



Nuestro Robot de Cocina, en su versión original, incluye 6 programas automáticos y 1 manual. El modelo más reciente por el momento, el [i-Companion](#), consta de 4 programas automáticos y uno manual, prescindiendo de los programas salsas y postres que tenía su antecesor.

A continuación, os hablaremos sobre estos programas, los describiremos y os explicaremos con ejemplos para qué los utilizamos. Lo haremos mezclando la información más técnica que tenemos de ellos, con nuestra experiencia como usuarias de este robot, y siempre bajo nuestro punto de vista. Como se suele decir, todos los caminos conducen a Roma, y hay más

- Si pulsamos en el icono del programa sopas una vez, nos aparecerá en el panel de control P1, 100°, 40min. Podremos ajustar la temperatura de 90° a 100°, y el tiempo, de 20 a 60 min.

Al iniciarlo, comenzará por calentar y llevar a ebullición el contenido del bol, y cuando falten 2 min. para que termine, se pondrá automáticamente a velocidad 12 durante 2 min. para triturar lo que hayamos puesto.

Es el programa que escogemos para hacer nuestras cremas. Como esta receta de [crema de calabacín con quesitos](#), donde equipamos el bol con la cuchilla ultrablade, ponemos algunos



(Slow Cook)

- Si pulsamos el icono de cocción lenta una vez, nos aparecerá en el panel de control P1, 130°, 5 min. Este programa, trabaja a velocidad 3, la temperatura no se puede variar y el tiempo podemos ajustarlo entre 2 y 15 min. Con lo cual, si tenemos que hacer alguna elaboración con estos valores y que requiera de más tiempo, podemos trabajar con modo manual programando velocidad 3, 130°, 20 min. y será lo mismo que iniciar cocción lenta P1.

Es un programa que utilizamos mucho. Por ejemplo, si queremos sofreír media o una cebolla, la pondremos picada en el bol equipado con el mezclador, pulsaremos el icono y aumentaremos el tiempo predeterminado de 5 a 7 min. siempre sin poner el tapón.

Si añadimos un chorro de vino a nuestra elaboración, y queremos que se evapore el alcohol, programamos 2 o 3 min. también sin tapón. Y si lo que queremos es cocinar por ejemplo pechugas de pollo en dados, pondremos en principio 7 min. y según veamos, podremos ir añadiendo minutos hasta ver que está hecho.

- Si pulsamos el icono de cocción lenta dos veces, nos aparecerá en el panel de control P2, 95°, 45 min. Este programa, trabaja a velocidad 1, la temperatura se puede variar de 80 a 100° y el tiempo, de 10 min. a 2 h.

Es un programa que utilizaremos por ejemplo para hacer un estofado, jugando con el tiempo y la temperatura según nos convenga. Normalmente, lo utilizamos con la temperatura predeterminada de 95° y lo que variamos el tiempo, como en esta receta de [ternera guisada al pimentón](#).

- Si pulsamos el icono de cocción lenta tres veces, nos aparecerá en el panel de control P3, 95°, 20 min. Este programa, trabaja a velocidad 2, la temperatura se puede variar de 80 a 100° y el tiempo, de 10 min. a 2 h.

Es el programa que utilizamos para hacer risotto, con los valores predeterminados, y el tapón colocado en la posición [maxi.ejn](#) [s](#) [aparlenen en](#)

enteras, dependiendo del tamaño, podrían tardar unos 40 min. Lo mejor, es ir controlando y añadir tiempo según precise.

- Si pulsamos el icono de masa una vez, nos aparecerá en el panel de control P1, sin temperatura, 2 min. 30 s. Este programa, trabaja a velocidad 5 y el tiempo se puede ajustar de 30 s a 2 min. 30 s. Lo utilizamos con la cuchilla de amasar/picar, y como su propio nombre indica, lo utilizamos para hacer nuestras masas y panes, como puede ser esta [receta de pizza](#) o esta otra para [hacer baguettes](#).

Este programa, tiene una función particular que nos vendrá muy bien cuando preparemos masas que necesiten de levado, ya que, al terminar los 2 min. 30 s. del tiempo de amasado, el robot se programará automáticamente a 30° durante 40 min. para llevar a cabo este proceso. Cuando nos avise que ha terminado de amasar, pulsaremos dos veces el botón de start/stop y comenzará la cuenta atrás de 40 min.

- Si pulsamos el icono de masa dos veces, nos aparecerá en el panel de control P2, sin temperatura, 3 min. 30 s. Este programa, trabaja a velocidad 5 durante 1 min. 30 s. y después aumenta a velocidad 6 durante los 2 min. restantes. El tiempo se puede ajustar de 30 s a 3 min. 30 s. Al igual que el P1, también tiene la función de levado.

Lo utilizaremos para hacer bollos como por ejemplo estos [doowaps](#), o el clásico [roscón de reyes](#).

- Si pulsamos el icono de masa tres veces, nos aparecerá en el panel de control P3, sin temperatura, 3 min. 40 s. Este programa, trabaja a velocidad 3 durante 40 s. y después aumenta a velocidad 9 durante los 3 min. restantes. El tiempo se puede ajustar de 30 robot

también para masas saladas, por ejemplo, si hacemos unos [muffins de verduras](#). Nosotras también utilizamos este programa a veces para las masas que queremos que se empiecen mezclando los ingredientes poco a poco, y luego aumente la velocidad, por ejemplo los [espirales de chocolate](#) o la [coca de San Juan](#).



(Dessert)

Si pulsamos el icono del programa postre, por defecto nos aparecerá en el panel de control velocidad 4, 90°, 15 min. Tanto la velocidad, como la temperatura y el tiempo, en este programa, son ajustables. Podremos subir y bajar los valores entre vel. 2 y 8, temp. de 50° a 110° y un tiempo de 5 a 60 min.

Es un programa que podemos utilizar para preparar unas [nati llas](#), o por ejemplo [mermelada](#).



(Sauce)

Si pulsamos el icono del programa salsas, por defecto nos aparecerá en el panel de control Velocidad 6, 70°, 8 min. Tanto la velocidad, como la temperatura y el tiempo, en este programa, son ajustables. Podremos subir y bajar los valores entre vel. 6 y 8, temp. de 50° a 100° y un tiempo de 5 a 40

min.

Nosotras lo utilizamos en el primer modelo de Companion por ejemplo para hacer la [bechamel](#), dando estos valores: velocidad 4, 90°, 8 min.



El programa Manual, es totalmente ajustable en tiempo, velocidad y temperatura. Para crear cualquier receta o preparación sin necesidad de ajustarnos a un programa.

En el primer modelo de Companion, podemos introducir valores en la velocidad de 1 a 12, en la temperatura de 30 a 130° y en tiempo de 5 s. a 1h.

En el i-Companion, podemos introducir valores en la velocidad de 1 a 13, en la temperatura de 30 a 130° y en tiempo de 5 s. a 1h. En este nuevo robot, la velocidad 12, es el TURBO y la 13 es la tecla PULSE del antiguo, teclas suprimidas en este modelo, pero funciones conservadas.

- En manual, con la cuchilla ultrablade, picamos la verdura, a mi me gusta hacerlo con PULSE o velocidad 13, (depende del modelo) porque al no se un giro continuo de



del bol al centro y repetiríamos la operación.

- Si queremos picar ajos, los pondríamos en el bol enteros y lo picaríamos de la misma forma.
- Para hacer carne picada, ponemos la carne troceada en el bol y picamos con TURBO o velocidad 12, (depende del modelo) por ejemplo, 1kg de carne de ternera que esté en dados, se pica en unos 30s. Antes de picar la carne, podemos ponerla en el congelador unos minutos para que no se desmenuce demasiado al picarla, como hacemos cuando preparamos [steak tartar](#).
- Cuando preparamos un plato de arroz, también solemos hacer el último paso en modo manual, cuando añadimos el caldo y queremos que cueza, programamos velocidad 2, 120°, 16 minutos, como es el caso de la receta de [arroz con costillas](#).

Podríamos poner muchos más ejemplos, pero hemos intentado resumir de esta forma para que os pueda hacer de guía inicial si acabáis de adquirir vuestro robot, y así tomar una referencia que os sirva de ayuda para hacer vuestras propias recetas.