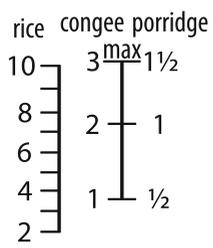
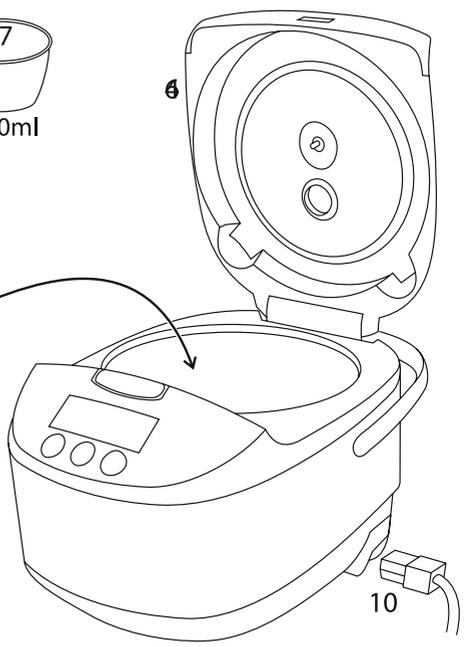
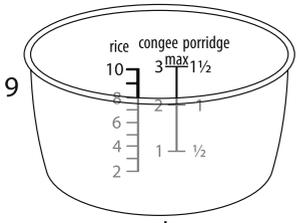
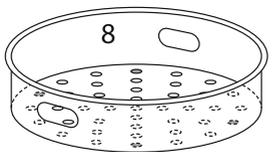
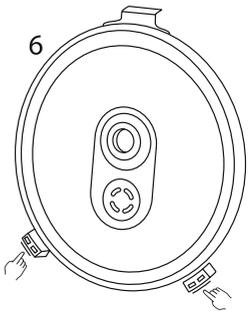
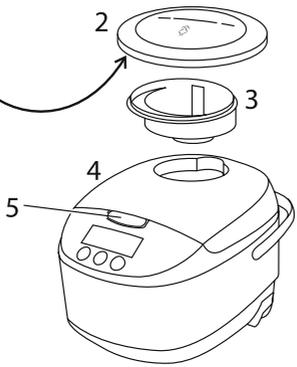
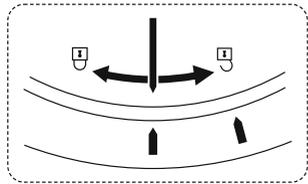
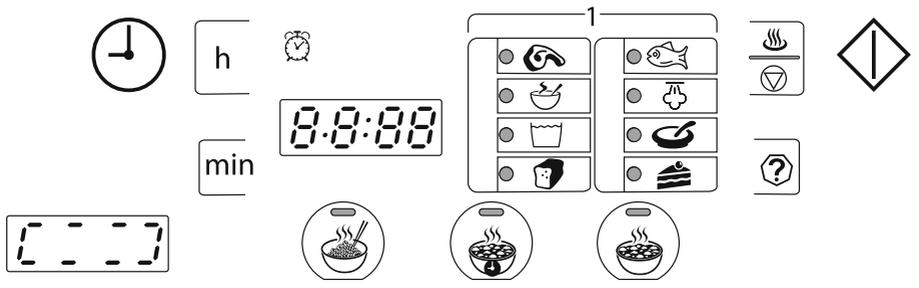




Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	182
Bedienungsanleitung	18	pokyny (Slovenčina)	196
mode d'emploi	34	instrukcija	210
instructies	50	upute	226
istruzioni per l'uso	65	navodila	240
instrucciones	80	οδηγίες	254
instruções	95	utasítások	270
brugsanvisning	110	talimatlar	284
bruksanvisning (Svenska)	124	instrucțiuni	299
bruksanvisning (Norsk)	138	инструкции (Български)	314
käyttöohjeet	152	تعليمات للاستخدام	347
инструкции (Русский)	166		



 Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 2 Si el conector o el cable están dañados, deberán ser sustituidos por un conjunto especial de cable y conector, que podrá pedir al fabricante o a su representante autorizado.

 No sumerja el aparato en líquidos.

 El uso inadecuado del aparato puede ocasionar heridas.

 Las superficies del aparato estarán calientes. El calor residual mantendrá las superficies calientes después de usar el aparato.

 Mantenga secos los conectores.

- 3 No ponga carne congelada ni carne de ave en el aparato de cocinar a vapor – descongélela antes de usar.
- 4 Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- 5 No trate de cocer nada en el cuerpo del arrocero. Cuezca sólo en el bol extraíble.
- 6 No llene el aparato por encima de la señal de **max**.
- 7 No cubra el aparato ni ponga nada sobre él.
- 8 Desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el conector de la toma de alimentación del aparato.
- 9 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- 10 No ponga ningún otro acoplamiento o accesorio (recambio) que no haya sido adquirido del fabricante.
- 11 No use el aparato para ningún fin distinto a los descritos en estas instrucciones.
- 12 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

solo para uso doméstico

CÓMO FUNCIONA

- Empuje el cierre de la tapa para abrir ésta.
- Añada los ingredientes.
- De un vuelta en cada sentido al bol para asegurar que el fondo del bol está en contacto con la resistencia.
- Cierre la tapa
- Utilice el botón de menú  para escoger un programa.

ilustraciones	 porridge / risotto	2 tapa del filtro
1 menú	 repostería	3 filtro
 menú	 temporizador	4 tapa
 carne	 arroz	5 cierre de la tapa
 sopa	 cocción lenta	6 tapa interior
 yogur	 estofar	7 taza medidora
 pan	 mantener caliente	8 cesta
 pescado	 stop	9 bol
 vapor	 start	10 conector

- Los tres botones grandes situados en la parte de abajo:  (cocinar arroz),  (cocción lenta), y  (estofar) prevalecen sobre el menú y el botón .
- Ajuste el temporizador  cuando sea necesario.
- Presione el botón  para comenzar el programa.
- Para detener el aparato, pulse el botón de parada (stop)  una vez si la pantalla no está mostrando una cuenta atrás, o dos veces si la pantalla está mostrando una cuenta atrás.
- Cuando haya terminado de usar el aparato, déjelo en reposo durante 15 minutos antes de volver a usarlo.

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 2 No use el aparato cerca o debajo de cortinas, mangas, armarios, o cualquier otra cosa que sea susceptible de ser dañado por el vapor.
- 3 Tenga guantes para el horno (o un trapo) a mano y un salvamanteles resistente al calor o plato para poner el bol después de la cocción.
- 4 Ponga el bol dentro del arrocero.
- 5 De un vuelta en cada sentido al bol para asegurar que el fondo del bol está en contacto con la resistencia.

FUNCIONAMIENTO

- 6 Cierre la tapa
- 7 Enchufe el conector al aparato antes de enchufar el cable en la toma eléctrica.
- 8 El visor parpadeará. La luz  parpadeará.

ARROZ

- 1 Utilice la taza medidora para poner el arroz en el bol.
- 2 No emplee más de 10 tazas de arroz.
- 3 Utilice la escala de la parte izquierda del interior del bol, que tiene unas marcas que van del 2 al 10
- 4 Llene el bol con agua hasta el número correspondiente al número de tazas de arroz que vaya a usar.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 7 Los segmentos exteriores de la pantalla parpadearán cuando la comida se está calentando.
- 8 La pantalla mostrará entonces el tiempo de cocinado restante (13 minutos) y la cuenta atrás.
- 9 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 10 Se encenderá el piloto .
- 11 Abra la tapa.
- 12 Levante el bol y déjelo en un salvamanteles resistente al calor o un plato.
- 13 Pulse el botón .
- 14 Use la espátula para girar y mezclar el arroz, para dejar escapar el vapor.
- 15 A veces la capa de arroz que está en contacto con el bol forma una costra.
- 16 Si a usted no le gusta la costra, basta con que la retire con la espátula al servir el arroz.



COCCIÓN LENTA

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 2 Hervir el líquido con el que se va a cocinar (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 3 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 4 Cierre la tapa
- 5 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 6 La pantalla mostrará 8 horas e iniciará una cuenta atrás.
- 7 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 8 Se encenderá el piloto .
- 9 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

ESTOFAR

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 2 Hervir el líquido con el que se va a cocinar (ver el apartado "DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR").
- 3 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 4 Cierre la tapa
- 5 Pulse el botón . El botón se iluminará.
- 6 La pantalla mostrará 1 hora e iniciará una cuenta atrás.
- 7 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo "mantener caliente".
- 8 Se encenderá el piloto .
- 9 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

USO DEL MENÚ

	menú	Rango de tiempo	por defecto
	carne	10 min - 1 h	20 min
	sopa	1 - 5 h	1 h
	yogur	6 - 10 h	8 h
	pan	1 - 3 h	3 h
	pescado	10 min - 1 h	20 min
	vapor	30 min - 2 h	30 min
	porridge / risotto	1 - 4 h	1 h
	repostería	30 min - 2 h	40 min

CARNE

- 1 Unte bien los ingredientes con aceite de cocina.
- 2 Unte la superficie de los ingredientes con las especias que vaya a utilizar.
- 3 Ponga en el bol una cucharada de aceite de cocina.
- 4 Coloque los alimentos en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 El tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes.
- 7 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 8 Para la carne de vacuno, recomendamos tiempos de cocción de 10 minutos + 10 minutos por cada 100 gramos de peso.
- 9 No cocine carne de cerdo o de ave durante menos de 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos.
- 10 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 11 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 20 minutos.
- 12 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.

- 13 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 14 Para cocinar durante 1 hora, pulse el botón h.
- 15 Para cancelar el ajuste a 1 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 16 Pulse  cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 17 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 18 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 19 Se encenderá el piloto .
- 20 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

TEMPORIZADOR

- Puede usar el temporizador que marca el tiempo de cocinado restante con los programas para sopa , yogur , pan , vapor , y porridge .
- Haga esto inmediatamente después de haber ajustado el tiempo de cocinado y antes de pulsar el botón de inicio (start) :
 - 1) Pulse el botón . Se encenderá el piloto .
 - 2) Decida cuándo quiere que la comida esté lista.
 - 3) Por ejemplo, si ahora son las 14:00 horas y quiere que la comida esté lista a las 21:00, deberá fijar el tiempo en 7 horas.
 - 4) Utilice los botones **h** y **min.** para ajustar correctamente las horas y minutos.
 - 5) Pulse el botón .

SOPA

- 1 Dorar carne y vegetales (ver el apartado “DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR”).
- 2 Colocar los ingredientes sólidos en el bol y añadir a continuación el líquido con el que se va a cocinar.
- 3 Cierre la tapa
- 4 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 5 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 1 hora.
- 6 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 7 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 8 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, 4, and 5).
- 9 Para cancelar el ajuste a 5 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 10 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 11 Pulse el botón .
- 12 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 13 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 14 Se encenderá el piloto .
- 15 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

YOGUR

fermento de yogur

- 1 Use 5, 10, 15, 20, 25, 30 ml (dos cucharillas) de:
 - 1) Yogur natural activo, que debe estar fresco (use yogures con suficiente fecha de caducidad).
 - Los resultados variarán según la marca de yogur que utilice.



- 2) Yogur que haya hecho anteriormente.
- Las bacterias pierden vigor con el tiempo, por lo que solamente podrá usar yogures hechos anteriormente unas diez veces. Use un nuevo fermento tras diez usos.
- 3) Fermento de yogur liofilizado, que puede adquirir en farmacias o tiendas de productos biológicos.
- Si las instrucciones de uso del fermento son distintas a las de este manual, siga las instrucciones del fabricante del fermento.

leche

- 2 La medida adecuada es un litro de leche.
- 3 Obtendrá un yogur más espeso si utiliza leche entera en vez de leche desnatada.
- 4 Para que el yogur sea aún más espeso, añada hasta 8 cucharaditas de leche en polvo a la leche.
- 5 Puede también utilizar leche en polvo reconstituida o leche evaporada en lata.

cómo hacer yogur

- 6 Antes que nada, es necesario eliminar las bacterias que hay en la leche para que no interactúen con las bacterias del fermento de yogur.
- 7 Mientras calienta la leche, deje el fermento de yogur a temperatura ambiente.
- 8 Abra la tapa.
- 9 Utilice el programa de VAPOR (DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR) para calentar leche justo hasta que empiece a hervir.
- 10 Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos.
- 11 Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C.
- 12 Eche el fermento de yogur en la leche y remueva.
- 13 La leche y el fermento deben mezclarse bien; de lo contrario, el yogur quedará grumoso.
- 14 Cierre la tapa
- 15 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 16 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 8 horas.
- 17 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 18 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 19 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (6, 7, 8, 9, and 10).
- 20 Para cancelar el ajuste a 10 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 21 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 22 Pulse el botón .
- 23 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 24 Cuando el aparato haya terminado la cocción, se pondrá en modo de espera.
- 25 No mantendrá el yogur caliente.
- 26 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

PAN

- 1 Antes de usar masas congeladas, descongélelas completamente.
- 2 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 3 Unte el bol con aceite de cocina.
- 4 Coloque la masa en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 7 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 3 horas.

- 8 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 9 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 10 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, 4, 5, and 6).
- 11 Para cancelar el ajuste a 6 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ✳ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 12 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 13 Pulse el botón .
- 14 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 15 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 16 Se encenderá el piloto .
- 17 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

PESCADO

- 1 Unte bien los ingredientes con aceite de cocina.
- 2 Unte la superficie de los ingredientes con las especias que vaya a utilizar.
- 3 Ponga en el bol una cucharada de aceite de cocina.
- 4 Coloque los alimentos en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 El tiempo de cocinado depende del tamaño de los ingredientes.
- 7 No cocine más de unos 500 gramos de comida de una sola vez.
- 8 Recomendamos tiempos de cocción de 10 minutos por cada 100 gramos de peso.
- 9 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 10 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 20 minutos.
- 11 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 12 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (10, 15, 20, 25, 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 13 Para cocinar durante 1 hora, pulse el botón h.
- 14 Para cancelar el ajuste a 1 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ✳ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 15 Pulse  cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 16 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 17 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 18 Se encenderá el piloto .
- 19 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se seque.
- 20 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

VAPOR

- 1 Llene el bol con agua fría hasta la marca 6.
- 2 Coloque la cesta sobre la parte superior del bol y ponga la comida en la cesta.
- 3 Para una cocción uniforme, corte todas las piezas de los alimentos en el mismo tamaño.
- 4 Para cocinar guisantes u otros alimentos que puedan romperse o caer al agua, prepare un paquete de papel de aluminio e introdúzcalos en él.
- 5 Tenga cuidado cuando retire el papel de aluminio – use guantes para el horno y cucharas largas de plástico.
- 6 Cierre la tapa



- 7 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 8 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 30 minutos.
- Los alimentos se cocinarán en el tiempo por defecto:

alimento (fresco)	cantidad	alimento (fresco)	cantidad
judías verdes	200g	brócoli	200g
coles de bruselas	200g	col	un cuarto
zanahorias (en rodajas)	200g	mazorcas de maíz	2
patatas (cuartos)	400g		

- 9 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 10 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 11 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, and 2).
- 12 Para cancelar el ajuste a 2 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 13 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 14 Pulse el botón .
- 15 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 16 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 17 Se encenderá el piloto .
- 18 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se reblandezca.
- 19 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

DORAR/SALTEAR/POCHAR/HERVIR

- 1 Puede utilizar durante 5, 10, 15, 20, 25, 30 minutos el programa de VAPOR  en su ajuste de tiempo por defecto, con la tapa abierta, como si fuera un recipiente resistente a las altas temperaturas, antes de pasar a cocinar con otro programa.
- 2 Utilícelo con un poco de aceite para dorar la carne y los vegetales, saltear, pochar cebolla, apio, puerros, etc.
- 3 Utilícelo con agua o caldo para precalentar líquidos que vaya a emplear al cocinar.
- 4 Al conectarse al programa principal el aparato se calienta y parte o todos los ingredientes estarán ya dentro del bol.
- 5 No hace falta que lave el recipiente que ha utilizado para la preparación.

PORRIDGE / RISOTTO

- 1 Utilice la taza medidora para poner en el bol cereales (arroz, avena, cebada, etc.).

porridge

- Utilice la escala de la parte derecha del interior del bol, que tiene unas marcas que van de ½ a 1½.
- No llene el aparato por encima de la señal de **max**.

congee

- Utilice la escala del centro en el interior del bol, que tiene unas marcas que van de 1 a 3.
 - No llene el aparato por encima de la señal de **max**.
- 2 Llene el bol con agua hasta el número correspondiente al número de tazas de cereal que vaya a usar..
 - 3 Cierre la tapa
 - 4 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
 - 5 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo por defecto es de 1 hora.

- 6 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 7 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 8 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, 2, 3, and 4).
- 9 Para cancelar el ajuste a 4 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 10 Con este programa tiene la opción de utilizar el temporizador (ver el apartado TEMPORIZADOR).
- 11 Pulse el botón .
- 12 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 13 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 14 Se encenderá el piloto .
- 15 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

risotto

- Siga la receta que mostramos más adelante en este manual.

REPOSTERÍA

- 1 Antes de usar masas congeladas, descongélelas completamente.
- 2 No llene el bol más de la mitad.
- 3 Unte el bol con aceite de cocina.
- 4 Coloque la masa en el bol.
- 5 Cierre la tapa
- 6 Utilice el botón  para seleccionar  en el menú.
- 7 Seleccione el tiempo de cocción. El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos.
- 8 El tiempo de cocción por defecto es de 40 minutos.
- 9 Solo podrá utilizar los botones h y min mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- 10 Utilice el botón min para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (5, 10, 15, 20, 25, 30, 35, 40, 45, 50, and 55).
- 11 Utilice el botón h para desplazar la pantalla a través de las distintas opciones de minutos (1, and 2).
- 12 Para cancelar el ajuste a 2 hora, vuelva a pulsar el botón h mientras el tiempo que aparece en la pantalla esté parpadeando.
- ★ Si no pulsa ningún botón en 2 minutos, el aparato volverá al modo standby.
- 13 Pulse  cuando haya terminado de ajustar el tiempo.
- 14 La pantalla iniciará una cuenta atrás.
- 15 Cuando el aparato haya terminado de cocinar, se pondrá en modo “mantener caliente”.
- 16 Se encenderá el piloto .
- 17 Es conveniente retirar la comida en cuanto esté cocinada para que no se reblandezca.
- 18 Pulse el botón . Abra la tapa. Retirar la comida.

MANTENER CALIENTE

- Si quiere usar la función de mantener caliente después de haber utilizado un programa que no es compatible con ella, pulse  cuando lo único que aparezca en la pantalla sea la luz  parpadeando.
- Pulse  para salir de esta función.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- * Desenchúfelo de la toma de corriente y extraiga el conector de la toma de alimentación del aparato.
- 2 Con la tapa cerrada, agarre la parte superior del filtro y tire de él hasta retirarlo de la tapa.
- 3 Dele la vuelta para ver las marcas del extemo frontal.
- 4 Sujete firmemente la tapa del filtro y gire el resto del filtro hacia el icono del candado abierto .
- 5 Presione sobre las pestañas situadas en la parte de abajo de la tapa interior () y sepárelo del aparato.
- 6 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
- 7 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 8 No ponga ninguna parte del aparato en el lavavajillas
- 9 Vuelva a armar el filtro y a ponerlo en la tapa.
- 10 Vuelva a poner la tapa interior en la tapa.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

recetas

-  cucharada (15ml)
-  cucharadita (5ml)
- g gramos
- ml mililitros
-  taza medidora
-  penca (apio)
-  puñado
-  huevo, mediano (53-63 g.)

-  pizca
 -  manojo
 -  ramito
 -  diente(s)
 -  lata
 -  frasco
 -  sobre (7g)
 -  huevo, grande (63-73 g.)
-  cocción lenta

chile con verduras y cuscús

- 1 cebolla roja, picada
- 1 cebolla grande, picada
- 2  de ajo, pelados y picados
- 1 pimiento rojo, sin pepitas y picado
- 1 pimiento amarillo, sin pepitas y picado
- 1 pimiento naranja, sin pepitas y picado
- 1  cilantro molido
- 1  de puré de tomate
- 850 ml cubito de caldo de verduras
- 2  salsa de tomate picante
- 120-140 ml cuscús

- 1  aceite de oliva
- 1  judías blancas
- 1  judías cannellini
- 1  jalapeños verdes
- 1  frijoles rojos
- 1  tomates triturado
- 2  comino molido
- 1  azúcar
- 2  chile en polvo
- 2  orégano seco

servir con:

- queso rallado
- crema agria
- manejo pequeño de cilantro, picado

Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Ecurrir las judías y añadirlas. Reservar el cuscús. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces  para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Añadir el cuscús 30 minutos antes de que termine la cocción. Si la cocción está ya terminada, seleccionar  en el menú y cocinar durante unos 20 minutos más. Servir en un bol con un puñado de queso, un chorrito de crema agria y una pizca de cilantro fresco. Para obtener un chile vegetariano clásico, no añada el cuscús.

estofado irlandés (stew) con albóndigas al queso de cabra



para el estofado:

1.8 kg	paletilla de cordero (cocida)	1	🥄	aceite de oliva
250 g	beicon	3	🌿	ajo (machacado)
950 ml	caldo de cordero			sal y pimienta
1	cebolla grande, picada	2		zanahorias, picadas
2	🥕 apio, picado	2	🌿	romero, picado
2	🥄 de puré de tomate	1	🥄	harina de maíz

para las albóndigas (dumplings):

100 g	harina con levadura	1	🥄	levadura
50 g	tocino de vaca	1	🥄	sal
75 ml	agua	1	🥄	perejil seco
40 g	queso de cabra (blando)	1	🥄	tomillo en polvo
1	🥄 mejorana seca	1	🥄	pimienta negra

para el estofado:

Separar la carne del hueso. Cortar la carne y el bacon en trozos pequeños. Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Añada el aceite. Añada la cebolla y dórela. Añadir la carne, las especias y el resto de verduras y cocer durante 5 minutos. Añada el caldo. Añadir el tomate triturado. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar .

para las albóndigas (dumplings):

Mezclar a mano todos los ingredientes. Dividir la mezcla en seis albóndigas. Deje reposar durante 20 minutos.

para terminar:

Combinar en una taza la harina de maíz y un poco de agua hasta obtener una mezcla homogénea. Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Incorporar la mezcla de harina de maíz al estofado, removiéndola. Añadir las albóndigas. Tapar. Esperar a que el programa termine, y servir. Un fantástico plato de comida casera

★ Si no dispone de paletilla de cordero cocida, puede usar carne de cordero cruda, poner el programa de cocción lenta en vez del programa para estofados y seguir las instrucciones anteriores a partir del momento en que se añaden las albóndigas.

ternera con chile picante al estilo Nueva York



450 g	carne de ternera para guisar	1	🥄	aceite de oliva
3	🌿 de ajo, pelados y picados	2		cebollas, picadas
2	🥄 comino molido	2	🥄	chile en polvo
1	🥄 pimienta de cayena	2	🥄	salsa de tomate
1	🥄 pimentón ahumado / chipotle en polvo	2	🍅	tomates
1	pimiento verde	1	🌿	hoja de laurel
1	🥄 sal	1	🥄	pimienta negra
1	🌿 hojas de albahaca, poco picadas	1	🍲	frijoles rojos

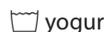
Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar en el menú y pulsar . Cortar la ternera, los tomates y el pimiento en trozos pequeños. Dorar la carne y retirarla del fuego. Añadir las cebollas, el ajo y todas las especias. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Añada la carne. Reservar las judías. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Añadir las judías 30 minutos antes de que termine la cocción. Si al final del programa la carne sigue estando algo dura, añadir una taza de agua y meter al horno en programa para carnes durante otros 30 minutos



yogur casero

1200 ml leche

100 ml yogur



con sabores

50 g mezcla congelada de bayas de verano 1 miel

Abra la tapa. Añadir la leche. Seleccionar en el menú y pulsar . Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos. Pulsar dos veces para detener el programa. Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C. Incorporar el yogur a la leche sin dejar de remover. La leche y el fermento deben mezclarse bien; de lo contrario, el yogur quedará grumoso. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Meter el yogur en la nevera para que se enfríe del todo. Calentar las bayas de verano ligeramente en una cazuela. Añadir la miel. Cuando las bayas de verano comiencen a deshacerse, retírelas del fuego, déjelas enfriar y mézclelas con el yogur. Si desea guardar el yogur deberá esterilizar los frascos que vaya a utilizar. Caliente los frascos en el horno a 100°C durante 10 minutos. El yogur puede conservarse hasta 2 semanas en la nevera.

tajín marroquí de pescado



2 de ajo, pelados y picados 1 cebolla, picada
1 pimiento rojo, sin pepitas y picado 2 apio, picado
2 tomates triturado 1 comino molido
1 jengibre molido 1 cúrcuma
1 palito de canela 1 pasta harissa
120 ml vino blanco 1 de puré de tomate
120 ml caldo de pescado 1 limón
675 g pescado (bacalao / merluza/salmón) 1 aceitunas verdes
1 manojo pequeño de cilantro, picado sal y pimienta

Reservar el cilantro. Abra la tapa. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Cocinar hasta que el pescado comience a desmigarse (40-60 minutos). Pulsar dos veces para detener el programa. Añadir el cilantro. Ajustar de especias y servir. Es un plato ideal para acompañar con cuscús.

sopa de guisantes y codillo de cerdo



1150 ml caldo de pollo 1 cebolla, picada fina
225 g guisantes 1 zanahoria, picada
1 apio, picado 2 ajo (machacado)
1 tomillo, picado fino 1 hoja de laurel
1 codillo de cerdo pimienta negra

Abra la tapa. Añada el caldo. Seleccionar en el menú y pulsar . Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Esperar a que el programa termine. Retirar el codillo. Desechar la piel y los huesos. Cortar la carne en dados. Desechar las hojas. Machacar los guisantes con el reverso de una cuchara de madera. Añada la carne. Ajustar de especias y servir. ¡Una sopa divina!

salmón al toque picante



2 filetes de salmón (con piel) 1 aceite de oliva
1 paprika 1 chile en polvo
½ comino molido 1 sal y pimienta
1 azúcar moreno blando 1 limón

Mezclar el pimentón, el chile en polvo, el azúcar, la sal y la pimienta. Espolvorear sobre los filetes de salmón. Abra la tapa. Añada el aceite. Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar un par de minutos hasta que el aceite esté caliente. Añadir los filetes con la piel hacia abajo. Cierre la tapa Tendremos una excelente combinación de trozos de pescado frito y cocido pero con la piel crujiente. Servir con una cuña de limón. Un excelente plato ligero.

tarta de brownie de chocolate

 repostería

170 g	mantequilla sin sal	3	
340 g	azúcar	1	 esencia de vainilla
170 g	polvo de cacao	1	 sal
110 g	gotas de chocolate con leche	75 g	harina

servir con: helado de vainilla (opcional)

Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Cubrir el bol con papel de aluminio untado de mantequilla. Batir en un plato la mantequilla derretida, el azúcar, el cacao en polvo, la harina, los huevos, la vainilla y la sal. Envolver las gotas de chocolate en la masa. Poner la masa en el papel de aluminio que recubre el interior del bol. Cierre la tapa Seleccionar  en el menú. Fijar el tiempo de cocción en 1 hora 30 minutos. Pulse el botón . La tarta deberá quedar firme por los bordes y ligeramente cremosa en el centro. Servir la tarta caliente, con helado por encima.

alcachofas al vapor

 vapor

1	 de ajo, pelados y picados	2	alcachofas
	ramitos de especias (estragón, menta, perejil, tomillo)	1	limón

Cortar el limón en rodajas. Cortar cada alcachofa por el tallo, desechando la parte inferior del fruto. Cortar el cuarto superior de cada alcachofa. Desechar las hojas estropeadas. Frotar las superficies cortadas con una rodaja de limón. Poner las rodajas de limón en el cesto. Añadir los ramitos de especias. Añadir el ajo. Colocar encima la alcachofa. Llenar de agua hasta el nivel 2 de la escala de la izquierda del interior del bol. Colocar la cesta encima del bol. Cierre la tapa Seleccionar  en el menú y pulsar . Las alcachofas estarán cocidas cuando las hojas externas se puedan separar fácilmente. Servirlas calientes o frías, acompañadas de una vinagreta. ¡Un plato increíble!

alubias borlotti con cebada perlada (plato único)

 estofar

1	 aceite de oliva	1	 alubias borlotti
175 g	cebada perlada	1	cebolla, picada fina
1	 tomates triturado	1	 de puré de tomate
1000 ml	cubito de caldo de verduras	2	 perejil (picado)
125 ml	vino tinto seco		sal y pimienta

servir con: aceite de chile picante (opcional)

Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Añada el aceite. Añada la cebolla y dórela. Añadir el vino y cocer durante unos pocos minutos. Añadir la cebada perlada y remover hasta que comience a coger el color del vino. Escurrir las alubias y añadirlas. Añadir los tomates. Añada el caldo. Pulsar dos veces  para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar . Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Comprobar la cantidad de líquido que hay en el bol. Añadir 150 ml de agua caliente si fuera necesario. Cierre la tapa Esperar a que el programa termine. Servir con pan crujiente recién hecho y un chorrito de aceite de chile picante.

pan de soda

 pan

1	 preparado para pan de soda		mantequilla
350 ml	agua		

Abra la tapa. Untar el bol con mantequilla. Seleccionar  en el menú. Cierre la tapa Poner el tiempo de cocción en 2 horas 15 minutos. Pulse el botón . Dejar que se caliente. Poner el preparado para pan de soda en un bol. Añadir el agua. Mezclar a mano dando a la masa forma de bola. Abra la tapa. Poner la masa en el bol. Dividir la masa en cuartos con una espátula de plástico. Cierre la tapa Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Dar la vuelta al pan. De este modo ayudaremos a que la parte de arriba del pan coja color y quede más crujiente. Esperar a que el programa termine. Deje enfriar en una bandeja de rejilla. Servir con mantequilla salada, solo o acompañando la comida.



pan blanco de molde

 pan

1  sirope de melaza

320 ml leche

500 g harina fuerte para pan blanco

1  mantequilla

1  levadura seca

1  sal

Abra la tapa. Añadir la leche. Seleccionar  en el menú y pulsar . Caliente la leche hasta que empiecen a formarse burbujas en los extremos. Pasar la leche a una jarra. Pulsar dos veces  para detener el programa. Deje enfriar la leche hasta que esté entre 37 y 45°C. Funda la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Mezclar en un bol la harina y la sal. Añadir la levadura, la mantequilla y el sirope. Añadir la leche y amasar dando a la masa forma de bola. Si la mezcla es demasiado pegajosa, añadir un poco más de harina. Tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos. Volver a amasar. Tapar y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos. Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Cierre la tapa. Quitar la tapa 30 minutos antes de que termine la cocción. Dar la vuelta al pan. De este modo ayudaremos a que la parte de arriba del pan coja color y quede más crujiente. Esperar a que el programa termine. Servir con unos hilos de mantequilla.

pudding esponjoso con sirope de melaza

 vapor

115 g mantequilla

100 g azúcar glasé

175 g harina con levadura

4  sirope de melaza

2 

1/4  esencia de vainilla

2  leche

Batir los huevos en un bol. Preparar en un recipiente una crema de mantequilla y azúcar. Incorporar gradualmente los huevos, la vainilla y la harina en este orden. Incorporar la leche. Untar un recipiente de 1200ml resistente al horno. Poner el sirope en el fondo del recipiente resistente al horno, con la mezcla por encima. Cubrir con papel para horno y a continuación con papel de aluminio, y atar con cordel la parte superior. Abra la tapa. Colocar el recipiente resistente al horno dentro del bol del aparato. Añadir en el bol del aparato agua hirviendo suficiente para que llegue a 3cm por debajo del borde del recipiente resistente al horno. Cierre la tapa. Seleccionar  en el menú. Fijar el tiempo de cocción en 1 hora 30 minutos. Pulse el botón . Esperar a que el programa termine. Darle la vuelta sobre un plato y servir caliente. ¡Un excelente pudding para cualquier época del año!

risotto con remolacha en robot de cocina

 porridge / risotto

400 g remolacha

250 g arroz arborio o arroz para risotto.

250 ml vino blanco

900 ml cubito de caldo de verduras / caldo de pollo

2  aceite de oliva

1 cebolla, picada fina

2  de ajo, pelados y picados

1  tomillo, picado fino

para terminar:

100 ml yogurt

1  mantequilla

1  perejil (picado)

Abra la tapa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Añada el caldo. Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Pulsar dos veces  para detener el programa. Seleccionar  en el menú y pulsar . Dejar que se caliente. Pelar la remolacha y cortarla en dados de 1 cm. Poner en el bol la remolacha, el ajo y la cebolla. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Incorporar el arroz. Tapar y cocinar durante 3-4 minutos. Abra la tapa. Incorporar el vino. Tapar y cocinar durante 3-4 minutos. Abra la tapa. Añadir el tomillo. Añada el caldo. Cierre la tapa. Esperar a que el programa termine. Pruebe el arroz; deberá estar ligeramente al dente, pero sin llegar a estar duro. Si el arroz no está lo bastante hecho, añadir un poco de agua y dejar que cueza unos minutos más. Incorporar la mantequilla, que es lo que da al risotto su brillo característico. Servir con una pizca del yogur y espolvorear con perejil. Una opción igual de deliciosa como aperitivo que como comida ligera.

arroz sabroso



2	arroz		agua
1	cubito de caldo (verduras)	2	zanahorias, picadas
1	pimiento rojo, sin pepitas y picado	2	apio, picado
1	cúrcuma	1	guisantes (opcional)

Abra la tapa. Poner el arroz en el bol. Llenar de agua hasta el nivel 2 de la escala de la izquierda del interior del bol. Añadir al agua el cubito de caldo machacado y remover. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Seleccionar . Esperar a que el programa termine, y servir. Si el arroz no está lo bastante hecho, dejarlo cocer unos pocos minutos con la tapa puesta para que se haga al vapor.

sopa de tomate contundente



1	cebolla, picada	1	aceite de oliva
1	tomates triturado	2	tomates triturado
1	pimiento rojo, sin pepitas y picado	2	patatas
550 ml	caldo de pollo	1	de puré de tomate
1	mezcla de hierbas secas	1	pimienta negra

Abra la tapa. Añada el caldo. Seleccionar en el menú y pulsar . Lleve a ebullición y remueva. Hierva a fuego lento durante 10 minutos. Pasar el caldo a una jarra. Pulsar dos veces para detener el programa. Pelar las patatas y cortarlas en dados. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el aceite. Añadir la cebolla y el pimiento. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Añada el caldo. Añadir el resto de ingredientes. Cierre la tapa Esperar a que el programa termine. Ajustar de sal y especias. Servir con pan crujiente.

sopa de chorizo, repollo y manzana



¼	chorizo, picado fino	1	cebolla, picada fina
1	manzana	2	zanahorias, picadas
2	apio, picado	2	tomates triturado
¼	repollo, picado fino	1	de puré de tomate
2	de ajo, pelados y picados	1	pimienta de cayena
1	sal	1	pimienta negra
850 ml	cubito de caldo de verduras		

Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Sofreír el chorizo durante 2 minutos. Añada la cebolla y el ajo. Rehogar la cebolla hasta que esté tierna. Pelar la manzana y retirar el corazón y las pepitas. Añadir el resto de ingredientes. Pulsar dos veces para detener el programa. Cierre la tapa Seleccionar en el menú y pulsar . Esperar a que el programa termine. Una sopa deliciosa, que ganará en sabor si la prepara por la noche y la deja en la nevera para el día siguiente.

pollo con tomate y champiñones



2	pechugas de pollo deshuesadas y sin piel	1	aceite de oliva
450 g	champiñones marrones, picados	1	tomates triturado
2	de ajo, pelados y picados	1	salsa de tomate
1	salsa Worcester	1	orégano seco
	sal y pimienta		

Abra la tapa. Seleccionar en el menú y pulsar . Añada el aceite. Salpimentar las pechugas de pollo y ponerlas en el bol. Volver la carne para sellarla por los dos lados. Añadir el ajo y los champiñones. Cocinar durante 3-4 minutos, dándole la vuelta al pollo una vez. Añadir los tomates, la salsa Worcester, la salsa de tomate y el orégano. Continuar con la cocción, dándole la vuelta al pollo otra vez. Comprobar que el pollo está bien hecho. Servir con pasta, patatas o arroz. Una comida sencilla y sabrosa con ingredientes que siempre hay en casa.



