



magimix®

DE

Bedienungsanleitung

Beschreibung	2
Verwendung	3
Tipps für Obst und Gemüse	4
Reinigung	5
Hinweise zu den Rezepten	5

Rezepte

Vorspeisen	
Gemüse-Tatar	6
Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse	6
Griechischer Salat	8
Hauptgerichte	
Pommes frites	10
Vietnamesische Gemüsepfanne	10
Gemüsepfanne mit rotem Curry	11
Ratatouille	11
Minestrone	12
Desserts	
Fondue au chocolat	14
Exotischer Obstsalat	16
Herbst-Müsli	16

IT

Istruzioni per l'uso

Descrizione	18
Utilizzo	19
Consigli per frutta e verdura	20
Pulizia	21
Come leggere le ricette	21

Ricette

Antipasti	
Tartara di verdure fresche	22
Tartara di rape rosse al formaggio di capra fresco	22
Insalata alla greca	24

Portate principali	
Patate fritte	26
Verdure saltate alla vietnamita	26
Spadellata di verdure al curry rosso	27
Ratatouille	27
Minestrone	28
Dessert	
Fonduta di cioccolato	30
Macedonia di frutta esotica	32
Bicchierini d'autunno	32

ES

Modo de empleo

Descripción	34
Utilización	35
Consejos para frutas y hortalizas	36
Limpieza	37
Cómo leer las recetas	37

Recetas

Entrantes	
Tártaro de hortalizas frescas	38
Tártaro de remolacha y queso de cabra con ceniza	38
Ensalada griega	40
Platos	
Patatas fritas	42
Hortalizas salteadas a la vietnamita	42
Salteado de hortalizas con curry rojo	43
Ratatouille	43
Sopa Menestrón	44
Postres	
Fondue al chocolate	46
Ensalada de frutas exóticas	48
Verrine de otoño	48



• Großer Stopfer



• Stopfer



• Schneidgitter



• Deckel mit XL-Einfüllschacht



• Schneidscheibe (E/S10)



• Verlängerungsstück



• Schüssel

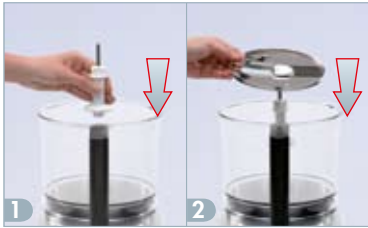


• Motorblock

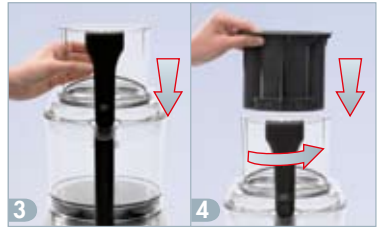


Zubehör ausschließlich für Geräte mit XL-Einfüllschacht (XL-Modelle)

Die kleine Schüssel herausnehmen.



Würfel schneiden: das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe (E/S10) einsetzen. Stäbchen schneiden: die Schneidscheibe nicht einsetzen.



Den Deckel auf die Schüssel setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen und den Deckel bis zum Anschlag drehen.



Das Obst bzw. Gemüse so vorbereiten, dass es leicht in den Einfüllschacht passt. Gegebenenfalls in Stücke schneiden. (s. Tipps zu Obst und Gemüse S. 4).



Das Gerät einschalten und das Obst bzw. Gemüse in den Einfüllschacht geben. Zum Stäbchen Schneiden das Gerät nicht einschalten.



Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Obst bzw. Gemüse kräftig nach unten durchdrücken und das Gerät dann ausschalten.

ACHTUNG

- Die Scheibe und das Schneidgitter stets äußerst vorsichtig handhaben, da sie sehr scharf sind.
- Niemals Gegenstände oder Ihre Finger in den Einfüllschacht einführen. Ausschließlich den dafür vorgesehenen Stopfer verwenden.



Je nach Obst- bzw. Gemüsesorte haben die Würfel bzw. Stäbchen unterschiedliche Formen.

Ein unregelmäßiger Schnitt ist unvermeidlich und beruht auf der Größe und der Form der Obst- bzw. Gemüsesorte.

TIPPS FÜR OBST UND GEMÜSE

Im Nachfolgenden finden Sie Hinweise zum Schneiden von Obst und Gemüse in Würfel bzw. Stäbchen.

OBST				
	leicht	mittel	schwer	Tipps
Aprikosen		●		Gegebenenfalls halbieren
Ananas		●		In Stücke schneiden
Bananen	●			In 2 oder 3 Stücke schneiden
Erdbeeren		●		Im Ganzen, entstielen
Kiwis		●		Nicht zu reif, ggf. halbieren
Mangos		●		In Stücke schneiden
Honigmelone	●			Vierteln
Wassermelone	●			In Stücke schneiden
Pfirsiche		●		Nicht zu reif, ggf. halbieren
Birnen	●			Halbieren
Äpfel	●			Vierteln
GEMÜSE				
	leicht	mittel	schwer	Tipps
Auberginen		●		Halbieren, mit der Innenseite nach unten
Avocados		●		Der Länge nach halbieren
Rote Bete	●			Mittelgroß, halbieren
Möhren			●	Halbieren. Falls zu fest, zunächst 5-10 Min. garen
Stangensellerie		●		In 3 oder 4 Stücke schneiden
Knollensellerie			●	Unbedingt 10-15 Min. garen
Champignons	●			Im Ganzen
Salatgurke	●			In Stücke schneiden
Zucchini	●			In Stücke schneiden
Weißer Rüben		●		Halbieren
Zwiebeln		●		Halbieren
Süßkartoffeln			●	Unbedingt 10-15 Min. garen
Lauch		●		In Stücke schneiden
Paprika		●		Entkernen und in Stücke schneiden
Kartoffeln		●		Der Länge nach halbieren
Kürbis			●	Unbedingt 10-15 Min. garen
Moschus-Kürbis		●		Gegebenenfalls halbieren
Geräucherter Tofu		●		In Stücke schneiden
Tomaten			●	Halbieren oder vierteln

Die meisten Käsesorten sind zu weich. Schnitt- bzw. Hartkäse (z. B. Emmentaler) lässt sich leichter in Stäbchen schneiden. Um Feta oder geräucherten Tofu in Würfel zu schneiden, die Schneidscheibe herausnehmen, den Käse in Stücke schneiden und ihn dann in den Einfüllschacht geben.

Für ein optimales Ergebnis den Käse einige Minuten lang in den Gefrierschrank stellen und ihn dann in den Würfelschneider geben.

Mit dem Würfelschneider lassen sich keine Schinkenwürfel zubereiten.

Vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
 Alle Bestandteile sind herausnehmbar und lassen sich leicht reinigen.
 Die herausnehmbaren Teile sofort nach Gebrauch in Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.
 Angetrocknete Obst- bzw. Gemüsereste sind schwerer zu entfernen.



Stopfer: Den Reinigungskamm aus seiner Halterung lösen und damit die Zwischenräume am unteren Ende des Stopfers reinigen.



Das Schneidgitter lässt sich herausnehmen. Zum vollständigen Reinigen herauslösen.



Das Schneidgitter mit Vorsicht handhaben, da die Klingen sehr scharf sind.

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein, damit die herausnehmbaren Teile keinen Schaden leiden:

- Spülmaschine:
 Programm mit der niedrigsten Temperatur und ohne Trockengang (normalerweise $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) wählen
- Handspülen:
 die Bestandteile nicht zu lange mit Spülmittel einweichen
- Spülmittel:
 in der Gebrauchsanweisung des Spülmittels die Verträglichkeit mit Kunststoff überprüfen

HINWEISE ZU DEN REZEPTE

Schwierigkeitsgrad:  sehr einfach -  einfach -  etwas schwieriger

Maßangaben: TL = Teelöffel - EL = Esslöffel

Bei den meisten Rezepten lässt sich die Zubereitung anhand der Tabelle problemlos der Anzahl der Personen und/oder Ihrem Gerät anpassen.

So lassen sich z. B. mit dem Modell C3200, Gerichte für maximal 4 Personen zubereiten.

Anzahl der Personen \ Modell	4	6	8
Compact 3200	•		
Cuisine Système 4200	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•

Gemüse-Tatar



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Salatgurken	¾	1	1½
Tomaten	3	5	7
Bund Schnittlauch	½	½	1
junge Zwiebeln	2	3	4
frischer Ziegenkäse	130 g	200 g	260 g
Crème fraîche	2 EL	3 EL	4 EL
Senf	½ TL	1 TL	1 TL
Salz und Pfeffer			

Das Gemüse waschen, Gurken und Zwiebeln schälen, Tomaten entstielen.

Die Gurken in drei Stücke schneiden, die Tomaten halbieren. Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einflüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Das Gemüse nacheinander hineingeben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Gemüse bis nach unten durchdrücken.

Tomaten und Gurken mit etwas Salz in zwei Sieben getrennt entwässern.

Die Zwiebeln in der kleinen Schüssel kleinhacken (4 bis 5 Mal den Momentschalter drücken). Den Schnittlauch kleinschneiden.

In einer Salatschüssel den Ziegenkäse zerdrücken.

Crème fraîche, Senf, Zwiebeln und Schnittlauch hinzufügen.

Auf jeden Teller eine Ringform legen. Eine Lage Tomaten, eine Lage Ziegenkäsemischung und eine Lage Gurken anrichten. Kühl servieren.

Rote-Bete-Tatar mit Ziegenkäse



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Rote Bete	150 g	225 g	300 g
Ziegenkäse mit Asche	½	¾	1
Mayonnaise	35 g	50 g	70 g
Kapern	10 g	15 g	20 g
Bund Petersilie	⅓	½	½
Schalotten	1	2	2
Sherry-Essig	½ EL	1 EL	1 EL
Salz und Pfeffer			

Feldsalat

Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl übergießen, salzen und pfeffern.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einflüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Die rote Bete halbieren und in den Einfüllschacht geben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer die rote Bete bis nach unten durchdrücken.

In der kleinen Schüssel die Schalotten klein hacken.

Kapern, Petersilie, Mayonnaise, Olivenöl und Essig hinzufügen.

Das Ganze mit der roten Bete in einer Salatschüssel vermischen.

Auf einem Bett aus Feldsalatblättern die Scheiben Ziegenkäse und mithilfe einer Ringform die Rote-Bete-Mischung anrichten. Sofort servieren.

Eine hausgemachte Mayonnaise ist besonders schmackhaft. Das Rezept finden Sie in „Meine Küche“ auf Seite 23.



Griechischer Salat



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Salatgurke	½	1	1
rote Paprika	½	1	1
Strauchtomaten	4	6	8
rote Zwiebeln	1	2	2
Feta	150 g	225 g	300 g
schwarze Oliven	1 Handvoll	1 ½ Handvoll	2 Handvoll
Zitrone	½	1	1
Olivenöl	4 bis 5 EL	6 bis 7 EL	8 bis 9 EL
Salz und Pfeffer			
Oregano (nach Belieben)			

Das Gemüse waschen.

Die Gurke schälen. Das Gemüse vorbereiten: die Tomaten und die Paprika vierteln, die Gurke in drei Stücke schneiden und die Zwiebeln halbieren.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Das Gemüse hineingeben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Gemüse bis nach unten durchdrücken.

Die Schneidscheibe herausnehmen, die Feta in 5 Stücke schneiden und zum Schneiden den **Stopfer** nach unten durchdrücken.

Den Schüsselinhalt in eine Salatschüssel geben.

Zitronensaft, Olivenöl und Oliven hinzugeben.

Mit Pfeffer abschmecken und vorsichtig umrühren.



Pommes frites



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	20 min	25 min	25 min
Garzeit	8-12 min	8-12 min	8-12 min
Kartoffeln	800 g	1,2 kg	1,6 kg
Tafelsalz			

Erdnussöl

Die Kartoffeln schälen.

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren.

Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen. Nicht die Schneidscheibe einsetzen.

Die Kartoffeln einzeln hineingeben und mit beiden Händen auf dem Stopfer bis nach unten durchdrücken.

In heißem Wasser abwaschen und mit kaltem Wasser abspülen, um die Stärke zu entfernen.

Mit einem Geschirrtuch abtrocknen, um die Stärke und das Wasser zu entfernen.

Das Geschirrtuch wechseln, wenn es zu nass wird.

Die Pommes frites der Bedienungsanleitung Ihrer Fritteuse gemäß zubereiten.

Sie können Ihre Pommes frites durch Gewürze (Paprika, Curry usw.) verfeinern.

Auf die gleiche Weise lassen sich Gemüsestäbchen zubereiten: Salatgurken, Zucchini, Sellerie u. a.

Vietnamesische Gemüsepfanne



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Garzeit	15 min	20 min	20 min
Zwiebeln	1	2	2½
Zucchini	1	2	3
Paprika	1	2	2½
Champignons	1	2	3
Möhren	1	2	3
Sojasauce	2 EL	3 EL	4 EL
Knoblauchzehen	1	2	2
Ingwer	2 cm	3 cm	3 cm
Sesamöl	1½ EL	2 EL	3 EL
Sesamkörner			

Salz und Pfeffer

Das Gemüse waschen, schälen und der Länge nach halbieren.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Die halbierten Möhren* einzeln hineingeben. Die halbierten Zucchini ebenfalls hineingeben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer die Tomaten und die Zucchini bis nach unten durchdrücken.

Die Schneidscheibe herausnehmen und die Champignons, Zwiebeln und Paprika in Stäbchen schneiden.

Ingwer und Knoblauch in der kleinen Schüssel klein hacken und die Sojasauce sowie das Sesamöl dazugeießen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Möhren und Zwiebeln leicht anbraten.

Paprika und Zucchini dazugeben, das Ganze schmoren und die Champignons hinzufügen.

Die Sauce darübergießen und bei starker Hitze 2 Min. garen.

Reis oder Nudeln dazu reichen.

* Wenn die Möhren zu hart sind, sie vorher 10 Min. garen.

Gemüsepfanne mit rotem Curry



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	15 min	20 min	20 min
Garzeit	20-30 min	30 min	30-40 min
Kartoffeln	750 g	1 kg	1,5 kg
weiße Rüben	2	3	4
Zwiebeln	3	4	6
Bund Schnittlauch	½	½	1
rote Currypaste	1 EL	2 EL	2 EL
Olivenöl	3 EL	4 EL	6 EL

Salz und Pfeffer

Das Gemüse waschen, schälen und der Länge nach halbieren.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Das Gemüse nacheinander hineingeben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Gemüse bis nach unten durchdrücken.

In einer Pfanne oder einem Wok das Olivenöl erhitzen.

Die Zwiebeln 5 Min. lang darin garen

Die Kartoffeln und die weißen Rüben dazugeben.

Das Gemüse etwa 30 Min. bei schwacher Hitze braten, bis es goldbraun ist.

Vom Feuer nehmen und die Currypaste sowie den gehackten Schnittlauch dazugeben.

Ratatouille



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	30 min	35 min	35 min
Garzeit	50 min	1 Std.	1 Std.
Zucchini	250 g	375 g	500 g
Tomaten	500 g	750 g	1 kg
Zwiebeln	2	2	3
Auberginen	1	2	2
Paprika	1	2	2
Knoblauchzehen	2	3	4
Lorbeer und Thymian			
Olivenöl			

Salz und Pfeffer

Das Gemüse waschen. Zwiebeln, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Paprika der Länge nach halbieren.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen, den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen.

Das Gemüse nach und nach in den Einfüllschacht geben und mit beiden Händen auf dem Stopfer bis nach unten durchdrücken.

In einem Kochtopf die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika in etwas Olivenöl anbraten.

Das angebratene Gemüse herausnehmen und die Zucchini und die Auberginen ebenfalls anbraten und aufheben.

Die Tomaten 10 Min. garen. Das restliche Gemüse hinzugeben.

Abschmecken und die Kräuter dazugeben. Mit einem Holzlöffel oft umrühren.

Bei schwacher Hitze unbedeckt 40 - 50 Min. garen.

Minestrone



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	25 min	30 min	30 min
Garzeit	20 min	25 min	25 min
Zucchini	1	2	3
Kartoffeln	1	2	3
Tomaten	1	2	3
Knollensellerie	1	2	3
Zwiebeln	1	2	3
Knoblauchzehen	1	2	3
Nudeln (z. B. Mini Farfalle)	150 g	225 g	300 g
Würfel Geflügelbrühe	1	2	2
Bund Basilikum	¼	½	½
Parmesan	100 g	150 g	200 g
Wasser	1 l	1,5 l	2 l
Olivenöl	2 EL	3 EL	4 EL

Salz und Pfeffer

Das Gemüse waschen.

Zucchini, Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Tomaten entstielen.

Die Zucchini in drei Stücke schneiden, die Kartoffeln und die Zwiebeln der Länge nach halbieren.

Die Tomaten ebenfalls halbieren.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen, den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen.

Das Gerät einschalten. Die Gemüsestücke eins nach dem anderen hineingeben und mit beiden Händen auf dem Stopfer bis nach unten durchdrücken.

In einem großen Kochtopf das Olivenöl erhitzen.

Das gesamte Gemüse hineingeben und ein paar Minuten lang anbraten.

Das Wasser anschließend über das Gemüse und die Brühwürfel gießen.

Zum Kochen bringen und 20 Min. bei schwacher Hitze garen.

Basilikum kleinschneiden und aufheben.

Die Nudeln 10 Min. vor dem Ende des Garvorgangs hinzugeben.

Abschmecken und Basilikum hinzugeben.

Sofort servieren und Parmesan dazu reichen.

Beim Abkühlen nehmen Nudeln viel Wasser auf. Wenn Sie die Suppe im Voraus zubereiten wollen, das Gemüse mit der Brühe nur 10 Min. garen. Die Nudeln dann erst enc.rechend der auf der Packung angegebenen Kochzeit vor dem Servieren hinzugeben.



Fondue au chocolat



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Garzeit	3 min	5 min	5 min
Tafelschokolade	200 g	300 g	400 g
flüssige Sahne	250 ml	375 ml	500 ml
Butter	50 g	75 g	100 g
Obst	je nach Jahreszeit und Laune	je nach Jahreszeit und Laune	je nach Jahreszeit und Laune

Das Obst waschen und ggf. schälen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen. Zum Schneiden von Stäbchen vorher die Schneidscheibe entfernen.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Obst bis nach unten durchdrücken. Die Stücke dabei eins nach dem anderen in den Einfüllschacht geben.

Die Sahne zum Kochen bringen.

Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Salatschüssel geben. Die heiße Sahne darüber gießen.

Gut verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Die in Stücke geschnittene Butter hinzufügen. Verrühren.

Sofort servieren.

Die Obststäbchen vor dem Verspeisen in die Schokoladensauce tunken.

Je nach Form der Obstsorte sind die Stäbchen mehr oder weniger lang. Ananas, Wassermelone, Bananen und Mangos lassen sich sehr schön in Stäbchen schneiden.



Exotischer Obstsalat



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	15 min	20 min	20 min
Honigmelonen	½	1	1 ½
Zuckermelonen	1 ½ kleine	2 kleine	3 kleine
Wassermelone	¼	¼	½
Zitrone	½	1	1
Rohrzuckersirup	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Bund Minze	¼	½	½
Bund Basilikum	¼	½	½

Das Obst in Stücke schneiden und schälen.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen, den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen. Das Gerät einschalten.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Obst bis nach unten durchdrücken.

In der kleinen Schüssel Minze und Basilikum klein hacken und 30 Sek. im Dauerbetrieb sowie 4 bis 5 Mal durch Druck auf den Momentschalter mixen.

Die Zitrone mithilfe der Zitruspresse entsaften.

Das Obst in eine Salatschüssel geben, mit den Kräutern bestreuen, mit Zitronensaft begießen und den Zuckersirup darübergießen.

Kühl servieren.

Auch andere Obstsorten eignen sich hervorragend, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

Herbst-Müsli



Anzahl der Personen	4	6	8
Modell	3200	4200	5200
Zubereitungszeit	10 min	15 min	15 min
Garzeit	10-15 min	10-15 min	10-15 min
Äpfel	1	1 ½	2
Birnen	1	1 ½	2
Müsli	2 Handvoll	3 Handvoll	4 Handvoll
Speisequark	4 EL	6 EL	8 EL
Honig	2 TL	3 TL	4 TL
Zimt	¼ TL	½ TL	½ TL

Das Obst waschen. Die Birnen und die Äpfel schälen und vierteln.

Das Verlängerungsstück und die Schneidscheibe auf die Antriebswelle setzen. Den großen Stopfer in den XL-Einfüllschacht einsetzen und das Gerät einschalten. Das Obst einzeln hineingeben.

Mit beiden Händen auf dem Stopfer das Obst bis nach unten durchdrücken.

Im Dampfgarer 10-15 Min. garen.

In einer Schale den Speisequark, den Honig und den Zimt verrühren.

Die Speisequarkmischung in Gläschen füllen und eine Lage Müsli darübergeben. Die Obststücke darauflegen.

Gleich servieren.





• Pressino grande



• Pressino



• Griglia



• Coperchio XL



• Disco (E/S10)



• Prolunga



• Boccale



• Blocco motore



Accessorio che si adatta unicamente sui robot con alimentatore grande (modelli XL)

Togliere il boccale piccolo del vostro robot.



Funzione cubetti: inserire la prolunga sull'asse e posizionare il disco (E/S10).
Funzione bastoncini: non mettere il disco.



Posizionare il coperchio sul boccale. In seguito mettere il pressino grande nella tramoggia e far girare il coperchio fino a che non si blocca.



Preparare la verdura o la frutta in modo che entrino facilmente nella tramoggia. Tagliarli se necessario. (si veda consigli frutta e verdura p.20).



Avviare il vostro robot e introdurre la verdura o la frutta nella tramoggia. Funzione bastoncini: inutile avviare il vostro robot.



Posizionare entrambe le vostre mani sul pressino e premere con forza in modo continuo per far passare la frutta o la verdura e poi fermare il robot.

ATTENZIONE

- Manipolare sempre il disco e la griglia con precauzione: le lame sono molto affilate.
- Non introdurre in alcun caso oggetti o le vostre dita nella tramoggia. Utilizzare unicamente il pressino previsto.



La forma dei cubetti e dei bastoncini può variare a seconda della frutta e della verdura.

I tagli disuguali sono inevitabili e dipendono dalle dimensioni e dalla forma della frutta e della verdura che avete scelto.

CONSIGLI PER LA FRUTTA E LA VERDURA

Troverete a seguito alcuni consigli per tagliare a cubetti o a bastoncini la frutta e la verdura.

FRUTTA				
	Facile	Medio	Difficile	Consigli
Albicocca		●		Tagliare in 2 se necessario
Ananas		●		Tagliarlo a pezzi
Banana	●			Tagliare in 2 o 3 pezzi
Fragole		●		Intere. Togliere il peduncolo.
Kivi		●		Non troppo maturi e tagliarli in 2 pezzi se necessario
Mango		●		Tagliarlo a pezzi
Melone	●			Tagliarlo a spicchi
Anguria	●			Tagliarla a pezzi
Pesca		●		Non troppo mature e tagliarle in 2 se necessario
Pera	●			Tagliarla in 2
Merla	●			Tagliarla in quarti
VERDURE				
	Facile	Medio	Difficile	Consigli
Melanzana		●		Tagliarla in 2 e posizionare la polpa sulla griglia
Avocado		●		Tagliarlo in 2 nel senso della lunghezza
Rapa rossa	●			Di dimensioni medie, tagliarla in 2
Carota			●	Tagliarla in 2. Se è troppo dura, farla cuocere 5-10 min
Costa di sedano		●		Tagliarla in 3 o 4 pezzi
Sedano rapa			●	Da cuocere assolutamente per 10-15 min
Funghi	●			Interi
Cetriolo	●			Tagliarlo a pezzi
Zucchina	●			Tagliarla a pezzi
Rapa		●		Tagliarla a metà
Cipolla		●		Tagliarla a metà
Patata americana			●	Da cuocere assolutamente per 10-15 min
Porro		●		Tagliarlo a pezzi
Peperone		●		Togliere i semi e tagliarlo a pezzi
Patata		●		Tagliarla in due nel senso della lunghezza
Zucca			●	Da cuocere assolutamente per 10-15 min
Tofu affumicato		●		Tagliarlo a pezzi
Pomodoro			●	Tagliarlo in 2 o in 4 pezzi

La maggior parte dei formaggi sono troppo morbidi. Si possono realizzare bastoncini di formaggio con formaggi a pasta dura come ad esempio l'emmenthal. Per ottenere dei cubetti di feta o di tofu affumicato, togliere il disco per tagliare a fettine e tagliarli a pezzi prima d'introdurli nella tramoggia.

Per un risultato ottimale, metterli per alcuni minuti in congelatore prima di tagliarli con il robot. Questo accessorio non vi permette di realizzare cubetti di prosciutto.

Staccare sempre la spina del vostro apparecchio prima di pulirlo.

Tutti gli elementi sono amovibili per semplificarne la pulizia.

Pulire le parti amovibili in acqua con l'aggiunta di un po' di liquido per i piatti subito dopo l'uso. Se gli alimenti si seccano sono più difficili da togliere.



Pressino: togliere il pettine dal suo alloggiamento e passarlo tra i denti del pressino.



La griglia del pressino grande si può togliere per una pulizia più completa.



Fare attenzione quando si prende in mano la griglia perché le lame sono molto affilate.

Bisogna assolutamente rispettare alcune condizioni per evitare di rovinare i pezzi amovibili:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura più bassa ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente $\geq 60^{\circ}\text{C}$).
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare i pezzi immersi nel sapone troppo a lungo.
- Sapone: verificare nei consigli per l'uso la compatibilità con gli articoli in plastica.

COME LEGGERE LE RICETTE

Difficoltà della ricetta: molto facile - facile - più elaborata

Dosi : c.c. = cucchiaino da caffè - c.m. = cucchiaino da minestra

Per la maggior parte delle ricette, una tabella vi permetterà di adattare automaticamente la ricetta a seconda del numero di persone e/o a seconda del vostro apparecchio.

Per l'apparecchio C3200, la capacità massima è la dose per 4 persone.

Robot \ Numero di persone	4	6	8
Compact 3200	•		
Cuisine Système 4200	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•

Tartara di verdure fresche



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
cetriolo	¾	1	1½
pomodori	3	5	7
mazzetto erba cipollina	½	½	1
cipollotti	2	3	4
formaggio capra fresco	130 g	200 g	260 g
panna	2 c.m.	3 c.m.	4 c.m.
senape	½ c.c.	1 c.c.	1 c.c.
sale e pepe			

Lavare le verdure, sbucciare il cetriolo e i cipollotti. Togliere il picciolo dei pomodori.

Tagliare il cetriolo in 3 pezzi e i pomodori in 2. Introdurre la prolunga, il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia. Avviare l'apparecchio e introdurre le verdure una alla volta.

Tagliare le verdure con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Mettere sotto sale i pomodori e il cetriolo per eliminare l'acqua in due colapasta diversi.

Nel boccale piccolo mettere i cipollotti e dare 4/5 impulsi. Sminuzzare l'erba cipollina.

In una ciotola, schiacciare il formaggio di capra fresco.

Aggiungere la panna, la senape, i cipollotti tritati e il trito di erba cipollina.

Servendosi di un cerchio in metallo, sistemare su ogni piatto uno strato di pomodori e uno strato di preparazione al formaggio. Finire con uno strato di cetrioli. Servire fresco.

Tartara di rape rosse al formaggio di capra tipo sainte-maure



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
Rape rosse	150 g	225 g	300 g
formaggio di capra sainte-maure	½	¾	1
maionese	35 g	50 g	70 g
capperi	10 g	15 g	20 g
mazzetto di prezzemolo	⅓	½	½
scalogno	1	2	2
aceto balsamico	½ c.m.	1 c.m.	1 c.m.
sale e pepe			
valeriana			

Tagliare il formaggio di capra a fettine sottili. Salare, pepare e versare un sottile filo di olio di oliva.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia. Avviare l'apparecchio.

Tagliare la rapa rossa in 2 e introdurla nella tramoggia.

Tagliare la rapa con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Nel boccale piccolo tritare lo scalogno.

Aggiungere i capperi, il prezzemolo, la maionese, l'olio di oliva e l'aceto.

Unire questa preparazione alle rape in una terrina.

Disporre su un piatto alcune foglie di valeriana, porvi sopra le rondelle di formaggio di capra e aiutandovi con un cerchio in metallo, disporre la preparazione a base di rapa. Servire subito.

Una maionese fatta in casa è sempre più buona, consultare Ma Cuisine p. 26.



Insalata alla greca



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
cetrioli	1/2	1	1
peperone rosso	1/2	1	1
pomodorini ciliegia	4	6	8
cipolle rosse di Tropea	1	2	2
feta	150 g	225 g	300 g
olive nere	1 manciata	1 1/2 manciata	2 manciate
limone	1/2	1	1
olio di oliva	4 - 5 c.m.	6 - 7 c.m.	8 - 9 c.m.
sale e pepe			
origano (facoltativo)			

Lavare le verdure.

Sbucciare il cetriolo. Preparare le verdure, tagliare i pomodori e il peperone a pezzi, il cetriolo in 3 pezzi e la cipolla in 2.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia.

Avviare l'apparecchio. Introdurre le verdure una alla volta.

Tagliare le verdure con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Per la feta, togliere il disco, tagliarla in 5 pezzi e premere con il pressino.

Vuotare il contenuto del boccale in una terrina.

Aggiungere il succo di limone, l'olio di oliva e le olive.

Macinare sopra un po' di pepe fresco e mescolare delicatamente.



Patate fritte



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	20 min	25 min	25 min
Cottura	8-12 min	8-12 min	8-12 min
patate	800 g	1,2 kg	1,6 kg
sale fino			

olio di semi di arachide

Sbucciare le patate.

Tagliare le patate in 2 nel senso della lunghezza.

Mettere il pressino grande nella tramoggia. Non posizionare il disco.

Introdurre le patate una alla volta. Tagliarle con l'accessorio premendo con le due mani.

Lavarle sotto l'acqua calda e poi sciacquarle sotto l'acqua fredda per eliminare l'amido.

Asciugarle bene con un canovaccio per eliminare l'amido e l'umidità.

Usate un secondo canovaccio se il primo è troppo bagnato.

Cuocerle nella vostra friggitrice seguendo le istruzioni per l'uso del vostro apparecchio.

Potete aromatizzare le vostre patate fritte con le spezie che volete: paprika, curry ...

Potete anche realizzare bastoncini con altre verdure come il cetriolo, le zucchine, il sedano...

Verdure saltate alla vietnamita



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
Cottura	15 min	20 min	20 min
cipolle	1	2	2½
zucchine	1	2	3
peperoni	1	2	2½
funghi	1	2	3
carote	1	2	3
salsa di soia	2 c.m.	3 c.m.	4 c.m.
spicchi d'aglio	1	2	2
zenzero	2 cm	3 cm	3 cm
olio di sesamo	1½ c.m.	2 c.m.	3 c.m.
semi di sesamo			

sale e pepe

Lavare le verdure e sbuciarle. Tagliarle in due nel senso della lunghezza.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia.

Avviare l'apparecchio. Introdurre le carote* una alla volta e tagliate in due. Fare la stessa cosa con le zucchine.

Tagliare le carote e le zucchine con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Per tagliare a bastoncini, togliere via il disco e ripetere l'operazione con i funghi, le cipolle e i peperoni.

Nel boccale piccolo tritare lo zenzero e l'aglio, aggiungere la salsa di soia e l'olio di sesamo.

Far riscaldare l'olio di oliva in una padella o in un wok e far saltare lentamente le carote e le cipolle.

Aggiungere i peperoni e le zucchine, cuocere dolcemente e aggiungere i funghi.

Versare la salsa e far saltare a fuoco vivo per 2 minuti.

Potete servire queste verdure con riso o pasta.

*Se le vostre carote sono molto dure, vi consigliamo di cuocerle prima 10 min.

Spadellata di verdure al curry rosso



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	15 min	20 min	20 min
Cottura	20-30 min	30 min	30-40 min
patate	750 g	1 kg	1,5 kg
rape	2	3	4
cipolle	3	4	6
mazzetto di erba cipollina	½	½	1
curry rosso in pasta	1 c.m.	2 c.m.	2 c.m.
olio di oliva	3 c.m.	4 c.m.	6 c.m.

sale e pepe

Lavare le verdure e sbucciarle. Tagliarle in 2 nel senso della lunghezza.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia. Avviare l'apparecchio. Introdurre le verdure una alla volta.

Tagliare le verdure con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con le due mani.

Fate scaldare l'olio di oliva in una padella o in un wok.

Fate saltare le cipolle per 5 min.

Aggiungere le patate e le rape.

Fatele saltare per circa 30 min a fuoco basso fino a che non diventano dorate.

A fuoco spento, aggiungere il curry rosso in pasta e l'erba cipollina tritata.

Ratatouille



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	30 min	35 min	35 min
Cottura	50 min	1 h	1 h
zucchine	250 g	375 g	500 g
pomodori	500 g	750 g	1 kg
cipolle	2	2	3
melanzane	1	2	2
peperoni	1	2	2
spicchi d'aglio	2	3	4
foglie di alloro, timo			
olio di oliva			

sale e pepe

Lavare le verdure. tagliare le cipolle, le zucchine, le melanzane, i pomodori e i peperoni senza i semi. Tagliatele in 2 nel senso della lunghezza.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia.

Tagliare le verdure con l'accessorio per il taglio a cubetti introducendole una alla volta.

In una pentola, fate saltare le cipolle, l'aglio tagliato in due e i peperoni con un po' di olio di oliva.

Togliarli dal fuoco e far saltare le zucchine e le melanzane. Metterle da parte.

Versare i pomodori e far cuocere per 10 minuti. Riunire assieme tutte le verdure.

Aggiungere sale e pepe oltre alle erbe. Mescolare spesso con un cucchiaino di legno.

Far cuocere a fuoco basso senza coprire per 40-50 min.

Minestrone



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	25 min	30 min	30 min
Cottura	20 min	25 min	25 min
zucchine	1	2	3
patate	1	2	3
pomodori	1	2	3
gambe di sedano	1	2	3
cipolle	1	2	3
spicchi d'aglio	1	2	3
pasta (tipo ditalini)	150 g	225 g	300 g
dadi di pollo	1	2	2
mazzetto di basilico	¼	½	½
grana	100 g	150 g	200 g
acqua	1 l	1,5 l	2 l
olio di oliva	2 c.m.	3 c.m.	4 c.m.

sale e pepe

Lavare le verdure.

Sbucciare le patate, le cipolle e l'aglio e togliere il peduncolo dai pomodori.

Tagliare le verdure: le zucchine in 3 pezzi, le patate e la cipolla in 2 nel senso della lunghezza.

Tagliare in 2 i pomodori.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia.

Avviare l'apparecchio e introdurre le verdure una alla volta.

Tagliare le verdure con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Fate riscaldare l'olio di oliva in una grande pentola.

Aggiungere tutte le verdure. Fatele saltare per alcuni minuti.

Versare l'acqua sulle verdure e aggiungere i dadi di pollo.

Portare a ebollizione e lasciar cuocere a fuoco lento per 20 minuti.

Tritare il basilico e mettere da parte.

Aggiungere la pasta 10 minuti prima della fine della cottura.

Regolare di sale e pepe e aggiungere il basilico.

Servire subito con il grana grattugiato.

Raffreddandosi la pasta si riempie di acqua. Se volete preparare la minestra prima, fate cuocere le verdure con i dadi solamente per 10 minuti. Aggiungere quindi la pasta all'ultimo momento facendola cuocere il tempo indicato sul pacco.



Fonduta di cioccolato



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
Cottura	3 min	5 min	5 min
cioccolato	200 g	300 g	400 g
panna liquida	250 ml	375 ml	500 ml
burro	50 g	75 g	100 g
frutta a piacere	a seconda della stagione e dei	a seconda della stagione e dei	a seconda della stagione e dei

Lavare e sbucciare la frutta se necessario. Mettere il pressino grande nella tramoggia. Per realizzare dei bastoncini di frutta, dovete prima togliere il disco.

Tagliare la frutta a bastoncini con l'accessorio premendo con entrambe le mani. Introdurre la frutta una alla volta nella tramoggia.

Far bollire la panna.

In una ciotola, rompere a pezzi il cioccolato. Versare la panna calda sul cioccolato.

Mescolare bene fino a che non si ottiene una miscela cremosa e omogenea.

Aggiungere il burro a fiocchetti. Mescolare bene.

Servire subito.

Immergere la frutta nella crema di cioccolato.

A seconda della forma della frutta, i bastoncini saranno più o meno lunghi. I migliori risultati si ottengono con ananas, anguria, banane e mango.



Macedonia di frutta esotica



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	15 min	20 min	20 min
melone giallo	½	1	1 ½
melone	1 ½ kleine	2 kleine	3 kleine
anguria	¼	¼	½
limone	½	1	1
sciroppo di zucchero di canna	1 ½ c.m.	2 c.m.	3 c.m.
mazzetto di menta	¼	½	½
mazzetto di basilico	¼	½	½

Tagliare la frutta e togliere la buccia.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e mettere il pressino grande nella tramoggia.

Avviare l'apparecchio.

Tagliare la frutta con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Nel boccale piccolo, tritare la menta e il basilico frullando per 30 sec in modo continuo e poi dando 4/5 impulsi.

Spremere il limone con lo spremiagrumi.

In una ciotola, disporre la frutta, spolverare con le erbe tritate, aggiungere il succo di limone e lo sciroppo di zucchero.

Servire ben fresco.

Potete variare all'infinito i tipi di frutta, dando libero sfogo alla vostra immaginazione.

Bicchierini d'autunno



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
Cottura	10-15 min	10-15 min	10-15 min
mele	1	1 ½	2
pere	1	1 ½	2
muesli	2 manciate	3 manciate	4 manciate
yogurt alla greca	4 c.m.	6 c.m.	8 c.m.
miele	2 c.c.	3 c.c.	4 c.c.
cannella	¼	½	½

Lavare la frutta. Sbucciare le mele e le pere e tagliarle in quarti.

Introdurre la prolunga e il disco sull'asse e il pressino grande nella tramoggia. Avviare l'apparecchio e introdurre la frutta una alla volta.

Tagliare la frutta con l'accessorio per il taglio a cubetti premendo con entrambe le mani.

Far cuocere nel cuiseur vapeur per 10-15 min.

In una ciotola, mescolare lo yogurt alla greca, il miele e la cannella.

Versare la preparazione a base di yogurt nei bicchierini e disporre uno strato di muesli.

Aggiungere la frutta sopra e servire subito.





• Tapa XL



• Disco (E/S10)



• Alargador



• Cuba



• Bloque motor



Accesorio que se adapta únicamente en los robots con tolva grande (modelos XL).

Retirar la cuba pequeña del robot.



Función Cubos: hacer deslizar el alargador bajo el eje y colocar el disco (E/S10).
Función Bastoncitos: no colocar el disco.



Posicionar la tapa sobre la cuba, el mazo empujador grande en la tolva y hacer girar la tapa hasta que se bloquee.



Preparar las hortalizas o frutas, que deben entrar fácilmente en la tolva.
Cortarlas si es necesario.
(Ver los consejos para frutas y hortalizas, p.36).



Poner en marcha el robot y colocar la fruta u hortaliza en la tolva.
Función Bastoncitos: no es necesario poner en marcha el robot.



Posicionar las dos manos sobre el mazo empujador, presionar con fuerza continuamente para triturar la fruta u hortaliza y detener el robot.

CUIDADO

- Manipular siempre el disco y la rejilla con precaución, pues las cuchillas son muy filas.
- No introducir nunca ningún objeto ni los dedos en la tolva. Utilizar únicamente el mazo empujador previsto con tal fin.



La forma de los cubos y bastoncitos varía según las frutas y hortalizas. Los cortes desiguales son inevitables y pueden variar según el tamaño y la forma de las frutas y hortalizas.

CONSEJOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS

A continuación presentamos algunos consejos para introducir y cortar en cubos o bastoncitos las frutas y hortalizas.

FRUTAS				
	Fácil	Medio	Difícil	Consejos
Albaricoque		●		Cortarlo en dos si es necesario.
Piña		●		Cortarlo en trozos.
Plátano	●			Cortar en dos o tres trozos.
Fresa		●		Entera. Retirar el rabillo.
Kivi		●		No demasiado maduro y cortarlo en dos si es necesario.
Mango		●		Cortarlo en trozos.
Melón	●			Cortarlo en tajadas.
Sandía	●			Cortarla en trozos.
Melocotón		●		No demasiado maduro y cortarlo en dos si es necesario.
Pera	●			Cortarla en dos.
Manzana	●			Cortarla en tajadas.
HORTALIZAS				
	Fácil	Medio	Difícil	Consejos
Berenjena		●		Cortarla en dos y colocar la pulpa sobre la rejilla.
Aguacate		●		Cortarlo en dos en el sentido de la altura.
Remolacha	●			De tamaño medio, cortarla en dos.
Zanahoria			●	Cortarla en dos. Si está demasiado dura, cocerla 5-10 min.
Apio en rama		●		Cortarlo en 3 o 4 trozos.
Apio nabo			●	Cocerlo imperativamente entre 10 y 15 min.
Champiñones	●			Entero.
Pepino	●			Cortarlo en trozos.
Calabacín	●			Cortarlo en trozos.
Nabo		●		Cortarlo en dos.
Cebolla		●		Cortarla en dos.
Patata dulce			●	Cocerla imperativamente entre 10 y 15 min.
Puerro		●		Cortarlo en trozos.
Pimiento morrón		●		Despepitarlo y cortarlo en trozos.
Patata		●		Cortarla en dos en el sentido de la altura.
Calabaza			●	Cocerla imperativamente entre 10 y 15 min.
Lechuga sucrine		●		Cortarla en dos si es necesario.
Tofu ahumado		●		Cortarlo en trozos.
Tomate			●	Cortarlo en dos o en tajadas.

La mayoría de los **quesos** son demasiado blandos. Es más fácil hacer bastoncitos de queso (tipo emmental). Para conseguir cubos de feta o de tofu ahumado, retirar el disco rebanador y cortar los quesos en trozos antes de introducirlos en la tolva.

Para un resultado óptimo, dejarlos unos minutos en el congelador antes de procesarlos en el robot. Este accesorio no permite realizar cubos de jamón.

Desconectar siempre el aparato antes de lavarlo.

Todos los elementos son amovibles para facilitar su limpieza.

Lavar las partes amovibles en agua con un producto para vajilla inmediatamente después de su uso, pues, cuando se secan, los restos de hortalizas o frutas son más difíciles de retirar.



Mazo empujador: desmontar el peine de su alojamiento y pasarlo entre los dientes del mazo empujador.



La rejilla del mazo empujador grande es amovible. Puede retirarse para una limpieza completa.



Manipular con precaución la rejilla, pues las cuchillas son muy filas.

Es imperativo respetar determinadas condiciones para no dañar los elementos amovibles:

- Lavavajillas:
Seleccionar la temperatura mínima y evitar el ciclo de secado (en general = 60° C).
- Lavado a mano:
Evitar dejar remojar los elementos demasiado tiempo en detergente.
- Detergentes:
Verificar en los consejos de utilización su compatibilidad con los artículos de plástico.

CÓMO LEER LAS RECETAS

Dificultad de la receta: muy fácil fácil más elaborada

Medidas: c.= cucharadita de café - C.= cucharada de sopa

En la mayoría de las recetas, una tabla permite adaptar inmediatamente la receta en función del número de personas y/o del aparato.

En otros términos, para el C3200, la capacidad máxima es de 4 personas.

Número de personas \ Robot	4	6	8
Compact 3200	•		
Cuisine Système 4200	•	•	
Cuisine Système 5200	•	•	•

Tártaro de hortalizas frescas



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	10 min	15 min	15 min
pepino	¾	1	1½
tomates	3	5	7
ramito de cebollino	½	½	1
cebollas tiernas	2	3	4
queso de cabra fresco	130 g	200 g	260 g
nata fresca	2 C.	3 C.	4 C.
mostaza	½ c.	1 c.	1 c.
sal, pimienta			

Lavar las hortalizas, pelar el pepino y las cebollas tiernas. Retirar los pedúnculos de los tomates.

Cortar el pepino en tres y los tomates en 2. Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva. Poner en marcha. Introducir las hortalizas una por una.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos presionando con las dos manos.

Dejar escurrir los tomates y el pepino con un poco de sal en dos tamices diferentes.

En la cuba pequeña, poner las cebollas tiernas (4/5 pulsaciones). Picar el cebollino.

En una ensaladera, estrujar el queso de cabra fresco.

Añadir la nata fresca, la mostaza, las cebollas tiernas y el cebollino picados.

En cada plato, colocar un círculo para servir de molde. Llenar el círculo con una capa de tomates, después una capa de mezcla de queso de cabra fresco y terminar con una capa de pepinos. Servir fresco.

Tártaro de remolacha y queso de cabra con ceniza



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	10 min	15 min	15 min
remolacha	150 g	225 g	300 g
queso de cabra cendré	½	¾	1
mayonesa	35 g	50 g	70 g
alcaparras	10 g	15 g	20 g
ramito de perejil	⅓	½	½
chalote	1	2	2
vinagre de Jerez	½ EL	1 EL	1 EL
sal, pimienta milamores			

Cortar el queso de cabra en lonchas finas. Rociarlo con aceite de oliva y salpimentar.

Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva. Poner en marcha. Cortar la remolacha en dos e introducirla en la tolva.

Cortar la remolacha con el accesorio Cubos presionando con las dos manos.

En la cuba pequeña, picar el chalote.

Añadir las alcaparras, el perejil, la mayonesa, el aceite de oliva y el vinagre.

Mezclar esta preparación con las remolachas en una ensaladera.

Disponer las rodajas de queso de cabra sobre una cama de hojas de milamores y, sirviéndose de un círculo, superponer la remolacha. Servir de inmediato.

Una mayonesa "casera" siempre es mejor. Consulte "Mi Cocina", pág. 26.



Ensalada griega



Numero di persone	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparazione	10 min	15 min	15 min
pepinos	1/2	1	1
pimiento morrón rouge	1/2	1	1
tomates en racimo	4	6	8
Cebollas rojas	1	2	2
feta	150 g	225 g	300 g
aceitunas negras	1 puñado	puñados	2 puñados
limón	1/2	1	1
aceite de oliva	4 - 5 C.	6 - 7 C.	8 - 9 C.
sal, pimienta			
orégano (facultativo)			

Lavar las hortalizas.

Pelar el pepino. Preparar las hortalizas: cortar los tomates y el pimiento morrón en trozos, el pepino en tres y la cebolla en dos.

Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva.

Poner en marcha. Introducir las hortalizas una por una.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos presionando con las dos manos.

Para la feta, retirar el disco, cortarla en 5 trozos y presionar con el mazo empujador.

Vaciar la cuba en una ensaladera.

Añadir el zumo de limón, el aceite de oliva y las aceitunas.

Echar pimienta y mezclar delicadamente.



Patatas fritas



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	20 min	25 min	25 min
Cocción	8-12 min	8-12 min	8-12 min
patatas	800 g	1,2 kg	1,6 kg
sal fina			

aceite de cacahuete

Pelar las patatas.

Cortar las patatas en 2 en el sentido de la altura.

Poner el mazo empujador grande en la tolva, pero no colocar el disco.

Colocar las patatas una por una. Cortarlas con el accesorio, presionando con las dos manos. Lavarlas con agua caliente y aclararlas con agua fría para eliminar el almidón.

Secarlas bien con un paño para eliminar el almidón y la humedad.

No dudar en cambiar de paño si se moja demasiado.

Consultar el modo de empleo de la freidora para la cocción de las patatas fritas frescas.

Las patatas fritas se pueden aromatizar con especias como paprika, curry, etc.

También se pueden hacer bastoncitos de hortalizas: pepinos, calabacines, apio, etc.

Hortalizas salteadas a la vietnamita



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	10 min	15 min	15 min
Cocción	15 min	20 min	20 min
cebollas	1	2	2½
calabacines	1	2	3
pimientos morrones	1	2	2½
champiñones	1	2	3
zanahorias	1	2	3
salsa soja	2 C.	3 C.	4 C.
diente de ajo	1	2	2
jengibre	2 cm	3 cm	3 cm
aceite de ajonjolí	1½ C.	2 C.	3 C.
semillas de ajonjolí			

sal, pimienta

Lavar las hortalizas. Pelarlas y cortarlas en dos a lo largo.

Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva.

Poner en marcha. Introducir las zanahorias* una por una y cortadas en dos. Hacer lo mismo con los calabacines.

Cortar las zanahorias y los calabacines con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

Para hacer los bastoncitos, retirar el disco y repetir la operación con los champiñones, las cebollas y los pimientos morrones.

En la cuba pequeña, picar el jengibre y el ajo, añadir la salsa d soja y el aceite de ajonjolí.

Calentar el aceite de oliva en una sartén y dorar suavemente en él las zanahorias y las cebollas.

Añadir los pimientos morrones y los calabacines, dejar dorar y añadir los champiñones.

Verter la salsa y freir a fuego alto durante 2 minutos.

Se puede servir con arroz o pastas.

*Si las zanahorias están muy duras, recomendamos darles un hervor de 10 min.

Salteado de hortalizas con curry rojo



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	15 min	20 min	20 min
Cocción	20-30 min	30 min	30-40 min
patatas	750 g	1 kg	1,5 kg
nabos	2	3	4
cebollas	3	4	6
atado de cebollino	½	½	1
pasta de curry rojo	1 C.	2 C.	2 C.
aceite de oliva	3 C.	4 C.	6 C.

sal, pimienta

Lavar las hortalizas. Pelarlas y cortarlas en dos en el sentido de la altura.

Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva. Poner en marcha. Introducir las hortalizas una por una.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

Calentar el aceite de oliva en una sartén o un wok.

Hacer dorar las cebollas durante 5 minutos.

Añadir las patatas y los nabos.

Freírlos unos 30 minutos a fuego lento, hasta que estén dorados.

Fuera del fuego, añadir la pasta de curry rojo y el cebollino picado.

Ratatouille



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	30 min	35 min	35 min
Cocción	50 min	1 h	1 h
calabacines	250 g	375 g	500 g
tomates	500 g	750 g	1 kg
cebollas	2	2	3
berenjenas	1	2	2
pimientos morrones	1	2	2
dientes de ajo	2	3	4
hojas de laurel, tomillo			
aceite de oliva			

sal, pimienta

Lavar las hortalizas. Cortar en dos las cebollas, los calabacines, las berenjenas, los tomates y los pimientos morrones despetitados, en el sentido de la altura.

Colocar el alargador y el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos, introduciéndolas una por una.

En una olla, freír las cebollas y el ajo cortado en dos, así como los pimientos morrones con un poco de aceite de oliva.

Retirarlos, freír los calabacines y las berenjenas y reservarlos aparte.

Echar los tomates en la olla y dejarlos cocer 10 minutos. Añadir todas las otras hortalizas.

Sazonar y añadir las hierbas. Remover a menudo con una cuchara de madera.

Dejar cocer a fuego lento, sin cubrir, durante 40 a 50 minutos.

Sopa menestrón



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	25 min	30 min	30 min
Cocción	20 min	25 min	25 min
calabacines	1	2	3
patatas	1	2	3
tomates	1	2	3
apio	1	2	3
cebollas	1	2	3
dientes de ajo	1	2	3
pastas (tipo mini farfalle)	150 g	225 g	300 g
caldo de pollo en cubito	1	2	2
atado de albahaca	¼	½	½
parmesano	100 g	150 g	200 g
agua	1 l	1,5 l	2 l
aceite de oliva	2 C.	3 C.	4 C.
sal, pimienta	75g	100g	125g
salt & pepper			

Lavar las hortalizas.

Pelar los calabacines, las patatas, el apio, las cebollas y el ajo. Retirar los pedúnculos de los tomates.

Cortar las hortalizas: los calabacines en tres, las patatas y la cebolla en dos, en el sentido de la altura, y los tomates también en dos.

Colocar el alargador y el disco el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva.

Poner en marcha. Introducir las hortalizas una por una.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

Calentar el aceite de oliva en un cazo grande.

Añadir todas las hortalizas. Freírlas durante unos minutos.

Verter entonces el agua sobre las hortalizas y echar los cubitos de caldo de pollo.

Llevar a ebullición y dejar hervir unos 20 minutos a fuego lento.

Picar la albahaca y reservar.

Añadir las pastas 10 minutos antes del fin de la cocción.

Sazonar y añadir la albahaca.

Servir de inmediato con el parmesano rallado.

Al enfriarse, las pastas se hinchan de agua. Si desea preparar la sopa con anticipación, hacer cocer las hortalizas con el caldo 10 minutos solamente y añadir las pastas a último minuto, dejándolas cocer el tiempo indicado por el fabricante.



Fondue de chocolate



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	10 min	15 min	15 min
Cocción	3 min	5 min	5 min
chocolate	200 g	300 g	400 g
nata líquida	250 ml	375 ml	500 ml
mantequilla	50 g	75 g	100 g
frutas al gusto	según la temporada y sus ganas	según la temporada y sus ganas	según la temporada y sus ganas

Lavar y pelar las frutas si es necesario. Colocar el mazo empujador grande en la tolva. Para hacer bastoncitos, hay que retirar antes el disco rebanador.

Cortar las frutas en bastoncitos con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

Introducir las frutas una por una en la tolva.

Llevar la nata a punto de ebullición.

En un bol grande, poner el chocolate en trozos. Verter la nata caliente sobre el chocolate.

Mezclar bien, hasta tener una mezcla homogénea.

Añadir la mantequilla cortada en trozos y mezclar.

Servir de inmediato.

Sumergir los trozos de fruta en la ganache de chocolate para degustarlas.

Según la forma de la fruta, se harán bastoncitos más o menos largos. Las piñas, las sandías, los plátanos y los mangos, por ejemplo, dan muy buenos resultados.



Ensalada de frutas exóticas



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	15 min	20 min	20 min
melón amarillo	½	1	1 ½
melón	1 ½ pequeño	2 pequeños	3 pequeños
sandía	¼	¼	½
limón	½	1	1
miel de caña de azúcar	1 ½ C.	2 C.	3 C.
atado de menta	¼	½	½
atado de albahaca	¼	½	½

Cortar las frutas y pelarlas.

Colocar el alargador y el disco el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva.

Poner en marcha.

Cortar las frutas con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

En la cuba pequeña, picar la menta y la albahaca en marcha continua durante 30 segundos y terminar con 4 ó 5 impulsiones.

Exprimir el limón con el exprimidor.

En un bol grande, colocar la fruta cortada, espolvorearlas con las hierbas frescas, rociarlas con el zumo de limón y añadir la miel de caña.

Servir bien fresco.

Se puede variar los tipos de fruta al infinito y dar rienda suelta a la imaginación.

Verrines de otoño



Número de personas	4	6	8
Robot	3200	4200	5200
Preparación	10 min	15 min	15 min
manzanas	1	1 ½	2
peras	1	1 ½	2
muesli	2 puñados	3 puñados	4 puñados
queso blanco	4 C.	6 C.	8 C.
miel	2 c.	3 c.	4 c.
canela	¼	½	½

Lavar las frutas. Pelar las peras y las manzanas. Cortar las frutas en gajos.

Colocar el alargador y el disco el disco en el eje y el mazo empujador grande en la tolva. Poner en marcha. Introducir las hortalizas una por una.

Cortar las hortalizas con el accesorio Cubos, presionando con las dos manos.

Ponerlas a cocer en el cocedor de vapor de 10º 15 minutos.

En un bol, mezclar el queso blanco, la miel y la canela.

En unas verrines, o vasitos, verter la preparación de queso blanco y cubrirlo con una capa de muesli. Colocar encima las frutas.

Servir de inmediato.





Ref. 460 618 - 10/2011

magimix®

www.magimix.com