

Uso de accesorios

Para el correcto funcionamiento del robot, sigue las instrucciones de uso de los accesorios:



Accesorio para batir – Velocidad máxima: 4 – Debe colocarse antes de poner los ingredientes en el recipiente.



Accesorio para mezclar – Velocidad máxima: 1 – Debe conectarse antes de poner los ingredientes en el recipiente.

Recetas

Para asegurarte de obtener unos buenos resultados en todas tus recetas, sigue estas instrucciones:

Recetas	Página	Paso	Accesorios necesarios	Consejos
Masa de empanadilla	p. 15	todos		
Alioli	p. 21	1 2	couteau hachoir	
Salsa de tomate	p. 24		picadora	Al final del paso 2, retirar el mezclador antes de mezclar.
Caviar de berenjena	p. 28		picadora	Al final del paso 3, retirar el mezclador.
Naans de queso	p. 30	1	picadora	
Croquetas	p. 30	1	batidor	Programar el robot en la velocidad 4
Muffins de verduras	p. 49	todos	picadora	
Pastel de tomate seco, aceitunas y queso feta	p. 53	todos	picadora	
Suflé de queso	p. 59	3	batidor	Programar el robot en la velocidad 4 durante 4 minutos.
Sopa de pescado	p. 77	3-4	mezclador	Programar el robot en la velocidad 1.
Bacalao al pil-pil	p. 81	3	batidor	Programar el robot en la velocidad 4
Mejillones a la marinera	p. 87	4	mezclador	
Acelgas gratinadas con salsa bechamel	p. 117	2	batidor	Programar el robot en la velocidad 3.
Patatas bravas	p. 125	2-3	batidor	
Puré de patatas	p. 129	3	batidor	
Canelones	p. 136	3	picadora	Programar el robot en la velocidad 2.
Pasta carbonara	p. 140	3	mezclador	Programar el robot en la velocidad 1.
Quiche lorraine	p. 147	3	batidor	
Quiche de queso	p. 148	3	batidor	
Bizcocho de almendras	p. 151	todos	picadora	
Bizcocho de chocolate	p. 152	1-2-3	picadora	Paso 6: Programa de vapor a 120°C
Bizcocho de yogur	p. 154	todos	picadora	
Chocolate caliente	p. 187	1 2	picadora batidor	Colocar el accesorio para batir después de haber mezclado el chocolate.
Gachas de avena	p. 192	1	mezclador	Programar el robot en la velocidad 1. Retirar el mezclador al final del paso 1.

Utilização dos acessórios

Para garantir um correto funcionamento do robot, certifique-se de que cumpre a utilização dos acessórios:



O acessório batedor – velocidade 4 máxima – deve ser inserido antes de colocar os ingredientes na taça.



O acessório misturador – velocidade 1 máxima – deve ser inserido antes de colocar os ingredientes na taça.

Receitas

Para garantir o resultado correto das receitas, siga as instruções abaixo:

Receita	Página	N.º de passo	Acessórios a utilizar	Conselhos
Massa de empanada	p. 15	todos	lâmina picadora	
Alioli	p. 21	1 2	lâmina picadora batedor	
Molho de tomate	p. 24		lâmina picadora	No final do passo 2, retire o misturador antes de começar a misturar.
Croquetes	p. 27	1	batedor	Programa o robot para V4.
Muffins de legumes	p. 35	todos	lâmina picadora	
Naans de queijo	p. 36	1	lâmina picadora	
Bolo de tomate seco, azeitonas e queijo fe a	p. 39	todos	lâmina picadora	
Caviar de beringela	p. 41		lâmina picadora	No final do passo 3, retire o misturador.
Sufilé de queijo	p. 62	3	batedor	Programa o robot para V4 durante 4 minutos.
Sopa de peixe	p. 77	3-4	misturador	Programa o robot para V1.
Bacalhau a o piri piri	p. 81	3	batedor	Programa o robot para V4.
Mexilhões à marinheira	p. 87		misturador	
Acelgas gratinadas com molho bechamel	p. 117	2	batedor	Programa o robot para V3.
Batatas bravas	p. 125	2-3	batedor	
Purê de batata	p. 129	3	batedor	
Canelones	p. 136	3	lâmina picadora	Programa o robot para V2.
Massa carbonara	p. 140	3	mezclador	Programa o robot para V1.
Quiche lorraine	p. 147	3	batedor	
Quiche de queijo	p. 148	3	batedor	
Bolo de amêndoas	p. 151	todos	lâmina picadora	
Bolo de chocolate	p. 152	1-2-3	lâmina picadora	Passo 6: programa Steam (Cozedura a Vapor) a 120 °C
Bolo de iogurte	p. 154	todos	lâmina picadora	
Chocolate quente	p. 187	1 2	lâmina picadora batedor	Insira o batedor depois de misturar o chocolate.
Papas de aveia	p. 192	1	mezclador	Programa o robot para V1. Retire o misturador no final do passo 1.