz, sur des légumes, comme canapés, ...

DE

ZUTATEN:

1500 ml Wasser
50 ml Essig
6 Eier bei Raumtemperatur

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser und das Essig in den Topf geben 12 Min. bei 120 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.
2. Währenddessen 3 Eier in verschiedenen Behälter aufschlagen und beiseitestellen.
3. Beim Kochen des Wassers, ein Ei jedes Mal durch die Öffnung des Deckels gießen und bei 100 °C, 2 Min. und Geschwindigkeit 1 einstellen. Ohne den Topf entleeren, die Eier entnehmen und abtropfen.
4. Mit den 3 Eier den Prozess wiederholen. Bei 120 °C und Geschwindigkeit 1, 3 Min. lang wieder einstellen, um das Wasser wieder kochen zu lassen. Ein Ei jedes Mal durch die Öffnung des Deckels gießen und bei 100 °C und Geschwindigkeit 1 noch 2 Min. einstellen.
5. Die Eier entweder einfach mit Salz und Pfeffer oder mit anderen Gerichten wie Suppen, Reis, mit Gemüse, Kanapee, etc. anrichten.

IT

INGREDIENTI:

1500 ml di acqua
50 ml di aceto
6 uova a temperatura ambiente

PREPARAZIONE:

1. Versiamo l'acqua e aceto nella caraffa con un piccolo strato d'olio all'interno. Programmiamo a 120 °C a velocità 1 per 12 minuti.
2. Nel frattempo, rompiamo 3 uova in recipienti singoli e li conserviamo.
3. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, versiamo le uova una per una dall'apertura del coperchio, programmiamo a 100 °C a velocità 1 per 2 minuti. Senza svuotare la caraffa, togliamo le uova e le scoliamo bene.
4. Ripetiamo con le altre 3 uova. Riprogrammiamo a 120 °C a velocità 1 per 3 minuti, di modo da far bollire di nuovo l'acqua. Versiamo le uova una a una dalla fessura della caraffa e programmiamo a 100 °C a velocità 1 per altri 2 minuti.
5. Serviamo le uova solo con sale e pepe o come contorno di un altro piatto, nella minestra, con il riso, sopra le verdure, su una tartina, ecc.

PT

INGREDIENTES:

1500 ml de água
50 ml de vinagre
6 ovos a temperatura ambiente

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos a água e o vinagre na jarra com uma ligeira capa de azeite no interior. Programamos 120 °C e velocidade 1 durante 12 minutos.
2. Entretanto, abrimos 3 ovos, cada um em recipientes individuais e reservamos.
3. Quando a água ferver, vertemos os ovos um a um pela abertura da tampa, programamos a 100 °C e velocidade 1 durante 2 minutos. Sem esvaziar a jarra tiramos todos os ovos e corremos bem.
4. Repetimos com os outros 3 ovos. Voltamos a programar a 120 °C e velocidade 1 durante 3 minutos para que a água volte a ferver. Vertemos os ovos um a um pela abertura da tampa e programamos a 100 °C e velocidade 1 durante 2 minutos mais.
5. Servimos os ovos só com pimenta e sal ou como complemento de outro prato, na sopa, com arroz, sobre legumes etc.





Ternera escalfada

Poached beef / Veau poché / Pochiertes Kalbfleisch / Vitello bollito / Carne de vaca escalfada



1 h



INGREDIENTES:

500 g de ternera en una sola pieza
100 ml de vino tinto
1 zanahoria
1 cebolla
2 ajos
1 hoja de laurel
Pimienta
Sal

EN

INGREDIENTS:

500 g beef (in 1 whole piece)
100 ml red wine
1 carrot
1 onion
2 garlics
1 bay leaf
Pepper
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de veau en une seule pièce
100 ml de vin rouge
1 carotte
1 oignon
2 ails
1 feuille de laurier
Poivre
Sel

ELABORACIÓN:

1. Troceamos la cebolla y la zanahoria en cuartos.
2. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos 95 °C durante 1 hora sin movimiento de cuchillas.
3. Cuando acabe el tiempo, marcamos la pieza de ternera a la plancha y la servimos con el jugo reducido.

PREPARATION:

1. Place all the ingredients, except the chicken breast, inside the jar and set it at 90 °C for 25-30 minutes, depending on the size of the chicken breast.
2. After 5 minutes, pause Mambo and place the chicken breast inside until the process is over.
3. Then, you can brown it in the pan or slice it to use it for salads or similar dishes.

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol sauf le blanc de poulet et programmez à 90 °C pendant 25-30 minutes, selon la dimension du blanc de poulet que vous ajouterez juste après.
2. Après 5 minutes, mettez en pause le robot et ajoutez le blanc de poulet jusqu'à la fin du programme.
3. Puis, marquez le blanc de poulet à la plancha ou coupez-le pour accompagner des salades ou similaires.

DE _____

ZUTATEN:

500 g Kalbfleisch
100 ml Rotwein
1 Möhre
1 Zwiebel
2 Knoblauch
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf außer den Hähnchenbrust geben und bei 90 °C 25-30 Min. laut der Menge einstellen.
2. Nach 5 Min. die Hähnchenbrust geben.
3. Dann die Hähnchenbrust in der Pfanne leicht braten oder sie in Stücke zerkleinern, um mit einem Salat anzurichten.

IT _____

INGREDIENTI:

500 g di una parte intera di vitello
100 ml di vino rosso
1 carota
1 cipolla
2 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
Pepe
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne il petto di pollo e programmiamo a 90 °C per 25-30 minuti, in base alla dimensione del petto di pollo.
2. Trascorsi 5 minuti, mettiamo in pausa e aggiungiamo il petto fino al termine del programma.
3. Successivamente, è possibile passare il pollo alla piastra o tagliarlo per accompagnare insalata o altro.

PT _____

INGREDIENTES:

500 g de carne de vaca
100 ml de vinho tinto
1 cenoura
1 cebola
2 alhos
1 folha de louro
Pimenta
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra salvo o peito e programamos a 90 °C durante 25-30 minutos, dependendo do tamanho do peito.
2. Passados 5 minutos, pausamos e adicionamos o peito até que finalize o programa.
3. Depois, podemos saltear na frigideira ou prancha ou cortar para acompanhar uma salada ou similar.





Peras al vino

Pears in wine / Poires au vin / Birnem in Rotwein /
Pere al vino/Peras ao vinho



1 h 15 min



INGREDIENTES:

50 g de azúcar
200 ml de vino tinto
2 peras
1 rama de canela
1 corteza de limón

ELABORACIÓN:

1. Pelamos las peras sin trocearlas.
2. Las introducimos en la jarra junto con el resto de los ingredientes y programamos a 80 °C durante 1 hora, sin movimiento. Vamos girando las peras cada 15 minutos para que se cocinen homogéneamente.
3. Cuando acabe el tiempo, podemos servir las directamente o reservarlas en el caldo para que cojan más sabor y color.



EN _____

INGREDIENTS:

50 g sugar
200 ml red wine
2 pears
1 cinnamon stick
1 lemon peel

PREPARATION:

1. Peel the pears without chopping them.
2. Place them in the jar with the rest of the ingredients and set it at 80 °C for 1 hour, without blade movement. Turn pears around each 15 minutes so they are cooked homogeneously.
3. When the cooking time is over, serve them directly or store them inside their juice for them to absorb more flavour and heat.

FR _____

INGRÉDIENTS :

50 g de sucre
200 ml de vin rouge
2 poires
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron

ÉLABORATION :

1. pluchez les poires sans les couper.
2. Introduisez-les dans le bol avec le reste des ingrédients et programmez à 80 °C pendant 1 heure sans mouvement. Retournez les poires toutes les 15 minutes pour qu'elles cuisent de manière homogène.
3. À la fin du temps, vous pouvez servir les poires directement ou les réserver dans leur jus pour qu'elles prennent plus de couleur et de saveur.

DE _____

ZUTATEN:

50 g Zucker
200 ml Rotwein
2 Birnen
1 Zimtstange
1 Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Die Birne schälen, ohne sie zu zerkleinern.
2. Die Birne in den Topf mit dem Rest der Zutaten dazugeben und bei 80 °C 1 Stunde lang ohne Geschwindigkeit einstellen. Die Birnen jede 15 Min. drehen, um sie gleichmäßig kochen zu lassen.
3. Danach können sie in der pochierten Flüssigkeit gelassen werden, um einen kräftigen Geschmack zu erreichen.

IT _____

INGREDIENTI:

50 g di zucchero
200 ml di vino rosso
2 pere
1 bastoncino di cannella
1 scorza di limone

PREPARAZIONE:

1. Pelare le pere senza tagliarle.
2. Introduciamole nella caraffa con tutti gli altri ingredienti e programmiamo a 80 °C per 1 ora senza movimento. Giriamo le pere ogni 15 minuti per cucinarle omogeneamente.
3. Quando ha terminato il tempo, possiamo servirle direttamente o conservarle nel brodo di modo che prendano più sapore e colore.

PT _____

INGREDIENTES:

50 g de açúcar
200 ml de vinho tinto
2 peras
1 pau de canela
1 casca de limão

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos as peras sem cortar.
2. Introduzimos todos os ingredientes na jarra e programamos 80 °C durante 1 hora sem movimento das lâminas. Vamos virando as peras a cada 15 minutos para que se cozinhem de forma homogênea.
3. Quando acabar o tempo, podemos servir diretamente ou reservar na sua calda para que fiquem com mais sabor.

Vapor



Disfruta de resultados 100% saludables

Es el modo perfecto para conseguir una comida sana, llena de propiedades y baja en calorías. Para cocinar al vapor deberemos agregar a la jarra un mínimo de 500 ml de agua. Esta cantidad se evaporará por completo a los 20 minutos aproximadamente desde el punto de ebullición. La temperatura ideal para cocinar al vapor es de 120 °C.

Siempre que no vayamos a programar velocidad podremos utilizar el robot sin la tapa para obtener el mejor rendimiento. Utilizaremos los dos niveles de la vaporera, aunque por cantidad solo coloquemos alimentos en uno de ellos. Es aconsejable pintar la superficie con un poco de aceite para evitar que se adhieran los alimentos.

Hay que tener en cuenta que a mayor cantidad de agua más tiempo tardará en hervir. El tiempo para cocinar al vapor dependerá de los ingredientes, su estado de madurez y nuestros gustos, con los productos congelados aumentará. A continuación se exponen los tiempos óptimos aproximados en función de cada ingrediente.

Steam / Vapeur / Dampf / Vapore / Vapor

Enjoy 100 % healthy dishes

It is the perfect technique to cook healthy food, full of natural properties and with low calories. To steam ingredients, fill in the jar with, at least, 500 ml of water. This water will completely evaporate 20 minutes after the boiling process has started. The ideal temperature for steaming ingredients is 120 °C. As long as no speed is selected, the food processor can be used without the lid on to obtain better performance. Both levels of the steamer are to be used, even if the quantity only requires using one of them. It is suggested to grease the steamer surface with some oil to avoid foods from sticking. Bear in mind: the more quantity of water used, the more time it will take to boil. The time required to steam ingredients will depend on the type of food, its level of ripeness and each one's taste. Frozen product requires more time. The following table shows approximate optimum temperatures for each type of food.

EN

Profitez de résultats 100 % sains

C'est le mode parfait pour obtenir des aliments sains, remplis de propriétés et faibles en calories. Pour cuisiner à la vapeur, vous devez ajouter au moins 500 ml d'eau dans le bol. Cette quantité s'évapore complètement après 20 minutes approximativement à partir du point d'ébullition. La température idéale pour cuisiner à la vapeur est de 120 °C. Si vous n'utilisez pas de vitesse, vous pouvez utiliser le robot sans le couvercle pour obtenir un meilleur rendement. Utilisez les deux niveaux du cuit-vapeur, même si parfois, selon la quantité, vous placerez les aliments sur un seul niveau. Il est recommandé de badigeonner la surface avec un peu d'huile pour éviter que les aliments n'y adhèrent. Plus il y aura d'eau et plus l'eau mettra du temps à bouillir. Le temps pour cuisiner à la vapeur dépend des ingrédients, de leur état de maturité et de vos goûts. Pour les produits congelés, ce temps augmente. Dans les pages suivantes, vous trouverez les temps optimaux approximatifs pour chaque ingrédient.

FR

Genießen Sie Ergebnisse 100% gesund

Perfekter Modus für ein gesundes, kalorienarmes und reich an Eigenschaften Essen. Zum Dampfgaren den Topf wenigstens mit 500 ml Wasser einfüllen. Diese Wassermenge wird nach 20 Min vom Siedepunkt komplett verdampft. Die optimale Temperatur zum Dampfgaren ist 120 °C. Der Roboter kann ohne den Deckel verwendet werden, wenn die Geschwindigkeit nicht eingestellt ist. Die zwei Stufen des Dämpfgarers werden verwendet, auch wenn die Lebensmittel nur in einem gestellt sind. Es wird empfohlen, den Boden des Topfs einzuölen, sodass die Lebensmittel nicht geklebt bleiben. Je mehr Wassermenge gibt, desto mehr Kochzeit braucht. Die Zeit zum Dampfgaren hängt von den Lebensmitteln, ihre Reife ab. Bei Tiefkühlprodukte wird die Zeit erhöhen. In der folgenden Seite sind die optimalen Kochzeiten je nach Zutaten zu sehen.

DE

Trai beneficio di risultati 100 % salutari

È la maniera perfetta per ottenere del cibo sano, ricco di proprietà e povero di calorie. Per cuocere al vapore, dovremmo aggiungere nella caraffa un minimo di 500 ml di acqua. Questa quantità evaporerà completamente dopo circa 20 minuti dal punto di ebollizione. La temperatura ideale per cuocere al vapore è di 120 °C. Sempre che non si imposti la velocità, è possibile usare il robot senza il coperchio per ottenere un maggior rendimento. Useremo i due livelli della pentola a vapore, anche se per quantità collochiamo solo alimenti in uno di essi. Si consiglia di oleare la superficie con un po' di olio per evitare che gli alimenti si attacchino. Bisogna tenere in considerazione che con una maggior quantità d'acqua l'acqua tarderà più tempo a bollire. Il tempo per cucinare al vapore dipenderà dagli ingredienti, lo stato di maturazione e dai propri gusti, con i prodotti congelati aumenterà. Nella seguente tabella vengono indicati i tempi di cottura ottimali approssimati in funzione di ogni ingrediente.

IT

Desfrute de resultados 100 % saudáveis

É o modo perfeito para conseguir uma comida saudável, cheia de propriedades e baixa em calorias. Para cozinhar a vapor deveremos adicionar à jarra no mínimo 500 ml de água. Esta quantidade evaporará por completo aos 20 minutos aproximadamente desde o ponto de ebulição. A temperatura ideal para cozinhar ao vapor é de 120 °C. Sempre que não programemos a velocidade, podemos utilizar o robot sem a tampa para obter o maior rendimento. Utilizaremos os dois níveis do vaporizador, ainda que por quantidades só colocaremos um deles. É aconselhável untar a superfície com um fio de azeite para evitar que os alimentos se agarrem. Tenha em mente que quanto maior a quantidade de água mais tempo terá em ferver. O tempo para cozinhar a vapor dependerá dos ingredientes, o seu estado de madurez e os nossos gostos, com os produtos congelados aumentará. Na seguinte tabela expomos os tempos aproximados em função de cada ingrediente.

PT



Carnes

Meat / Viandes / Fleisch / Carne / Carne

ES

Piezas enteras (1 kg o más):
1200 ml de agua, 1 hora.

Pastel de carne:
750 ml de agua, 25-30 minutos.

Pequeños trozos o albóndigas:
500 ml de agua, 20-25 minutos.

EN

Whole pieces (1 kg or above):
1200 ml water, 1 hour.

Meatloaf:
750 ml water, 25-30 minutes.

Small pieces or meatballs:
500 ml water, 20-25 minutes.

FR

Pièces entières (1 kg ou plus) :
1200 ml d'eau, 1 heure.

Pain de viande :
750 ml d'eau, 25-30 minutes.

Petits morceaux ou boulettes de viande :
500 ml d'eau, 20-25 minutes.

DE

Fleischstück (1 kg oder mehr):
1200 ml Wasser, 1 Stunde.

Fleischbrot:
750 ml Wasser, 25-30 Min.

Kleine Fleischstücke oder Fleischklöße.
500 ml Wasser, 20-25 Min.

IT

Parti intere (1 kg o di più):
1200 ml d'acqua, 1 ora.

Polpettone di carne:
750 ml d'acqua, 25-30 minuti.

Piccole parti o polpette:
500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

PT

Peças inteiras (1 kg ou mais):
1200 ml de água, 1 hora.

Rolo de carne:
750 ml de água, 25-30 minutos.

Pequenos pedaços ou almôndegas:
500 ml de água, 25-30 minutos.



Carnes y aves de corral

Meat and poultry / Volailles / Geflügelfleisch / Carne e pollame / Carne e aves de curral

ES

Piezas enteras (1 kg o más):
1 hora o más.

Albóndigas (500 gramos):
25 minutos.

Pastel de carne (700/800 gramos):
30 minutos.

FR

Pièces entières (1 kg ou plus) :
1 heure ou plus.

Boulettes de viande (500 g) :
25 minutes.

Pain de viande (700/800 g) :
30 minutes.

IT

Pezzi interi (1 kg o più):
1 ora o più.

Polpette (500 grammi):
25 minuti.

Sformato di carne (700/800 grammi):
30 minuti.

EN

Whole pieces (1 kg or above):
1 hour or more.

Meatballs (500 g):
25 minutes.

Meatloaf (700/800 g):
30 minutes.

DE

Geflügel stücke (1 kg oder mehr):
1 Stunde oder mehr.

Fleischklöße (500 g):
25 Min.

Fleischkuchen (700/800 g):
30 Min.

PT

Peças inteiras (1 kg ou mais):
uma hora ou mais.

Almôndegas (500 g):
25 minutos.

Rolo de carne (700/800 g):
30 minutos.



Pescados

Fish / Poissons / Fisch / Pesce / Peixe

ES

Crustáceos:

500 ml de agua, 15-20 minutos.

Mejillones:

500 ml de agua, 3-6 minutos.

Moluscos:

1/2 l de agua, 15-30 minutos.

Pescados pequeños:

500 ml de agua, 10-15 minutos.

Pescados grandes:

500 ml de agua, 20-25 minutos.

Pescados de tamaño medio (800 gramos):

15-20 minutos.

Filetes de pescado (800 gramos):

10-15 minutos.

EN

Shellfish:

500 ml water, 15-20 minutes.

Mussels:

500 ml water, 3-6 minutes.

Molluscs:

0.5 L water, 15-30 minutes.

Small fish:

500 ml water, 10-15 minutes.

Big fish:

500 ml water, 20-25 minutes.

Medium-size fish (800 g):

15-20 minutes.

Fish fillets (800 g):

10-15 minutes.

FR

Crustacés :

500 ml d'eau, 15-20 minutes.

Moules :

500 ml d'eau, 3-6 minutes.

Mollusques :

1/2 l d'eau, 15-30 minutes.

Petits poissons :

500 ml d'eau, 10-15 minutes.

Grands poissons :

500 ml d'eau, 20-25 minutes.

Poissons de taille moyenne (800 g) :

15-20 minutes.

Filets de poisson (800 g) :

10-15 minutes.

DE

Krebstiere:

500 ml Wasser, 15-20 Min.

Miesmuschel:

500 ml Wasser, 3-6 Min.

Molluske:

1/2 Wasser, 15-30 Min.

Kleine Fische:

500 ml Wasser, 10-15 Min.

Größe Fische:

500 ml Wasser, 20-25 Min.

Mittelgroßer Fisch (800 g):

15-20 Min.

Fischfilet (800 g):

10-15 Min.

Crostacei:

500 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Cozze:

500 ml d'acqua, 3-6 minuti.

Molluschi:

1/2 l d'acqua, 15-30 minuti.

Pesce piccoli:

500 ml d'acqua, 10-15 minuti.

Pesce grandi:

500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

Pesce di dimensione media (800 grammi):

15-20 minuti.

Filetto di pesce (800 grammi):

10-15 minuti.

Crustáceos:

500 ml de água, 15-20 minutos.

Mexilhões:

500 ml de água, 3-6 minutos.

Moluscos:

1/2 L de água, 15-30 minutos.

Peixes pequenos:

500 ml de água, 10-15 minutos.

Peixes grandes:

500 ml de água, 20-25 minutos.

Peixes de tamanho médio (800 gr):

15-20 minutos.

Postas (800 g):

10-15 minutos.





Verduras

Vegetables / Légumes / Gemüse / Verdure / Legumes

ES

Verduras enteras:

750 ml de agua, 25 minutos.

Verduras troceadas:

500 ml de agua, 15-20 minutos.

Hortalizas de hoja:

500 ml de agua, 8-15 minutos.

Zanahorias en rodajas (800 gramos):

30 minutos.

Flores de brócoli (800 gramos):

15 minutos.

Flores de coliflor (800 gramos):

20-25 minutos.

Col (800 g):

25 minutos.

Espárragos (800 g):

25-35 minutos.

Pimientos en tiras de 1 cm aprox. (500 gramos):

15 minutos.

Hongos enteros (500 gramos):

15 minutos.

Guisantes (500 gramos):

16-18 minutos.

Patatas medianas (800 gramos):

25 minutos.

Puerros en rodajas (800 gramos):

25 minutos.

Judías verdes enteras (800 gramos):

25/30 minutos.

Hinojo en cuartos (800 gramos):

30 minutos.

Espinaca fresca (500 gramos):

10-12 minutos.

Calabacín en rodajas de 1 cm aprox. (800 gramos):

25 minutos.

EN

Whole vegetable:

750 ml water, 25 minutes.

Chopped vegetables:

500 ml water, 15-20 minutes.

Leafy vegetables:

500 ml water, 8-15 minutes.

Minced carrot (800 g):

30 minutes.

Broccoli (800 g):

15 minutes.

Cauliflower (800 g):

20-25 minutes.

Cabbage (800 g):

25 minutes.

Asparagus (800 g):

25-35 minutes.

Pepper strips (1 cm approx.) (500 g):

15 minutes.

Whole mushrooms (500 g):

15 minutes.

Peas (500 g):

16-18 minutes.

Medium-size potatoes (800 g):

25 minutes.

Sliced leeks (800 g):

25 minutes.

Whole green beans (800 g):

25/30 minutes.

Fennel cut into quarters (800 g):

30 minutes.

Fresh spinach (500 g):

10-12 minutes.

Sliced courgette (1 cm approx.) (800 g):

25 minutes.

Légumes entiers :

750 ml d'eau, 25 minutes.

Légumes coupés en morceaux :

500 ml d'eau, 15-20 minutes.

Légumes-feuilles :

500 ml d'eau, 8-15 minutes.

Carottes en rondelles (800 g) :

30 minutes.

Brocolis (800 g) :

15 minutes.

Choux-fleurs (800 g) :

20-25 minutes.

Choux (800 g) :

25 minutes.

Asperges (800 g) :

25-35 minutes.

Poivrons en bâtonnets d'1 cm approx. (500 g) :

15 minutes.

Champignons entiers (500 g) :

15 minutes.

Petits pois (500 g) :

6-18 minutes.

Pommes de terre de taille moyenne (800 g) :

25 minutes.

Poireaux en rondelles (800 g) :

25 minutes.

Haricots verts entiers (800 g) :

25/30 minutes.

Fenouil coupé en quartiers (800 g) :

30 minutes.

Épinards frais (500 g) :

10-12 minutes.

Courgettes en bâtonnets d'1 cm approx. (800 g) :

25 minutes.

Gemüse Stücke:

750 ml Wasser, 25 Min.

Zerkleinerte Stücke:

500 ml Wasser, 15-20 Min.

Blattgemüse:

500 ml Wasser, 8-15 Min.

Möhre in Scheiben (800 g):

30 Min.

Brokkoli-Blumen (800 g):

15 Min.

Kohl-Blumen (800 g):

20-25 Min.

Kohl (800 g):

25 Min.

Spargel (800 g):

25-35 Min.

Paprika in Streifen von 1 cm ungefähr (500 g):

15 Min.

Pilze Stücke (500 g):

15 Min.

Erbse (500 g):

6-18 Min.

Mittelgroße Kartoffeln (800 g):

25 Min.

Lauch in Scheibe (800 g):

25 Min.

Grüne Bohne (800 g):

25-30 Min.

Fenchel in Stücke (800 g):

30 Min.

Frische Spinat (500 g):

10-12 Min.

Zucchini in Scheiben von 1 cm ungefähr (800 g):

25 Min.



Verdure intere:

750 ml d'acqua, 25 minuti.

Verdure tagliate:

500 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Ortaggi a foglia:

500 ml d'acqua, 8-15 minuti.

Carote a rondelle (800 grammi):

30 minuti.

Fiore di broccolo (800 grammi):

15 minuti.

Fiore di cavolfiore (800 grammi):

20-25 minuti.

Cavolo (800 g):

25 minuti.

Asparagi (800 g):

25-35 minuti.

Peperoni a strisce da 1 cm circa (500 grammi):

15 minuti.

Funghi interi (500 grammi):

15 minuti.

Piselli (500 grammi):

16-18 grammi.

Patate medie (800 grammi):

25 minuti.

Porri a fette (800 grammi):

25 minuti.

Fagioli verdi interi (800 grammi):

25/30 minuti.

Finocchio a quarti (800 grammi):

30 grammi.

Spinaci freschi (500 grammi):

10-12 minuti.

Zucchine a fette da 1 cm circa (800 grammi):

25 minuti.

Legumes inteiros:

750 ml de água, 25 minutos.

Legumes cortados:

500 ml de água, 15-20 minutos.

Hortalças:

500 ml de água, 8-15 minutos.

Cenouras em rodelas (800 g):

30 minutos.

Brócolos (800 g):

15 minutos.

Couve flor (800 g):

20-25 minutos.

Repolho (800 g):

25 minutos.

Espargos (800 g):

25-35 minutos.

Pimentos em tiras de 1 cm aprox. (500 g):

15 minutos.

Cogumelos inteiros (500 g):

15 minutos.

Ervilhas (500 g):

16-18 minutos.

Batatas médias (800 g):

25 minutos.

Alho francês às rodelas (800 g):

25 minutos.

Feijão verde inteiro (800 g):

25/30 minutos.

Erva doce (800 g):

30 minutos.

Espinafres frescos (500 g):

10-12 minutos.

Curgete às rodelas de 1 cm aprox. (800 g):

25 minutos.



Fruta fresca

Fresh fruit / Fruits frais / Frische Obst / Frutta fresca / Fruta fresca

ES

Fruta entera:

500 ml de agua, 20-25 minutos.

Fruta picada:

400 ml de agua, 15-20 minutos.

Manzanas en cuartos (500 gramos):

12-15 minutos.

Peras picadas (800 gramos):

15 minutos.

Peras maduras y cortados por la mitad (800 gramos):

20 minutos.

Albaricoques cortados por la mitad (500 gramos):

10-15 minutos.

Melocotones cortados por la mitad (500 gramos):

10-15 minutos.

Ciruelas cortadas por la mitad (500 gramos):

12 minutos.

EN

Whole fruit:

500 ml water, 20-25 minutes.

Minced fruit:

400 ml water, 15-20 minutes.

Apple cut into quarters (500 g):

12-15 minutes.

Minced pears (800 g):

15 minutes.

Ripe pears cut into halves (800 g):

20 minutes.

Apricots cut into halves (500 g):

10-15 minutes.

Peaches cut into halves (500 g):

10-15 minutes.

Plums cut into halves (500 g):

12 minutes.

Fruit entier :

500 ml d'eau, 20-25 minutes.

Fruit coupé :

400 ml d'eau, 15-20 minutes.

Pommes coupées en quartiers (500 g) :

12-15 minutes.

Poires hachées (800 g) :

15 minutes.

Poires mûres et coupées en deux (800 g) :

20 minutes.

Abricots coupés en deux (500 g) :

10-15 minutes.

Pêches coupées en deux (500 g) :

10-15 minutes.

Prunes coupées en deux (500 g) :

12 minutes.

Obst Stücke:

500 ml Wasser, 20-25 Min.

Zerkleinertes Obst:

400 ml Wasser, 15-20 Min.

Äpfel in Stücke (500 g):

12-15 Min.

Zerkleinerte Birne (800 g):

15 Min.

Halbierte reifen Birnen (800 g):

20 Min.

Halbierte Aprikosen (500 g):

10-15 Min.

Halbierte Pfirsiche (500 g):

10-15 Min.

Halbierte Pflaumen (500 g):

12 Min.

Frutta intera:

500 ml d'acqua, 20-25 minuti.

Frutta tagliata:

400 ml d'acqua, 15-20 minuti.

Mela a quarti (500 grammi):

12-15 minuti.

Pere tagliuzzate (800 grammi):

15 minuti.

Pere mature e tagliate a metà (800 grammi):

20 minuti.

Albicocche tagliate a metà (500 grammi):

10-15 minuti.

Pesche tagliate a metà (500 grammi):

10-15 minuti.

Ciliegie tagliate a metà (500 grammi):

12 minuti.

Fruta inteira:

500 ml de água, 20-25 minutos.

Fruta cortada:

400 ml de água, 15-20 minutos.

Maçã aos cubos (500 g):

12-15 minutos.

Peras aos cubos (800 g):

15 minutos.

Peras maduras e cortadas pela metade (800 g):

20 minutos.

Alperces cortados pela metade (500 g):

10-15 minutos.

Pêssegos cortados pela metade (500 g):

10-15 minutos.

Ameixas cortadas pela metade (500 g):

12 minutos.



Guarnición

Side dishes / Garnitures / Garnierung / Contorni / Acompanhamentos

ES

Arroz de grano largo (250 gramos):
20-30 minutos.

Cuscús empapado en agua y aceite (250 gramos): 10 minutos.

EN

Long-grain rice (250 g):
20-30 minutes.

Cous cous soaked in water and oil (250 g):
10 minutes.

FR

Riz long grain (250 g):
20-30 minutes.

Couscous trempé dans de l'eau et de l'huile (250 g):
10 minutes.

DE

Langkornreis (250 g):
20-30 Min.

Couscous in Wasser und Öl übergossen (250 g):
10 Min.

IT

Riso in grani lungo (250 grammi):
20-30 minuti.

Couscous bagnato in acqua e olio (250 grammi): 10 minuti.

PT

Arroz de grão longo (250 g):
20-30 minutos.

Cuscuz empapado em água e azeite (250 g):
10 minutos.



Bivalvos (mejillones)

Mussels / Bivalves (moules) / Miesmuscheln /
Bivalvi (cozze) / Mexilhões



15 min



INGREDIENTES:

500 g de mejillones
Sal

EN

INGREDIENTS:

500 g mussels
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de moules
Sel

DE

ZUTATEN:

500 g Miesmuscheln
Salz

IT

INGREDIENTI:

500 g di cozze
Sale

PT

INGREDIENTES:

500 g de mexilhões
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos 500 ml de agua en la jarra y programamos a 120 °C.
2. Colocamos los mejillones en la vaporera.
3. Cuando empiece a hervir, colocamos la vaporera en su posición y programamos 5 minutos.

PREPARATION:

1. Pour 500 ml of water into the jar and set it at 120 °C.
2. Place the mussels inside the steamer.
3. As soon as water starts boiling, place the steamer in its position and set 5 minutes.

ÉLABORATION :

1. Introduisez 500 ml d'eau dans le bol et programmez à 120 °C.
2. Placez les moules sur le cuit-vapeur.
3. Lorsque l'eau commence à bouillir, placez le cuit-vapeur à sa place et programmez 5 minutes.

ZUBEREITUNG:

1. 500 ml Wasser in den Topf geben und bei 120 °C einstellen.
2. Die Miesmuscheln auf dem Dampfgarer legen.
3. Beim Sieden, den Dampfgarer einsetzen und 5 Min. einstellen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo 500 ml di acqua nella caraffa e programmiamo a 120 °C.
2. Collochiamo le cozze nella pentola a vapore.
3. Quando inizia a bollire, collochiamo la pentola a vapore nella sua posizione e programmiamo per 5 minuti.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos 500 ml de água na jarra e programamos a 120 °C.
2. Colocamos os mexilhões no vaporizador.
3. Quando começar a ferver, colocamos o vaporizador sobre a jarra e programamos 5 minutos.



Verduras al vapor

Steamed vegetables / Légumes à la vapeur / Gedämpfes Gemüse /
Verdure al vapore / Legumes ao vapor



30 min



INGREDIENTES:

½ brócoli
2 patatas
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

1. Cortamos los ramilletes de brócoli, pelamos las patatas y las cortamos a cuartos.
2. Añadimos un poco más de 500 ml de agua y programamos a 120 °C.
3. Pincelamos la vaporera con un poco de aceite y distribuimos la verdura en los dos niveles.
4. Ponemos la vaporera sobre la jarra cuando empiece a hervir y en ese momento programamos 15 minutos.
5. Al finalizar el tiempo, comprobamos si hemos obtenido el punto deseado y si no programamos más tiempo.

EN

INGREDIENTS:

½ broccoli
2 potatoes
Olive oil
Salt

PREPARATION:

1. Cut broccoli brunches, peel potatoes and cut them into quarters.
2. Pour a bit more than 500 ml of water and set 120 °C.
3. Grease the steamer with some oil and place all the vegetables in 2 layers.
4. Place the steamer on the jar when it starts boiling and then set it for 15 minutes.
5. Once this time is over, check if vegetables are cooked to your taste and if not, continue to steam them for some more minutes.



FR

INGRÉDIENTS :

½ brocoli
2 pommes de terre
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION :

1. Coupez les brocolis, épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers.
2. Ajoutez un peu plus de 500 ml d'eau et programmez à 120 °C.
3. Badigeonnez le cuit-vapeur avec un peu d'huile et dispersez les légumes sur les deux niveaux.
4. Mettez le cuit-vapeur sur le bol lorsque l'eau commence à bouillir et à ce moment-là, programmez 15 minutes.
5. À la fin du temps, vérifiez si le résultat est bien celui que vous espérez, si ce n'est pas le cas, programmez plus de temps.

DE

ZUTATEN:

½ Brokkoli
2 Kartoffeln
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Strauß Brokkoli schneiden, die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Eins bisschen mehr als 500 ml Wasser geben und bei 120 °C einstellen.
3. Den Dampfgarer mit einen Schuss Öl einfetten und den Gemüse auf die zwei Stufen verteilen.
4. Den Dampfgarer auf den Topf legen, sobald es sieden anfängt und 15 Min einstellen.
5. Dann die Zubereitung überprüfen und wenn nötig, mehr Zeit einstellen.

IT

INGREDIENTI:

½ broccolo
2 patate
Olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Tagliare i rametti del broccolo, peliamo le patate e le tagliamo a quarti.
2. Aggiungiamo un po' più di 500 ml di acqua e programmiamo a 120 °C.
3. Spennelliamo la pentola a vapore con un po' di olio e distribuiamo la verdura sui due livelli.
4. Quando inizia a bollire mettiamo la pentola a vapore sulla caraffa e in quel momento programmiamo per 15 minuti.
5. Quando ha terminato il tempo, controlliamo se abbiamo raggiunto il punto di cottura desiderato, altrimenti programmeremo per più tempo.

PT

INGREDIENTES:

½ brócolos
2 batatas
Azeite
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos os talos dos brócolos, descascamos as batatas e cortamos aos cubos.
2. Adicionamos mais de 500 ml de água e programamos a 120 °C.
3. Pincelamos o vaporizador com um pouco de azeite e distribuímos os legumes em dois níveis.
4. Pomos o vaporizador sobre a jarra quando começar a ferver e nesse momento programamos 15 minutos.
5. Ao finalizar o tempo, verificamos se obtivemos o ponto desejado e se não, programamos mais tempo





Pescado al vapor



30 min



INGREDIENTES:

2 filetes de merluza
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN:

1. Introducimos 500 ml de agua en la jarra y programamos a 120 °C.
2. Mientras tanto, pincelamos la vaporera con un poco de aceite de oliva.
3. Colocamos los filetes sobre la vaporera.
4. Cuando empiece a hervir, colocamos la vaporera en su posición y programamos 20 minutos.
5. Al finalizar el tiempo, comprobamos si hemos obtenido el punto deseado y si no programamos más tiempo.

EN

INGREDIENTS:

2 hake fillets
Olive oil
Salt

PREPARATION:

1. Pour 500 ml of water into the jar and set it at 120 °C.
2. Grease the steamer with some olive oil.
3. Place the fillets on the steamer.
4. As soon as water starts boiling, place the steamer in its position and set 20 minutes.
5. Once this time is over, check if vegetables are cooked to your taste and if not, continue to steam them for some more minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

2 filets de merlu
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION :

1. Introduisez 500 ml d'eau dans le bol et programmez à 120 °C.
2. Pendant ce temps, badigeonnez le cuit-vapeur avec un peu d'huile d'olive.
3. Placez les filets sur le cuit-vapeur.
4. Lorsque l'eau commence à bouillir, placez le cuit-vapeur à sa place et programmez 20 minutes.
5. À la fin du temps, vérifiez si le résultat est bien celui que vous espériez, si ce n'est pas le cas, programmez plus de temps.

DE

ZUTATEN:

2 Seehechfilete
Olivenöl
Salz

ZUBEREITUNG:

1. 500 ml Wasser in den Topf geben und bei 120 °C einstellen.
2. Währenddessen, den Dampfgarer mit einem Schuss Öl einfetten.
3. Die Filets auf dem Dampfgarer legen.
4. Beim Sieden, den Dampfgarer einsetzen und 20 Min. einstellen.
5. Dann die Zubereitung überprüfen und wenn nötig, mehr Zeit einstellen.

IT

INGREDIENTI:

2 filetti di merluzzo
Olio di oliva
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo 500 ml di acqua nella caraffa e programiamo a 120 °C.
2. Nel frattempo, spennelliamo la pentola a vapore con un po' di olio d'oliva.
3. Collochiamo i filetti sulla pentola a vapore.
4. Quando inizia a bollire, mettiamo la vaporiera nella sua posizione e programiamo per 20 minuti.
5. Quando ha terminato il tempo, controlliamo se abbiamo raggiunto il punto di cottura desiderato, altrimenti programiamo per più tempo.

PT

INGREDIENTES:

2 postas de pescada
Azeite
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos 500 ml de água na jarra e programamos a 120 °C.
2. Entretanto, untamos o vaporizador com um pouco de azeite.
3. Colocamos as postas sobre o vaporizador.
4. Quando começar a ferver, colocamos o vaporizador sobre a jarra e programamos 20 minutos.
5. Ao finalizar o tempo, verificamos se obtivemos o ponto desejado e se não, programamos mais tempo.



Flan

Flan / Flan / Karamellpudding / Flan / Flä



6



45 min



INGREDIENTES:

100 g de azúcar
500 ml de leche
4 huevos
La piel de un limón
Caramelo líquido

EN

INGREDIENTS:

100 g sugar
500 ml of milk
4 eggs
1 lemon peel
Liquid caramel

FR

INGRÉDIENTS :

100 g de sucre
500 ml de lait
4 œufs
Zeste de citron
Caramel liquide

ELABORACIÓN:

1. Untamos un molde que quepa en la vaporera con caramelo líquido.
2. Ponemos la mariposa en la jarra y añadimos la leche y la piel del limón. Programamos a 100 °C, potencia de calor 4 y velocidad 1 durante 5 minutos.
3. Dejamos que se temple la leche junto con la piel de limón. Quitamos la mariposa y la piel de limón y añadimos el azúcar y los huevos. Batimos unos 15 segundos a velocidad 4, potencia de calor 4.
4. Vertemos la preparación en el molde y la cubrimos con la tapa del molde o papel de aluminio.
5. Agregamos 1 litro de agua en la jarra, colocamos la vaporera con el molde dentro y programamos a 120 °C durante 30 minutos. Sacamos el molde de la vaporera y reservamos el resultado en el frigorífico.
6. Desmoldamos antes de servir.
7. Sustituimos las cuchillas por la cuchara MamboMix.
8. Vertemos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 2 hasta que los ingredientes queden bien integrados.
9. Reservamos el flan en el frigorífico durante media hora.

PREPARATION:

1. Grease with sugar syrup a mould that fits inside the steamer.
2. Install the butterfly whisk in the jar and introduce milk and the lemon peel. Set it 5 minutes at heating power 4, 100 °C and speed 1.
3. Allow milk with the lemon peel to cool down. Remove the butterfly whisk and lemon peel and add sugar and eggs. Blend for 15 seconds at speed 4 and heating power 4.
4. Pour the mixture into the mould and cover it with the mould's cover or aluminium foil.
5. Pour 1 litre of water into the jar, place the steamer with the mould inside and set 120 °C for 30 minutes. Remove the mould from the steamer and store it in the fridge.
6. Unmould the flan before serving it.
7. Replace the blades by the MamboMix spoon.
8. Pour all the ingredients into the jar and set it at speed 2 until all the ingredients come together.
9. Store in the fridge for half an hour.

ÉLABORATION :

1. Badigeonnez un moule (aux dimensions du cuit-vapeur) avec du caramel liquide.
2. Placez l'accessoire papillon dans le bol et ajoutez le lait et le zeste de citron. Programmez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 4 pendant 5 minutes.
3. Laissez le lait tiédir avec le zeste de citron. Enlevez l'accessoire papillon et le zeste de citron et ajoutez le sucre et les œufs. Battez environ 15 secondes avec la vitesse 4 et la puissance calorifique 4.
4. Versez la préparation dans le moule et recouvrez avec le couvercle du moule ou du papier aluminium.
5. Ajoutez 1 litre d'eau dans le bol, placez le cuit-vapeur avec le moule dedans et programmez à 120 °C pendant 30 minutes. Sortez le moule du cuit-vapeur et réservez le résultat dans le réfrigérateur.
6. Démoulez avant de servir.
7. Remplacez les lames par la cuillère MamboMix.
8. Versez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
9. Réservez le flan dans le réfrigérateur pendant une demi-heure.

DE

ZUTATEN:

100 g Zucker
500 ml Milch
4 Eier
1 Zitronenschal
Flüssiges Karamell

ZUBEREITUNG:

1. Eine Form mit flüssigem Karamell bestreichen, die in dem Dampfgarer passt.
2. Den Rühraufsatz in den Topf einsetzen und die Milch und die Zitronenschal dazugeben. 5 Min. bei 100 °C Wärmeleistung 4 und Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. Die Milch und die Zitronenschal abkühlen lassen. Den Rühraufsatz und die Zitronenschal herausnehmen und Zucker und die Eier dazugeben. Alles 15 Sekunden mit Geschwindigkeit 4 Wärmeleistung 4 schlagen.
4. Die Zubereitung in die Backform eingießen und mit dem Deckel oder Alufolie abdecken.
5. 1 l Wasser in den Topf hinzugeben, den Dampfgarer mit der Backform drinnen einsetzen und bei 120 °C 30 Min. einstellen. Die Backform aus dem Dampfgarer nehmen und die Zubereitung im Kühlschrank beiseite stellen.
6. Aus der Form lösen, bevor es anrichten.
7. Die Klängen entnehmen und den Löffel MamboMix einsetzen.
8. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 2 einstellen, bis sie gemischt werden.
9. Im Kühlschrank eine halbe Stunde aufbewahren.

IT

INGREDIENTI:

100 g di zucchero
500 ml di latte
4 uova
La scorza di un limone
Caramello liquido

PREPARAZIONE:

1. Spalmiamo il caramello liquido in uno stampo che entri nella pentola a vapore.
2. Montiamo la farfalla nella caraffa ed aggiungiamo il latte e la scorza di limone. Programmiamo a 100 °C, potenza termica 4 a velocità 1 per 5 minuti.
3. Lasciamo che si intiepidisca il latte con la scorza del limone. Togliamo la farfalla e la scorza di limone e aggiungiamo lo zucchero e le uova. Montiamo per circa 15 secondi a velocità 4, potenza termica 4.
4. Versiamo il preparato in uno stampo e copriamolo con il coperchio dello stampo o carta alluminio.
5. Aggiungiamo un litro d'acqua nella caraffa, collochiamo la pentola a vapore con lo stampo dentro e programmiamo a 120 °C per 30 minuti. Togliamo lo stampo dalla pentola a vapore e conserviamo il risultato in frigorifero.
6. Rimuoviamo lo stampo prima di servire.
7. Sostituiamo le lame con il cucchiaino MamboMix.
8. Versiamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo a velocità 2 fino a quando gli ingredienti si siano ben amalgamati.
9. Conserviamo il flan in frigorifero per mezz'ora.

PT

INGREDIENTES:

100 g de açúcar
500 ml de leite
4 ovos
Casca de um limão
Caramelo líquido

PREPARAÇÃO:

1. Untamos uma forma que caiba no vaporizador com caramelo líquido.
2. Pomos a borboleta na jarra e adicionamos o leite e a casca de limão. Programamos 100 °C e potência de calor 4 e velocidade 1 durante 5 minutos.
3. Deixamos que aqueça o leite com a casca de limão. Tiramos a borboleta e a casca de limão, adicionamos o açúcar e os ovos. Batemos uns 15 minutos à velocidade 4 e potência de calor 4.
4. Vertemos a preparação na forma e cobrimos com a tampa da forma ou folha de alumínio.
5. Adicionamos 1 litro de água na jarra, colocamos o vaporizador com a forma dentro e programamos a 120 °C durante 30 minutos. Tiramos a forma do vaporizador e reservamos o resultado no frigorífico.
6. Desenformamos antes de servir.
7. Trocamos as lâminas pela colher MamboMix.
8. Vertemos todos os ingredientes na jarra e programamos a velocidade 2 até que os ingredientes fiquem bem integrados.
9. Reservamos no frigorífico durante meia hora.



Pudin

6

1h



INGREDIENTES:

120 g de azúcar
500 ml de leche entera a temperatura ambiente
Caramelo líquido
4 huevos
Restos de pan de molde o bollería

ELABORACIÓN:

1. Untamos un molde que quepa en la vaporera con caramelo líquido.
2. Añadimos los huevos, el azúcar y la leche en la jarra y mezclamos a velocidad 3 durante 10 segundos.
3. Troceamos los restos de pan o bollería y los colocamos en el fondo del molde, sobre el caramelo líquido y echamos la mezcla encima.
4. Tapamos el resultado con papel de aluminio y ponemos papel absorbente de cocina por encima para que absorba el líquido que produce el vapor.
5. Sin lavar la jarra, añadimos 750 ml de agua, la cerramos con la tapa y colocamos la vaporera en su posición con el molde dentro. Programamos a 120 °C durante 45 minutos.
6. Comprobamos que está bien cuajado pinchando con un palo de brocheta, si sale mojado, programamos 5 minutos más y volvemos a comprobar hasta que esté cuajado. Dejamos que se temple y lo guardamos en el frigorífico al menos un par de horas antes de servirlo.

EN**INGREDIENTS:**

120 g sugar
 500 ml whole milk at room temperature
 Sugar syrup
 4 eggs
 1 day-old bread or pastry

PREPARATION:

1. Grease with sugar syrup a mould that fits inside the steamer.
2. Introduce the eggs, sugar and milk in the jar and mix at speed 3 for 10 seconds.
3. Break the bread or pastry into pieces and place them at the bottom of the mould, on top of the sugar syrup and pour the mixture on top.
4. Cover the result with aluminium foil and place kitchen paper towel over it to absorb liquid produced by steam.
5. Without washing or rinsing the jar, pour 750 ml of water, close it with its cover and place the steamer in its position with the mould inside. Set 120 °C for 45 minutes.
6. Use a skewer to ensure the mixture is enough consistent. If the skewer comes out wet, set it for another 5 minutes and check again. Allow it to cool down and store it in the fridge for, at least, 2 hours before serving it.

FR**INGRÉDIENTS :**

120 g de sucre
 500 ml de lait entier à température ambiante
 Caramel liquide
 4 œufs
 Restes de pains de mie ou de viennoiseries

ÉLABORATION :

1. Badigeonnez un moule (aux dimensions du cuit-vapeur) avec du caramel liquide.
2. Ajoutez les œufs, le sucre et le lait dans le bol puis mélangez à vitesse 3 pendant 10 secondes.
3. Coupez les restes de pains ou de viennoiseries et placez-les au fond du moule, sur le caramel liquide puis versez le mélange par-dessus.
4. Recouvrez avec du papier aluminium et mettez du papier absorbant par-dessus pour qu'il absorbe le liquide produit par la vapeur.
5. Sans laver le bol, ajoutez 750 ml d'eau, fermez le couvercle et placez le cuit-vapeur à sa place avec le moule dedans. Programmez à 120 °C pendant 45 minutes.
6. Vérifiez la cuisson en piquant le pudding avec un pic à brochette, s'il ressort mouillé, programmez 5 minutes de plus puis vérifiez à nouveau jusqu'à ce qu'il ait bien pris. Laissez tiédir et rangez-le au réfrigérateur au moins quelques heures avant de le servir.

DE**ZUTATEN:**

120 g Zucker
 500 ml Vollmilch bei Raumtemperatur
 Flüssiges Karamell
 4 Eier
 Reste von Kastenbrot oder Backwerke

ZUBEREITUNG:

1. Eine Form mit flüssigem Karamell bestreichen, die in dem Dampfgarer passt.
2. Die Eier, die Zucker, die Milch in den Topf geben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 3 verrühren.
3. Die Brotreste oder Backwerke zerkleinern und in die Backform auf dem flüssigen Karamell legen und die Vermischung darauf einfüllen.
4. Die Zubereitung mit Alufolie abdecken und Küchenpapier darauf legen, damit es die Flüssigkeiten des Dampfes aufsaugt.
5. Ohne den Topf zu waschen, 750 ml Wasser einfüllen, den Topf abdecken und das Dampfgarer mit der Backform innen einsetzen. 45 Min. bei 120°C einstellen.
6. Mit einem Spieß überprüfen, ob es geronnen hat, wenn den Spieß nass ist, noch 5 Minuten einstellen und wieder nachprüfen. Es abkühlen lassen und im Kühlschrank wenigstens 2 Stunden aufbewahren, bevor es anrichten.

IT

INGREDIENTI:

120 g di zucchero
 500 ml di latte intero a temperatura ambiente
 Caramello liquido
 4 uova
 Rimanenze di pane bianco industriale o pasticceria industriale

PREPARAZIONE:

1. Spalmiamo di caramello liquido uno stampo che entri nella pentola a vapore.
2. Aggiungiamo le uova, lo zucchero ed il latte nella caraffa e mescoliamo a velocità 3 per 10 secondi.
3. Tagliamo i resti di pane o merendine e li collochiamo nel fondo dello stampo, sul caramello liquido e copriamo sopra con il composto.
4. Copriamo il composto con carta alluminio e poniamo carta assorbente da cucina di modo da assorbire il liquido prodotto dal vapore.
5. Senza lavare la caraffa, aggiungiamo 750 ml di acqua, la chiudiamo con il coperchio e collochiamo la pentola a vapore nella sua posizione con lo stampo dentro. Programmiamo a 120 °C per 45 minuti.
6. Verifichiamo che si sia ben solidificato punzecchiandolo con uno stuzzicadenti, se risulta bagnato, programmeremo ancora per 5 minuti e controlleremo di nuovo fino a quando si sia solidificato. Lo lasciamo intiepidire e conserviamo in frigorifero per almeno un paio di ore prima di servirlo.

PT

INGREDIENTES:

120 g de açúcar
 500 ml de leite gordo a temperatura ambiente
 Caramelo líquido
 4 ovos
 Restos de pão ou bolos

PREPARAÇÃO:

1. Untamos uma forma que caiba no vaporizador com caramelo líquido.
2. Adicionamos os ovos, o açúcar e o leite na jarra e misturamos a velocidade 3 durante 10 segundos.
3. Cortamos restos de pão ou bolos e colocamos no fundo da forma, sobre o caramelo líquido e pomos a mistura por cima.
4. Tapamos com papel de alumínio e pomos papel absorvente de cozinha por cima para que absorva o líquido que produz o vapor.
5. Sem lavar a jarra, adicionamos 750 ml de água, fechamos com a tampa e colocamos o vaporizador por cima da jarra com a forma dentro. Programamos 120 °C durante 45 minutos.
6. Verificamos que está bem coalhado com um palito de madeira, se sair molhado, programamos 5 minutos mais e voltamos a verificar até que esteja coalhado. Deixamos que arrefeça e guardamos no frigorífico pelo menos um par de horas antes de servir.



Hervir



*Hierve cómodamente
cualquier alimento*

Hierve cómodamente cualquier alimento. Para utilizar esta función siempre añadiremos agua suficiente como para cubrir los ingredientes y programaremos el robot a 120 °C, según la cantidad hará falta más o menos tiempo.

Los ingredientes pueden añadirse a la jarra desde el inicio o una vez iniciado el hervor. Los huevos, el arroz, las patatas o las lentejas pueden agregarse desde el momento inicial. Por el contrario, la pasta, las verduras de hoja, las verduras verdes o los garbanzos es preferible que se añadan tras el punto de ebullición.

Boil / Faire bouillir / Sieden / Bollire / Ferver

Allows boiling easily any type of foodstuffs

Allows boiling easily any type of foodstuff. To use this function properly, introduce enough water as to completely cover all ingredients and set Mambo at 120 °C. The time will depend on the quantity. Ingredients can be introduced in the jar from the beginning or once water has started boiling. Eggs, rice, potatoes or lentils can be placed inside the jar from the beginning. On the other hand, pasta, leafy vegetables or chickpeas can be placed after water starts boiling (preferably).

EN

Faites bouillir facilement n'importe quel aliment

Faites bouillir facilement n'importe quel aliment. Pour utiliser cette fonction, ajoutez toujours suffisamment d'eau pour recouvrir les ingrédients et programmez le robot à 120 °C. Selon la quantité, plus ou moins de temps sera nécessaire. Les ingrédients peuvent être ajoutés dans le bol dès le départ ou lorsque l'eau commence à bouillir. Les œufs, le riz, les pommes de terre ou les lentilles peuvent être ajoutés dès le départ. Au contraire, pour les pâtes, les légumes-feuilles, les légumes verts ou les pois-chiches il est préférable de les ajouter après le point ébullition.

FR

Kochen Sie mühelos jede Art von Lebensmitteln

Sieden Sie mühelos jede Art von Lebensmitteln. Für diese Funktion immer genügend Wasser einfüllen, um den Lebensmitteln zu bedecken und den Roboter bei 120 °C und Zeit je nach Menge einstellen. Die Zutaten können am Anfang oder im Siedepunkt hinzugegeben werden. Die Eier, das Reis, die Kartoffeln oder die Linsen können am Anfang gegeben werden. Im Gegensatz dazu sollten die Nudeln, die Blattgemüse, die grüne Gemüse oder die Kichererbse am Siedepunkt hinzugegeben werden.

DE

Fa bollire comodamente qualsiasi alimento

Per bollire comodamente qualsiasi tipo di alimento. Per usare questa funzione bisogna sempre aggiungere sufficiente acqua per coprire tutti gli ingredienti e programmare il robot a 120 °C., a seconda della quantità avremo bisogno di più o meno tempo. Gli ingredienti si possono aggiungere alla caraffa fin dall'inizio o dal momento dell'ebollizione. Le uova, il riso, le patate o le lenticchie si possono aggiungere fin dall'inizio. Al contrario, per la pasta, le verdure a foglia verde o i ceci è preferibile aggiungerli dopo il punto di ebollizione.

IT

Ferva comodamente qualquer alimento

Ferva comodamente qualquer alimento. Para utilizar esta função adicionaremos água suficiente para cobrir os ingredientes e programaremos o robot a 120 °C, segundo a quantidade fará mais ou menos tempo. Os ingredientes podem ser adicionados à jarra desde o início ou uma vez levantada a fervura. Os ovos, o arroz, as batatas ou as lentilhas podem ser adicionadas desde o início. Caso contrário, é preferível adicionar a massa, os legumes de folha, os legumes verdes ou o grão, ao levantar fervura.

PT



Pasta

Chickpea stew / Potage de pois chiches / Kichererbsen-Eintopf /
Minestra di ceci / Guisado de grão



45 min



INGREDIENTES:

200 g de pasta
2 l de agua
1 hoja de laurel
Sal

EN

INGREDIENTS:

200 g pasta
2 L water
1 bay leaf
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de pâtes
2 l d'eau
1 feuille de laurier
Sel

DE

ZUTATEN:

200 g Nudeln
2 l Wasser
1 Lorbeerblatt
Salz

IT

INGREDIENTI:

200 g di pasta
2 l di acqua
1 foglia di alloro
Sale

PT

INGREDIENTES:

200 g de massa
2 L de água
1 folha de louro
Sal

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el agua en la jarra y programamos 110 °C durante 15 minutos aproximadamente, potencia de calor 6, dependiendo del tipo de pasta que vayamos a cocer.
2. Agregamos la pasta y la hoja de laurel y dejamos que se cueza.
3. Escurrimos la pasta y servimos.

PREPARATION:

1. our water into the jar and set 110 °C and heating power 6 for 15 minutes approx., depending on the type of pasta.
2. Introduce pasta and the bay leaf and allow them to cook.
3. Use the basket to drain pasta and serve.

ÉLABORATION :

1. Versez l'eau dans le bol et programmez à 110 °C pendant 15 minutes approximativement avec la puissance calorifique 6 selon le type de pâte que vous allez cuisiner.
2. Ajoutez les pâtes et la feuille de laurier puis laissez cuire.
3. Égouttez les pâtes et servez.

ZUBEREITUNG:

1. Das Wasser in den Topf geben und bei 110 °C, 15 Min, Wärmeleistung 6. je nach Art von Nudeln einstellen.
2. Die Nudeln und das Lorbeerblatt dazugeben und alles kochen lassen.
3. Die Nudeln abtropfen lassen und servieren.

PREPARAZIONE:

1. Versiamo l'acqua nella caraffa e programmiamo a 110 °C per 15 minuti circa, , potenza termica 6 dipendendo dal tipo di pasta che si voglia cucinare.
2. Aggiungiamo la pasta, la foglia di alloro e lasciare che si cuociano.
3. Scoliamo la pasta e serviamo.

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos a água na jarra e programamos 110 °C durante 15 minutos aproximadamente, potência de calor 6, dependendo do tipo de massa que queremos cozer.
2. Adicionamos a massa e a folha de louro e deixamos que se coza.
3. Escurremos a massa e servimos.



Potaje de garbanzos

Chickpea stew / Potage de pois chiches / Kichererbsen-Eintopf /
Minestra di ceci / Guisado de grão



45 min



INGREDIENTES:

250 g de garbanzos cocidos
200 g de espinacas
500 ml de caldo
20 ml de aceite de oliva
½ cebolla
1 patata
2 ajos
2 huevos duros
1 cucharada de tomate concentrado
1 cucharadita de pimentón
1 hoja de laurel
Sal

EN

INGREDIENTS:

250 g cooked chickpeas
200 g spinach
500 ml stock
20 ml olive oil
½ onion
1 potato
2 garlics
2 boiled eggs
1 tomato concentrate spoon
1 paprika teaspoon
1 bay leaf
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

250 g de pois chiches cuits
200 g d'épinards
500 ml de bouillon
20 ml d'huile d'olive
½ oignon
1 pomme de terre
2 ails
2 œufs durs
1 cuillère de tomate concentrée
1 cuillère de piment
1 feuille de laurier
Sel

ELABORACIÓN:

1. Pelamos la cebolla y los ajos y lo introducimos en la jarra. Programamos la velocidad 5 durante 10 segundos para picar.
2. Agregamos la patata chascada para que suelte el almidón, el aceite, el caldo, el tomate, el pimentón y el laurel, cerramos la tapa y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 20 minutos para remover.
3. Seguidamente, añadimos los garbanzos y las espinacas y cocinamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 10 minutos más.
4. Añadimos el huevo duro, rectificamos el punto de sal si es necesario y servimos.

PREPARATION:

1. Peel the onion and garlics and place them inside the jar. Mince at speed 5 for 10 seconds.
2. Add the potato chunks, oil, stock, tomato, paprika and bay leaf, close the jar with the cover and stir at 100 °C, heating power 6 and speed 1 for 20 minutes.
3. Then, introduce chickpeas and spinach and cook them at 100 °C, heating power 6 and speed 1 for another 10 minutes.
4. Introduce the boiled egg, add salt (if necessary) and serve.

ÉLABORATION :

1. Épluchez l'oignon et les ails puis introduisez-les dans le bol. Programmez la vitesse 5 pendant 10 secondes pour hacher.
2. Ajoutez la pomme de terre coupée pour qu'elle libère l'amidon, l'huile, le bouillon, la tomate, le piment et le laurier, fermez le couvercle et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 20 minutes pour remuer.
3. Tout de suite après, ajoutez les pois chiches et les épinards puis cuisinez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 10 minutes de plus.
4. Ajoutez les œufs durs, salez et poivrez si nécessaire puis servez.

ZUTATEN:

250 g gedünstete Kichererbsen
 200 g Spinat
 500 ml Brühe
 20 ml Olivenöl
 ½ Zwiebel
 1 Kartoffel
 2 Knoblauch
 2 gekochte Eier
 1 Löffel Tomatenkonzentrat
 1 Teelöffel gemahlen Paprika
 1 Lorbeerblatt
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und der Knoblauch schälen und in den Topf hinzugeben. Die Geschwindigkeit 5, 10 Sekunden lang einstellen.
2. Kartoffeln, Öl, Brühe, Tomate, Paprika und Lorbeerblatt dazugeben, den Topf abdecken bei 100 Wärmeeistung 6 und 20 Min lang mit der Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. Dann die Kichererbse und der Spinat geben und noch 10 Min. bei 100 °C, Geschwindigkeit Wärmeeistung 6 kochen lassen.
4. Das gekochte Ei geben, mit Salz abschmecken und servieren.

INGREDIENTI:

250 g di ceci cotti
 200 g di spinaci
 500 ml di brodo
 20 ml di olio di oliva
 ½ cipolla
 1 patata
 2 spicchi di aglio
 2 uova sode
 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
 1 cucchiaino di paprica
 1 foglia di alloro
 Sale

PREPARAZIONE:

1. Peliamo la cipolla e gli spicchi di aglio e introduciamoli nella caraffa. Per sminuzzarli programmiamo a velocità 5 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo la patata spezzata per liberare l'amido, l'olio, il brodo, il pomodoro, la paprica e l'alloro, chiudiamo il coperchio e programmiamo a 100 °C, potenza termica 6 a velocità 1 per 20 minuti per girare.
3. Di seguito, aggiungiamo i ceci e gli spinaci e li cuciniamo a 100 °C, potenza termica a velocità 1 per altri 10 minuti.
4. Aggiungiamo l'uovo sodo, ridefiniamo la salatura se è necessario e serviamo.

INGREDIENTES:

250 g de grão cozido
 200 g de espinafres
 500 ml de caldo
 20 ml de azeite
 ½ cebola
 1 batata
 2 alhos
 2 ovos cozidos
 1 colher de polpa de tomate
 1 colherada de pimentão
 1 folha de louro
 Sal

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos cebola e dois alhos e introduzimos na jarra. Programamos a velocidade 5 durante 10 segundos para picar.
2. Adicionamos a batata cortada em fatias para que solte o amido, o azeite, o caldo, o tomate, o pimentão e o louro, fechamos a tampa e programamos a 100 °C, potência de calor 6 e velocidade 1 durante 20 minutos para revolver.
3. A seguir, adicionamos o grão e os espinafres e cozinhamos a 100 °C, potência de calor 6, e velocidade 1 durante 10 minutos mais.
4. Adicionamos o ovo cozido, retificamos o ponto de sal se for necessário e servimos.



Hervir / Boil / Faire bouillir / Sieden / Bollire / Ferver





Crema de lentejas

*Lentils purée / Crème de lentilles / Linsencreme /
Crema di lenticchie / Creme de lentilhas*



4



45 min



INGREDIENTES:

200 g de lentejas
400 ml de agua
300 ml de caldo de pollo
100 ml de nata
2 ajos
1 zanahoria
½ cebolla
1 cucharada de mostaza de Dijon
1 cucharadita de curry
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la cebolla y la zanahoria en cuartos junto con los ajos y programamos la velocidad 5 durante 10 segundos para trocearlo.
2. Agregamos el resto de los ingredientes y hervimos a 100 °C, sin velocidad, potencia de calor 6, durante 1 hora.
3. Trituramos subiendo la velocidad de forma
4. progresiva hasta la 6 para conseguir una crema fina.
5. Acompañamos la crema con un poquito de col y jamón.



45 min

**EN****INGREDIENTS:**

200 g lentils
 400 ml water
 300 ml chicken stock
 100 ml cream
 2 garlics
 1 carrot
 ½ onion
 1 Dijon-mustard spoon
 1 curry teaspoon
 Salt
 Pepper

PREPARATION:

1. Place the onion and carrot (in quarters) together with garlics inside the jar and chop them at speed 5 for 10 seconds.
2. Introduce the rest of the ingredients and boil at 100 °C, heating power 6, with no speed, for 1 hour.
3. Mash all the ingredients by increasing speed gradually up to 6. This will result in a fine purée.
4. Serve it with some cabbage and ham.

FR**INGRÉDIENTS :**

200 g de lentilles
 400 ml d'eau
 300 ml de bouillon de poulet
 100 ml de crème
 2 ails
 1 carotte
 ½ oignon
 1 cuillère de moutarde de Dijon
 1 cuillère de curry
 Sel
 Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'oignon et la carotte, coupés en quartiers avec les ails et programmez la vitesse 5 pendant 10 secondes pour couper en morceaux.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et faites bouillir à 100 °C, sans vitesse, avec la puissance calorifique 6 pendant 1 heure..
3. Mixez en augmentant la vitesse progressivement jusqu'à la vitesse 6 et obtenez une fine crème.
4. Accompagnez la crème avec un peu de choux et du jambon.

DE**ZUTATEN:**

200 g Linsen
 400 ml Wasser
 300 ml Hühner-Brühe
 100 ml Sahne
 2 Knoblauch
 1 Möhre
 ½ Zwiebel
 1 Löffel Dijon-Senf
 1 Teelöffel Kümmel
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel und die Möhre in kleine Stücke mit dem Knoblauch dazugeben und 10 Sekunden mit Geschwindigkeit 5 einstellen, um alles zu zerkleinern.
2. Die Reste der Zutaten zugeben und bei 100 °C ohne Geschwindigkeit Wärmeleistung 6, 1 Stunde lang sieden lassen.
3. Zum Zerkleinern die Geschwindigkeit progressiv bis 6 steigen, bis eine feine Creme zu erreichen.
4. Die Creme mit ein bisschen Kohl und Schinken anrichten.



IT

INGREDIENTI:

200 g di lenticchie
400 ml di acqua
300 ml di brodo di pollo
100 ml di panna
2 spicchi di aglio
1 carota
½ cipolla
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di curry
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo la cipolla e la carota a quarti assieme all'aglio e programmiamo a velocità 5 per 10 secondi per tagliare a pezzi.
2. Aggiungiamo il resto degli ingredienti e facciamo bollire a 100 °C senza potenza termica 6 per 1 ora.
3. Trituriamo aumentando progressivamente la velocità fino a 6 e ottenere una crema fine.
4. Accompagniamo la crema con un po' di cavolo e prosciutto crudo.

PT

INGREDIENTES:

200 g de lentilhas
400 ml de água
300 ml de caldo de galinha
100 ml de natas
2 alhos
1 cenoura
½ cebola
1 colherada de mostarda de Dijon
1 colherada de caril
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a cebola e a cenoura aos cubos junto com o alho e programamos a velocidade 5 durante 10 segundos para cortar.
2. Adicionamos o resto dos ingredientes e fervemos a 100 °C, sem velocidade, potência de calor 6, durante 1 hora.
3. Trituramos subindo a velocidade de forma progressiva até 6 e conseguir um creme fino.
4. Acompanhamos o creme com um bocado de presunto e couve flor.





Verduras hervidas

Vegetables / Légumes / Gekochtes Gemüse /
Verdure / Legumes



30 min



INGREDIENTES:

1 patata
 2 zanahorias
 ½ calabacín
 ½ cebolla
 1,5 l de agua

EN _____**INGREDIENTS:**

1 potato
 2 carrots
 ½ courgette
 ½ onion
 1.5 L water

FR _____**INGRÉDIENTS :**

1 pomme de terre
 2 carottes
 ½ courgette
 ½ oignon
 1,5 l d'eau

DE _____**ZUTATEN:**

1 Kartoffel
 2 Möhre
 ½ Zucchini
 ½ Zwiebel
 1,5 l Wasser

IT _____**INGREDIENTI:**

1 patata
 2 carote
 ½ zucchini
 ½ cipolla
 1,5 l di acqua

PT _____**INGREDIENTES:**

1 batata
 2 cenouras
 ½ curgete
 ½ cebola
 1,5 L de água

1. Limpiamos y troceamos las verduras y las agregamos a la jarra.
2. Vertemos el agua en la jarra y programamos 100 °C, potencia de calor 6, durante 25 minutos, sin movimiento, pero con la tapa cerrada y el cubilete medio abierto.

PREPARATION:

1. Rinse and chop the vegetables and then introduce them inside the jar.
2. Pour water into the jar and set 100 °C and heating power 6 for 25 minutes (no movement) with the cover placed in its position and the measuring cup slightly open.

ÉLABORATION :

1. Lavez et coupez en morceaux les légumes et ajoutez-les au bol.
2. Versez l'eau dans le bol et programmez à 100 °C avec la puissance calorifique 6 pendant 25 minutes, sans vitesse, avec le couvercle fermé et le verre mesureur à demi ouvert.

ZUBEREITUNG:

1. Gemüse waschen und zerkleinern und in den Topf geben.
2. Wasser in den Topf gießen und bei 100 °C 25 Min. ohne Geschwindigkeit Wärmeleistung 6, einstellen Der Topf soll abgedeckt sein und der Messbecher halb geöffnet.

PREPARAZIONE:

1. Puliamo e tagliamo a pezzi le verdure e le incorporiamo nella caraffa.
2. Versiamo l'acqua nella caraffa e programmiamo a 100 °C, potenza termica 6 per 25 minuti, senza movimento, ma con il coperchio chiuso e il pestello mezzo aperto.

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos e cortamos os legumes e agregamos à jarra.
2. Vertemos a água na jarra e programamos 100 °C, potência de calor 6, durante 25 minutos sem movimento, mas com a tampa fechada e o copo doseador meio aberto.



Huevos cocidos

Eggs / Œufs / Eier /
Uova / Uvos

🕒 15 min



INGREDIENTES:

1,5 l de agua
3 huevos

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el agua en la jarra, ponemos los huevos y programamos 100 °C, sin movimiento, durante 13 minutos, potencia de calor 6, con la tapa cerrada y el cubilete medio abierto.

EN _____**INGREDIENTS:**

1.5 L water
3 eggs

PREPARATION:

1. Pour water into the jar, and introduce the eggs inside. Set 100 °C and heating power 6 for 13 minutes (no movement) with the cover placed in its position and the measuring cup slightly open.

FR _____**INGRÉDIENTS :**

1,5 l d'eau
3 œufs

ÉLABORATION :

1. Versez l'eau dans le bol, mettez les œufs dedans et programmez à 100 °C sans vitesse, pendant 13 minutes avec la puissance calorifique 6 et le couvercle fermé et le verre mesureur à demi ouvert.

DE _____**ZUTATEN:**

1,5 l Wasser
3 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Wasser in den Topf gießen, die Eier darauf legen und bei 100 °C Wärmeleistung 6, 13 Min. ohne Geschwindigkeit einstellen. Der Topf soll abgedeckt werden und der Messbecher halb geöffnet bleiben.

IT _____**INGREDIENTI:**

1,5 l d'acqua
3 uova

PREPARAZIONE:

1. Versiamo l'acqua nella caraffa, collochiamo le uova e programiamo a 100 °C, senza movimento, per 13 minuti, potenza termica 6 ma con il coperchio chiuso e il pestello mezzo aperto.

PT _____**INGREDIENTES:**

1,5 L de água
3 ovos

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos a água na jarra, colocamos o cesto, pomos em cima os ovos e programamos 100 °C durante 13 minutos sem movimento, mas com a tampa posta e o copo doseador meio aberto.



Arroz caldoso con pollo



30 min



INGREDIENTES:

500 g de pollo deshuesado troceado
100 g de pimiento rojo
100 g de pimiento verde
200 g de judías verdes troceadas congeladas
50 ml de aceite de oliva virgen extra
1 litro de caldo de ave
2 tomates maduros
Sal al gusto

EN

INGREDIENTS:

500 g chopped boneless chicken
100 g red pepper
100 g green pepper
200 g chopped frozen green beans
50 ml extra-virgin olive oil
1 L chicken stock
2 ripe tomatoes
Salt (to taste)

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el pimiento rojo, el verde y el tomate (ver apartado Trocear/Picar). Picamos la carne y la reservamos (ver apartado Trocear/Picar).
2. Introducimos el resto de los ingredientes en la jarra salvo el arroz y programamos a 120 °C.
3. Cuando empiece a hervir, añadimos el arroz y programamos a 120 °C, potencia de calor 4, durante 15 minutos.

PREPARATION:

1. Cut garlics, tomato, green pepper and red pepper into pieces (see the Chop/Mince section). Mince meat and leave it aside (see the Chop/Mince section).
2. Introduce the rest of the ingredients except for the rice in the jar and set it at 120 °C.
3. Once it starts boiling, pour in the rice and set heating power 4 and 120 °C for 15 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de poulet désossé et coupé en morceaux
100 g de poivron rouge
100 g de poivron vert
200 g d'haricots verts congelés coupés en morceaux
50 ml d'huile d'olive vierge extra
1 l de bouillon de volaille
2 tomates mûres
Sel

ÉLABORATION :

1. Coupez le poivron rouge, le poivron vert et la tomate (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher). Hachez la viande et réservez-la (voir paragraphes Couper en morceaux/Hacher).
2. Introduisez le reste des ingrédients dans le bol sauf le riz puis programmez à 120 °C.
3. Lorsque l'eau commence à bouillir, ajoutez le riz et programmez à 120 °C pendant 15 minutes avec la puissance calorifique 4.

DE

ZUTATEN:

500 g Hähnchen ohne Knochen
100 g rote Paprika
100 g grüne Paprika
200 g gehackte tiefgefrorene Schnittbohne
50 ml Olivenöl
1 Liter Geflügelbrühe
2 Rohe Tomaten
Salz je nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Rote und grüne Paprika und die Tomate zerkleinern (Sehen die Absatz Hacken/Zerkleinern). Das Fleisch hacken und aufbewahren (Sehen Sie den Absatz Zerkleinern/hacken).
2. Den Rest der Zutaten außer dem Reis in den Topf geben und bei 120 °C einstellen.
3. Sobald das Wasser anfängt zu sieden, den Reis dazugeben und 15 Min. lang bei 120 °C und Wärmeleistung 4 einstellen.

IT

INGREDIENTI:

500 g di pollo disossato tagliato a pezzi
100 g di peperone rosso
100 g di peperone verde
200 g di fagiolini verdi congelati tagliati a pezzi
50 ml di olio extra vergine di oliva
1 litro di brodo di pollo
2 pomodori maturi
Sale a piacimento

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a pezzi il peperone rosso, verde e il pomodoro (vedere sezione Tagliare a pezzi/Sminuzzare) Sminuzziamo la carne e la conserviamo (vedere sezione Tagliare a pezzi/Sminuzzare).
2. Introduciamo il resto degli ingredienti nella caraffa tranne il riso e programiamo a 120 °C.
3. Quando inizia a bollire, aggiungiamo il riso e programiamo a 120 °C, potenza termica 4 per 15 minuti.

PT

INGREDIENTES:

500 g de frango sem ossos e cortado
100 g de pimento vermelho
100 g de pimento verde
200 g de feijão verde cortados e congelados
50 ml de azeite virgem extra
1 litro de caldo de galinha
2 tomate maduro
Sal a gosto

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o pimento vermelho, o verde e o tomate (ver secção Cortar/Picar). Picamos a carne e reservamos (ver secção Cortar/Picar).
2. Introduzimos o resto dos ingredientes na jarra menos o arroz e programamos a 120 °C.
3. Quando começar a ferver, adicionamos o arroz e programamos a 120 °C durante 15 minutos.

Cook / Cuisiner / Kochen / Cucinare / Cozinhar

Cooking the best recipes has never been this easy

Cooking is the widest and most general function out of all. See below the suggested cooking temperatures for the different cooking processes. Temperature between 37 °C and 60 °C: heating or fermenting. Temperature between 60 °C and 75 °C: infusing milk, cream sauces or reheating and for recipes with thickeners (cornflour, flour, etc.). Temperature between 75 °C and 100 °C: general cooking, frying/sauté and browning. Temperature between 100 °C and 120 °C: cooking, steaming and boiling. Moreover, you can adjust the heating power at any moment (see the precision cooking section).

Préparez les meilleurs plats plus facilement que jamais

Cuisiner est la fonction la plus ample de toutes. Nous indiquons ci-dessous les températures recommandées pour chaque type de cuisson. Température entre 37 °C et 60 °C : réchauffer ou fermenter. Température entre 60 °C et 75 °C : aromatiser du lait, préparer des sauces avec crème ou réchauffer mais aussi pour les recettes avec épaississants (Maïzena, farine, etc.). Température entre 75 °C et 100 °C : cuisiner en général, faire revenir et faire dorer. Température entre 100 °C et 120 °C : faire cuire, cuisiner à la vapeur et faire bouillir. De plus, vous pouvez programmer la puissance calorifique à tout moment (voir paragraphe Cuisiner avec précision).

Zubereiten Sie die leckersten Gerichte ohne Aufwand

Kochen ist die reichste Funktion. Im Folgenden werden die empfehlenden Temperaturen für die verschiedenen Kochvorgänge gezeigt. Temperatur zwischen 37 °C und 60 °C: aufsetzen oder gären. Temperatur zwischen 60 °C und 75 °C: Milch und Soße mit Sahne aufgießen oder aufwärmen und in Rezepten mit Verdickungsmitteln wie Maismehl, Mehl, etc. Temperatur zwischen 75 °C und 100 °C: in allgemein kochen, braten und anbräunen. Temperatur zwischen 100 °C und 120 °C: kochen, dünsten und sieden. Die Leistungswärme kann zu jeder Zeit eingestellt werden (Sehen Sie Absatz Koche mit Präzision).

Preparare i migliori piatti è più facile che mai

Cucinare è la funzione più ampia di tutte. Di seguito, verranno indicate le temperature consigliate per i diversi processi di cottura. Temperatura dai 37 °C ai 60 °C: riscaldare o fermentare. Temperatura dai 60 °C ai 75 °C: aromatizzare il latte, salse con panna o riscaldare e in ricette con addensanti (maizena, farina, ecc.). Temperatura dai 75 °C ai 100 °C: cucina in generale, soffrigge e dora. Temperatura dai 100 °C ai 120 °C: cuocere, cucinare al vapore e bollire. Inoltre, possiamo programmare in qualsiasi momento la potenza del calore. (vedere sezione Cucina con precisione)

Prepare os melhores pratos da forma mais fácil que nunca

Cozinhar é a função mais ampla de todas. A seguir, indicamos as temperaturas aconselhadas para os diferentes processos de cozedura. Temperatura entre 37 °C e 60 °C: aquecer ou fermentar. Temperatura entre 60 °C e 75 °C: aromatizar leite, molhos com natas ou reaquecer e em receitas com espessantes (farinha, maisena, etc.). Temperatura entre 75 °C e 100 °C: cozinha em geral, refogar e dourar. Temperatura entre 100 °C e 120 °C: cozer, cozinhar ao vapor e ferver. Além do mais, podemos programar a potência de calor sempre (ver secção Cozinha com precisão).

EN

FR

DE

IT

PT



Cocinar



*Preparar los mejores platos
es más fácil que nunca*

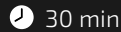
Cocinar es la función más amplia de todas. A continuación, indicamos las temperaturas aconsejadas para los diferentes procesos de cocción. Temperatura entre 37 °C y 60 °C: calentar o fermentar. Temperatura entre 60 °C y 75 °C: infundir leche, salsas con nata o recalentar y en recetas con espesantes (maicena, harina, etc.). Temperatura entre 75 °C y 100 °C: cocina en general, sofreír y dorar. Temperatura entre 100 °C y 120 °C: cocer, cocinar al vapor y hervir. Además, podemos programar la potencia de calor en todo momento (ver apartado Cocina con precisión).





Crema vichyssoise

Rice in stock with chicken / Riz au jus et au poulet / Reis mit Brühe und Hähnchen /
Riso in brodo con pollo / Arroz caldoso com frango



INGREDIENTES:

300 g de puerro cortado en rodajas
(solo la parte blanca)
50 g de mantequilla
250 g de patata troceada
200 g de nata o leche evaporada
50 ml de aceite de oliva virgen extra
700 ml de agua
1 cucharadita sal
1 pellizco de pimienta blanca
1 pellizco de nuez moscada

ELABORACIÓN:

1. Agregamos el puerro a la jarra y programamos la velocidad 5 durante 4 segundos (ver apartado Trocear). Bajamos los restos de puerro de la tapa y del interior de la jarra hacia las cuchillas con la espátula.
2. Añadimos el aceite y la mantequilla y programamos a 120 °C y velocidad 1 durante 12 minutos.
3. Echamos 200 ml de agua y programamos la velocidad 5 durante 1 minuto. Vamos subiendo poco a poco hasta la velocidad 10 para que el puerro quede bien triturado.
4. Añadimos la patata troceada, la sal, la pimienta y el agua restante. Programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 20 minutos.
5. Esperamos unos minutos a que baje un poco la temperatura y programamos la velocidad 6 durante 3 minutos.
6. Incorporamos la nuez moscada y la nata. Programamos a 90 °C y velocidad 3, durante 8 minutos, potencia de calor 3. Servimos la crema con cebollino picado. Si la deseamos más líquida, añadimos agua.

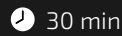
EN

INGREDIENTS:

300 g sliced leek (only the white part)
50 g butter
250 g chopped potatoes
200 g cream or evaporated milk
50 ml extra-virgin olive oil
700 ml water
1 salt teaspoon
1 pinch of white pepper
1 pinch of nutmeg

PREPARATION:

1. Introduce the leek in the jar and set speed 5 for 4 seconds (see the Chop section). Push all the leek rests towards the blades with the help of the spatula.
2. Introduce oil and butter and set 120 °C and speed 1 for 12 minutes.
3. Pour 200 ml of water and set speed 5 for 1 minute. Increase speed gradually up to 10 to mash the leek.
4. Introduce potato chunks, salt, pepper and the remaining water. Set it 20 minutes at 100 °C and speed 1.
5. Wait a few minutes until it cools down a bit and then set speed 6 for 3 minutes.
6. Add the nutmeg and the cream. Set it 8 minutes at 90 °C, heating power 3 and speed 3. Serve the purée with chopped spring onion. Add some water if you desire the purée to have a more liquid texture.



FR

INGRÉDIENTS :

300 g de poireaux coupés en rondelles
(uniquement la partie blanche)
50 g de beurre
250 g de pommes de terre coupées en
morceaux
200 g de crème ou de lait concentré non
sucré
50 ml d'huile d'olive vierge extra
700 ml d'eau
1 cuillère de sel
1 pincée de poivre blanc
1 pincée de noix de muscade
Ciboule

ÉLABORATION :

1. Ajoutez les poireaux dans le bol et programmez la vitesse 5 pendant 4 secondes (voir paragraphe Couper en morceaux). Abaissez les restes de poireaux restants sur le couvercle et sur les parois du bol vers les lames à l'aide de la spatule.
2. Ajoutez l'huile et le beurre et programmez à 120 °C avec la vitesse 1 pendant 12 minutes.
3. Versez 200 ml d'eau et programmez la vitesse 5 pendant 1 minute. Augmentez la vitesse peu à peu jusqu'à la vitesse 10 pour que les poireaux soient bien mixés.
4. Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux, le sel, le poivre et l'eau restante. Programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 20 minutes.
5. Attendez quelques minutes que la température baisse un peu et programmez la vitesse 6 pendant 3 minutes.
6. Incorporez la noix de muscade et la crème. Programmez à 90 °C avec la vitesse 3 pendant 8 minutes. Servez la crème avec de la ciboule hachée. Si vous souhaitez que la crème soit plus liquide, ajoutez de l'eau.

DE

ZUTATEN:

300 g Lauch in Scheiben (nur die weißen
Teile)
50 g Butter
250 g gehackte Kartoffeln
200 g Sahne oder Kondensmilch
50 ml Olivenöl
700 ml Wasser
1 Teelöffel Salz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

1. Lauch in den Topf geben und die Geschwindigkeit 5, 4 Sekunden lang einstellen. Die Lauchreste von den Topfwände und dem Deckel mit dem Teigschaber nach unten schieben.
2. Öl und Butter dazugeben und bei 120 °C 12 Min. mit der Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. 200 ml Wasser gießen und Geschwindigkeit 5, 1 Min. einstellen. Die Geschwindigkeit bis 10 langsam steigen, damit den Lauch richtig zerkleinert ist.
4. Die gehackten Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Restwasser dazugeben. 20 Min. bei 100 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.
5. Ein paar Minuten warten, bis die Temperatur niedrig wird und 3 Min. die Geschwindigkeit 6, einstellen.
6. Muskatnuss und Sahne geben. Bei 90 °C, 8 Min. Geschwindigkeit 3 und Wärmeleistung 3 einstellen. Die Creme mit gehacktem Schnittlauch anrichten. Für eine flüssiger Creme, Wasser geben.

IT

INGREDIENTI:

300 g di porro tagliato a fette (solo la
parte bianca)
50 g di burro
250 g di patata tagliata a pezzi
200 g di panna o latte evaporato
50 ml olio extra vergine di oliva
700 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di pepe bianco
1 pizzico di noce moscata
Erba cipollina

PREPARAZIONE:

1. Incorporiamo il porro nella caraffa e programmiamo a velocità 5 per 4 secondi (vedere sezione tagliare a pezzi). Rimuoviamo con una spatola le rimanenze di porro dal coperchio e dall'interno della caraffa verso le lame.
2. Aggiungiamo olio e burro e programmiamo a 120 °C a velocità 1 per 12 minuti.
3. Mettiamo 200 ml di acqua e programmiamo a velocità 5 per 1 minuto. Aumentiamo poco a poco fino alla velocità 10 di modo che il porro risulti ben tritato.
4. Aggiungiamo la patata tagliata a pezzi, il sale, il pepe e l'acqua rimanente. Programmiamo a 100 °C a velocità 1 per 20 minuti.
5. Attendiamo qualche minuto che cali la temperatura e programmiamo a velocità 6 per 3 minuti.
6. Incorporiamo la noce moscata e la panna. Programmiamo a 90 °C a velocità 3 per 8 minuti, potenza termica 3. Serviamo la crema con erba cipollina sminuzzata. Se la desideriamo più liquida, aggiungiamo dell'acqua.

PT

INGREDIENTES:

300 g de alho francês às rodelas
(só a parte branca)
50 g de manteiga
250 g de batata cortada
200 g de natas ou leite magro
50 ml de azeite virgem extra
700 ml de água
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta branca
1 pitada de noz moscada

PREPARAÇÃO:

1. Adicionamos o alho francês à jarra e programamos a velocidade 5 durante 4 segundos (ver secção cortar). Baixamos os restos de alho francês da tampa do interior da jarra até às lâminas com uma espátula.
2. Adicionamos o azeite e a manteiga e programamos a 120 °C e velocidade 1 durante 12 minutos.
3. Pomos 200 ml de água e programamos a velocidade 5 durante 1 minuto. Vamos subindo pouco a pouco até à velocidade 10 para que o alho francês fique bem triturado.
4. Adicionamos a batata cortada, o sal, a pimenta e a água restante. Programamos 100 °C e velocidade 1 durante 20 minutos.
5. Esperamos uns minutos a que baixe um pouco a temperatura e programamos a velocidade 6 durante 3 minutos.
6. Adicionamos a noz moscada e a nata. Programamos a 90 °C e velocidade 3, durante 8 minutos, potência de calor 3. Servimos o creme com cebolinho picado. Se desejamos um creme mais líquido, adicionamos água.





Salsa boloñesa



30 min



INGREDIENTES:

350 g de carne picada de ternera
300 g de tomate natural
50 ml de vino blanco
50 ml de vino tinto
½ cebolla
1 zanahoria
1 cucharada de kétchup
1 cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
Pimienta
Aceite de oliva

EN

INGREDIENTS:

350 g minced beef meat
300 g fresh tomato
50 ml white wine
50 ml red wine
½ onion
1 carrot
1 ketchup spoon
1 salt teaspoon
1 sugar spoon
Pepper
Olive oil

FR

INGRÉDIENTS :

350 g de viande de veau hachée
300 g de tomate naturelle
50 ml de vin blanc
50 ml de vin rouge
½ oignon
1 carotte
1 cuillère de ketchup
1 cuillère de sel
1 cuillère de sucre
Poivre
Huile d'olive

ELABORACIÓN:

1. Pelamos y troceamos la zanahoria y la cebolla, las introducimos en la jarra y programamos la velocidad 6 durante 10 segundos.
2. Agregamos un chorrito de aceite de oliva y programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 5 minutos.
3. Agregamos la carne y dejamos que se cocine durante dos minutos más.
4. Vertemos el tomate, el kétchup, el vino blanco y el tinto y cocinamos a 100 °C, potencia de calor 5, y velocidad 1 durante 20 minutos con el cubilete abierto.
5. Acompañamos la salsa boloñesa con pasta o como más nos guste.

PREPARATION:

1. Peel and chop the carrots and onion, introduce them in the jar and set speed 6 for 10 seconds.
2. Pour some olive oil and set 100 °C and speed 1 for 5 minutes.
3. Introduce the meat and allow it to cook for 2 more minutes.
4. Add the tomato, ketchup, white and red wine and cook everything at 100 °C, heating power 5 and speed 1 for 20 minutes with the measuring cup slightly open.
5. Serve it with pasta or as desired.

ÉLABORATION :

1. Épluchez et coupez en morceaux l'oignon et la carotte, introduisez-les dans le bol et programmez la vitesse 6 pendant 10 secondes.
2. Ajoutez un filet d'huile d'olive et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 5 minutes.
3. Ajoutez la viande et laissez-la cuire au moins 2 minutes de plus.
4. Versez la tomate, le ketchup, le vin blanc, le vin rouge puis cuisinez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 5 pendant 20 minutes avec le verre mesureur ouvert.
5. Accompagnez la sauce bolognaise avec des pâtes ou autre.

DE _____

ZUTATEN:

350 g gehacktes Kalbfleisch
300 g natürliche Tomate
50 ml Weißwein
50 ml Rotwein
½ Zwiebel
1 Möhre
1 Löffel Ketchup
1 Löffel Salz
2 Löffel Zucker
Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Möhre und Zwiebeln waschen und zerkleinern, in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 10 Sekunden einstellen.
2. Einen Schuss Öl einfüllen und bei 100 °C 5 Min. mit der Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. Fleisch eingeben und 2 Min. kochen lassen.
4. Tomate, Ketchup, Weißwein und Rotwein dazugeben und 20 Min. bei 100 °C die Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 5 mit dem geöffneten Deckel einstellen.
5. Die Bolognese-Soße mit Nudeln oder nach Geschmack anrichten.

IT _____

INGREDIENTI:

350 g di carne tritata di vitello
300 g di pomodoro naturale
50 ml di vino bianco
50 ml di vino rosso
½ cipolla
1 carota
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Pepe
Olio d'oliva

PREPARAZIONE:

1. Peliamo e tagliamo la carota e la cipolla, introduciamole nella caraffa e programmiamo a velocità 6 per 10 secondi.
2. Incorporiamo un filo d'olio d'oliva e programmiamo a 100 °C a velocità 1 per 5 minuti.
3. Incorporiamo la carne e la lasciamo cucinare per altri due minuti.
4. Versiamo il pomodoro, il vino bianco e il vino rosso e cuciniamo a 100 °C, potenza termica 5 a velocità 1 per 20 minuti con il pestello aperto.
5. Accompagniamo la salsa bolognese con la pasta o come meglio prefe

PT _____

INGREDIENTES:

350 g de carne picada de vaca
300 g de tomate natural
50 ml de vinho branco
50 ml de vinho tinto
½ cebola
1 cenoura
1 colherada de polpa de tomate
1 pitada de sal
1 colherada de açúcar
Pimenta
Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos e cortamos as cenouras e a cebola, introduzimos na jarra e programamos a velocidade 6 durante 10 segundos.
2. Adicionamos um fio de azeite e programamos a 100 °C e velocidade 1 durante 5 minutos.
3. Adicionamos a carne e deixamos que se cozinhe durante dois minutos mais.
4. Vertemos o tomate, a polpa de tomate, o vinho branco e o tinto e cozinhamos a 100 °C, potência de calor 5 e velocidade 1 durante 20 minutos com o copo doseador aberto.
5. Acompanhamos o molho com massa ou como mais gostarmos.



Ternera a la jardinera (Guiso de ternera)



1 h 30 min





2



1 h 30 min



INGREDIENTES:

100 g de jamón en taquitos pequeños
 400 g de carne para guisar cortada en cubos
 400 g de patatas cortadas en taquitos
 200 g de zanahorias en rodajas
 100 g de guisantes congelados
 50 ml de aceite de oliva virgen extra
 100 ml de vino blanco
 250 ml de caldo de verduras o agua
 1 cebolla
 2 dientes de ajo
 1 zanahoria pelada en trozos
 Sal al gusto

EN

INGREDIENTS:

100 g small dices of ham
 400 g diced stew meat
 400 g diced potatoes
 200 g sliced carrots
 100 g frozen peas
 50 ml extra-virgin olive oil spoon
 100 ml white wine
 250 ml vegetable stock or water
 1 onion
 2 garlics
 1 chopped peeled carrot
 Salt (to taste)
 Sel

FR

INGRÉDIENTS :

100 g de dés de jambon
 400 g de viande pour ragoût coupée en cubes
 400 g de pommes de terre coupées en dés
 200 g de carottes en rondelles
 100 g de petits pois congelés
 50 ml d'huile d'olive vierge extra
 100 ml de vin blanc
 250 ml de bouillon de légumes ou eau
 1 oignon
 2 gousses d'ail
 1 carotte épluchée et coupée en morceaux
 Sel

ELABORACIÓN:

1. Introducimos en la jarra la cebolla, los dientes de ajo, la zanahoria y el aceite y troceamos con la velocidad 5 durante 5 segundos. Añadimos el jamón a trocitos y lo sofreímos todo a 120 °C, potencia de calor 3, y velocidad 1 durante 8 minutos.
2. Agregamos la carne para guisar cortada en cubos, el vino blanco, el caldo de verduras o agua y la sal y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 30 minutos.
3. Añadimos las patatas cortadas, las zanahorias en taquitos y los guisantes y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 0 durante 20-25 minutos.

PREPARATION:

1. Introduce the onion, garlics, carrot and oil and chop it at speed 5 for 5 seconds. Add the ham dices and fry everything at 120 °C, heating power 3 and speed 1 for 8 minutes.
2. Place the meat cut into cubes, white wine, vegetable stock or water and salt inside the jar and set 100 °C, heating power 6 and speed 0 for 30 minutes.
3. Check if the potatoes and carrots have the desired texture and if not, allow them to cook a few more minutes.

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'oignon, les gousses d'ail, la carotte et l'huile dans le bol puis coupez en morceaux avec la vitesse 5 pendant 5 secondes. Ajoutez les dés de jambon et faites revenir le tout à 120 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 3 pendant 8 minutes.
2. Ajoutez la viande pour ragoût coupée en cubes, le vin blanc, le bouillon de légumes ou l'eau et le sel puis programmez à 100 °C avec la vitesse 0 et la puissance calorifique 6 pendant 30 minutes.
3. Vérifiez que les pommes de terre et les carottes soient bien cuites, si ce n'est pas le cas, programmez quelques minutes de plus.

DE

ZUTATEN:

100 g Schinken in kleine Würfel
400 g Fleisch zum Kochen in Würfeln.
400 g Kartoffeln in Würfeln
200 g Möhre in Scheibe
100 g tiefgefrorene Erbse
50 ml Olivenöl
100 ml Weißwein
250 ml Gemüsebrühe oder Wasser
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 geschälte Möhre in kleine Stücke.
Salz je nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Möhre und Öl in den Topf geben und mit der Geschwindigkeit 5, 5 Sekunden lang zerkleinern. Das Schinken in kleinere Würfel dazugeben und alles bei 120 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 3 8 Min. anbraten lassen.
2. Fleisch in kleine Würfel, den Weißwein, die Gemüsebrühe oder Wasser und das Salz dazugeben und 30 Min bei 100 °C und Geschwindigkeit 0 einstellen.
3. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln und die Möhre gar sind, falls nein, noch ein paar Minuten einstellen.

IT

INGREDIENTI:

100 g di prosciutto crudo a cubetti
400 g di carne da spezzatino tagliata a tocchetti
400 g di patate tagliate a cubetti
200 g di carote a fette
100 di piselli congelati
50 ml olio extra vergine di oliva
100 ml di vino bianco
250 ml di brodo di verdure o acqua
1 cipolla
2 spicchi di aglio
1 carota pelata a pezzi
Sale a piacimento

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo nella caraffa la cipolla, gli spicchi di aglio, la carota, l'olio e tagliamo a pezzi a velocità 5 per 5 secondi. Aggiungiamo il prosciutto crudo a cubetti e soffriggiamo il tutto a 120 °C, potenza termica 3 a velocità 1 per 8 minuti.
2. Incorporiamo la carne da spezzatino tagliata a tocchetti, il vino bianco, il brodo di verdure o acqua e il sale e programmiamo a 100 °C a velocità 1 per 30 minuti.
3. Verifichiamo che le patate e le carote abbiamo raggiunto il loro punto di cottura; se così non fosse, programmiamo ancora per qualche minuto.

PT

INGREDIENTES:

100 g de presunto aos cubos
400 g de carne para guisar cortada aos cubos
400 g de batatas cortadas aos cubos
200 g de cenouras às rodela
100 g de ervilhas congeladas
50 ml de azeite virgem extra
100 ml de vinho branco
250 ml de caldo de legumes ou água
1 cebola
2 dentes de alho
1 cenoura aos cubos
Sal a gosto

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos na jarra a cebola, os dentes de alho, a cecoura, o azeite e cortamos com a velocidade 5 durante 5 segundos. Adicionamos o presunto aos cubos e refogamos tudo a 120 °C, potência de calor 3, e velocidade 1 durante 8 minutos.
2. Adicionamos a carne para guisar cortada em cubos, o vinho branco, o caldo a água e o sal e programamos a 100 °C, potência de calor 6 e velocidade 1 durante 30 minutos.
3. Adicionamos as batatas cortadas, as cenouras aos cubos, as ervilhas e programamos a 100 °C, potência de calor 6, e velocidade 1 durante 20-25 minutos.



Calamares en su tinta

Squid in its ink / Calamars à l'encre / Tintenfische in ihrer eigenen Tinte /
Calamari al nero / Lulas com tinta



2



45 min



INGREDIENTES:

350 g de calamares
50 ml de vino blanco
50 ml de agua
½ cebolla
2 ajos
1 tomate
1 bolsita de tinta
1 hoja de laurel
Aceite de oliva
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos en la jarra la cebolla, los dientes de ajo, la zanahoria y el aceite y troceamos con la velocidad 5 durante 5 segundos. Añadimos el jamón a trocitos y lo sofreímos todo a 120 °C, potencia de calor 3, y velocidad 1 durante 8 minutos.
2. Agregamos la carne para guisar cortada en cubos, el vino blanco, el caldo de verduras o agua y la sal y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 30 minutos.
3. Añadimos las patatas cortadas, las zanahorias en taquitos y los guisantes y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 0 durante 20-25 minutos.

EN

INGREDIENTS:

350 g squid
50 ml white wine
50 ml water
½ onion
2 garlics
1 tomato
1 ink packet
1 bay leaf
Olive oil
Salt
Pepper

PREPARATION:

1. Clean and rinse the squid and slice it into rings. Put them aside.
2. Mix water with the squid ink packet and leave aside.
3. Peel and chop the onion and garlic and introduce them in the ceramic jar together with some oil. Set it 2 minutes at 95 °C and speed 1.
4. Place the squid inside the jar and cook it for 1 minute.
5. While it cooks, grate the tomato and add it to the jar. Set 1 minute.
6. Introduce the bay leaf, white wine and water together with the squid ink, add salt and pepper and set 95 °C, heating power 5 and speed 1 for 30 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

350 g Tintenfische
50 ml Weißwein
50 ml Wasser
½ Zwiebel
2 Knoblauch
1 Tomate
1 Beutel Tinte
1 Lorbeerblatt
Olivenöl
Salz
Pfeffer

ÉLABORATION :

1. Den Tintenfisch waschen und in Ringe schneiden. Beiseitestellen.
2. Das Wasser mit der Tinte vermischen und beiseitestellen.
3. Die Zwiebel und der Knoblauch schälen und zerkleinern und in den Topf mit einem Schuss Öl dazugeben. 2 Min. bei 95 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.
4. Den Tintenfisch geben und noch 1 Min. einstellen.
5. Währenddessen, die Tomate reiben und hinzugeben. Noch 1 Min. einstellen.
6. Das Lorbeerblatt, die Weißwein und das Wasser mit der Tinte einfüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 95 °C, 30 Min. mit der Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 5 einstellen.

DE**ZUTATEN:**

350 g Tintenfische
 50 ml Weißwein
 50 ml Wasser
 ½ Zwiebel
 2 Knoblauch
 1 Tomate
 1 Beutel Tinte
 1 Lorbeerblatt
 Olivenöl
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Den Tintenfisch waschen und in Ringe schneiden. Beiseitestellen.
2. Das Wasser mit der Tinte vermischen und beiseitestellen.
3. Die Zwiebel und der Knoblauch schälen und zerkleinern und in den Topf mit einem Schuss Öl dazugeben. 2 Min. bei 95 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.
4. Den Tintenfisch geben und noch 1 Min. einstellen.
5. Währenddessen, die Tomate reiben und hinzugeben. Noch 1 Min. einstellen.
6. Das Lorbeerblatt, die Weißwein und das Wasser mit der Tinte einfüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei 95 °C, 30 Min. mit der Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 5 einstellen.

IT**INGREDIENTI:**

350 g di calamari
 50 ml di vino bianco
 50 ml di acqua
 ½ cipolla
 2 spicchi di aglio
 1 pomodoro
 1 bustina di tinta
 1 foglia di alloro
 Olio di oliva
 Sale
 Pepe

PREPARAZIONE:

1. Puliamo i calamari e tagliamoli ad anelli. Conservamoli.
2. Mescoliamo l'acqua con la bustina di tinta di calamari e conserviamo.
3. Peliamo e tagliamo la cipolla e l'aglio e lo introduciamo nella caraffa di ceramica con un po' di olio. Programmiamo a 95 °C a velocità 1 per 2 minuti.
4. Aggiungiamo i calamari e programiamo per ancora 1 minuto.
5. Nel mentre, grattuggiamo il pomodoro e lo incorporiamo. Riprogrammiamo per ancora un minuto.
6. Introduciamo la foglia di alloro, il vino bianco e l'acqua mescolata con la tinta di calamari, saliamo e pepiamo e programiamo a 95 °C, potenza termica 5, potenza termica 5 a velocità 1 per 30 minuti.

PT**INGREDIENTES:**

350 g de lulas
 50 ml de vinho branco
 50 ml de água
 ½ cebola
 2 alhos
 1 tomate
 1 bolsa de tinta de lulas
 1 folha de louro
 Azeite
 Sal
 Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Limpamos as lulas e cortamos aos anéis. Reservamos.
2. Misturamos a água com a tinta e reservamos.
3. Descascamos e cortamos a cebola e o alho e introduzimos na jarra com um bocado de azeite. Programamos 95 °C e velocidade 1 durante 2 minutos.
4. Adicionamos as lulas e programamos 1 minuto mais.
5. Entretanto, ralamos o tomate e adicionamos. Voltamos a programar 1 minuto mais.
6. Pomos a folha de louro, o vinho branco e a água misturada com a tinta de lulas, temperamos com sal e pimenta e programamos a 95 °C, potência de calor 5, e velocidade 1 durante 30 minutos.







Guiso de pescado

*Fish soup stew / Ragoût de poisson / Fischsuppe /
Spezzatino di pesce in umido / Suquet de peixe*



INGREDIENTES:

50 g de frutos secos tostados (almendras, avellanas, cacahuetes y anacardos)
800 g de pescado al gusto troceado (raya, rape, merluza o bacalao)
200 g de patatas a cuadraditos
40 ml de aceite
250 ml de caldo de pescado o de agua (o una pastilla de caldo)
2 ajos
Perejil
1 cucharadita de pimentón dulce
1 pizca de pimienta
1 trozo de pan frito o tostado
2 tomates
2 cucharaditas de colorante o cúrcuma

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra menos el pescado, las patatas, el aceite y el caldo y lo picamos todo con la velocidad 7 durante 10 segundos. Bajamos los restos de las paredes con la espátula, añadimos el aceite y programamos a 100 °C, potencia de calor 6 y velocidad 1 durante 5 minutos.
2. Añadimos el caldo o agua con las patatas dentro de la jarra. Cerramos la jarra, ponemos la vaporera sobre la tapa sin el cubilete y colocamos el pescado salpimentado al gusto en la vaporera. Programamos a 120 °C y velocidad 1 durante 25 minutos, potencia de calor 6.
3. Volcamos el resultado en una cazuela de barro para presentarlo. Espolvoreamos perejil picado por encima.



1 h 30 min

**EN****INGREDIENTS:**

50 g roasted nuts (almonds, hazelnuts, peanuts, cashew nuts)
 800 g sliced fish (skate, monkfish, hake or cod)
 200 g diced potatoes
 40 ml oil
 250 ml fish broth or water (or stock cube)
 2 garlics
 Parsley
 1 sweet paprika teaspoon
 1 pinch of pepper
 1 slice of fried or toasted bread
 2 tomatoes
 2 teaspoons of food colouring or turmeric

PREPARATION:

1. Introduce the onion, garlics, carrot and oil and chop it at speed 5 for 5 seconds. Add the ham dices and fry everything at 120 °C, heating power 3 and speed 1 for 8 minutes.
2. Place the meat cut into cubes, white wine, vegetable stock or water and salt inside the jar and set 100 °C, heating power 6 and speed 0 for 30 minutes.
3. Check if the potatoes and carrots have the desired texture and if not, allow them to cook a few more minutes.

FR**INGRÉDIENTS :**

50 g de fruits secs toastés (amandes, noisettes, cacahuètes et noix de cajou)
 800 g de poissons coupés en morceaux (raie, baudroie, merlu ou morue)
 200 g de pommes de terre coupées en dès
 40 ml d'huile
 250 ml de bouillon de poisson ou d'eau (ou un cube de bouillon)
 2 ails
 Persil
 1 cuillère de piment doux
 1 pincée de poivre
 1 morceau de pain frit ou toasté
 2 tomates
 2 cuillères de colorant ou de curcuma

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol sauf le poisson, les pommes de terre, l'huile et le bouillon puis hachez le tout avec la vitesse 7 pendant 10 secondes. Abaissez les restes qui se trouvent sur la paroi à l'aide de la spatule, ajoutez l'huile et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 5 minutes.
2. Ajoutez le bouillon ou l'eau puis introduisez le panier avec les pommes de terre dedans dans le bol. Fermez le bol et placez le poisson salé et poivré dans le cuit-vapeur sur le couvercle sans le verre mesureur. Programmez à 120 °C avec la vitesse 1 pendant 25 minutes.
3. Versez le résultat obtenu dans un récipient en terre cuite pour bien le présenter. Saupoudrez de persil haché.

DE**ZUTATEN:**

50 g gerostete Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Erdnuss und Cashewnuss)
 800 g Fisch nach Geschmack zerkleinert (Rochen, Seeteufel, Seehecht oder Kabeljau)
 200 g Kartoffeln in kleine Stücke
 40 ml Öl
 250 ml Fischbrühe oder Wasser (oder eine Brühe-Tablette)
 2 Knoblauch
 Petersilie
 1 Teelöffel süße Paprika
 1 Prise Pfeffer
 1 gerostete/frittierte Brotstücke
 2 Tomaten
 2 Teelöffel Lebensmittelfarbe oder Gelbwurzel

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln, Knoblauchzehen, Möhre und Öl in den Topf geben und mit der Geschwindigkeit 5, 5 Sekunden lang zerkleinern. Das Schinken in kleinere Würfel dazugeben und alles bei 120 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 3 8 Min. anbraten lassen.
2. Fleisch in kleine Würfel, den Weißwein, die Gemüsebrühe oder Wasser und das Salz dazugeben und 30 Min bei 100 °C und Geschwindigkeit 0 einstellen.
3. Achten Sie darauf, dass die Kartoffeln und die Möhre gar sind, falls nein, noch ein paar Minuten einstellen.

IT

INGREDIENTI:

50 g di frutta secca tostata (mandorle, nocciole, noccioline e anacardi)
800 g di pesce a piacimento tagliato a pezzi (manta, rana pescatrice, merluzzo o baccalà)
200 g di patate tagliate a quadretti
40 ml di olio
250 ml di brodo di pesce o di acqua (o un dado di brodo)
2 spicchi di aglio
Prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino dolce
1 pizzico di pepe
1 pezzo di pane fritto o tostato
2 pomodori
2 cucchiaini di colorante alimentare o curcuma

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa tranne il pesce, le patate, l'olio e il brodo e tagliuzziamo tutto a velocità 7 per 10 secondi. Rimuoviamo le rimanenze delle pareti con l'aiuto di una spatola, aggiungiamo l'olio e programiamo a 100 °C, potenza termica 6 a velocità 1 per 5 minuti.
2. Aggiungiamo il brodo o l'acqua e introduciamo il cestello con le patate dentro la caraffa. Chiudiamo la caraffa e collochiamo sulla pentola a vapore il pesce salato e pepato a piacimento e la pentola a vapore senza il pestello. Programiamo a 120 °C a velocità 1 per 25 minuti, potenza termica 6.
3. Per presentare il piatto svuotiamo il risultato in una ciotola di terracotta. Spolveriamo con il prezzemolo tritato.

PT

INGREDIENTES:

50 g de frutos secos tostados (amêndoas, avelãs, amendoins e castanha de caju)
800 g de peixe ao gosto cortado (tamboril, raia, pescada ou bacalhau)
200 g de batatas aos cubos
40 ml de óleo
250 ml de caldo de peixe ou de água (ou caldo em cubo)
2 alhos
Salsa
1 colherada de pimentão doce
1 pitada de pimenta preta
1 pedaço de pão frito ou tostado
2 tomates
2 colheradas de corante ou curcuma

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos todos os ingredientes na jarra menos o peixe, as batatas, o zeite, o caldo e picamos tudo com a velocidade 7 durante 10 segundos. Baixamos os restos das paredes da jarra com a espátula, adicionamos o azeite e programamos a 100 °C, potência de calor 6 e velocidade 1 durante 5 minutos.
2. Adicionamos o caldo ou água com as batatas dentro da jarra. Fechamos a jarra, pomos o vaporizador sobre a tampa sem o copo doseador e pomos o peixe temperado a gosto dentro do vaporizador. Programamos a 120 °C y velocidade 1 durante 25 minutos, potência de calor 6.
3. Vertemos o resultado numa panela de barro para servir. Polvilhamos salsa por cima.

Cocinar con precisión



Ajusta la temperatura grado a grado para un resultado perfecto

Mambo consigue una cocción extremadamente precisa. Dispone del sistema Adjustable Heat System 2.0 para calentar progresivamente con ajustes grado a grado.

Ajusta el nivel a la temperatura seleccionada de forma automática, pero permite subir o bajar el nivel a nuestro gusto teniendo en cuenta las siguientes especificaciones:

- Cocinar salsas con nata: temperatura entre 80 °C-100 °C y potencia de calor 3-4.
- Fundir chocolate: temperatura a 37°C y potencia de calor 1.
- Bechamel: temperatura a 90 °C y potencia de calor 4-6.





Precision cooking / Cuisiner avec précision / Gradgenau kochen / Cucinare con precisione / Cozinhar com precisão

Adjust temperature grade by grade for perfect results

Mambo allows maximum-precision cooking. It integrates Adjustable Heat System 2.0 with degree-by-degree heat adjustment.

It adjusts the selected temperature level automatically, but at the same time allows you to increase or decrease it to our taste bearing in mind the following specifications:

- Cream-based sauces: temperature between 80 °C and 100 °C and heat power 3-4.
- Molten chocolate: temperature at 37 °C and heat power 1.
- Béchamel: temperature at 90 °C and heat power 4-6.

EN

Ajustez la température degré par degré pour un résultat parfait

Mambo permet une cuisson extrêmement précise. Il possède le système Adjustable Heat System 2.0 pour chauffer progressivement avec ajustement degré par degré.

Il ajuste le niveau de la température sélectionnée automatiquement, mais permet aussi d'augmenter ou de diminuer le niveau selon vos envies en prenant en compte les spécifications suivantes :

- Cuisiner des sauces avec crème : température entre 80 °C et 100 °C et puissance calorifique 3-4.
- Faire fondre du chocolat : température à 37 °C et puissance calorifique 1.
- Béchamel : température à 90 °C et puissance de chaleur 4-6.

FR

Passen Sie die Temperatur für ein perfektes Ergebnis an

Mambo kocht gradgenau. Adjustable Heat System 2.0, um progressiv aufzuwärmen.

Die ausgewählte Temperatur wird automatisch eingestellt, auch wenn man die Temperatur je nach Wunsch entweder steigen oder senken kann laut der folgenden Spezifikationen:

- Soße mit Sahne: Temperatur zwischen 80 °C und 100 °C und Wärmeleistung 3-4.
- Schokolade schmelzen: 37 °C und Wärmeleistung 1.
- Béchamelsoße: Temperatur zwischen 90 °C und Wärmeleistung 4-6.

DE

Regola la temperatura grado per grado per un risultato perfetto

Mambo ottiene una cottura estremamente precisa. Dispone del sistema Adjustable Heat System 2.0 per riscaldare progressivamente regolando grado per grado.

Regola il livello della temperatura selezionata in forma automatica, ma permette di aumentare o abbassare il livello a proprio piacimento tenendo in considerazione delle seguenti indicazioni:

- Cucinare salse con panna: temperatura dai 80 °C-100 °C e potenza di calore 3-4.
- Fondere cioccolato: temperatura a 37 °C e potenza di calore 1.
- Besciamella: temperatura a 90 °C e potenza di calore 4-6.

IT

Ajuste a temperatura grau a grau para um resultado perfeito

Mambo consegue uma cozedura extremamente precisa. Dispõe de Adjustable Heat System 2.0 para aquecer progressivamente com ajustes grau a grau.

Ajusta o nível de temperatura selecionada de forma automática, mas permite subir ou baixar o nível ao nosso gosto tendo em conta as seguintes especificações:

- Cozinhar molhos com natas: temperatura entre 80 °C-100 °C e potência de calor 3-4.
- Fundir chocolate: temperatura a 37 °C e potência de calor 1.
- Bechamel: temperatura a 90 °C e potência de calor 4-6.

PT



Salsa de tomate

*Tomato sauce / Sauce tomate / Tomate-Soße /
Salsa di pomodoro / Molho de tomate*

🕒 30 min



INGREDIENTES:

400 g de tomate natural
½ cebolla
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
1 zanahoria
1 cucharada de sal
1 cucharada de azúcar
Pimienta
Aceite de oliva

EN

INGREDIENTS:

400 g fresh tomato
½ onion
½ red pepper
½ green pepper
1 carrot
1 salt spoon
1 sugar spoon
Pepper
Olive oil

FR

INGRÉDIENTS :

400 g de tomate naturelle
½ oignon
½ poivron rouge
½ poivron vert
1 carotte
1 cuillère de sel
1 cuillère de sucre
Poivre
Huile d'olive

DE

ZUTATEN:

400 g natürliche Tomate
½ Zwiebel
½ rote Paprika
½ Grüne Paprika
1 Möhre
1 Löffel Salz
2 Löffel Zucker
Pfeffer
Olivenöl

ELABORACIÓN:

1. introducimos todas las verduras excepto el tomate, limpias y troceadas y programamos la velocidad 6 durante 10 segundos..
2. Agregamos un chorrito de aceite de oliva y programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 5 minutos.
3. Vertemos el tomate y cocinamos a 100 °C, potencia de calor 4, y velocidad 1 durante 20 minutos con el vaso medidor abierto.

PREPARATION:

1. Peel and chop the carrots and onion, introduce them in the jar and set speed 6 for 10 seconds.
2. Pour some olive oil and set 100 °C, heating power 6 and speed 1 for 5 minutes.
3. Pour the tomato into the jar and cook it at 100 °C, heating power 4 and speed 1 for 20 minutes with open measuring cup.

ÉLABORATION :

1. Épluchez et coupez en morceaux l'oignon et la carotte, introduisez-les dans le bol et programmez la vitesse 6 pendant 10 secondes.
2. Versez un filet d'huile d'olive et programmez à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 5 minutes.
3. Versez la tomate et cuisinez à 100 % avec la vitesse 4 pendant 20 minutes avec le verre mesureur ouvert.

ZUBEREITUNG:

1. Die Möhre und die Zwiebeln waschen und zerkleinern, in den Topf geben und die Geschwindigkeit 6, 10 Sekunden einstellen.
2. Eine Schuss Öl einfüllen und bei 100 °C 5 Min. mit Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 6 einstellen.
3. Tomate gießen und bei 100 °C Geschwindigkeit 4, 20 Min. kochen lassen mit dem Messbecher geöffnet.

IT

INGREDIENTI:

400 g di pomodoro fresco
½ cipolla
½ peperone rosso
½ peperone verde
1 carota
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
Pepe
Olio d'oliva

PREPARAZIONE:

1. Peliamo e tagliamo la carota e la cipolla, introduciamole nella caraffa e programmiamo a velocità 6 per 10 secondi.
2. Aggiungiamo un filo d'olio e programmiamo a 100 °C e velocità 1 per 5 minuti.
3. Versiamo il pomodoro e cuciniamo a 100 °C a velocità potenza termica 6 per 20 minuti con il dosatore aperto.



PT

INGREDIENTES:

400 g de tomate natural
½ cebola
½ pimento vermelho
½ pimento verde
1 cenoura
1 pitada de sal
1 colherada de açúcar
Pimenta
Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Descascamos e cortamos as cenouras e a cebola, introduzimos na jarra e programamos a velocidade 6 durante 10 segundos.
2. Adicionamos um fio de azeite e programamos a 100 °C, potência de calor 6 e velocidade 1 durante 5 minutos.
3. Vertemos o tomate e cozinhamos a 100 °C, potência de calor 4, e velocidade 1 durante 20 minutos com o copo medidor aberto.





Bechamel

🕒 15 min



INGREDIENTES:

40 g de mantequilla
40 g de harina
500 ml de leche
Nuez moscada
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la jarra y programamos a 95 °C y velocidad 1 durante 1 minuto para que se caliente.
2. Añadimos la harina para tostarla, programamos a 95 °C, velocidad 1 y potencia de calor 4 durante 5 minutos.
3. Agregamos la leche en hilo fino a 100 °C y velocidad 3 durante 5 minutos con potencia de calor 3.
4. Al finalizar, reservamos la bechamel preferiblemente cubierta con papel film tocando la superficie.

EN**INGREDIENTS:**

40 g of butter
 40 g of flour
 500 ml of milk
 Nutmeg
 Salt
 Pepper

PREPARATION:

1. Introduce the butter in the jar and melt it at 95 °C and speed 1 for 1 minute.
2. Introduce the flour and toast it at 95 °C, heating power 4 and speed 1 for 5 minutes.
3. Pour milk in a fine jet at 100 °C, heating power 3 and speed 3 for 5 minutes with heat power 6.
4. When it is done, store the béchamel covered with paper film (touching directly the béchamel surface).

FR**INGRÉDIENTS:**

40 g de beurre
 40 g de farine
 500 ml de lait
 Noix de muscade
 Sel
 Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez le beurre dans le bol et programmez à 95 °C avec la vitesse 1 pendant 1 minute pour qu'il chauffe.
2. Ajoutez la farine pour la toaster, programmez à 95 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 4 pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le lait peu à peu à 100 °C avec la vitesse 3 pendant 5 minutes et puissance de chaleur 6.
4. À la fin, réservez la béchamel de préférence recouverte avec du film alimentaire touchant la surface.

DE**ZUTATEN:**

40 g Butter
 40 g Mehl
 500 ml Milch
 Muskatnuss
 Salz
 Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und bei 95 °C und Geschwindigkeit 1, 1 Min. einstellen, um sie aufzuwärmen.
2. Mehl dazugeben, um es zu rösten und 5 Min. bei 95 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 4 einstellen.
3. Milch bei 100 °C, Geschwindigkeit 3, 5 Min. mit Wärmeleistung 3 dazugeben.
4. Zum Schluss, die Béchamelsofse beiseitestellen, am liebsten mit Adhäsionsfolie darauf.

IT**INGREDIENTI:**

40 g di burro
 40 g di farina
 500 ml di latte
 Noce moscata
 Sale
 Pepe

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programmiamo a 95 °C a velocità 1 per 1 minuto per riscaldarla.
2. Aggiungiamo la farina per tostarla, programmiamo a 95 °C a velocità 1, a potenza 4 per 5 minuti.
3. Incorporiamo a dosi il latte fino a 100 °C a velocità 3 per 5 minuti con potenza termica 4.
4. Quando ha terminato, conserviamo la besciamella preferibilmente coperta fino in superficie con la pellicola trasparente.

PT**INGREDIENTES:**

40 g de manteiga
 40 g de farinha
 500 ml de leite
 Noz moscada
 Sal
 Pimenta

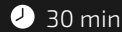
PREPARAÇÃO

1. Introduzimos a manteiga na jarra e programamos a 95 °C e velocidade 1 durante 1 minuto para que aqueça.
2. Adicionamos a farinha tostada e programamos a 95 °C, velocidade de calor 4 durante 5 minutos.
3. Adicionamos o leite em fio fino a 100 °C e velocidade 3 durante 5 minutos com potência de calor 6.
4. Ao finalizar, reservamos o bechamel com película aderente preferivelmente tocando a superfície.





Chocolate a la taza

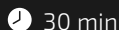


INGREDIENTES:

40 g de mantequilla
 40 g de harina
 500 ml de leche
 Nuez moscada
 Sal
 Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la jarra y programamos a 95 °C y velocidad 1 durante 1 minuto para que se caliente.
2. Añadimos la harina para tostarla, programamos a 95 °C, velocidad 1 y potencia de calor 4 durante 5 minutos.
3. Agregamos la leche en hilo fino a 100 °C y velocidad 3 durante 5 minutos con potencia de calor 3.
4. Al finalizar, reservamos la bechamel preferiblemente cubierta con papel film tocando la superficie.



EN

INGREDIENTS:

40 g of butter
40 g of flour
500 ml of milk
Nutmeg
Salt
Pepper

PREPARATION:

1. Introduce the butter in the jar and melt it at 95 °C and speed 1 for 1 minute.
2. Introduce the flour and toast it at 95 °C, heating power 4 and speed 1 for 5 minutes.
3. Pour milk in a fine jet at 100 °C, heating power 3 and speed 3 for 5 minutes with heat power 6.
4. When it is done, store the béchamel covered with paper film (touching directly the béchamel surface).

FR

INGRÉDIENTS:

40 g de beurre
40 g de farine
500 ml de lait
Noix de muscade
Sel
Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez le beurre dans le bol et programmez à 95 °C avec la vitesse 1 pendant 1 minute pour qu'il chauffe.
2. Ajoutez la farine pour la toaster, programmez à 95 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 4 pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le lait peu à peu à 100 °C avec la vitesse 3 pendant 5 minutes et puissance de chaleur 6.
4. À la fin, réservez la béchamel de préférence recouverte avec du film alimentaire touchant la surface.

DE

ZUTATEN:

40 g Butter
40 g Mehl
500 ml Milch
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und bei 95 °C und Geschwindigkeit 1, 1 Min. einstellen, um sie aufzuwärmen.
2. Mehl dazugeben, um es zu rösten und 5 Min. bei 95 °C, Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 4 einstellen.
3. Milch bei 100 °C, Geschwindigkeit 3, 5 Min. mit Wärmeleistung 3 dazugeben.
4. Zum Schluss, die Béchamelsoße beiseitestellen, am liebsten mit Adhäsionsfolie darauf.

IT

INGREDIENTI:

40 g di burro
40 g di farina
500 ml di latte
Noce moscata
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programmiamo a 95 °C a velocità 1 per 1 minuto per riscaldarla.
2. Aggiungiamo la farina per tostarla, programmiamo a 95 °C a velocità 1, a potenza 4 per 5 minuti.
3. Incorporiamo a dosi il latte fino a 100 °C a velocità 3 per 5 minuti con potenza termica 4.
4. Quando ha terminato, conserviamo la besciamella preferibilmente coperta fino in superficie con la pellicola trasparente.



PT

INGREDIENTES:

40 g de manteiga
40 g de farinha
500 ml de leite
Noz moscada
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos a manteiga na jarra e programamos a 95 °C e velocidade 1 durante 1 minuto para que aqueça.
2. Adicionamos a farinha tostada e programamos a 95 °C, velocidade de calor 4 durante 5 minutos.
3. Adicionamos o leite em fio fino a 100 °C e velocidade 3 durante 5 minutos com potência de calor 6.
4. Ao finalizar, reservamos o bechamel com película aderente preferivelmente tocando a superfície.



Natillas

Custard / Crème renversée / Cremespeise /
Creme / Custarda



4 15 min



INGREDIENTES:

125 g de azúcar
600 ml de leche
4 yemas
2 cucharadas de maicena
1 cucharadita de extracto de vainilla
Piel de limón
Canela
Galletas María

EN

INGREDIENTS:

125 g sugar
600 ml of milk
4 egg whites
2 cornflour spoons
1 vanilla extract teaspoon
Lemon peel
Cinnamon
Biscuits

FR

INGRÉDIENTS:

125 g de sucre
600 ml de lait
4 jaunes d'œuf
2 cuillères de Maïzena
1 cuillère d'extrait de vanille
Zeste de citron
Cannelle
Biscuits

DE

ZUTATEN:

125 g Zucker
600 ml Milch
4 Eigelbe
1 Messlöffel Maismehl
1 Messlöffel von Vanille
Zitronenschale
Zimt
Maria Kekse

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la leche, los huevos, el azúcar, la maicena, la vainilla y la piel de limón en la jarra.
2. Programamos a 75 °C y velocidad 2 durante 10 minutos, con potencia de calor 3 para mezclar.
3. Vertemos las natillas en moldes, colocamos una galleta en la superficie y espolvoreamos canela. Guardamos las natillas en el frigorífico para enfriarlas.

PREPARATION:

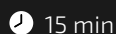
1. Introduce milk, eggs, sugar, cornflour, vanilla and lemon peel in the jar.
2. Mix all the ingredients at 75 °C, speed 2 and heating power 3 for 10 minutes.
3. Pour the custard into moulds, place 1 biscuit in each one's surface and sprinkle cinnamon. Store them in the fridge.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le lait, les œufs, le sucre, la Maïzena, la vanille et le zeste de citron dans le bol.
2. Programmez à 75 °C avec la vitesse 2 pendant 10 minutes et puissance de chaleur 3 pour mélanger
3. Versez les crèmes dans des moules, placez un biscuit sur la surface et saupoudrez de cannelle. Gardez les crèmes renversées dans le réfrigérateur pour qu'elles refroidissent.

ZUBEREITUNG:

1. Milch, Eier, Zucker, Maismehl, Vanille und Zitronenschale in den Topf geben.
2. Zum Vermischen bei 75 °C, Geschwindigkeit 2, 10 Min. und Wärmeleistung 3 einstellen.
3. Die Cremespeise in Backformen gießen, eine Kekse darauf legen und mit Zimt abschmecken. Die Cremespeisen im Kühlschrank aufbewahren, um sie abzukühlen.



IT

INGREDIENTI:

125 g di zucchero
600 ml di latte
4 albumi
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
Scorza di limone
Cannella
Biscotti tipo petit

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il latte, le uova, lo zucchero, la maizena, la vaniglia e la scorza di limone nella caraffa.
2. Per mescolare programiamo a 75 °C a velocità 2, per 10 minuti con potenza di calore 3.
3. Versiamo la crema negli stampi, collochiamo il biscotto sulla superficie e spolveriamo con la cannella. Conserviamo le creme in frigorifero per raffreddarle.

PT

INGREDIENTES:

125 g de açúcar
600 ml de leite
4 gemas
2 colheradas de maisena
1 colherada de extrato de baunilha
Casca de limão
Canela
Bolacha maria

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o leite, os ovos, o açúcar, a maizena, a baunilha e a casca de limão na jarra.
2. Programamos a 75 °C e velocidade 2 durante 10 minutos, com potência de calor 3 para misturar.
3. Vertemos o creme em formas e colocamos uma bolacha na superfície e polvilhamos canela.
4. Guardamos no frigorífico para que arrefeçam.





Arroz con leche

10

1h 30 min



INGREDIENTES:

170 g de arroz
25 g de azúcar moreno
150 ml de leche condensada
300 ml de agua
400 ml de leche
1 trocico de canela en rama
Piel de limón

ELABORACIÓN:

1. Colocamos la mariposa sobre las cuchillas.
2. Introducimos el arroz junto con el agua en la jarra y dejamos que hierva a 100 °C durante 8 minutos, potencia de calor 4, sin movimiento.
3. Seguidamente, añadimos la leche, el azúcar, la piel de limón y la ramita de canela y dejamos que se cocine durante 10 minutos más a 100 °C, velocidad 1 y potencia de calor 3.
4. Cuando se acabe el tiempo, agregamos la leche condensada y mezclamos a velocidad 2 durante 1 minuto.
5. Dejamos reposar el arroz con leche durante al menos dos horas en el frigorífico para servirlo frío.

EN**INGREDIENTS:**

170 g rice
 25 g brown sugar
 150 ml of condensed milk
 300 ml water
 400 ml of milk
 1 cinnamon stick piece
 Lemon peel

PREPARATION:

1. Place the butterfly whisk in its position on top of the blades.
2. Introduce rice and water in the jar and allow it to boil at 100 °C and heating power 4 for 8 minutes, no blade movement.
3. Then, introduce the milk, sugar, lemon peel and cinnamons stick and allow it to cook for 10 minutes at 100 °C, speed 1 and heating power 3.
4. Once this time is over, add condensed milk and mix it at speed 2 for 1 minute.
5. Allow the rice pudding to rest in the fridge for, at least, 2 hours and then serve cold.

FR**INGRÉDIENTS:**

170 g de riz
 25 g de sucre brun
 150 ml de lait condensé
 300 ml d'eau
 400 ml de lait
 1 morceau de bâton de cannelle
 Zeste de citron

ÉLABORATION :

1. Placez l'accessoire papillon à sa place sur les lames.
2. Introduisez le riz avec l'eau dans le bol et laissez bouillir à 100 °C pendant 8 minutes, sans mouvement.
3. Tout de suite après, ajoutez le lait, le sucre, le zeste de citron et le bâton de cannelle puis laissez cuisiner le tout pendant 10 minutes de plus à 100 °C, avec la vitesse 1 et puissance de chaleur 3.
4. À la fin du temps, ajoutez le lait condensé et mélangez avec la vitesse 2 pendant 1 minute.
5. Laissez reposer le riz au lait pendant au moins deux heures dans le réfrigérateur pour le servir bien frais.

DE**ZUTATEN:**

170 g Reis
 25 g Braunzucker
 150 ml Kondensmilch
 300 ml Wasser
 400 ml Milch
 1 Stück von Zimtstangen
 Zitronenschal

ZUBEREITUNG:

1. Rühraufsatz einsetzen.
2. Reis mit dem Wasser in den Topf geben und bei 100 °C 8 Min.lang, Wärmeleistung 4 ohne Geschwindigkeit kochen lassen.
3. Dann Milch, Zucker, Zitronenschal und Zimtstangen dazugeben und noch 10 Min. bei 100 °C kochen lassen.
4. Danach Kondensmilch geben und alles 1 Min. lang mit der Geschwindigkeit 2 vermischen.
5. Milchreis mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, um ihn kalt anzurichten.
- 6.

IT**INGREDIENTI:**

170 g di riso
 25 g di zucchero di canna
 150 ml di latte condensato
 300 ml di acqua
 400 ml di latte
 1 pezzetto di bastoncino di cannella
 Scorza di limone

PREPARAZIONE:

1. Collochiamo la farfalla sulle lame.
2. Introduciamo il riso assieme all'acqua nella caraffa e lasciamo che raggiunga l'ebollizione a 100 °C per 8 minuti, senza movimento.
3. Successivamente, aggiungiamo il latte, lo zucchero, la scorza di limone e il bastoncino di cannella e lasciamo cucinare per altri 10 minuti a 100 °C, a velocità 1 e potenza di termica 3.
4. Quando ha terminato il tempo, incorporiamo il latte condensato e mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
5. Lasciamo riposare il risolatte per almeno 2 ore in frigorifero per servirlo freddo.

PT

INGREDIENTES:

170 g de arroz
25 g de açúcar mascavo
150 ml de leite condensado
300 ml de água
400 ml de leite
1 pau de canela
Casca de limão

PREPARAÇÃO

1. Colocamos a borboleta sobre as lâminas.
2. Introduzimos o arroz junto com a água na jarra e deixamos que ferva a 100 °C durante 8 minutos, potência de calor 4, sem movimento.
3. A seguir, adicionamos o leite, o açúcar, a casca de limão, o pau de canela e deixamos que se cozinhe durante mais 10 minutos a 100 °C, velocidade 1 e potência de calor 3.
4. Quando acabar o tempo, adicionamos o leite condensado, velocidade 2 por 1 minuto.
5. Deixamos repousar durante pelo menos duas horas no frigorífico para servir frio.



Turbo



Procesa los alimentos más duros con la máxima efectividad

Procesa los alimentos más duros de forma 100 % efectiva. Esta velocidad se usa para trocear ingredientes muy duros como una punta de jamón para agregar a tus croquetas. Para usar esta velocidad nunca llenes la jarra más de la mitad de la capacidad para no forzar las cuchillas. Recuerda sostener el vaso medidor y la jarra durante su uso. Como medida de seguridad, el Turbo no funcionará si la jarra supera los 60 °C de temperatura para evitar salpicaduras o quemaduras. El tiempo máximo recomendado de forma continuada para esta función son 20 segundos.



Turbo

Process hard ingredients in the most effective way

It processes the hardest ingredients completely effectively. This speed is used to chop or cut hard ingredients into pieces, such as the thickest part of ham (to use it for croquettes). Do not fill the jar over half way when using this speed to ensure good blade operation. Remember to hold the jar and the measuring cup while it is being operated. As a safety measure, the turbo function will not work if the jar's temperature is over 60 °C to avoid burns. The maximum time of non-stop operation for this function is 20 seconds.

Traitez les aliments les plus durs avec une efficacité maximale

Cette fonction traite les aliments les plus durs de manière 100 % efficace. Cette vitesse est utilisée pour couper en morceaux les ingrédients les plus durs comme la « punta » du jambon Serrano afin de l'ajouter plus tard à vos croquettes par exemple. Lorsque vous utilisez cette vitesse, ne remplissez jamais plus de la moitié de la capacité du bol pour ne pas forcer les lames. Pendant utilisation, soutenez le verre mesureur et le bol. Par mesure de sécurité, le Turbo ne fonctionnera pas si la température du bol dépasse les 60 °C pour éviter les éclaboussures ou les brûlures. Le temps maximal d'utilisation continue recommandée pour cette fonction est de 20 secondes.

Verarbeiten Sie die härtesten Lebensmittel mit der maximalen Wirksamkeit

Die härtesten Lebensmittel sind 100% verarbeitet. Diese Geschwindigkeit wird verwendet, um harten Lebensmitteln zu zerkleinern, wie Schicken für die Krokette. Um diese Geschwindigkeit zu verwenden, soll den Topf nie voll eingefüllt werden, da die Klängen beschädigen könnten. Den Messbecher und den Topf müssen beim Gebrauch angehalten werden. Als Sicherheitsmaßnahme wird Turbo nicht funktionieren, wenn den Topf über 60 °C ist, um Verbrennungen zu verhindern. Die empfehlende Zeit für diese Funktion sind 20 Sekunden.

Elabora gli alimenti più duri con la massima efficacia

Elabora gli alimenti più duri in una forma al 100 % effettiva. Questa velocità si usa per tagliare a pezzi gli ingredienti molto duri come una punta di prosciutto da aggiungere alle tue crochette. Per usare questa velocità non riempire mai la caraffa al di sopra della metà della sua capacità per non forzare le lame. Ricorda di sorreggere il tappo dosatore e la caraffa durante il loro uso. Come misura di sicurezza, il Turbo non funzionerà se la caraffa supera i 60 °C di temperatura per evitare schizzi o bruciature. Il tempo massimo consigliato di utilizzo continuo di questa funzione è di 20 secondi.

Processo os alimentos mais duros com a máxima efetividade

Processa os alimentos mais duros de forma 100% efetiva. Esta velocidade é usada para cortar ingredientes muito duros como uma ponta de presunto para croquetes. Para usar esta velocidade nunca encha a jarra mais da metade da capacidade para não forçar as lâminas. Lembre-se de segurar o copo medidor e a jarra durante o uso. Como medida de segurança, o Turbo não funcionará se a jarra supera os 60 °C de temperatura para evitar salpicos ou queimaduras. O tempo máximo recomendado de forma contínua para esta função é de 20 segundos.

EN

FR

DE

IT

PT



Jamón curado

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de jamón muy curado

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el jamón a tacos, lo introducimos en la jarra y pulsamos el botón turbo durante 10-15 segundos.
2. Podremos usar el jamón para hacer unas croquetas o aportar más sabor a cualquier sofrito.



EN _____

INGREDIENTS:

200 g cured ham

PREPARATION:

1. Cut ham into dices, introduce them in the jar and press the turbo button for 10-15 seconds.
2. This ham can be used for croquettes orto add flavour to any sauce.

FR _____

INGRÉDIENTS:

200 g de jambon très sec

ÉLABORATION :

1. Coupez le jambon en dés, introduisez-les dans le bol et appuyez sur le bouton Turbo pendant 10-15 secondes.
2. Vous pourrez utiliser ce jambon pour faire des croquettes ou pour apporter de la saveur à vos plats.

DE _____

ZUTATEN:

200 g luftgetrockneter Schinken

ZUBEREITUNG:

1. Schinken in Würfel zerkleinern, in den Topf geben und auf den Schalter „Turbo“ 10-15 Sekunden lang drücken.
2. Das Schinken kann für Kroketten oder für das Soffritto verwendet werden.

IT _____

INGREDIENTI:

200 g di prosciutto ben stagionato

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a cubetti il prosciutto, lo introduciamo nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 10-15 secondi.
2. Potremo utilizzare il prosciutto per preparare delle crocchette o dare più sapore a qualsiasi soffritto.

PT _____

INGREDIENTES:

200 g de presunto

PREPARAÇÃO

1. Cortamos o presunto aos cubos, introduzimos na jarra e pressionamos o botão turbo durante 10-15 segundos.
2. Podemos usar o presunto para fazer croquetes ou dar sabor a qualquer refogado.



Queso curado

Cured cheese / Fromage séché / Luftgetrockneter Käse /
Formaggio stagionato / Queijo curado

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de queso curado

EN

INGREDIENTS:

200 g cured cheese

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el queso curado en la jarra y pulsamos el botón turbo durante 12 segundos. Si no hubiera quedado lo suficientemente rallado, repetimos la operación.

PREPARATION:

1. Introduce the cured cheese in the jar and press the turbo button for 12 seconds. If you desire, repeat the step for finer results.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de fromage sec

ÉLABORATION :

1. Introduisez le fromage dans le bol et appuyez sur le bouton Turbo pendant 12 secondes. Si le fromage n'est pas assez râpé, recommencez cette étape.

DE

ZUTATEN:

200 g luftgetrockneter Käse

ZUBEREITUNG:

1. Die luftgetrockneten Käse in den Topf geben und den Schalter Turbo 12 Sekunden lang drücken. Falls die Käse nicht genug gereibet ist, den Prozess wiederholen.

IT

INGREDIENTI:

200 g di formaggio stagionato

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il formaggio stagionato nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 12 secondi. Se non dovesse risultare sufficientemente grattugiato, ripetiamo l'operazione.

PT

INGREDIENTES:

200 g de queijo curado

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o queijo na jarra e pressionamos o botão turbo durante 12 segundos. Se não ficou suficientemente ralado, repetimos a operação.



Nueces para brownie

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de nueces

EN

INGREDIENTS:

200 g walnuts

FR

INGRÉDIENTS:

200 g de noix

DE

ZUTATEN:

200 g Erdnüsse

IT

INGREDIENTI:

200 g di noci

PT

INGREDIENTES:

200 g nozes

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las nueces en la jarra y pulsamos el botón turbo 2 veces durante 2 segundos para que queden trozos enteros, pero más pequeños.

PREPARATION:

1. Introduce the walnuts in the jar, press the turbo button 2 times for 2 seconds so that you obtain small whole pieces.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les noix dans le bol et appuyez sur le bouton Turbo 2 fois pendant 2 secondes pour qu'il reste des morceaux entiers, mais plus petits..

ZUBEREITUNG:

1. Erdnüsse in den Topf geben und den Schalter „Turbo“ zweimal 2 Sekunden lang drücken, um kleinere ganze Stücke zu erreichen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo le noci nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 2 volte per 2 secondi di modo che restino pezzi interi, ma più piccoli.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos as nozes na jarra e pressionamos o botão turbo duas vezes durante dois segundos para que fiquem pedaços inteiros, mas mais pequenos.



Chocolate

Chocolate / Chocolat / Schokolade /
Cioccolato / Chocolate

🕒 5 min



INGREDIENTES:

100 g de cobertura de chocolate

EN

INGREDIENTS:

100 g chocolate topping

FR

INGRÉDIENTS :

100 g chocolate topping

DE

ZUTATEN:

100 g Kuvertüre

IT

INGREDIENTI:

100 g di copertura di cioccolato

PT

INGREDIENTES:

100 g de cobertura de chocolate

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el chocolate troceado, la introducimos en la jarra y pulsamos el botón turbo durante 10 segundos.
2. Podemos usar este chocolate para decorar algún postre o para derretirlo más rápido y fácilmente.

PREPARATION:

1. Cut the chocolate bar into pieces, introduce them in the jar and press the turbo button for 10 seconds.
2. Use this chocolate to decorate desserts or to melt it easily.

ÉLABORATION :

1. Coupez en morceaux la tablette de chocolat, introduisez les morceaux dans le bol et appuyez sur le bouton Turbo pendant 10 secondes.
2. Vous pouvez utiliser ce chocolat pour décorer un dessert ou pour le faire fondre plus rapidement et facilement.

ZUBEREITUNG:

1. Schokolade Tablette zerkleinern, in den Topf geben und auf den Schalter „Turbo“ 10 Sekunden drücken.
2. Diese Schokolade kann verwendet werden, um ein Dessert zu garnieren oder sie schneller zu schmelzen.

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a pezzi la barretta di cioccolato, la introduciamo nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 10 secondi.
2. Possibile utilizzare questo cioccolato per decorare dei dolci o per fonderlo più rapidamente e facilmente.

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o chocolate aos quadrados, introduzimos na jarra e pressionamos o botão turbo durante 10 segundos.
2. Podemos usar este chocolate para decorar alguma sobremesa ou para derreter mais rápido.



Polvo de setas

Mushroom powder / Poudre de champignons / Pilz Pulver /
Polvere di funghi / Pó de cogumelos

🕒 5 min



INGREDIENTES:

100 g de setas deshidratadas
1 pizca de sal
Pimienta

EN

INGREDIENTS:

100 g dehydrated mushrooms
1 pinch of salt
Pepper

FR

INGRÉDIENTS:

100 g de champignons déshydratés
1 pincée de sel
Poivre

DE

ZUTATEN:

100 g getrocknete Pilze
1 Prise Salz
Pfeffer

IT

INGREDIENTI:

100 g di funghi essiccati
1 pizzico di sale
Pepe

PT

INGREDIENTES:

100 g de cogumelos desidratados
1 pitada de sal
Pimenta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos las setas en la jarra y pulsamos el botón turbo durante 20 segundos para convertirlas en polvo.
2. Podemos usarlas para condimentar platos.

PREPARATION:

1. Introduce mushrooms in the jar and press the turbo button for 20 seconds to turn them into powder.
2. Use it to spice or flavour dishes.

ÉLABORATION :

1. Introduisez les champignons dans le bol et appuyez sur le bouton Turbo pendant 20 secondes pour en faire de la poudre.
2. Vous pourrez utiliser cette poudre pour assaisonner vos plats.

ZUBEREITUNG:

1. Schokolade Tablette zerkleinern, in den Topf geben und auf den Schalter „Turbo“ 10 Sekunden drücken.
2. Diese Schokolade kann verwendet werden, um ein Dessert zu garnieren oder sie schneller zu schmelzen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo i funghi nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 20 secondi per trasformarli in polvere.
2. Possiamo usare la polvere per condire il condimento di piatti.

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos os cogumelos na jarra e pressionamos turbo durante 20 segundos para convertê-los em pó.
2. Podemos usar para condimentar pratos.

Slow Mambbo



Cocina arroces y guisos con una delicadeza absoluta

Descubre un modo de cocinar sin precedentes. Con la nueva cuchara de amasar MambboMix y las increíbles características del motor, podrás cocinar arroces y guisos con la máxima delicadeza. El robot consigue remover como si lo estuvieras haciendo tú mismo con una cuchara. Para disfrutar de todas las ventajas de esta función utilizaremos siempre el accesorio MambboMix con el robot a bajas velocidades (como máximo a velocidad 3). La temperatura puede adaptarse en función de la receta.





Cook rices and stews with maximum delicacy

Discover an unprecedented way of cooking. With the new Mambo Mix spoon and Mambo's incredible motor properties you will be able to cook rice dishes and stews with the greatest refinement. The food processor stirs ingredients as if you were doing it with a spoon. To enjoy all the advantages that this function offers you, use the Mambo Mix spoon always at low speeds (maximum speed 3). The temperature can vary depending on the recipe.

EN

Cuisinez des riz et des ragoûts avec une délicatesse absolue

Découvrez une manière de cuisiner sans précédents. Avec la nouvelle cuillère MamboMix et les incroyables caractéristiques du moteur du Mambo, vous pourrez cuisiner des riz et des ragoûts avec une délicatesse maximale. Le robot remue les aliments comme si vous le faisiez vous-même avec une cuillère. Pour profiter de tous les avantages de cette fonction, utilisez toujours la cuillère MamboMix avec le robot fonctionnant à vitesses basses (vitesse maximale : 3). La température peut s'adapter en fonction de la recette.

FR

Kochen Sie Reis und Schmorgerichte sorgfältig

Entdecken Sie einen beispiellosen Kochmodus. Mit dem neuen Löffel MamboMix und die unglaubliche Eigenart des Motors, kann man Reis und Schmorgerichte kochen. Der Roboter kann umrühren, als ob Sie selber mit einem Löffel wären. Um jeder Vorteil diese Funktion zu genießen, muss immer das Zubehör MamboMix und niedriger Geschwindigkeiten verwendet werden (max. Geschwindigkeit 3). Die Temperatur kann je nach den Rezepten angepasst werden.

DE

Cucina risotti e stufati con una delicatezza assoluta

Scopri un modo di cucinare senza precedenti. Con il nuovo cucchiaino per impastare MamboMix e le incredibili caratteristiche del motore, potrai cucinare risotti e stufati con la massima delicatezza. Il robot riesce a muovere gli alimenti come se lo stessi facendo tu stesso con un cucchiaino. Per beneficiare di tutti i vantaggi di questa funzione, utilizzeremo sempre l'accessorio MamboMix con il robot a bassa velocità (al massimo a velocità 3). La temperatura si adatta a seconda della ricetta.

IT

Cozinhe arroz e guisados com uma delicadeza absoluta

Descubra um modo de cozinhar sem precedentes. Com a nova colher de amassar Mambomix e as incríveis características do motor, poderá cozinhar arroz e guisados com a máxima delicadeza. O robot consegue revolver como se tivesse uma pessoa a revolver. Para desfrutar de todas as vantagens desta função utilizaremos sempre o acessório MamboMix com o robot a baixas revoluções (no máximo à velocidade 3). A temperatura pode adaptar-se em função da receita.

PT



Arroz blanco



4



30 min



INGREDIENTES:

350 g de arroz
 800 ml de agua
 50 ml de aceite de oliva
 3 ajos
 1 hoja de laurel
 Sal

EN _____**INGREDIENTS:**

350 g rice
 800 ml water
 50 ml olive oil
 3 garlics
 1 bay leaf
 Salt

FR _____**INGRÉDIENTS :**

350 g de riz
 800 ml d'eau
 50 ml d'huile d'olive
 3 ails
 1 feuille de laurier
 Sel

DE _____**ZUTATEN:**

350 g Reis
 800 ml Wasser
 50 ml Olivenöl
 3 Knoblauch
 1 Lorbeerblatt
 Salz

ELABORACIÓN:

1. introducimos todos los ingredientes excepto el arroz. Programamos a 100 °C durante 7 minutos, potencia de calor 10, para que hierva el agua.
2. Añadimos el arroz por el agujero de la tapa y dejamos que se cocine a 100 °C durante 13 minutos más, potencia de calor 3.
3. Cuando finalice el tiempo, comprobamos que el arroz esté en el punto deseado.
4. Servimos el arroz.

PREPARATION:

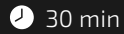
1. Introduce oil, water, salt and the bay leaf in the jar. Set 100 °C and heating power 10 for 7 minutes for water to boil.
2. Add the rice through the opening on the cover and allow it to cook at 100 °C and heating power 3 for 13 minutes.
3. Once this time is over, check if rice is to the desired taste.
4. Serve rice.

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'huile, l'eau, le sel et le laurier dans le bol. Programmez à 100 °C pendant 7 minutes avec la puissance calorifique 10 pour que l'eau bout.
2. Ajoutez le riz par l'ouverture du couvercle et laissez cuire à 100 °C pendant 13 minutes de plus avec la puissance calorifique 3.
3. À la fin du temps, vérifiez que le riz soit bien cuit comme vous le souhaitez.
4. Retirez le riz et servez.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Wasser, Salz und Lorbeerblatt in den Topf geben. Bei 100 °C, 7 Min. einstellen, um das Wasser zu kochen.
2. Reis durch die Öffnung des Deckels dazugeben und noch 13 Min. bei 100 °C kochen lassen.
3. Danach überprüfen Sie, ob das Reis gargekocht ist.
4. Reis servieren.



IT

INGREDIENTI:

350 g di riso
800 ml di acqua
50 ml di olio d'oliva
3 spicchi di aglio
1 foglia di alloro
Sale

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo l'olio, l'acqua, il sale e la foglia di alloro nella caraffa. programmiamo a 100 °C per 7 minuti, potenza termica 10, per far bollire l'acqua.
2. Aggiungiamo il riso attraverso il foro del coperchio e lasciamo che si cucini a 100 °C, per altri 13 minuti, potenza termica 3.
3. Quando ha terminato il tempo, verificiamo che il riso abbia raggiunto il punto desiderato.
4. Rimuoviamo il cestello con il riso e serviamo.

PT

INGREDIENTES:

350 g de arroz
800 ml de água
50 ml de azeite
3 alhos
1 folha de louro
Sal

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o azeite, a água, o sal e a folha de louro na jarra. Programamos a 100 °C durante 7 minutos, potência de calor 10, para que ferva a água.
2. Adicionamos o arroz por pela abertura da tampa, deixamos que se cozinhe a 100 °C durante 13 minutos mais, potência de calor 3.
3. Quando finalize o tempo, verificamos que o arroz esteja no ponto desejado.
4. Retiramos o cesto com o arroz e servimos.





Arroz meloso

2

30 min

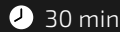


INGREDIENTES:

200 g de arroz
80 g de judías
50 g de tomate frito
600 ml de caldo de pollo
4 alitas de pollo
4 muslitos de pollo
2 alcachofas
Colorante
Sal
Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Echamos un chorro de aceite a la jarra, añadimos la carne salada y programamos 120 °C, potencia de calor 5, durante 15 minutos, sin movimiento. Le damos la vuelta a la carne de vez en cuando.
2. Seguidamente, añadimos las alcachofas y las judías troceadas y cocinamos 5 minutos más a 100 °C, potencia de calor 5.
3. Añadimos el tomate y el resto de los ingredientes y cocinamos durante 12 minutos a potencia de calor 6. Dejamos reposar el arroz 5 minutos antes de servirlo



EN

INGREDIENTS:

200 g rice
 80 g beans
 50 g of fried tomato
 600 ml chicken stock
 4 chicken wings
 4 chicken thighs
 2 artichokes
 Food colouring
 Salt
 Olive oil

PREPARATION:

1. Pour an oil dash into the jar, add salted meat and set 120 °C for 15 minutes, no blades movement. Flip the meat from time to time.
2. Then, add the artichokes and beans cut into pieces and cook them 5 minutes at 100 °C and heating power 5.
3. Introduce tomato and the rest of the ingredients and cook he for 12 minutes. Allow the rice to rest 5 minutes and serve it.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de riz
 80 g d'haricots
 50 g de sauce tomate
 600 ml de bouillon de poulet
 4 ailes de poulet
 4 cuisses de poulet
 2 artichauts
 Colorant
 Sel
 Huile d'olive

ÉLABORATION :

1. Versez un filet d'huile dans le bol et ajoutez la viande salée puis programmez 120 °C avec la puissance calorifique 5, pendant 15 minutes, sans vitesse. Retournez la viande de temps en temps.
2. Tout de suite après, ajoutez les artichauts et les haricots coupés puis cuisinez 5 minutes de plus à 100°C avec la puissance calorifique 5.
3. Ajoutez la tomate et le reste des ingrédients puis cuisinez pendant 12 minutes avec la puissance calorifique 6. Laissez reposer le riz 5 minutes avant de le servir.

DE

ZUTATEN:

200 g Reis
 80 g Schnittbohne
 50 g frittierte Tomaten
 600 ml Hühner-Brühe
 4 Chicken Wings
 4 Hähnchenkeule
 2 Artischocken
 Lebensmittelfarbe
 Salz
 Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Einen Schuss Öl in den Topf geben, das gesalzene Fleisch dazugeben, 15 Min. bei 120 °C ohne Geschwindigkeit einstellen. Das Fleisch ab und zu drehen.
2. Dann Artischocken und die grünen Bohnen geben und noch 5 Min. bei 100 °C und Wärmeleistung 5 kochen lassen.
3. Tomate und die anderen Zutaten hinzugeben und 12 Min. lang Wärmeleistung 6 kochen lassen. Den Reis 5 Min. ruhen lassen, bevor ihn servieren.

IT

INGREDIENTI:

200 g di riso
 80 g di fagiolini
 50 g di salsa di pomodoro
 600 ml di brodo di pollo
 4 ali di pollo
 4 coscette di pollo
 2 carciofi
 Colorante alimentare
 Sale
 Olio di oliva

PREPARAZIONE:

1. Versiamo un filo di olio nella caraffa, aggiungiamo la carne salata e programmiamo a 120 °C, potenza termica 5, per 15 minuti senza movimento. Giriamo la carne ogni tanto.
2. Successivamente, aggiungiamo i carciofi e i fagiolini tagliati a pezzi e cuciniamo per altri 5 minuti a 100 °C a potenza termica 5.
3. Aggiungiamo la salsa di pomodoro e il resto degli ingredienti e cuciniamo per 12 minuti a potenza termica 6. Lasciamo riposare il riso per 5 minuti prima di servire

PT

INGREDIENTES:

200 g de arroz
80 g de feijão verde
50 g de polpa de tomate
600 ml de caldo de galinha
4 asas de frango arranjadas
4 pernas de frango arranjadas
2 alcachofras
Corante
Sal
Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Pomos um fio de azeite na jarra, adicionamos a carne salgada e programamos 120 °C, potência de calor 5, durante 15 minutos, sem movimento. Damos a volta à carne de vez em quando.
2. Seguidamente, adicionamos as alcachofas e o feijão ferde e cozinhamos 5 minutos mais a 100 °C, potência de calor 5.
3. Adicionamos o tomate e o resto dos ingredientes e cozinhamos durante 12 minutos a potência de calor. Dejamus repousar o arroz 5 minutos antes de servir.





Risotto



30 min



INGREDIENTES:

200 g de arroz
50 g de jamón
40 g de puerro
40 g de setas
25 g de mantequilla
25 g de parmesano
575 ml de caldo de pollo
20 ml vino blanco
Sal
Aceite de oliva

EN

INGREDIENTS:

200 g rice
50 g ham
40 g leek
40 g mushrooms
25 g butter
25 g parmesan cheese
575 ml chicken stock
20 ml white wine
Salt
Olive oil

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de riz
50 g de jambon
40 g de poireaux
40 g de champignons
25 g de beurre
25 g de parmesan
575 ml de bouillon de poulet
20 ml de vin blanc
Sel
Huile d'olive

DE

ZUTATEN:

200 g Reis
50 g Schinken
40 g Lauch
40 g Pilze
25 g Butter
25 g Parmesan
575 ml Hühner-Brühe
20 ml Weißwein
Salz
Olivenöl

ELABORACIÓN:

1. Troceamos el puerro y las setas programando la velocidad 5 durante 10 segundos.
2. Añadimos un chorro de aceite a la jarra junto con el jamón y las verduras. Programamos a 100 °C y velocidad 1 durante 4 minutos para sofreírlo.
3. Seguidamente, agregamos el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla y el parmesano y programamos a 95 °C y velocidad 1 durante 15 minutos.
4. Cuando queden dos minutos para acabar, agregamos el parmesano y la mantequilla para aportarle más cremosidad.

PREPARATION:

1. Chop the leek and mushrooms at speed 5 for 10 seconds.
2. Pour a dash of oil into the ceramic pot, add ham and vegetables. Set it 4 minutes at 100 °C and speed 1 to fry it.
3. Continually, add the rest of the ingredients except for butter and parmesan and set 95 °C and speed 1 for 15 minutes.
4. 2 minutes before the process is over, add parmesan cheese and butter to provide creaminess.

ÉLABORATION :

1. Coupez les poireaux et les champignons en programant la vitesse 5 pendant 10 secondes.
2. Versez un filet d'huile dans la cuve en céramique et ajoutez le jambon et les légumes. Programmez à 100 °C avec la vitesse 1 pendant 4 minutes pour les faire revenir.
3. Tout de suite après, ajoutez le reste des ingrédients sauf le beurre et le parmesan puis programmez à 95 °C avec la vitesse 1 pendant 15 minutes.
4. À deux minutes de la fin, ajoutez la parmesan et le beurre pour une texture plus crémeuse.

ZUBEREITUNG:

1. Lauch und Pilze zerkleinern und 10 Sekunden und Geschwindigkeit 5 einstellen.
2. Ein Schuss Öl den Schinken und die Gemüse in den keramischen Behälter dazu geben. 4 Min. bei 100 °C und Geschwindigkeit 1 einstellen.
3. Dann die andere Zutaten außer die Butter und Parmesan dazugeben und bei 95 °C 15 Min. und Geschwindigkeit 1 einstellen.
4. 2 Minuten vor dem Ende des Kochvorgangs, den Parmesan und die Butter dazugeben, um mehr Cremigkeit zu erreichen.

Risotto



30 min



IT

INGREDIENTI:

200 g di riso
80 g di fagiolini
50 g di salsa di pomodoro
600 ml di brodo di pollo
4 ali di pollo
4 coscette di pollo
2 carciofi
Colorante alimentare
Sale
Olio di oliva

PREPARAZIONE:

1. Versiamo un filo di olio nella caraffa, aggiungiamo la carne salata e programmiamo a 120 °C, potenza termica 5, per 15 minuti senza movimento. Giriamo la carne ogni tanto.
2. Successivamente, aggiungiamo i carciofi e i fagiolini tagliati a pezzi e cuciniamo per altri 5 minuti a 100 °C a potenza termica 5.
3. Aggiungiamo la salsa di pomodoro e il resto degli ingredienti e cuciniamo per 12 minuti a potenza termica 6. Lasciamo riposare il riso per 5 minuti prima di servire

PT

INGREDIENTES:

200 g de arroz
80 g de feijão verde
50 g de polpa de tomate
600 ml de caldo de galinha
4 asas de frango arranjadas
4 pernas de frango arranjadas
2 alcachofras
Corante
Sal
Azeite

PREPARAÇÃO:

1. Pomos um fio de azeite na jarra, adicionamos a carne salgada e programamos 120 °C, potência de calor 5, durante 15 minutos, sem movimento. Damos a volta à carne de vez em quando.
2. Seguidamente, adicionamos as alcachofas e o feijão ferde e cozinhamos 5 minutos mais a 100 °C, potência de calor 5.
3. Adicionamos o tomate e o resto dos ingredientes e cozinhamos durante 12 minutos a potência de calor. Dejamós repousar o arroz 5 minutos antes de servir.





Gachas



2



30 min

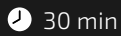


INGREDIENTES:

100 g de harina de almortas
600 ml de agua
2 ajos
3 lonchas de panceta
2 chorizos
Aceite
Sal
Pimentón picante

ELABORACIÓN:

1. Troceamos la panceta, el chorizo y los ajos. Introducimos estos ingredientes junto con un chorrillo de aceite a la jarra y programamos a 100 °C durante 15 minutos, potencia de calor 6, sin movimiento para que se sofrían bien. Reservamos.
2. En el mismo aceite, agregamos la harina y la rehogamos a 100 °C y velocidad 1 durante 5 minutos, potencia de calor 6.
3. Manteniendo la temperatura, introducimos el agua poco a poco a velocidad 4 para que no queden grumos.
4. Añadimos el pimentón con sal al gusto y retiramos las gachas cuando empiecen a tener consistencia.
5. Servimos las gachas con la panceta y el chorizo por encim



EN

INGREDIENTS:

100 g almortas flour
 600 ml water
 2 garlics
 3 slices of bacon
 2 chorizos
 Oil
 Salt
 Spicy paprika

PREPARATION:

1. Cut bacon, chorizo and garlics into pieces. Introduce these ingredients in the jar with a dash of oil and set 100 °C and heating power 6 for 15 minutes (no movement). Put them aside.
2. Add flour in the jar with the previously-fried oil and set 100 °C, heating power 6 and speed 1 for 5 minutes.
3. Keeping the temperature, pour water gradually at speed 4 so it dissolves properly.
4. Add paprika with salt and remove the "gachas" when it starts gaining consistency.
5. Serve them with bacon and chorizo on top.

FR

INGRÉDIENTS :

100 g de farine de gesse
 600 ml d'eau
 2 ails
 3 tranches de lard
 2 chorizos
 Huile
 Sel
 Piment

ÉLABORATION :

1. Coupez le lard, les chorizos et les ails. Introduisez ces ingrédients avec un filet d'huile dans le bol et programmez à 100 °C pendant 15 minutes avec la puissance calorifique 6, sans vitesse pour qu'ils reviennent bien. Réservez.
2. Dans la même huile, ajoutez la farine et faites-la revenir à 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 5 minutes.
3. En maintenant la température, introduisez l'eau peu à peu à vitesse 4 pour qu'il n'y ait plus de grumeaux.
4. Ajoutez le piment avec le sel et retirez les « gachas » lorsqu'elles commencent à prendre de la consistance.
5. Servez les « gachas » avec du lard et du chorizo par-dessus.

DE

ZUTATEN:

100 g Mehl von Saatplatterbse
 600 ml Wasser
 2 Knoblauch
 3 Scheiben Speck
 2 Chorizos (luftgetrocknete
 Paprikawurst)
 Öl
 Salz
 Scharfer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Speck, Chorizo und Knoblauch zerkleinern. Die Zutaten mit einem Schuss Öl in den Topf geben und bei 100 °C 15 Min. Wärmeleistung 6 ohne Geschwindigkeit einstellen, um alles richtig anzubraten. Beiseitestellen.
2. Mit demselben Öl das Mehl dazugeben und bei 100 °C 5 min. lang, Geschwindigkeit Wärmeleistung 6 einstellen.
3. Mit dasselbe Temperatur, das Wasser mit der Geschwindigkeit 4 langsam geben.
4. Das Pfeffer mit Salz nach Geschmack würzen und Gachas entnehmen.
5. Gachas mit Speck und Chorizo darauf servieren.

IT

INGREDIENTI:

100 g di farina di cicerchia
600 ml di acqua
2 spicchi di aglio
3 fettine di pancetta
2 salsicce
Olio
Sale
Peperoncino piccante

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a pezzi la pancetta, la salsiccia e gli spicchi di aglio. Introduciamo gli stessi ingredienti con un filo di olio nella caraffa e programmiamo a 100 °C per 15 minuti a potenza termica 6 senza movimento affinché si soffriggano bene. Li conserviamo.
2. Nello stesso olio, incorporiamo la farina e la soffriggiamo a 100 °C a velocità 1 per 5 minuti.
3. Mantenendo la temperatura, introduciamo l'acqua a poco a poco a velocità 4 per non formare grumi.
4. Aggiungiamo il peperoncino con sale a piacere e rimuoviamo le gachas quando inizia ad avere consistenza.
5. Serviamo le gachas con la pancetta e la salsiccia sopra.

PT

INGREDIENTES:

100 g de farinha de chicharo
600 ml de água
2 alhos
3 fatias de bacon
2 chouriços
Óleo
Sal
Pimentão picante

PREPARAÇÃO:

1. Cortamos o bacon, o chouriço e os alhos. Introduzimos estes ingredientes com um fio de azeite à jarra e programamos a 100 °C durante 15 minutos, potência de calor 6, sem movimento para que se refoguem bem. Reservamos.
2. No mesmo azeite, agregamos a farinha e fougamos a 100 °C e velocidade 1 durante 5 minutos, potência de calor 6.
3. Mantendo a temperatura, introduzimos a água pouco a pouco a velocidade 4 para que não fiquem grumos. à velocidade 4 para que não fiquem grumos.
4. Adicionamos o pimentão com sal a gosto e retiramos quando começar a ter consistência.
5. Servimos com o bacon e chouriço por cima.



Patatas a la riojana



30 min



INGREDIENTES:

500 g de patata
250 g de chorizo
120 g de pimiento rojo
25 ml de aceite de oliva
3 ajos
½ cebolla
2 hojas de laurel
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de pimentón picante
Sal

EN

INGREDIENTS:

500 g potatoes
250 g chorizo
120 g red pepper
25 ml olive oil
3 garlics
½ onion
2 bay leaves
1 sweet paprika teaspoon
1 spicy paprika spoon
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

500 g de pommes de terre
250 g de chorizo
120 g de poivron rouge
25 ml d'huile d'olive
3 ails
½ oignon
2 feuilles de laurier
1 cuillère de piment doux
1 cuillère de piment fort
Sel

ELABORACIÓN:

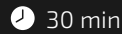
1. Picamos la cebolla, los ajos y el pimiento a velocidad 7 durante 5 segundos. A continuación, programamos a 100 °C, potencia de calor 6, y velocidad 1 durante 5 minutos.
2. Añadimos el chorizo cortado a rodajas y programamos 5 minutos más.
3. Mientras tanto, aprovechamos para pelar y chascar la patata.
4. Cuando finalice el tiempo, añadimos la patata, el laurel y el pimentón y programamos a 100 °C, potencia de calor 8, durante 25 minutos sin movimiento de cuchilla.
5. Probamos el caldo y rectificamos el punto de sal si es necesario. Servimos en un plato hondo bien caliente.

PREPARATION:

1. Mince the onion, garlics and pepper at speed 7 for 5 seconds. Then, set it 5 minutes at 100 °C, heating power 6 and speed 1.
2. Introduce the sliced chorizo and cook it 5 more minutes.
3. While it cooks, peel and cut potatoes into chunks.
4. Once the cooking time is over, place the potatoes, bay and paprika inside the jar and set 100 °C, heating power 6 for 25 minutes without blade movement.
5. Taste the stock and add some salt if necessary. Serve hot in a soup plate.

ÉLABORATION :

1. Hachez l'oignon, les ails et le poivron avec la vitesse 7 pendant 5 secondes, Ajoutez le chorizo coupé en rondelles et programmez 5 minutes de plus.
2. Pendant ce temps, épluchez et coupez les pommes de terre.
3. À la fin du temps, ajoutez les pommes de terre, le laurier et les piments puis programmez à 100 °C avec la puissance calorifique 8 pendant 25 minutes sans mouvement des lames.
4. Goûtez le bouillon et salez et poivrez si nécessaire. Servez dans un plat creux, bien chaud.



DE

ZUTATEN:

500 g Kartoffeln
 250 g Chorizo
 120 g rote paprika
 25 ml Olivenöl
 3 Knoblauche
 ½ Zwiebeln
 2 Lorbeerblatt
 1 Teelöffel süße Paprika
 1 Teelöffel Chillipulver
 Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit der Geschwindigkeit 7, 5 Sekunden lang zerkleinern. Dann 5 Min. bei 100 °C und Geschwindigkeit Wärmeleistung 6 einstellen.
2. Chorizo in Scheibe hinzugeben und noch 5 Minuten einstellen.
3. Währenddessen die Kartoffeln schälen und schneiden.
4. Dann die Kartoffeln, Lorbeerblatt und das Paprika geben und bei 100 °C, 25 Min. + Wärmeleistung 8 ohne Geschwindigkeit einstellen.
5. Die Brühe probieren und Salz nachwürzen, wenn nötig. Warm in einer Schüssel anrichten.

IT

INGREDIENTI:

500 g di patate
 250 g di salsiccia
 120 g peperone rosso
 25 ml di olio di oliva
 3 spicchi di aglio
 ½ cipolla
 1 foglia di alloro
 1 cucchiaino di peperoncino dolce
 1 cucchiaino di peperoncino piccante
 Sale

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo la cipolla, gli spicchi di aglio e il peperone a velocità 7 per 5 secondi. Successivamente, programmiamo a 100 °C ,potenza termica 6, a velocità 1 per 5 minuti.
2. Aggiungiamo la salsiccia tagliata a fette e programmiamo per altri 5 minuti.
3. Nel frattempo, peliamo e schiacciamo la patata.
4. Quando ha terminato il tempo, aggiungiamo la patata, l'alloro e il peperoncino e programmiamo a 100 °C, potenza termica 8, per 25 minuti senza movimento delle lame.
5. Assaggiamo il brodo e aggiustiamo il punto di sale se necessario. Servire ben caldo in un piatto fondo.

PT

INGREDIENTES:

500 g de batata
 250 g de chouriço
 120 g de pimento vermelho
 25 ml de azeite
 3 alhos
 ½ cebola
 2 folha de louro
 1 colherada de pimentão doce
 1 colherada de pimentão picante
 Sal

PREPARAÇÃO:

1. icamos a cebola, os alhos e o pimento a velocidade 7 durante 5 segundos. A seguir, programamos a 100 °C, potência de calor 6, e velocidade 1 durante 5 minutos.
2. Adicionamos o chouriço cortado a rodelas e programamos 5 minutos mais.
3. Entretanto, aproveitamos para descascar e cortar a batata.
4. Quando o tempo finalizar, adicionamos a batata, o louro e o pimento e programamos a 100 °C, potência de calor 8, durante 25 minutos sem movimento de lâminas.
5. Provamos o caldo e retificamos o ponto de sal se necessário. Servimos bem quente num prato fundo.



Keep warm / Maintenir chaud / Warmhalten / Mantenere caldo / Manter quente

Keep your dishes warm until they are served

Keeping food warm in the new Mambo robot is very simple. After cooking your dishes, just set the robot at 60 °C for liquid dishes or 45 °C for solid dishes for the desired amount of time. It is important to bear in mind that depending on the type of ingredients to be cooked, it will be or not necessary to adjust speed, for example, after cooking pulses no speed is necessary as it would mash them.

EN

Préservez la température de vos élaborations jusqu'au moment de les servir

Maintenir chauds vos plats avec le nouveau robot Mambo, c'est très simple. Après avoir cuisiné vos plats, il vous faudra simplement programmer le robot à 60 °C pour les plats liquides et à 45 °C pour les plats solides, le temps que vous considérez opportun. Selon les ingrédients, il ne sera pas nécessaire de programmer de vitesse, par exemple, après avoir cuisiné des légumes ne programmez pas de vitesse, sinon, ils seront triturés.

FR

Bewahren Sie die Temperatur Ihre Zubereitungen auf, bis Sie anrichten möchten

Das Essen warmhalten ist es sehr einfach mit dem neuen Roboter Mambo. Nach der Zubereitung, einfach den Roboter bei 60 °C für die Gerichte mit Flüssigkeiten und 45 °C für die andere Gerichte beim Bedarf einstellen. Achten Sie darauf, weil je nach Zutaten die Geschwindigkeit unnötig ist. Zum Beispiel, um Linsen zu kochen, wird man keine Geschwindigkeit einstellen, damit sie nicht zerkleinert werden.

DE

Preserva la temperatura dei tuoi piatti fino al momento di servirli

Con il nuovo robot Mambo è molto facile mantenere caldo il cibo. Dopo aver cucinato i tuoi piatti, bisogna semplicemente programmare il robot a 60 °C per i piatti con liquidi e 45 °C per quelli solidi, per la durata che consideri più opportuno. È importante tenere in considerazione che, in base agli ingredienti, potrebbe non essere necessario programmare la velocità, ad esempio, dopo aver cucinato dei legumi non inseriremo il programma velocità per non tritararli.

IT

Preserva a temperatura das suas elaborações até ao momento de as servir

Manter quente a comida no robot Mambo é muito fácil. Depois de cozinhar os seus pratos simplesmente há que programar o robot a 60 °C para os pratos com líquidos e 45 °C para pratos sólidos, durante o tempo que considere oportuno. É importante ter em conta que segundo os ingredientes, poderá não ser necessário programar velocidade, por exemplo, depois de cozinhar os legumes não programamos velocidade para não os triturar.

PT



Mantener caliente



*Preserva la temperatura de
tus elaboraciones hasta el
momento de servir las*

Mantener caliente la comida en el nuevo robot Mambo es muy sencillo. Después de cocinar tus platos, simplemente hay que programar el robot a 60 °C para los platos con líquido y 45 °C en los platos sólidos, durante el tiempo que considere oportuno. Es importante tener en cuenta que, según los ingredientes, podría no ser necesario programar velocidad, por ejemplo, después de cocinar unas legumbres no programaremos velocidad para no triturarlas.



Crema de guisantes

Pea purée / Crème de petits pois / Erbse Creme /
Crema di piselli / Creme de ervilhas



30 min



INGREDIENTES:

400 g de guisantes congelados
125 g de puerro
75 g de cebolla
50 g de mantequilla
400 ml de agua
Sal
Pimienta

EN

INGREDIENTS:

400 g frozen peas
125 g leek
75 g onion
50 g butter
400 ml water
Salt
Pepper

FR

INGRÉDIENTS :

400 g de petits pois congelés
125 g de poireaux
75 g d'oignon
50 g de beurre
400 ml d'eau
Sel
Poivre

DE

ZUTATEN:

400 g tiefgefrorene Erbse
125 g Lauch
75 g Zwiebel
50 g Butter
400 ml Wasser
Salz
Pfeffer

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la jarra y programamos 100 °C durante 1 minuto.
2. Añadimos la cebolla y el puerro, salpimentamos y programamos la velocidad 5 para trocear.
3. Bajamos los restos de verduras que hayan quedado en el vaso y sofreímos a 100 °C y velocidad 2 durante 10 minutos.
4. Incorporamos los guisantes y dejamos que se sofrían 5 minutos más.
5. Vertemos el agua y programamos 10 minutos a 120 °C y velocidad 2.
6. Cuando esté cocinado, trituramos a velocidad 6 hasta que consigamos la textura deseada.
7. Programamos 60 °C a velocidad 1 hasta el momento de servirlo, para mantenerlo caliente.

PREPARATION:

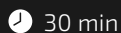
1. Introduce the butter in the jar and set 100 °C for 1 minute.
2. Introduce onion and leek, add salt and pepper and chop them with speed 5.
3. Push down vegetables rests in the jar and fry them at 100 °C and speed 2 for 10 minutes.
4. Introduce peas and fry them for 5 more minutes.
5. Pour water and set 120 °C and speed 2 for 10 minutes.
6. Once it is cooked, mash with speed 6 until the desired texture is obtained.
7. Set 60 °C and speed 1 to keep it warm until it is served.

ÉLABORATION :

1. Butter in den Topf geben und auf 100 °C für 1 Min. einstellen.
2. Zwiebeln und Lauch hinzugeben, abschmecken und die Geschwindigkeit 5 einstellen, um alles zu zerkleinern.
3. Die Reste der Gemüse nach unten schieben und bei 100 °C 10 Min. und Geschwindigkeit 2 leicht frittieren.
4. Erbse geben und noch 5 Minuten anbraten lassen.
5. Wasser gießen und 10 Min. lang bei 120 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
6. Nach Kochen, mit der Geschwindigkeit 6 zerkleinern, bis man die gewünschte Textur erreicht.
7. Zum Anrichten bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis, um es warm zu halten.

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und auf 100 °C für 1 Min. einstellen.
2. Zwiebeln und Lauch hinzugeben, abschmecken und die Geschwindigkeit 5 einstellen, um alles zu zerkleinern.
3. Die Reste der Gemüse nach unten schieben und bei 100 °C 10 Min. und Geschwindigkeit 2 leicht frittieren.
4. Erbse geben und noch 5 Minuten anbraten lassen.
5. Wasser gießen und 10 Min. lang bei 120 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
6. Nach Kochen, mit der Geschwindigkeit 6 zerkleinern, bis man die gewünschte Textur erreicht.
7. Zum Anrichten bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis, um es warm zu halten.



IT

INGREDIENTI:

400 g di piselli congelati
125 g di porro
75 g di cipolla
50 g di burro
400 ml di acqua
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programmiamo 100 °C per 1 minuto.
2. Aggiungiamo la cipolla e il porro, saliamo e pepiamo e programmiamo la velocità 5 per tagliare a pezzi.
3. Togliamo le rimanenze delle verdure che siano rimaste nel bicchiere e soffriggiamo a 100 °C e velocità 2 per 10 minuti.
4. Incorporiamo i piselli e lasciamo soffriggere ancora per 5 minuti.
5. Versiamo l'acqua e programmiamo 10 minuti a 120 °C e velocità 2.
6. Quando è pronto, trituriamo a velocità 6 fino a che raggiungiamo la consistenza desiderata.
7. Programmiamo 60 °C.

PT

INGREDIENTES:

400 g de ervilhas congeladas
125 g de alho francês
75 g de cebola
50 g de manteiga
400 ml de água
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a manteiga na jarra e programamos a 100 °C durante 1 minuto.
2. Adicionamos a cebola e o alho francês, sal e pimenta e programamos a velocidade 5 para cortar.
3. Baixamos os restos dos legumes das paredes da jarra e refogamos a 100 °C e velocidade 2 durante 10 minutos.
4. Introduzimos as ervilhas e deixamos que arrefeçam 5 minutos mais.
5. Vertemos a água e programamos 10 minutos a 120 °C e velocidade 2.
6. Quando estiver cozinhado, trituramos à velocidade 6 até que conseguir a textura desejada.
7. Programamos 60 °C à velocidade 1 até ao momento de servir, para manter quente.





Sopa de cebolla



30 min





4



30 min



INGREDIENTES:

400 g de cebolla
40 g de emmental rallado
40 g de parmesano rallado
700 ml de agua
30 ml de aceite de oliva
2 pastillas de caldo de carne
4 rebanadas de pan
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la cebolla y el aceite en la jarra y programamos la velocidad 4 durante 3 segundos.
2. Bajamos la cebolla de las paredes de la jarra y programamos 100 °C, potencia de calor 4, y velocidad 1 durante 10 minutos.
3. Vertemos el agua, las pastillas de caldo y salpimentamos, programamos 120 °C a velocidad 1 y potencia de calor 6, durante 20 minutos.
4. Programamos 60 °C a velocidad 1 y potencia de calor 8 hasta el momento de servirlo, para mantenerlo caliente.
5. Servimos la sopa con una rebanada de pan tostado y espolvoreamos el queso rallado.

EN

INGREDIENTS:

400 g onion
40 g grated emmental cheese
40 g grated parmesan cheese
700 ml water
30 ml olive oil
2 chicken stock cubes
4 bread slices
Salt
Pepper

PREPARATION:

1. Introduce onion and oil in the jar and set speed 4 for 3 seconds.
2. Push down the onion stuck to the sides and set 100 °C, heating power 4 and speed 4 for 10 minutes.
3. Pour water and stock cubes into the jar and add salt and pepper. Then, set 120 °C, heating power 6 and speed 1 for 20 minutes.
4. Set 60 °C and speed 1 to keep it warm until it is served.
5. Serve soup with a toasted bread loaf and sprinkle grated cheese.

FR

INGRÉDIENTS :

400 g d'oignon
40 g d'emmental râpé
40 g de parmesan râpé
700 ml d'eau
30 ml d'huile d'olive
2 cubes de bouillon de viande
4 tranches de pain
Sel
Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez l'oignon et l'huile dans le bol et programmez la vitesse 4 pendant 3 secondes.
2. Abaissez les restes de la paroi du bol et programmez 100 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 4 pendant 10 minutes.
3. Versez l'eau et les cubes de bouillon puis salez et poivrez. Programmez à 120 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 6 pendant 20 minutes.
4. Programmez 60 °C avec la vitesse 1 jusqu'au moment de servir la soupe pour la maintenir chaude.
5. Servez la soupe avec une tranche de pain toastée puis saupoudrez de fromage râpé.

DE

ZUTATEN:

400 g Zwiebel
40 g geriebener Emmentaler
40 g geriebener Parmesan
700 ml Wasser
30 ml Olivenöl
2 Fleischbrühe Tabletten
4 Brotscheiben
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel und Öl in den Topf geben und 3 Sekunden lang die Geschwindigkeit 4 einstellen.
2. Die Zwiebel nach unten schieben und bei 100 °C und Geschwindigkeit 4 für 10 Min. und Wärmeleistung 4 einstellen.
3. Wasser und Brühe Tabletten gießen und abschmecken. 20 Min. lang bei 120 °C und Geschwindigkeit 1+ und Wärmeleistung 6 einstellen.
4. Zum Anrichten bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis, um es warm zu halten.
5. Die Suppe mit einer Brotscheibe anrichten und die Käse nach Geschmack bestäuben.

IT

INGREDIENTI:

400 g di cipolla
40 g di emmental grattugiato
40 g di parmigiano grattugiato
700 ml di acqua
30 ml di olio d'oliva
2 dadi di brodo di carne
4 fette di pane
Sale
Pepe

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo la cipolla e l'olio nella caraffa e programiamo la velocità 4 per 3 secondi.
2. Rimuoviamo la cipolla dalle pareti della caraffa e programiamo 100 °C e velocità 1 per 10 minuti.
3. Versiamo l'acqua, i dadi di brodo saliamo e pepiamo, programiamo 120 °C a potenza termica 4 e velocità 1 per 20 minuti.
4. Programiamo 60 °C a potenza termica 6 e velocità 1 fino al momento di servirlo, per mantenerlo caldo.
5. Serviamo la zuppa con una fetta di pane tostato e spolveriamo di formaggio grattugiato.

PT

INGREDIENTES:

400 g de cebola
40 g de emmental ralado
40 g de parmesão ralado
700 ml de água
30 ml de azeite
2 cubos de caldo de carne
4 fatias de pão
Sal
Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos a cebola e o azeite na jarra e programamos a velocidade 4 durante 3 segundos.
2. Baixamos a cebola as paredes da jarra e programamos 100 °C, potência de calor 4, e velocidade 1 durante 10 minutos.
3. Vertemos a água, o caldo sal e pimenta, programamos 120 °C a velocidade 1 e potência de calor 6, durante 20 minutos.
4. Programamos 60 °C à velocidade 1 até ao momento de servir, para manter quente.
5. Servimos a sopa com uma fatia de pão tostado com queijo ralado em cima.



Salsa de queso azul

🕒 10 min 👤

INGREDIENTES:

200 g de queso azul
300 ml de nata
Pimienta

ELABORACIÓN:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos 90 °C, potencia de calor 4, a velocidad 2 durante 5 minutos.
2. Seguidamente, programamos 45 °C, potencia de calor 4, a velocidad 1 hasta el momento en el que queramos acompañar la salsa.

EN

INGREDIENTS:

200 g blue cheese
300 ml cream
Pepper

PREPARATION:

1. Introduce all the ingredients in the jar and set speed 2, heating power 4 and 90 °C for 5 minutes.
2. Then, set 45 °C, heating power 4 and speed 1 until the dressing is served.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de fromage bleu
300 ml de crème
Poivre

ÉLABORATION :

1. Introduisez tous les ingrédients dans le bol et programmez 90 °C avec la vitesse 2 et la puissance calorifique 4 pendant 5 minutes.
2. Tout de suite après, programmez 45 °C avec la vitesse 1 et la puissance calorifique 4 jusqu'au moment d'utiliser la sauce.

DE

ZUTATEN:

200 g Blauschimmelkäse
300 ml Sahne
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 2 bei 90 °C, Wärmeleistung 4 5 Min. einstellen.
2. Dann bei 45 °C und Geschwindigkeit 1 und Wärmeleistung 4 einstellen, bis man die Soße servieren möchte.

IT

INGREDIENTI:

200 g di prosciutto ben stagionato

PREPARAZIONE:

1. Tagliamo a cubetti il prosciutto, lo introduciamo nella caraffa e premiamo il pulsante turbo per 10-15 secondi.
2. Potremo utilizzare il prosciutto per preparare delle crocchette o dare più sapore a qualsiasi soffritto.

PT

INGREDIENTES:

200 g de roquefort
300 ml de natas
Pimenta

PREPARAÇÃO:

1. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos 90 °C, potencia de calor 4, a velocidade 2 durante 5 minutos.
2. A seguir, programamos 45 °C, potência de calor 4, a velocidade 1 até ao momento em que queremos acompanhar a salsa.

Fermentar



Fermenta todo tipo de masas a la temperatura que elijas

Gracias al control preciso de la temperatura fermenta tanto masas secas como líquidas, obteniendo unos resultados perfectos. Para las masas secas, recomendamos cambiar las cuchillas por la cuchara MamboMix para evitar que al extraer la masa fermentada se abra y pierda volumen. El ajuste de temperatura en este caso será inferior a 45 °C para conservar los fermentos de las levaduras añadidos, además, no utilizaremos velocidad y el tiempo será alrededor de 50 minutos. Debemos tener en cuenta que algunas masas pueden duplicar su volumen.

Para masas líquidas, podremos utilizar las cuchillas y si queremos utilizar velocidad para que a la vez que fermenta se mezcle todo bien, programaremos una velocidad baja (inferior a 3). La temperatura será inferior a los 45 °C, pero en este caso los tiempos serán de varias horas (unas 6 aproximadamente).



Ferment / Fermenter / Gären / Fermentare / Fermentar

EN Ferment any type of mixture at the desired temperature

Mambo ferments dry and liquid doughs thanks to its precise control over temperature, achieving perfect results. It is suggested to replace the blades by the MamboMix spoon for dry doughs, to avoid the dough from reducing size or coming apart when it is taken out. The temperature setting must be below 45 °C for 50 minutes in order to conserve the ferments of the added yeast and no speed is needed. Bear in mind some doughs can double its original size. Use the blades to ferment and mix liquid doughs at the same time. Speed must be set below 3. The temperature must be set below 45 °C, but in this case the time will be set for some hours (6 approx.).

FR Fermentez tout type de pâte à la température que vous souhaitez

Grâce au contrôle précis de la température, fermentez des pâtes sèches comme liquides et obtenez des résultats parfaits. Pour les pâtes sèches, il est recommandé de remplacer les lames par la cuillère MamboMix afin d'éviter que la pâte fermentée ne s'ouvre et ne perde du volume lorsque vous allez l'extraire. La température dans ce cas sera inférieure à 45 °C afin de conserver les ferments des levures ajoutées. N'utilisez pas de vitesse. Le temps avoisinera les 50 minutes. N'oubliez pas que certaines pâtes peuvent doubler de volume. Pour les pâtes liquides, vous pouvez utiliser les lames, et si vous souhaitez utiliser aussi la vitesse pour fermenter et bien mélanger à la fois, utilisez une vitesse basse (inférieure à 3). La température sera inférieure à 45 °C, mais dans ce cas, les temps seront de plusieurs heures (6 heures environ).

DE Gären Sie jede Art von Teige nach gewünschter Temperatur

Dank der genauen Kontrolle der Temperatur sowohl in trockene als auch in flüssigen Teigen erreicht perfekte Ergebnisse. Für die getrockneten Teige wurde es empfohlen, die Klingen für die Löffel MamboMix zu wechseln. Die Temperaturregler wird in diesem Fall niedriger als 45 °C, um das Gärmittel der Hefe aufzubewahren. Es wird keine Geschwindigkeit verwendet und die Zeit wird ungefähr 50 Minuten. Man muss darauf achten, dass manche Teige sich verdoppelt können. Für flüssigen Massen kann man die Klingen verwenden und falls man auch Geschwindigkeit verwenden möchte, um alles richtig zu vermischen, kann man eine niedrige Geschwindigkeit einstellen (niedriger als 3). Die Temperatur wird niedriger als 45 °C, aber in diesem Fall wird die Zeit ungefähr 6 Stunde eingestellt.

IT Fermenta qualsiasi tipo di impasto alla temperatura che desideri

Grazie al controllo preciso della temperatura fermenta tanto impasti secchi quanto liquidi, ottenendo risultati perfetti. Per gli impasti secchi, consigliamo di cambiare le lame con il cucchiaino Mambomix, o fermentare nel cestello interno, per evitare che al momento di estrarre l'impasto fermentato si possa aprire e perdere di volume. In questo caso, il regolatore di temperatura sarà inferiore a 45 °C per conservare i fermenti dei lieviti aggiunti, inoltre, non utilizzeremo velocità e il tempo sarà intorno ai 50 minuti. Dovremo tenere in considerazione che alcuni impasti possano raddoppiare il proprio volume. Per gli impasti liquidi, potremmo utilizzare le lame e se volessimo utilizzare velocità di modo che nel momento in cui fermenti si amalgami bene, inseriremo una velocità bassa (inferiore a 3). La temperatura sarà inferiore ai 45 °C, ma in questo caso la tempistica sarà di alcune ore (all'incirca 6 approssimativamente).

PT Fermenta todo tipo de massas à temperatura de as servir

Graças ao controlo preciso da temperatura, fermenta tanto massas secas como líquidas, obtendo resultados perfeitos. Para as massas secas, recomendamos mudar de lâminas pela colher MamboMix, ou fermentar sobre o cesto interior para evitar que ao extrair a massa fermentada se abra e perca volume. O ajuste de temperatura neste caso será inferior a 45 °C para conservar os fermentos das leveduras adicionados, além do mais, não utilizaremos velocidade e o tempo será de mais ou menos 50 minutos. Deveremos ter em conta que algumas massas podem duplicar o seu volume. Para massas líquidas, podemos utilizar as lâminas e se quisermos utilizar velocidade para que ao mesmo tempo que fermenta se misture bem, programaremos uma velocidade baixa (inferior a 3). A temperatura será inferior aos 45 °C mas neste caso os tempos serão de várias horas (umas 6 aproximadamente).



Pan brioche

Brioche / Pain brioché / Brioche-Brot / Pan brioche / Brioche

🕒 2 h



INGREDIENTES:

525 g de harina
25 g de levadura fresca
100 g de mantequilla
25 g de azúcar
10 g de sal
90 ml de leche
4 huevos
1 huevo (para pintar)

ELABORACIÓN:

1. Vertemos la leche en la jarra y programamos 30 segundos a 80 °C, potencia de calor 3.
2. Agregamos la levadura desmenuzada y mezclamos a velocidad 2 hasta que se disuelva.
3. Añadimos los huevos, la harina, la mantequilla atemperada, el azúcar y la sal, programamos la velocidad 2 con la MamboMix hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
4. Dejamos reposar la masa en la jarra durante 1 hora.
5. Cuando haya finalizado el tiempo, bajamos la masa con una espátula y amasamos 1 minuto a velocidad 2.
6. Retiramos la masa del molde y la ponemos en un molde rectangular, ponemos el molde en un lugar templado y dejamos que la masa duplique su volumen.
7. Pintamos la masa con huevo batido y horneamos de 30 a 40 minutos.

EN

INGREDIENTS:

525 g flour
25 g fresh yeast
100 g butter
25 g of sugar
10 g salt
90 ml of milk
4 eggs
1 egg (for brushing)

PREPARATION:

1. Pour milk into the jar and set heating power 3 and 80 °C for 30 seconds.
2. Add shredded yeast and mix with speed 2 until it is dissolved.
3. Add the eggs, flour, warm butter, sugar and salt, set speed 2 and wait until all ingredients come together.
4. Allow the dough to rest in the jar for 1 hour.
5. Once this time is over, push the dough down to the centre of the jar and knead it for 1 minute with speed 2.
6. Take the dough out of the mould and place it in a rectangular one. Place the mould in a warm place and leave the dough rest until it doubles its size.
7. Brush the dough with egg and bake it from 30 to 40 minutes.

FR

INGRÉDIENTS :

525 g de farine
25 g de levure fraîche
100 g de beurre
25 g de sucre
10 g de sel
90 ml de lait
4 œufs
1 œuf (pour badigeonner)

ÉLABORATION :

1. Versez le lait dans le bol et programmez 30 secondes à 80 °C avec la puissance calorifique 3.
2. Ajoutez la levure émietée et mélangez à vitesse 2 jusqu'à dissolution.
3. Ajoutez les œufs, la farine, le beurre à température ambiante, le sucre et le sel puis programmez la vitesse 2 avec la cuillère MamboMix jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
4. Laissez reposer la pâte dans le bol pendant 1 heure environ.
5. Après 1 heure, abaissez la pâte avec la spatule et pétrissez 1 minute avec la vitesse 2.
6. Retirez la pâte du bol et mettez-la dans un moule rectangulaire, placez le moule dans un endroit à température ambiante et laissez la pâte doubler de volume.
7. Badigeonnez la pâte avec l'œuf battu et enfournez 30 à 40 minutes.

DE**ZUTATEN:**

525 g Mehl
 25 g frische Hefe
 100 g Butter
 25 g Zucker
 10 g Salz
 90 ml Milch
 4 Eier
 1 Ei (zum Malen)

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und auf 100 °C für 1 Min. einstellen.
2. Zwiebeln und Lauch hinzugeben, abschmecken und die Geschwindigkeit 5 einstellen, um alles zu zerkleinern.
3. Die Reste der Gemüse nach unten schieben und bei 100 °C 10 Min. und Geschwindigkeit 2 leicht frittieren.
4. Erbse geben und noch 5 Minuten anbraten lassen.
5. Wasser gießen und 10 Min. lang bei 120 °C und Geschwindigkeit 2 einstellen.
6. Nach Kochen, mit der Geschwindigkeit 6 zerkleinern, bis man die gewünschte Textur erreicht.
7. Zum Anrichten bei 60 °C und Geschwindigkeit 1 bis, um es warm zu halten.

IT**INGREDIENTI:**

525 g di farina
 25 g di lievito fresco
 100 g di burro
 25 g di zucchero
 10 g di sale
 90 ml di latte
 4 uova
 1 uovo (da spennellare)

PREPARAZIONE:

1. Versiamo il latte nella caraffa e programiamo 30 secondi a 80 °C e potenza termica 3.
2. Incorporiamo il lievito e mescoliamo a velocità 2 fino a che si dissolve.
3. Aggiungiamo le uova, la farina, il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e il sale, programiamo la velocità 2 con la Mambomix fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.
4. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa per 1 ora.
5. Quando ci sia tempo, rimuoviamo l'impasto con una spatola e ammassiamo per 1 minuto a velocità 2.
6. Rimoviamo l'impasto dallo stampo e la poniamo in uno stampo rettangolare, riponiamo lo stampo in un luogo a temperatura ambiente e lasciamo che l'impasto duplichi il suo volume.
7. Spennelliamo l'impasto con uovo sbattuto e inforniamo da 30 a 40 minuti.

PT**INGREDIENTES:**

525 g de farinha
 25 g de fermento fresco
 100 g de manteiga
 25 g de açúcar
 10 g de sal
 90 ml de leite
 4 ovos
 1 ovo (para pincelar)

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos o leite na jarra e programamos 30 segundos a 80 °C, potência de calor 3.
2. Adicionamos o fermento desfiado e misturamos à velocidade 2 até que se dissolva.
3. Adicionamos os ovos, a farinha, a manteiga amolecida, o açúcar e o sal, programamos a velocidade 2 com a MamboMix até que todos os ingredientes estejam bem integrados.
4. Deixamos repousar a massa na jarra durante 1 hora.
5. Quando passe tempo, baixamos a massa com uma espátula e amassamos 1 minuto à velocidade 2.
6. Retiramos a massa da jarra e pomos numa forma retangular, pomos a forma num lugar cálido e deixamos que a massa duplique o seu volume.
7. Pincelamos a massa com um ovo batido e levamos ao forno de 30 a 40 minutos.





Masa para empanada

"Empanada" dough (Pasty) / Pate pour feuilletés / Teig für gefüllte Teigtaschen / Impasto per empanada / Massa para empadas

🕒 2 h



INGREDIENTES:

450 g de harina de fuerza
25 g de levadura fresca
40 g de manteca de cerdo
100 ml de aceite de oliva
50 ml de vino blanco
50 ml de agua
Sal
1 huevo (para pintar)

ELABORACIÓN:

1. Vertemos el agua, el aceite, el vino y la manteca en la jarra y programamos 30 segundos a 100 °C, potencia de calor 3.
2. Añadimos la levadura desmenuzada y mezclamos a velocidad 2 hasta que se haya disuelto.
3. Incorporamos la harina y la sal y amasamos con la MamboMix a velocidad 2 hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
4. Dejamos reposar la masa en la jarra, con el cubilete puesto durante 30 minutos, para que duplique su volumen.

EN**INGREDIENTS:**

450 g strong flour
25 g fresh yeast
40 g lard
100 ml olive oil
50 ml white wine
50 ml water
Salt
1 egg (for brushing)

FR**INGRÉDIENTS :**

100 g de farine de gesse
600 ml d'eau
2 ails
3 tranches de lard
2 chorizos
Huile
Sel
Piment

DE**ZUTATEN:**

450 g Mehl
25 g frische Hefe
40 g Schweineschmalz
100 ml Olivenöl
50 ml Weißwein
50 ml Wasser
Salz
1 Ei (zum Malen)

IT**INGREDIENTI:**

450 g di farina di grano duro
25 g di lievito fresco
40 g di strutto
100 ml di olio d'oliva
50 ml di vino bianco
50 ml di acqua
Sale
1 uovo (da spennellare)

PT**INGREDIENTES:**

450 g de farinha de força
25 g de fermento fresco
250 g de gordura de porco
100 ml de azeite
50 ml de vinho branco
50 ml de água
Sal
1 ovo (para pincelar)

PREPARATION:

1. Pour water, oil, wine and lard into the jar and set heating power 3 and 100 °C for 30 seconds.
2. Add shredded yeast and mix with speed 2 until it is dissolved.
3. Introduce flour and salt and knead the mixture with the MamboMix spoon at speed 2 until all ingredients come together.
4. Allow the dough to rest 30 minutes in the jar, with the measuring cup in its place, until it doubles its size.

ÉLABORATION :

1. Versez l'eau, l'huile, le vin et le saindoux dans le bol puis programmez 30 secondes à 100 °C avec la puissance calorifique 3.
2. Ajoutez la levure émiettée et mélangez à vitesse 2 jusqu'à dissolution.
3. Incorporez la farine et le sel puis pétrissez avec la cuillère MamboMix avec la vitesse 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
4. Laissez reposer la pâte dans le bol, avec le verre mesureur à sa place pendant 30 minutes, pour qu'elle double de volume.

ZUBEREITUNG:

1. Wasser, Öl, Wein und Schweineschmalz in den Topf gießen, 30 Sekunden lang bei 100 °C+ und Wärmeleistung 3 einstellen.
2. Hefe hinzugeben und mit der Geschwindigkeit 2 verrühren bis sie auflöst.
3. Mehl und Salz dazugeben und mit dem MamboMix kneten, bis alle Zutaten richtig vermischt sind.
4. Den Teig in dem Topf mit dem Messbecher 30 Minuten gehen lassen, um seinem Volumen zu verdoppeln.

PREPARAZIONE:

1. Versiamo l'acqua, l'olio, il vino e lo strutto nella caraffa e programiamo 30 secondi a 100 °C e potenza termica 3.
2. Incorporiamo il lievito e mescoliamo a velocità 2 fino a che si dissolva.
3. Incorporiamo la farina e il sale e impastiamo con la MamboMix a velocità 2 fino a che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati.
4. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa, con lo stampo inserito per 30 minuti, di modo che il suo volume venga duplicato.

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos a água, ao azeite, o vinho e a mantenha na jarra e programamos 30 segundos a 100 °C, potência de calor 3.
2. Adicionamos o fermento desfiado e misturamos à velocidade 2 até que se dissolva.
3. Adicionamos a farinha e o sal e amassamos com a MamboMix à velocidade 2 até que todos os ingredientes estejam bem integrados.
4. Deixamos repousar a massa na jarra com o copo doseador posto, durante 30 minutos para que duplique o seu volume.



Tortitas americana



2h



INGREDIENTES:

200 g de harina
40 g de azúcar
50 g de mantequilla
10 g de levadura química
300 ml de leche
2 huevos

ELABORACIÓN:

1. Introducimos la mantequilla en la jarra y programamos 60 °C, potencia de calor 4, a velocidad 2 durante 2 minutos.
2. Agregamos el resto de los ingredientes y mezclamos a velocidad 4 durante 1 minuto.
3. Dejamos reposar la masa en la jarra al menos 30 minutos.
4. Engrasamos una sartén con mantequilla y cocinamos las tortitas por ambos lados.

EN

INGREDIENTS:

200 g flour
40 g of sugar
50 g butter
10 g baking powder
300 ml milk
2 eggs

PREPARATION:

1. Introduce the butter in the jar and set heating power 4, 60 °C and speed 2 for 2 minutes.
2. Introduce the rest of the ingredients and mix them at speed 4 for 1 minute.
3. Allow the dough to rest in the jar for 30 minutes at least.
4. Use butter to grease a pan and cook pancakes on both sides.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de farine
40 g de sucre
50 g de beurre
10 g de levure chimique
300 ml de lait
2 œufs

ÉLABORATION :

1. Introduisez le beurre dans le bol et programmez à 60 °C avec la vitesse 2 et la puissance calorifique 4 pendant 2 minutes.
2. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez à vitesse 4 pendant 1 minute.
3. Laissez la pâte reposer dans le bol au moins 30 minutes.
4. Engraissez une poêle avec du beurre puis faites cuire les pancakes des deux côtés.

DE

ZUTATEN:

200 g Mehl
40 g Zucker
50 g Butter
10 g Backpulver
300 ml Milch
2 Eier

ZUBEREITUNG:

1. Butter in den Topf geben und bei 60 °C, 2 Min. Geschwindigkeit 2 Wärmeleistung 4 einstellen.
2. Der Rest der Zutaten hinzugeben und 1 Minute mit der Geschwindigkeit 4 vermischen.
3. Den Teig in dem Topf mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Die Pfanne mit Butter einfetten und die Pfannkuchen auf beiden Seiten kochen.

IT

INGREDIENTI:

200 g di farina
40 g di zucchero
50 g di burro
10 g di lievito industriale
300 ml di latte
2 uova

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il burro nella caraffa e programiamo 60 °C potenza termica 4 a velocità 2 per 2 minuti.
2. Incorporiamo i restanti ingredienti e amalgamiamo a velocità 4 per 1 minuto.
3. Lasciamo riposare l'impasto nella caraffa almeno per 30 minuti.
4. Imburriamo una padella e cuciniamo i pancakes su entrambi i lati.

PT

INGREDIENTES:

200 g de farinha
40 g de açúcar
50 g de manteiga
10 g de fermento
300 ml de leite
2 ovos

PREPARAÇÃO

1. Introduzimos a manteiga na jarra e programamos 60 °C, potência de calor 4, a velocidade 2 durante 2 minutos. Adicionamos o resto dos ingredientes e misturamos à velocidade 4 durante 1 minuto.
2. Deixamos repousar a massa na jarra pelo menos 30 minutos.
3. Adicionamos manteiga numa frigideira e cozinhamos as panquecas pelos dois lados.

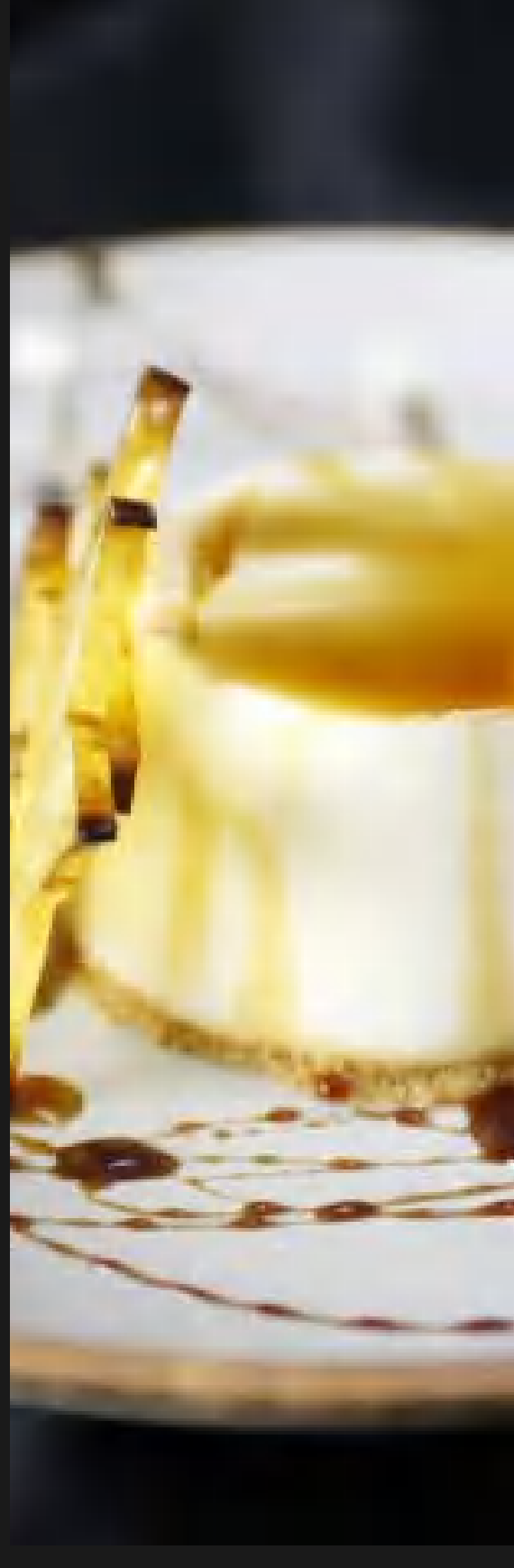


Baño María



*Consigue el punto deseado
en flanes, verduras tiernas o
carnes delicadas*

Cocinar al baño María es una opción muy saludable y la más recomendada para conseguir el punto perfecto en flanes, verduras tiernas o carnes delicadas. Llenaremos la jarra con una cantidad de agua entre 1,5 l y 2,5 l dependiendo de la cantidad de ingredientes a cocinar. Programaremos el robot sin velocidad y a una temperatura cercana al hervor (100 °C) pero sin llegar hervir, de unos 90-95 °C. Una vez que el agua alcance esa temperatura, introduciremos los ingredientes hasta alcanzar el punto deseado.



Bain - marie / Bain - marie / Wasserbad / Bagnomaria / Banho maria

Cook flans, tender vegetables and delicate meats to taste

This cooking technique is very healthy and the most suggested for cooking flan, tender vegetables and delicate meats. Fill in the jar with 1.5 - 2.5 L of water, depending on the amount of food being cooked. Operate the food processor with no speed and close to the boiling point (100 °C) but without reaching it, about 90-95 °C. Once water has reached this temperature, introduce ingredients and cook them until they reach the desired texture.

EN

Obtenez le degré de cuisson souhaité pour vos flans, légumes tendres ou viandes délicates

Cuisiner au bain-marie est une option très saine. Elle est la plus recommandée pour obtenir les cuissons parfaites de flans, légumes tendres ou viandes délicates. Remplissez le bol avec de l'eau (entre 1,5 et 2,5 litres) selon la quantité d'ingrédients à cuisiner. Programmez le robot sans vitesse et à une température proche du point d'ébullition (100 °C) mais sans l'atteindre, environ à 90-95 °C. Une fois que l'eau a atteint cette température, introduisez les ingrédients jusqu'à atteindre le degré de cuisson souhaité.

FR

Erreichen Sie den gewünschten Punkt in Pudding, Gemüse oder zartes Fleisch

Das Wasserbad Technik ist sehr gesund und sehr empfohlene, um Karamellpudding, zarte Gemüse oder zarte Fleisch zu zubereiten. Den Topf zwischen 1,5 l und 2,5 l je nach Menge einfüllen. Den Roboter ohne Geschwindigkeit und Temperatur nah von Siedepunkt (100 °C) einstellen aber ohne das Wasser zum Kochen bringen, also zwischen 90-95 °C. Wenn das Wasser diese Temperatur erreicht, die Zutaten dazugeben.

DE

Ottieni il punto desiderato per flan, verdure tenere o carni delicate

Cucinare a bagno maria è un'alternativa molto salutare e la più consigliata per raggiungere la perfezione per flan, verdure tenere o carni delicate. Riempiremo la caraffa con una quantità d'acqua che varia tra 1,5 e 2,5 l in base alla quantità di ingredienti che si devono preparare. Programmeremo il robot senza velocità e ad una temperatura vicino all'ebollizione (100 °C) ma senza arrivare all'ebollizione vera e propria, di 90-95 °C. Nel momento in cui l'acqua raggiunga questa temperatura, introdurremo gli ingredienti fino a raggiungere il punto desiderato.

IT

Consegue o ponto desejado nos pudins, legumes ou carnes delicadas

Cozinhar a banho maria é uma opção saudável e a mais recomendada para conseguir o ponto perfeito de pudins, legumes tenros ou carnes delicadas. Encheremos a jarra com uma quantidade de água entre 1,5 L e 2,5 L dependendo da quantidade de ingredientes a cozinhar. Programaremos o robot sem velocidade e a uma temperatura perto dos 100 °C mas sem chegar a ferver (90-95 °C). Uma vez que a água alcance essa temperatura, introduzindo os ingredientes até alcançar o ponto desejado.

PT



Flan de leche condensada

Condensed-milk flan / Flan au lait concentré / Kondensmilch Karamellpudding
Flan di latte condensato / Pudim de abóbora



6



1 h 15 min



INGREDIENTES:

200 g de calabaza
325 ml de leche condensada
325 ml de leche evaporada
Extracto de vainilla
Caramelo líquido

ELABORACIÓN:

1. Ponemos el caramelo en la base del molde.
2. Introducimos todos los ingredientes en la jarra y programamos la velocidad 4 hasta que la mezcla quede homogénea.
3. Vertemos la mezcla en el molde y lo tapamos bien con film.
4. Echamos 2,2 litros de agua en la jarra y ponemos la flanera tocando el agua. Programamos 110 °C, potencia de calor 10, durante 1 hora.
5. Dejamos enfriar en la nevera al menos 5 horas antes de desmoldar y servir.

EN

INGREDIENTS:

200 g pumpkin
325 g condensed milk
325 ml evaporated milk
Vanilla extract
Liquid caramel

FR

INGRÉDIENTS :

200 g Kürbis
325 ml Kondensmilch
325 ml évaporée
Kondensmilch
Vanille-Extrakt
Flüssiges Karamell

DE

ZUTATEN:

450 g Mehl
25 g frische Hefe
40 g Schweineschmalz
100 ml Olivenöl
50 ml Weißwein
50 ml Wasser
Salz
1 Ei (zum Malen)

IT

INGREDIENTI:

200 g di zucca
325 ml di latte
condensato
325 ml di latte evaporato
Estratto di vaniglia
Caramello sciolto

PT

INGREDIENTES:

200 g de abóbora
325 ml de leite
condensado
325 de leite condensado sem açúcar
Extrato de baunilha
Caramelo líquido

PREPARATION:

1. Mettez le caramel comme base dans un moule.
2. Introduisez tous les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Versez le mélange dans le moule et refermez avec du film alimentaire.
4. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol et mettez le moule dedans, touchant l'eau. Programmez à 110 °C pendant 1 heure avec la puissance calorifique 10.
5. Laissez refroidir dans le réfrigérateur au moins 5 heures avant de démouler et servir.

ÉLABORATION :

1. Versez l'eau, l'huile, le vin et le saindoux dans le bol puis programmez 30 secondes à 100 °C avec la puissance calorifique 3.
2. Ajoutez la levure émiétée et mélangez à vitesse 2 jusqu'à dissolution.
3. Incorporez la farine et le sel puis pétrissez avec la cuillère MamboMix avec la vitesse 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien intégrés.
4. Laissez reposer la pâte dans le bol, avec le verre mesureur à sa place pendant 30 minutes, pour qu'elle double de volume.

ZUBEREITUNG:

1. Karamell in der Backform legen.
2. Die Zutaten in den Topf geben und die Geschwindigkeit 4 einstellen, bis die Vermischung gleichmäßig ist.
3. Die Vermischung in die Backform gießen und mit Adhäsionsfolie gut abdecken.
4. 2,2 l Wasser in den Topf einfüllen und die Puddingform über dem Wasser stehen lassen. Bei 110°C+ Wärmeleistung 10 1 Stunde lang einstellen.
5. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen, vor sie auf der Form lösen und anrichten.

PREPARAZIONE:

1. Mettiamo il caramello nella base dello stampo.
2. Introduciamo tutti gli ingredienti nella caraffa e programmiamo la velocità 4 fino a che il composto risulti omogeneo.
3. Versiamo il composto nello stampo e lo ricopriamo con pellicola trasparente.
4. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e appoggiamo lo stampo da flan sfiorando l'acqua. Programmiamo 110 °C, potenza termica 10 per 1 ora.
5. Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore prima di rimuovere dallo stampo e servire.

PREPARAÇÃO:

1. Pomos o caramelo na base da forma.
2. Introduzimos os ingredientes na jarra e programamos a velocidade 4 até que esta se misture e fique homogénea.
3. Vertemos a mistura na forma e tapamos bem com película aderente.
4. Echamos 2,2 litros de água na jarra e pomos a forma tocando a água. Programamos 110 °C, potência de calor 10, durante 1 hora.
5. Deixamos no frigorífico pelo menos 5 horas antes de desmontar e servir.



Pudding

*Condensed-milk flan / Flan au lait concentré / Kondensmilch Karamellpudding
Flan di latte condensato / Pudim de abobora*



6



1 h 15 min



INGREDIENTES:

50 g de croissant
50 g de bizcocho
10 g de nueces
10 g de pasas
75 g de azúcar
300 ml de leche
Caramelo
3 huevos

ELABORACIÓN:

1. Ponemos caramelo en la base del molde.
2. Introducimos la leche, el azúcar y los huevos en la jarra y programamos la velocidad 4 durante 2 minutos.
3. Agregamos el bizcocho y el croissant a trozos, las nueces y las pasas, removemos a velocidad 2 un minuto.
4. Vertemos la mezcla en un molde y lo tapamos con film.
5. Echamos 2,2 litros de agua en la jarra y podemos la flanera tocando el agua. Programamos 110 °C, potencia de calor 10, durante 1 hora.
6. Dejamos enfriar en la nevera al menos 5 horas antes de desmoldar y servir.

EN

INGREDIENTS:

50 g croissant
50 g sponge cake
10 g walnuts
10 g raisins
75 g sugar
300 ml milk
Caramel
3 eggs

FR

INGRÉDIENTS :

50 g de croissants
50 g de gâteaux
10 g de noix
10 g de raisins secs
75 g de sucre
300 ml de lait
Caramel
3 œufs

DE

ZUTATEN:

50 g Croissant
50 g Zwieback
10 g Walnüsse
10 g Rosinen
75 g Zucker
300 ml Milch
Karamell
3 Eier

IT

INGREDIENTI:

50 g di croissant
50 g di pan di spagna
10 g di noci
10 g di uva passa
75 g di zucchero
300 ml di latte
Caramello
3 uova

PT

INGREDIENTES:

200 g de abóbora
325 ml de leite
condensado
325 de leite condensado sem açúcar
Extrato de baunilha
Caramelo líquido

PREPARATION:

1. Spread syrup all over the mould's base.
2. Place milk, sugar and eggs inside the jar and set speed 4 for 2 minutes.
3. Introduce the sponge cake and croissant pieces, nuts and raisins and then stir them at speed 2 for 1 minute.
4. Pour the mixture into the mould and cover it with plastic film.
5. Pour 2.2 L of water into the jar and place the mould in such way that it is in contact with water. Set heating power 10 and 110 °C for 1 hour.
6. Allow it to cool in the fridge for 5 hours, at least, and then take it out of the mould and serve it.

ÉLABORATION :

1. Mettez le caramel comme base dans un moule..
2. Introduisez le lait, le sucre et les œufs dans le bol et programmez la vitesse 4 pendant 2 minutes.
3. Ajoutez les gâteaux et les croissants coupés en morceaux, les noix et les raisins secs puis mélangez à vitesse 2 pendant une minute.
4. Versez le mélange dans le moule et recouvrez avec du film alimentaire.
5. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol et mettez le moule dedans, touchant l'eau. Programmez à 110 °C pendant 1 heure avec la puissance calorifique 10.
6. Laissez refroidir dans le réfrigérateur au moins 5 heures avant de démouler et servir.

ZUBEREITUNG:

1. Karamell in der Backform legen.
2. Milch, Zucker und Eier in den Topf geben und 2 Minuten die Geschwindigkeit 4 einstellen.
3. Zwieback, Croissant in kleine Stücke, die Walnüsse und Rosinen dazugeben, 1 Minuten lang mit Geschwindigkeit 2 vermischen.
4. Die Vermischung in die Backform gießen und mit Adhäsionsfolie abdecken.
5. 2,2 l Wasser in den Topf gießen und die Puddingform über dem Wasser stehen lassen. Bei 110°C, Wärmeleistung 10, 1 Stunde lang einstellen.
6. Im Kühlschrank mindestens 5 Stunden abkühlen lassen, vor sie auf der Form lösen und anrichten.

PREPARAZIONE:

1. Versiamo il caramello nella base dello stampo.
2. Introduciamo il latte, lo zucchero e le uova nella caraffa e programmiamo la velocità per 2 minuti.
3. Incorporiamo il pan di spagna e il croissant a pezzetti, le noci e l'uva passa, mescoliamo a velocità 2 per 1 minuto.
4. Versiamo il composto nello stampo e ricopriamolo con pellicola trasparente.
5. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e appoggiamo lo stampo da flan fino all'orlo. Programmiamo 110 °C per 1 ora.
6. Lasciamo raffreddare in frigorifero per almeno 5 ore prima di rimuovere dallo stampo e servire.

PREPARAÇÃO:

1. Pomos o caramelo na base da forma.
2. Introduzimos os ingredientes na jarra e programamos a velocidade 4 até que esta se misture e fique homogénea.
3. Vertemos a mistura na forma e tapamos bem com película aderente.
4. Echamos 2,2 litros de água na jarra e pomos a forma tocando a água. Programamos 110 °C, potência de calor 10, durante 1 hora.
5. Deixamos no frigorífico pelo menos 5 horas antes de desmontar e servir.



Huevos revueltos

Scrambled eggs / Œufs brouillés / Rührei
Uova in camicia / Ovos mexidos

🕒 20 min



INGREDIENTES:

200 g de calabaza
325 ml de leche condensada
325 ml de leche evaporada
Extracto de vainilla
Caramelo líquido

EN

INGREDIENTS:

10 g of butter
3 eggs
Salt

FR

INGRÉDIENTS :

10 g de beurre
3 œufs
Sel

DE

ZUTATEN:

10 g Butter
3 Eier
Salz

IT

INGREDIENTI:

10 g di burro
3 uova
Sale

PT

INGREDIENTES:

10 g de manteiga
3 ovos
Sal

ELABORACIÓN:

1. Vertemos 2,2 litros de agua en la jarra y programamos 120 °C, potencia de calor 10, durante 15 minutos.
2. Cuando falten 3 minutos, colocamos un recipiente para baño maría sobre el agua, echamos un chorrito de aceite y chascamos los huevos. Removemos hasta que el huevo haya cuajado y listo.

PREPARATION:

1. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol et programmez 120 °C pendant 15 minutes avec la puissance calorifique 10.
2. À 3 minutes de la fin, placez un récipient pour bain-marie sur l'eau, versez un filet d'huile et cassez les œufs. Mélangez jusqu'à ce que les œufs deviennent.

ÉLABORATION :

1. Versez 2,2 litres d'eau dans le bol et programmez 120 °C pendant 15 minutes avec la puissance calorifique 10.
2. À 3 minutes de la fin, placez un récipient pour bain-marie sur l'eau, versez un filet d'huile et cassez les œufs. Mélangez jusqu'à ce que les œufs deviennent.

ZUBEREITUNG:

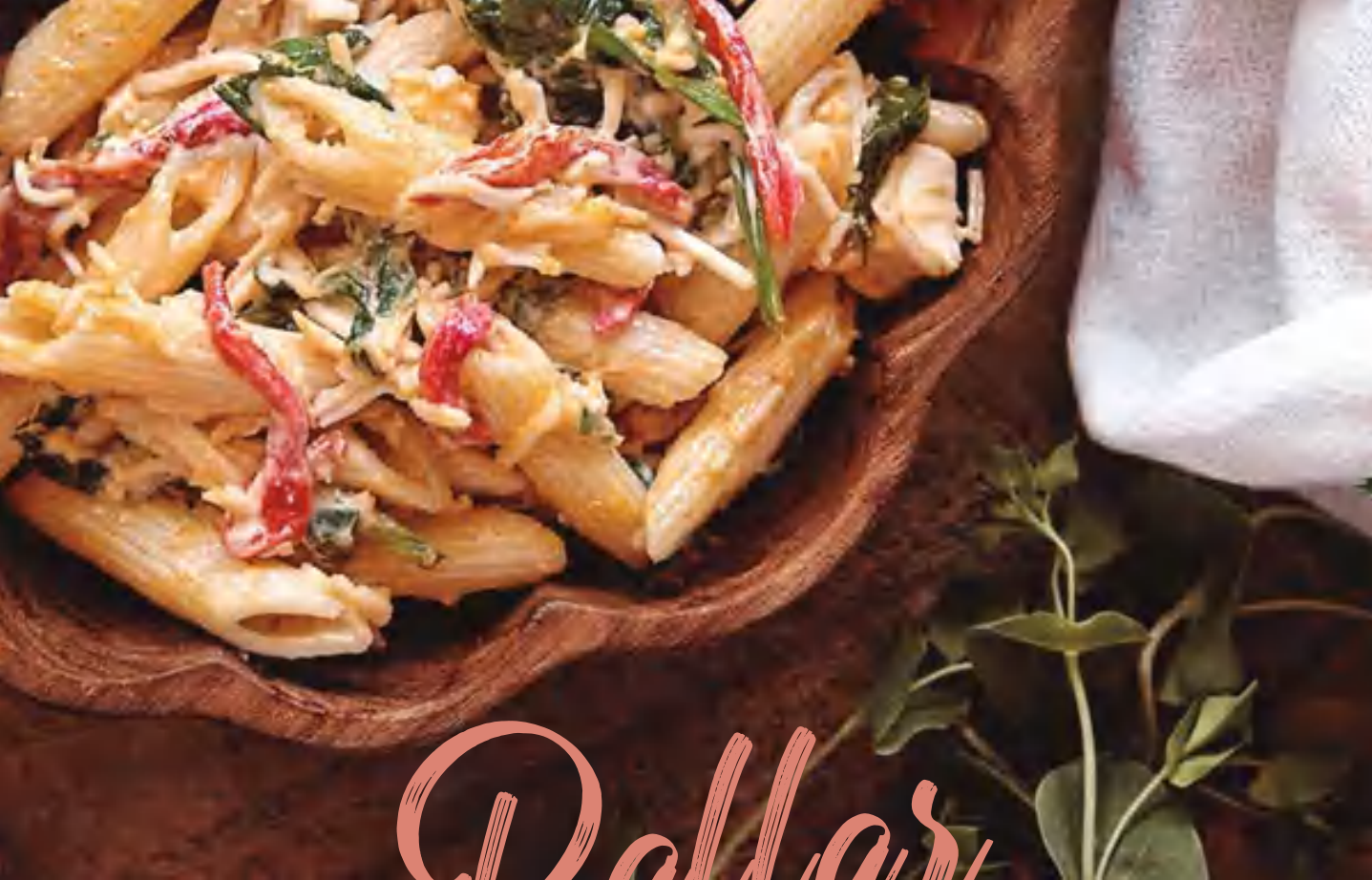
1. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e programiamo 120 °C, potenza termica 10 per 15 minuti.
2. Quando mancano 3 minuti, collochiamo un recipiente da bagnomaria sull'orlo d'acqua, versiamo un filo d'olio e rompiamo le uova. Mescoliamo fino a che l'uovo si sia solidificato.

PREPARAZIONE:

1. Versiamo 2,2 litri d'acqua nella caraffa e programiamo 120 °C, potenza termica 10 per 15 minuti.
2. Quando mancano 3 minuti, collochiamo un recipiente da bagnomaria sull'orlo d'acqua, versiamo un filo d'olio e rompiamo le uova. Mescoliamo fino a che l'uovo si sia solidificato.

PREPARAÇÃO:

1. Vertemos 2,2 litros de água na jarra e programamos 120 °C, potência de calor 10, durante 15 minutos.
2. Quando faltem 3 minutos, colocamos um recipiente para banho maria sobre a água, pomos um fio de azeite e pomos os ovos. Revolvemos até que os ovos tenham dissolvido e pronto.



Rallar



*Rallar tus alimentos favoritos
nunca habia sido tan fácil*

Rallar es facilísimo con Mambo. Simplemente introduce los ingredientes y programa la velocidad 10 durante unos 10-15 segundos. Al igual que con la función Turbo, recuerda no sobrepasar el volumen de la jarra más de la mitad. Ralla chocolate, garbanzos, tomate, queso, pan, mantequilla, coco, nueces, cacahuets, almendras y todos los ingredientes que imagines.

Grate / Râper / Reiben / Grattuggiare / Ralar

Grating your favourite ingredients has never been this easy

Grating is very easy with Mambo. You only have to introduce ingredients and set speed 10 for 10-15 minutes. As when using the Turbo function, remember not to exceed the jar's accepted volume (half the jar). You can grate chocolate, chickpeas, tomato, cheese, bread, butter, coconut, nuts, peanuts, almonds and much more.

EN

Râpez vos aliments préférés n'a jamais été aussi facile

Râper des aliments est très facile avec le Mambo. Introduisez simplement les ingrédients dans le bol et programmez la vitesse 10 pendant 10-15 secondes. Rappelez-vous de ne pas dépasser la moitié du volume du bol, comme pour la fonction Turbo. Vous pouvez râper du chocolat, des pois chiches, du fromage, de la tomate, du beurre, du pain, de la noix de coco, des noix, des cacahuètes et bien plus encore.

FR

Reiben Sie Ihre beliebtesten Lebensmittel einfacher als je zuvor

Reiben ist ganz einfach mit Mambo. Man muss die Zutaten einfach hinzugeben und 10-15 Sekunden mit Geschwindigkeit einstellen. So wie mit der Turbo Funktion, überschreiten Sie nicht die Gesamtmenge des Topfs über die Hälfte. Man kann Schokolade, Kichererbse, Tomate, Käse, Brot, Butter, Kokosnuss, Wallnüsse, Erdnüsse, Mandel und viel mehr reiben.

DE

Grattuggiare i tuoi alimenti preferiti non è mai stato così facile

Grattuggiare è facilissimo con Mambo. Semplicemente introduci gli ingredienti e programma a velocità 10 per 10-15 secondi. Allo stesso modo che con la funzione Turbo, ricorda di non superare più della metà del volume della caraffa. Possiamo grattuggiare il cioccolato, ceci, pomodori, formaggio, pane, burro, cocco, noci, arachidi, mandorle e molto altro.

IT

Ralar os seus alimentos favoritos nunca foi tão fácil

Ralar é muito fácil com Mambo. Simplesmente introduza os ingredientes e programe a velocidade 10 durante uns 10-15 segundos. Como na função Turbo, lembre-se de não ultrapassar o volume da jarra mais da metade. Podemos ralar chocolate, grão, tomate, queijo, pão, manteiga, coco, nozes, amêndoas e muito mais.

PT



Rallar tomate

Grated tomato / Râper de la tomate / geriebene Tomate
Grattugiare pomodori / Ralar tomate

🕒 5 min



INGREDIENTES:

1 kg de tomates

EN _____

INGREDIENTS:

1 kg tomatoes

FR _____

INGRÉDIENTS :

1 kg de tomates

DE _____

ZUTATEN:

1 kg Tomaten

IT _____

INGREDIENTI:

1 kg di pomodori

PT _____

INGREDIENTES:

1 kg de tomate

ELABORACIÓN:

1. Introducimos los tomates cortados en cuartos y programamos 10 segundos a velocidad 6.

PREPARATION:

1. *Introduce tomatoes previously chopped and set speed 6 for 10 seconds.*

ÉLABORATION :

1. *Introduisez les tomates coupées en quartiers puis programmez 10 secondes avec la vitesse 6.*

ZUBEREITUNG:

1. *Tomaten in Stücke geschnitten in den Topf geben und 10 Sekunden die Geschwindigkeit einstellen.*

PREPARAZIONE:

1. *Introduciamo i pomodori tagliuzzati in 4 parti e programmiamo 10 secondi a velocità 6.*

PREPARAÇÃO:

1. *Introduzimos o tomate cortado aos cubos e programamos 10 segundos à velocidade 6.*





Pan rallado

Breadcrumbs / Chapelure / Paniermehl
Pane grattugiato / Pão ralado

🕒 20 min



INGREDIENTES:

200 g de pan seco o duro

EN

INGREDIENTS:

200 g dry or hard bread

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de pain sec ou dur

DE

ZUTATEN:

200 g hartes Brot

IT

INGREDIENTI:

200 g di pane secco o duro

PT

INGREDIENTES:

200 g de pão seco duro

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el pan partido en trozos en la jarra.
2. Damos 3 golpes de turbo.
3. Picamos con la velocidad 10 durante 1 minuto.
4. Si no quedara lo suficientemente triturado, repetiríamos el último paso.

PREPARATION:

1. Introduce bread pieces in the jar.
2. Press the turbo button 3 times.
3. Mince at speed 10 for 1 minute.
4. If bread is not enough fine yet, repeat the last step.

ÉLABORATION :

1. Introduisez le pain coupé en morceaux dans le bol.
2. Appuyez 3 fois sur le Turbo.
3. Hachez avec la vitesse 10 pendant 1 minute.
4. Si le résultat obtenu n'est pas assez trituré, recommencez cette dernière étape.

ZUBEREITUNG:

1. Das Brot in kleine Stücke in den Behälter geben.
2. 3-mal auf Turbo drücken.
3. Mit der Geschwindigkeit 10, 1 Minuten lang hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il pane spezzettato nella caraffa.
2. Facciamo tre giri di turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 1 minuto.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente triturato, andremo a ripetere l'ultimo passaggio.

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o pão cortado em pedaços na jarra.
2. Pressionamos 3 vezes Turbo.
3. Picamos com a velocidade 10 durante 1 minuto.
4. Se não ficar suficientemente triturado, repetimos o último passo.



Queso rallado

Grated cheese / Fromage râpé / Reibkäse
Formaggio grattugiato / Queijo ralado

🕒 5 min



INGREDIENTES:

200 g de parmesano

ELABORACIÓN:

1. Introducimos el parmesano troceado en la jarra.
2. Damos 3 golpes de turbo.
3. Picamos con la velocidad 10 durante 30 segundos.
4. Si no quedara lo suficientemente triturado, repetiríamos el último paso.





EN

INGREDIENTS:

200 g parmesan cheese

PREPARATION:

1. Introduce the parmesan cheese in pieces in the jar.
2. Press the turbo button 3 times.
3. Mince at speed 10 for 30 seconds.
4. If bread is not enough fine yet, repeat the last step.

FR

INGRÉDIENTS :

200 g de parmesan

ÉLABORATION :

1. Introduisez le parmesan coupé en morceaux dans le bol.
2. Appuyez 3 fois sur le Turbo.
3. Hachez avec la vitesse 10 pendant 30 secondes.
4. Si le résultat obtenu n'est pas assez trituré, recommencez cette dernière étape.

DE

ZUTATEN:

200 g Parmesan

ZUBEREITUNG:

1. Den Parmesan in kleine Stücke in den Topf geben.
2. 3-mal auf Turbo drücken.
3. Mit der Geschwindigkeit 10, 30 Sekunden hacken.
4. Wenn nicht genug zerkleinert ist, die letzte Schritt wiederholen.

IT

INGREDIENTI:

200 g di parmigiano

PREPARAZIONE:

1. Introduciamo il parmigiano tagliato a cubetti nella caraffa.
2. Facciamo tre giri di turbo.
3. Sminuzziamo con la velocità 10 per 1 minuto.
4. Se non dovesse risultare sufficientemente triturato, andremo a ripetere l'ultimo passaggio.

PT

INGREDIENTES:

200 g de parmesão

PREPARAÇÃO:

1. Introduzimos o parmesão em pedaços na jarra.
2. Pressionamos 3 vezes Turbo.
3. Picamos com a velocidade 10 durante 30 segundos.
4. Se não ficar suficientemente triturado, repetimos o último passo.

Recetario

Pon el ritmo de tu cocina a otro nivel

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

www.cecotec.es

Mambo cecotec