

Utilisation des accessoires

Pour le bon fonctionnement de votre robot, veuillez à respecter l'utilisation des accessoires :



Accessoire batteur — vitesse 4 maximum — doit être placé avant de mettre les ingrédients dans le bol.



Accessoire mélangeur — vitesse 1 maximum — doit être placé avant de mettre les ingrédients dans le bol.

Recettes

Pour garantir le bon résultat de vos recettes, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

Recette	Page	N° étape	Accessoires à utiliser	Conseils
Sauce tomate	p. 22	2		À la fin de l'étape 2, retirer le mélangeur avant de mixer.
Cake au tomates séchées	p. 32	toutes	couteau hachoir	
Caviar d'aubergine	p. 33	4		Retirer le mélangeur avant de mixer.
Croquette	p. 36	1	batteur	Programmer le robot en V4.
Muffins aux légumes	p. 45	toutes	couteau hachoir	
Naans au fromage	p. 46	1	couteau hachoir	
Soufflé au fromage	p. 59	3	batteur	Programmer le robot en V4 pendant 4 min.
Soupe de poisson	p. 70	3-4	mélangeur	Programmer le robot en V1.
Moule marinière	p. 86	4	mélangeur	
Gratin de blette	p. 120	2	batteur	Programmer le robot en V3.
Gratin dauphinois	p. 125	1	mélangeur	Début étape 1 : Programme Slow cook en V1 à 100 °C pendant 5 min.
Patatas bravas	p. 129	2-3	batteur	
Purée de pomme de terre	p. 133	3	batteur	Vérifier la cuisson des pommes de terre et les mettre immédiatement dans le bol.
Cannelloni	p. 136	3	couteau hachoir	Programmer le robot en V2 pour toute l'étape.
Pâte carbonara	p. 140	3	mélangeur	Programmer le robot en V1.
Quiche lorraine	p. 147	3	batteur	
Tourte au fromage	p. 148	3	batteur	
Chocolat chaud	p. 157	1 2	couteau hachoir batteur	Mettre le batteur après avoir mixé le chocolat.
Gâteau au chocolat	p. 178	1-2-3	couteau hachoir	Etape 6 : programme Steam 120 °C.
Gâteau au yaourt au citron	p. 180	toutes	couteau hachoir	
Porridge	p. 193	1	mélangeur	Programmer le robot en V1. Retirer le mélangeur à la fin de l'étape 1.

Gebruik van de accessoires

Uw keukenmachine werkt het best als u de accessoires als volgt gebruikt:



Klopper – maximaal snelheid 4 – plaats deze voordat u de ingrediënten in de kom doet.



Menger – maximaal snelheid 1 – plaats deze voordat u de ingrediënten in de kom doet.

Recepten

De recepten komen het beste tot hun recht als u onderstaande instructies volgt:

Recept	Pagina	Stapnummer	Te gebruiken accessoires	Tips
Tomatensaus	p. 22	2	mes	Verwijder de menger aan het eind van stap 2, voordat u gaat mixen.
Cake met zongedroogde tomaten, olijven en feta	p. 32	alle	mes	
Auberginekaviaar	p. 33	4		Verwijder de menger voordat u gaat mixen.
Hamkroketten	p. 36	1	klopper	Stel de keukenmachine in op snelheid 4.
Groentemuffins	p. 45	alle	mes	
Naanbrood met kaas	p. 46	1	mes	
Kaassoufflé	p. 59	3	klopper	Stel de keukenmachine in op snelheid 4 gedurende 4 minuten.
Vissoep	p. 70	3-4	menger	Stel de keukenmachine in op snelheid 1.
Moule marinière	p. 86	4	menger	
Gratin van snijbiet met bechamelsaus	p. 120	2	klopper	Stel de keukenmachine in op snelheid 3.
Gratin dauphinois	p. 125	1	menger	Programma Slow cook op snelheid 1 bij 100°C gedurende 5 minuten.
Patatas bravas	p. 129	2-3	klopper	
Aardappelpuree	p. 133	3	klopper	Controleer of de aardappelen goed gekookt zijn en doe ze onmiddellijk in de kom.
Cannelloni	p. 136	3	mes	Stel de keukenmachine in op snelheid 2.
Pâte carbonara	p. 140	3	menger	Stel de keukenmachine in op snelheid 1.
Quiche lorraine	p. 147	3	klopper	
Hartige kaastaart	p. 148	3	klopper	
Warme chocolademelk	p. 157	1 2	mes klopper	Plaats de klopper nadat u de chocolade hebt gemixt.
Clafoutis	p. 160	1 & 2	mes	
Chocoladetaart	p. 178	1-2-3	mes	Stap 6: programma Steam 120 °C.
Citroen-yoghurtcake	p. 180	alle	mes	
Havermoutpap	p. 193	1	menger	Stel de keukenmachine in op snelheid 1. Verwijder de menger aan het eind van stap 1.