



---

FH1394

MULTICOOKER



---

**DeLonghi**

## ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

**WARNING:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

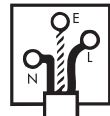
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

**WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**


### IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Green and yellow: | Earth   |
| Blue:             | Neutral |
| Brown:            | Live    |



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

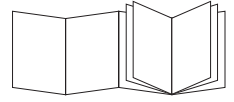
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

**IT**

pag. 5

**EN**

page 20

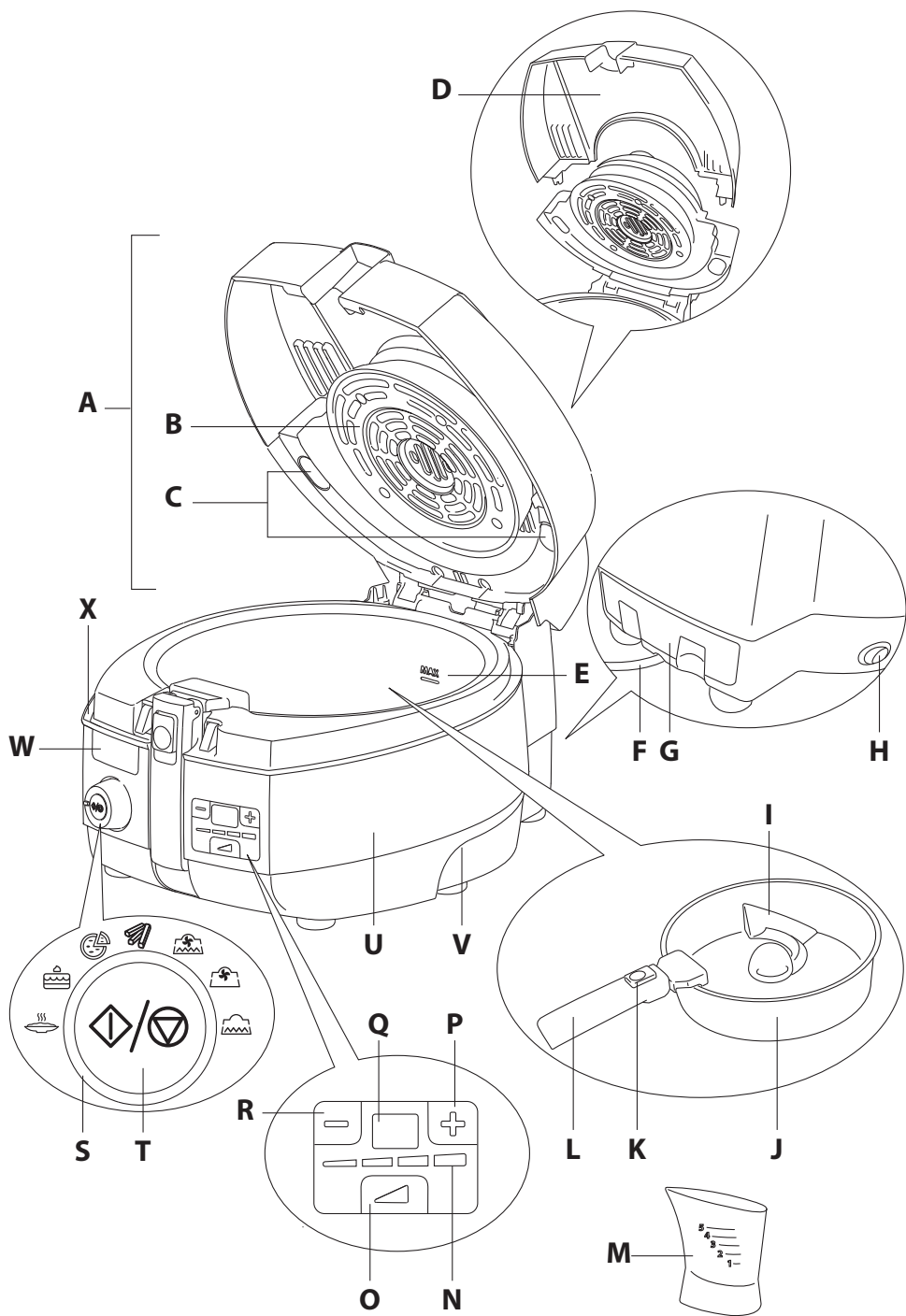


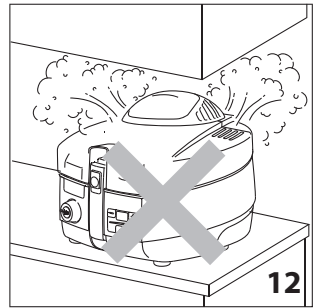
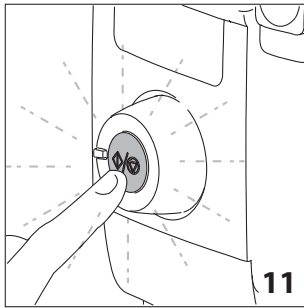
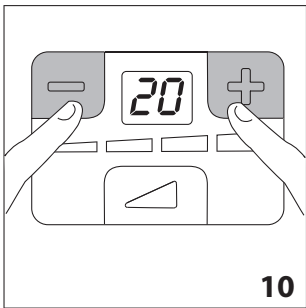
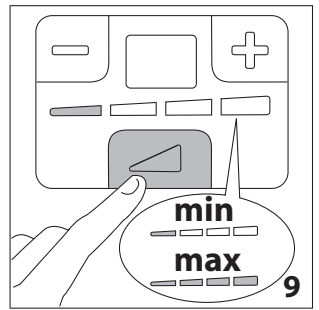
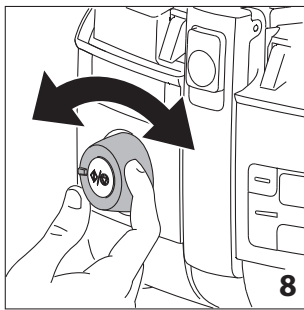
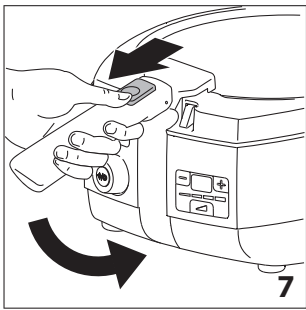
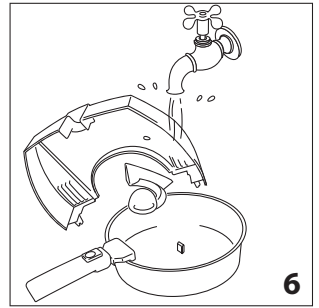
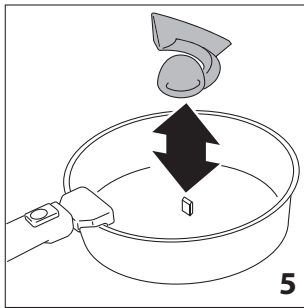
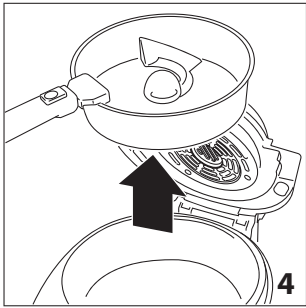
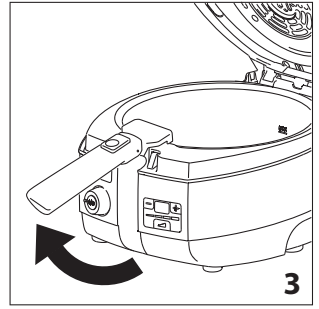
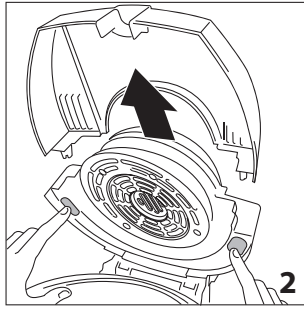
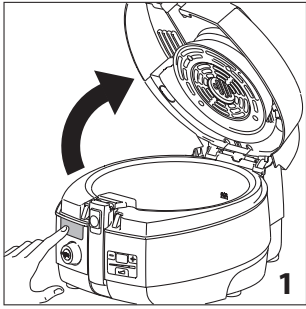
For more recipes:  
(free download)



De'Longhi Recipes

[multifry.delonghi.com](http://multifry.delonghi.com)





## AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici esterne accessibili e del coperchio può essere molto elevata. Utilizzare sempre l'impugnatura, le maniglie ed i tasti. Utilizzare dei guanti se necessario.
- Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su a condizione che siano attentamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non

deve essere eseguita da bambini.

- Non preriscaldare l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio senza cibo all'interno; potreste danneggiarlo.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.



### **Pericolo!**

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso questa norma antinfortunistica non venga rispettata.



### **Pericolo Scottature!**

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite maniglie. Non utilizzare mai l'impugnatura della vasca per compiere questa operazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato l'apparecchio, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente che potrebbe uscire dalle feritoie.



### **Attenzione!**

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- La vasca si innesta automaticamente nel perno centrale.

- Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.
  - Non versare liquidi nella vasca oltre il livello MAX (E).
  - Non versare nella vasca quantità di olio superiori al livello massimo del bicchierino dosatore olio (livello 5).



### Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere tutto il contenuto cartaceo interno come cartoni di protezione, libretti, sacchetti in plastica, ecc.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, la pala ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- L'apparecchio deve essere posto ad una distanza di almeno 20cm dalla presa elettrica dove esso verrà collegato.
- **Alcuni programmi di cottura possono causare delle fuoriuscite di vapore dal coperchio, per questo motivo si consiglia di non posizionare l'apparecchio sotto dei pensili o mobili da cucina (fig. 12).**

## DATI TECNICI

dimensioni (LxPxH): 395x325x290 mm

peso: 5,7kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

L'apparecchio è conforme alle seguenti direttive CE:  
Regolamento Europeo Stand-by 1275/2008.



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

## SMALTIMENTO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

A Coperchio

- B Griglia uscita aria calda (ventilazione)
- C Pulsanti sgancio oblò
- D Oblò estraibile
- E Livello massimo MAX
- F Cavo alimentazione
- G Vaschetta raccogli condensa
- H Tasto generale accensione/spegnimento
- I Pala mescolatrice
- J Vasca con rivestimento ceramico
- K Cursore impugnatura
- L Impugnatura vasca
- M Bicchierino dosatore olio (livello da 1 a 5)
- N Barra luminosa livello di potenza
- O Tasto livello di potenza
- P Tasto timer + (aumentare il tempo)
- Q Display
- R Tasto timer - (diminuire il tempo)
- S Manopola selettore programmi di cottura
- T Tasto luminoso avvio/arresto programmi
- U Corpo apparecchio
- V Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- W Pulsante apertura coperchio
- X Canale raccogli condensa

## PROGRAMMI DI COTTURA

**Programmi automatici:** selezionando uno dei seguenti programmi il display visualizza di default tempi di cottura e livelli di potenza ottimali.

Questi parametri potranno comunque essere modificati in base alle ricette o esigenze personali.



**SPEZZATINO RISOTTO:** questo programma è ideale per cucinare ogni tipo di risotto e spezzatini.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 45 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura NON si interromperà ed il display (Q) continuerà a visualizzare il tempo di cottura rimanente.



**TORTA:** questo programma è ideale per cucinare ogni tipo di torte, muffins e biscotti.

Consigliamo di imburrire ed infarinare sempre la vasca (J) prima di inserire una torta, mentre se si cucinano cibi che possono essere girati durante la cottura come ad esempio brioches o biscotti, utilizzare la carta da forno.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 40 mi-



nuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

Rispetto ad un forno tradizionale, questo programma di cottura consente un notevole risparmio energetico poiché non richiede il pre-riscaldamento.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



**PIZZA:** questo programma è ideale per poter ottenere delle pizze croccanti come nella migliore tradizione italiana.

Consigliamo sempre di oliare il fondo della vasca (J) per cucinare pizze fatte in casa, mentre per le pizze surgelate è sufficiente utilizzare la carta da forno.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 30 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



**PATATE:** questo programma è particolarmente indicato per cucinare ogni tipo di patate, sia fresche che surgelate, a bastoncino o a forma di crocchetta.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 32 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.

**Programmi semiautomatici:** selezionando uno dei seguenti programmi il display visualizza di default tempi di cottura e livelli di potenza di base che andranno modificati in base alle ricette o esigenze personali.



**FORNO:** questo programma è ideale per cucinare ottimi fritti croccanti, che vanno impanati prima della cottura (scampi, cotolette, crocchette, ecc).

Inoltre è indicato per cucinare anche arrostiti, pesce al for-

no, pane e verdure arroste, con o senza pala mescolatrice. Questo programma di cottura consente un notevole risparmio energetico poiché non richiede il pre-riscaldamento.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 60 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



**AIRGRILL:** questo programma è consigliato per cucinare carne, pesce e verdure grigliate. Ottimo anche per ultimare la cottura di cibi che prima devono essere cotti in forno e poi gratinati.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 40 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura ed il tempo impostato visibile sul display (Q), si interromperanno e riprenderanno automaticamente alla chiusura del coperchio.



**PADELLA:** Questo programma consente una cottura analoga alla cottura in pentola ma con il vantaggio della pala mescolatrice che mescola automaticamente il cibo; ottimo per zuppe, marmellate, brasati, salse, bevande alla frutta, bollitura dei cibi e soffritti per polpette di carne e di pesce.

In questo programma il livello di potenza è settato di default su ed il tempo di cottura su 45 minuti. È comunque possibile modificare il grado di cottura, utilizzando il tasto livello di potenza (O) ed il tempo di cottura premendo i tasti timer + (P) e - (R) in base alla ricetta scelta.

All'apertura del coperchio (A) la cottura NON si interromperà ed il display (Q) continuerà a visualizzare il tempo di cottura rimanente.


## UTILIZZO


**Nota Bene:** Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare accuratamente la vasca (J), la pala mescolatrice (I) e l'oblò estraibile (D) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie.


Operare come segue:

- Aprire il coperchio (A) premendo il pulsante (W) (fig. 1).
- Sganciare l'oblò estraibile (D) premendo i due pulsanti (C) (fig. 2).
- Sollevare l'impugnatura della vasca (L) fino ad udire un 'click' (fig. 3).
- Estrarre la vasca (J) tirandola verso l'alto (fig. 4).
- Estrarre la pala mescolatrice (I) dalla sua sede (fig. 5).
- Lavare la vasca (J), la pala mescolatrice (I) e l'oblò estraibile (D) (fig. 6).
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca (J).
- Reinscrivere la vasca (J) all'interno del corpo apparecchio (U) posizionandola correttamente.
- Abbassare l'impugnatura della vasca (L) agendo sul cursore (K) (fig. 7).
- **Se la ricetta lo prevede**, inserire la pala mescolatrice (I) nella propria sede (perno posizionato nel fondo della vasca) (fig. 5).
- Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (J), rispettando le dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario.
- Aggiungere l'olio, se previsto nella cottura desiderata, facendo riferimento alle dosi indicate nella tabella di cottura/ricettario e con l'ausilio del bicchierino dosatore (M).
- Chiudere il coperchio (A).
- Inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente.
- Accendere l'apparecchio premendo il tasto generale accensione/spengimento (H).
- Ruotare la manopola selettore programmi di cottura (S) nella posizione desiderata (fig. 8) (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Regolare il grado di cottura desiderato premendo il tasto livello di potenza (O) (fig. 9) (vedi tabelle di cottura/ricettario).
- Regolare il tempo di cottura desiderato premendo i tasti timer + (P) e - (R) (fig. 10). Il display (Q) visualizzerà i minuti impostati.
- Premere il tasto avvio/arresto programmi (T) che si illuminerà (fig. 11).
- Ha inizio il processo di cottura.
- L'apparecchio indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate. Per spegnere il segnale acustico basta tenere premuto il tasto avvio/arresto programmi (T).
- Spegnerne l'apparecchio premendo il tasto generale accensione/spengimento (H).
- Aprire il coperchio (A) ed estrarre la vasca (J) con il cibo cotto.
- Lasciare il coperchio (A) aperto per permettere di raffreddare


la macchina più velocemente.

 **Nota Bene:** Durante il processo di cottura è possibile aprire il coperchio (A) per aggiungere qualche ingrediente o per controllare il livello di cottura. Il display lampeggia, la ventilazione si interrompe momentaneamente e riprenderà alla chiusura del coperchio. Nelle funzioni dove non è prevista la ventilazione, la cottura non si interrompe.


 **Nota Bene:** Con il tasto avvio/arresto programmi (T) attivato, la rimozione della vasca, comporta lo spegnimento dell'apparecchio, che riprenderà a funzionare una volta reinserita.

 **Nota Bene:** Durante la cottura, premendo una volta il tasto avvio/arresto programmi (T), l'apparecchio va in pausa. Tenendo premuto il tasto per almeno 2 secondi la cottura si interrompe e la funzione ritorna nei parametri di default.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Pericolo!** Prima di qualsiasi operazione di pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare opportunamente raffreddare l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non metterlo sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

- Lavare accuratamente la vasca (J), la pala mescolatrice (I) e l'oblò (D) con acqua calda e detergente neutro per stoviglie. La vasca può essere lavata in lavastoviglie, frequenti lavaggi potrebbero però ridurre le proprietà del rivestimento ceramico.
- Pulire la griglia uscita aria calda (B) con una spugna abrasiva inumidita, senza rimuoverla.
- Controllare e svuotare periodicamente la vaschetta raccogli-condensa (G) soprattutto in presenza di quantità elevata di vapore.

 **Nota Bene:** Per la pulizia della vasca (J), non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro per stoviglie.

## ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

| Anomalia  | Causa/rimedio   |
|---|---|
| L'apparecchio non si scalda   | Può essere intervenuto il dispositivo di sicurezza termica. Rivolgersi al centro assistenza autorizzato (il dispositivo va sostituito)  |
| La vasca è mal posizionata e l'apparecchio non funziona                 | Posizionare correttamente la vasca  |
| Il coperchio non è ben chiuso e l'apparecchio non funziona              | Chiudere bene il coperchio  |
| Il display visualizza <i>E1</i> ed emette 3 serie di "bip" intervallate | Spegnere l'apparecchio, lasciare raffreddare, verificare se l'apparecchio è stato messo in funzione senza cibo all'interno. Nel caso l'anomalia persista, rivolgersi al centro assistenza autorizzato |
| Il display visualizza <i>E3</i> ed emette 5 serie di "bip" intervallate | Spegnere l'apparecchio, lasciare raffreddare, verificare se l'apparecchio è stato messo in funzione senza cibo all'interno. Nel caso l'anomalia persista, rivolgersi al centro assistenza autorizzato |
| Il display visualizza <i>E5</i> ed emette 7 serie di "bip" intervallate | Rivolgersi al centro assistenza autorizzato   |
| Il display visualizza <i>E6</i> ed emette 7 serie di "bip" intervallate | Rivolgersi al centro assistenza autorizzato   |









## TABELLE DI COTTURA

### Patate


















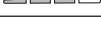
| Ricetta               | Tipo      | Quantità    | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura | Livello di potenza | Consigli         |
|-----------------------|-----------|-------------|-----------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|------------------|
| Patate standard 10x10 | Fresche   | 1700 gr (*) | livello 5 | 40-43                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 1500 gr (*) | livello 4 | 37-40                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 1250 gr (*) | livello 3 | 35-37                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 1000 gr (*) | livello 2 | 28-31                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 750 gr (*)  | livello 1 | 23-26                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       | Surgelate | 1500 gr     | senza     | 32-34                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 1250 gr     | senza     | 30-32                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 1000 gr     | senza     | 28-30                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 750 gr      | senza     | 26-28                  | SI                |                      |                    | -                |
|                       |           | 500 gr      | senza     | 24-26                  | SI                |                      |                    | -                |
| Patate al forno       | Fresche   | 1700 gr     | livello 3 | 40-43                  | SI                |                      |                    | -                |
| Patate a spicchi      | Surgelate | 1000 gr     | senza     | 30-32                  | SI                |                      |                    | -                |
| Patate novelle        | Surgelate | 1200 gr     | senza     | 35-40                  | SI                |                      |                    | -                |
| Crocchette da forno   | Surgelate | 750 gr      | senza     | 20-25                  | NO                |                      |                    | girare 2-3 volte |

(\*) da pelare










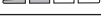



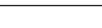
## Primi piatti

| Ricetta    | Tipo      | Quantità | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura  | Livello di potenza   |
|------------|-----------|----------|-----------|------------------------|-------------------|---|--|
| Risotto    | Fresco    | 480 gr   | livello 5 | 15-18                  | SI                |  |  |
| Ragù       | Fresco    | 1000 gr  | livello 5 | 60-65                  | SI                |  |  |
| Paella     | Surgelata | 600 gr   | senza     | 13-15                  | SI                |  |  |
| Cannelloni | Freschi   | 1500 gr  | senza     | 40-45                  | NO                |  |  |

## Carne - pollame

| Ricetta                 | Tipo      | Quantità | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura  | Livello di potenza  | Consigli           |
|-------------------------|-----------|----------|-----------|------------------------|-------------------|---|---|--------------------|
| Pepite di pollo         | Surgelate | 750 gr   | senza     | 15-18                  | SI                |  |  | -                  |
| Cosce di pollo al forno | Fresche   | 1000 gr  | senza     | 45-50                  | NO                |  |  | girare 2-3 volte   |
| Cosce di pollo in umido | Fresco    | 1000 gr  | senza     | 70-80                  | NO                |  |  | girare 2-3 volte   |
| Bocconcini di vitello   | Freschi   | 600 gr   | livello 2 | 30-35                  | SI                |  |  | -                  |
| Braciole di vitello     | Fresche   | 3pz      | senza     | 20-25                  | NO                |  |  | girare dopo 15 min |
| Arrosto                 | Fresco    | 1000 gr  | senza     | 80-90                  | NO                |  |  | girare 2-3 volte   |
| Spiedini                | Freschi   | 800 gr   | senza     | 20-25                  | NO                |  |  | girare 2-3 volte   |
| Hamburger               | Freschi   | 4pz      | senza     | 15-20                  | NO                |  |  | girare dopo 15 min |
| Polpette                | Fresche   | 450 gr   | senza     | 25-28                  | SI                |  |  | -                  |

## Pesce - Crostacei

| Ricetta             | Tipo      | Quantità | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura  | Livello di potenza   |
|---------------------|-----------|----------|-----------|------------------------|-------------------|---|--|
| Bastoncini di pesce | Surgelati | 18pz     | senza     | 20-23                  | NO                |  |  |
| Trancio di salmone  | Fresco    | 400 gr   | senza     | 20-25                  | NO                |  |  |
| Filetto di salmone  | Fresco    | 350 gr   | senza     | 20-25                  | NO                |  |  |
| Capesante           | Fresche   | 4 pz     | senza     | 15-17                  | NO                |  |  |
| Seppioline          | Fresche   | 8 pz     | livello 1 | 15-20                  | NO                |  |  |
| Mazzancolle         | Fresche   | 600 gr   | livello 1 | 13-18                  | SI                |  |  |
| Gamberoni           | Freschi   | 800 gr   | livello 1 | 15-20                  | SI                |  |  |

## Verdure

| Ricetta   | Tipo      | Quantità | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura | Livello di potenza |
|-----------|-----------|----------|-----------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|
| Zucchine  | Fresche   | 800 gr   | livello 5 | 25-30                  | SI                |                      |                    |
| Melanzane | Fresche   | 1000 gr  | livello 3 | 25-30                  | SI                |                      |                    |
| Funghi    | Freschi   | 1000 gr  | livello 5 | 20-25                  | SI                |                      |                    |
| Carciofi  | Surgelati | 800 gr   | livello 3 | 35-40                  | SI                |                      |                    |

## Snack

| Ricetta           | Tipo      | Quantità | Olio      | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura | Livello di potenza | Consigli  |
|-------------------|-----------|----------|-----------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|---|
| Pizza             | Fresca    | 300 gr   | livello 1 | 30                     | NO                |                      |                    | oliare la teglia e ruotare di 180° dopo 20 min    |
|                   | Surgelata | 450 gr   | senza     | 20-25                  | NO                |                      |                    | ruotare di 180° dopo 15min                        |
| Torta salata      | Fresca    | 600 gr   | senza     | 20-23                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 15min |
|                   | Surgelata | 700 gr   | senza     | 45-50                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno e ruotare di 180° dopo 30min |
| Pizzette          | Surgelate | 14 pz    | senza     | 20-25                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno                              |
| Salatini          | Surgelati | 14 pz    | senza     | 20-25                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno                              |
| Anelli di cipolla | Surgelati | 12/15 pz | senza     | 10-15                  | NO                |                      |                    | distribuirli uniformemente sul fondo della vasca  |

## Dessert

| Ricetta  | Tipo      | Quantità | Olio  | Tempo di cottura (min) | Pala mescolatrice | Programma di cottura | Livello di potenza | Consigli   |
|----------|-----------|----------|-------|------------------------|-------------------|----------------------|--------------------|--|
| Crostata | Fresca    | 700 gr   | senza | 45-50                  | NO                |                      |                    | -  |
| Brioche  | Surgelate | 4 pz     | senza | 25-30                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 12-13 min |
| Biscotti | Freschi   | 8 pz     | senza | 12-15                  | NO                |                      |                    | usare carta da forno, ruotare di 180° dopo 15min     |
| Strudel  | Fresco    | 400 gr   | senza | 20-25                  | NO                |                      |                    | -  |

## RICETTARIO

---



### PATATE FRITTE

---

#### Ingredienti:

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Patate fresche (da pelare) | 1750 gr   |
| Sale fino                  | q.b.      |
| Olio di semi di arachide   | livello 5 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 8      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 40 min |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncino di circa 1 cm per lato.
3. Mettere le patate affettate in acqua corrente per qualche minuto e sciacquarle bene.
4. Scolarle ed asciugarle con della carta assorbente.
5. Versare le patate e la giusta quantità d'olio nella vasca.
6. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "PATA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 40 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
7. Al termine della cottura salare e servire.



### RAGU'

---

#### Ingredienti:

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Carne macinata      | 1000 gr   |
| Passata di pomodoro | 350 gr    |
| Carote              | 1         |
| Gambo di sedano     | 1         |
| Scalogno            | 1         |
| Sale                | q.b.      |
| Pepe                | q.b.      |
| Olio d'oliva        | livello 5 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 12     |
| Tempi di preparazione | 5 min  |
| Tempi di cottura      | 65 min |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Distribuire su tutto il fondo della vasca il trito di sedano, carote e cipolle; aggiungere l'olio (livello 5 del misurino).
3. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "PADELLA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 65 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Soffriggere per 3 minuti dopodichè aggiungere la carne macinata.

5. Cucinare per ulteriori 12 minuti (durante questo tempo con l'aiuto di un mestolo di legno rompere eventuali grumi di carne che si possono essere formati) infine aggiungere il pomodoro, un bicchiere di acqua, salare e preparare.
6. Portare a termine la cottura per gli ulteriori 50 minuti, avendo l'accortezza di diminuire il livello di potenza se il ragù bolle troppo.



### PIZZA FRESCA

---

#### Ingredienti:

|                |        |
|----------------|--------|
| Acqua          | 70 ml  |
| Olio d'oliva   | 13 ml  |
| Farina 00      | 125 gr |
| Sale           | 3 gr   |
| Lievito fresco | 7 gr   |
| Pomodoro       | 100 gr |
| Mozzarella     | 100 gr |
| Sale           | q.b.   |
| Origano        | q.b.   |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 1      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 30 min |



1. Versare in una terrina la farina, formare un buco al centro e aggiungere tutti gli altri ingredienti.
2. Impastare bene con le mani fino ad ottenere un impasto liscio e morbido con il quale formate una palla da far lievitare in un recipiente spolverizzato di farina sul fondo.
3. Coprire con un canovaccio pulito e riporre in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria. Dopo 1 ora circa di lievitazione procedere con la stesura della pizza.
4. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
5. Oliare il fondo e stendere sopra la pasta della pizza. Farcire con la passata di pomodoro, un pizzico di sale e l'origano.
6. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "PIZZA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 30 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
7. Dopo 15 min di cottura aggiungere la mozzarella a dadini.
8. Ottima servita con delle foglie di rucola sopra.

## TORTA SALATA

### Ingredienti:

|                  |          |
|------------------|----------|
| Pasta sfoglia    | 1 rotolo |
| Funghi trifolati | 200 gr   |
| Mozzarella       | 1        |
| Uova             | 2        |
| Formaggio grana  | 10 gr    |
| Latte            | 100 ml   |
| Sale             | q.b.     |
| Pepe             | q.b.     |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 4      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 23 min |

1. Sbattere le uova con il formaggio grana e il latte in una ciotola con un po' di sale e pepe.
2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
3. Stendere la pasta sfoglia con la carta da forno sotto e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta.
4. Posizionare sul fondo i funghi e la mozzarella a cubetti; versare sopra l'impasto liquido fatto precedentemente e distribuirlo.
5. Arrotolare verso l'interno i bordi della pasta e con una forbice tagliare la carta da forno in eccesso (mantenendo qualche punta per andare bene poi a girare la torta e per l'estrazione finale).
6. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 23 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
7. Per una cottura più uniforme, dopo circa 15min ruotare la torta di 180° aiutandosi con la carta da forno.



## RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

### Ingredienti:

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Riso vialone nano | 480 gr     |
| Porcini congelati | 300 gr     |
| Brodo bollente    | 1500 ml    |
| Aglio             | 1 spicchio |
| Prezzemolo        | q.b.       |
| Formaggio grana   | q.b.       |
| Burro             | q.b.       |
| Olio d'oliva      | livello 3  |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 5 min  |
| Tempi di cottura      | 30 min |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.



2. Versare l'olio e aggiungere lo spicchio d'aglio. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "SPEZZATINO RISOTTO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 30 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
3. Soffriggere per 2 minuti.
4. Togliere l'aglio, aggiungere i porcini tagliati a fettine e cucinare per altri 8 minuti circa, aggiungere del brodo se si asciugano troppo.
5. Aggiungere il riso, un po' di brodo e continuare la cottura versando di tanto in tanto il rimanente brodo. Al termine della cottura (il tempo di cottura può variare a seconda del proprio gusto), aggiustare di sale, aggiungere il prezzemolo tritato e mantecare con il burro e il formaggio grana.
6. Servire.

## VELLUTATA DI PISELLI AL PROFUMO DI MENTA

### Ingredienti:

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Piselli surgelati      | 750 gr    |
| Patate fresche         | 250 gr    |
| Scalogno               | 1         |
| Acqua                  | 1000 ml   |
| Sale                   | q.b.      |
| Pepe                   | q.b.      |
| Olio di girasole       | livello 5 |
| Foglie di menta fresca | 6         |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 40 min |



1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a pezzettoni; tritare lo scalogno.
3. Inserire lo scalogno all'interno della vasca assieme all'olio, chiudere il coperchio selezionare il programma  "PADELLA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 45 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Soffriggere per 2 minuti, dopodiché aggiungere le patate e i piselli surgelati.
5. Cucinare per altri 15 minuti, infine versare l'acqua.
6. Portare a termine la cottura e solo al termine salare e pepare.
7. Travasare la vellutata in una terrina, aggiungere la menta fresca e frullare il tutto con il minipimer fino ad ottenere un composto omogeneo e vellutato.
8. Mettere nei piatti con un filo d'olio sopra.
9. Può essere servito anche tiepido accompagnato con del formaggio fresco (stracchino, robiola).

## SPIEDINI DI CARNE E VERDURE

### Ingredienti:

|          |        |
|----------|--------|
| Carne    | 350 gr |
| Pollo    | 180 gr |
| Zucchine | 1      |
| Peperoni | 1      |
| Sale     | q.b.   |
| Pepe     | q.b.   |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 4      |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 25 min |



1. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
2. Tagliare la carne e le verdure a cubetti e preparare gli spiedini; alternare carne e verdure.
3. Appoggiare gli spiedini direttamente sul fondo della vasca, chiudere il coperchio, selezionare il programma  "AIRGRILL", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Ruotare gli spiedini dopo 15 minuti circa e portare a termine la cottura per il tempo impostato.

## BOCCONCINI DI VITELLO AI CARCIOFI

### Ingredienti:

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Polpa di vitello   | 600 gr |
| Carciofi congelati | 200 gr |
| Brodo              | 200 gr |
| Scalogno           | 1      |
| Sale               | q.b.   |
| Pepe               | q.b.   |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 35 min |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Tritare lo scalogno e distribuirlo bene all'interno della vasca; aggiungere l'olio.
3. A parte preparare il resto degli ingredienti, tagliare la polpa di vitello a pezzetti e i carciofi a fettine.
4. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "SPEZZATINO RISOTTO", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 35 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Cucinare il soffritto per 2-3 minuti, aggiungere la carne e cucinare per altri 7 minuti.
6. Aggiungere i carciofi a fette, il brodo, salare, pepare e portare a termine la cottura o fino a completa asciugatura





dell'acqua.

## POLLO ALLE MANDORLE

### Ingredienti:

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Petto di pollo             | 750 gr       |
| Mandorle pelate            | 150 gr       |
| Cipolla                    | 1            |
| Zenzero fresco grattugiato | 1 cucchiaino |
| Olio                       | livello 5    |
| Salsa di soia              | 80 gr        |
| Acqua                      | q.b.         |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 30 min |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Versare le mandorle all'interno della vasca e distribuirle bene sul fondo, chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 4 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
3. Al termine della cottura togliere le mandorle e versare all'interno della vasca la cipolla e lo zenzero tritati, l'olio selezionare il programma  "PADELLA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 30 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Dopo 2 minuti circa aggiungere il pollo leggermente infarinato, salare, pepare e cucinare per altri 16 minuti.
5. Versare la salsa di soia, un mestolo di acqua calda le mandorle tostate e portare a termine la cottura finché il sugo si sarà addensato.





## POLLO IN UMIDO CON LE PATATE

### Ingredienti:

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Sovracosce di pollo | 1000 gr   |
| Patate              | 500 gr    |
| Gamba di sedano     | 1         |
| Carote              | 1         |
| Cipolle             | 1/2       |
| Sale                | q.b.      |
| Pepe                | q.b.      |
| Pomodoro            | 250 gr    |
| Olio di girasole    | livello 5 |
| Olive               | 10-15     |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 80 min |

1. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
2. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti; tritare la cipolla, il sedano e la carota.
3. Inserire la cipolla, il sedano e la carota all'interno della vasca assieme all'olio, chiudere il coperchio selezionare il programma  "SPEZZATINO RISOTTO", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 80 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Soffriggere per 3 minuti, dopodichè aggiungere il pollo, salare, pepare.
5. Cucinare il pollo per 15 minuti girandolo su se stesso dopo 10 minuti circa.
6. Aggiungere le patate, il pomodoro, 200 ml di acqua, le olive e portare a termine la cottura (se il sugo risulta troppo asciutto aggiungere dell'acqua oppure abbassare il livello di potenza).
7. Mescolare ogni tanto le patate e il pollo per uniformare la cottura.

## COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE



### Ingredienti:

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Costine di agnello | 600 gr    |
| Uova               | 3         |
| Farina             | q.b.      |
| Pane grattugiato   | q.b.      |
| Sale               | q.b.      |
| Olio               | livello 5 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 4      |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 15 min |

1. Passare ogni singola costoletta prima nella farina, poi

nell'uovo sbattuto con il sale, ed infine nel pane grattugiato; al termine ripassare di nuovo nell'uovo e nel pane grattugiato in modo da ottenere una doppia panatura.



2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
3. Versare l'olio all'interno della vasca, inserire le costolette, chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 15 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
4. Ruotare le costolette 1-2 volte durante la cottura in modo da uniformare la doratura superficiale.

## ORATA ALLA MEDITERRANEA

### Ingredienti:

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Orate                | 2         |
| Pomodorini ciliegino | 200 gr    |
| Olive nere           | 100 gr    |
| Spicchio d'aglio     | 1         |
| Timo                 | q.b.      |
| Sale                 | q.b.      |
| Pepe                 | q.b.      |
| Olio                 | livello 5 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 2      |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 25 min |



1. Per prima cosa eliminare le squame delle orate; pulirle, eviscerarle. Salare e pepare l'interno della pancia, aggiungere uno spicchio d'aglio e due rametti di timo.
2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
3. Versare l'olio all'interno della vasca e posizionare le due orate.
4. Tagliare i pomodorini a metà e versarli all'interno della vasca assieme alle olive nere e ai capperi; salare il tutto.
5. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "AIRGRILL", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.

## CODE DI GAMBERO FRITTE

### Ingredienti:

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Code di gambero  | 12 pz     |
| Uova             | 2         |
| Farina           | q.b.      |
| Pane grattugiato | q.b.      |
| Olio             | livello 5 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 10 min |
| Tempi di cottura      | 12 min |



1. Togliere la testa ai gamberoni e sgusciarli bene.
2. Passarli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pane grattugiato.
3. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
4. Versare l'olio nel fondo della vasca, chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 12 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Preriscaldare l'olio per 1 minuto.
6. Aggiungere i gamberoni e cucinarli ruotandoli 2-3 volte durante la cottura per uniformare la doratura.
7. Servire accompagnati con una salsa allo yogurt o con la maionese.

## GAMBERONI IN GUAZZETTO

### Ingredienti:

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Gamberoni          | 800 gr    |
| Limone (succo)     | 1/2       |
| Spicchio aglio     | 1         |
| Prezzemolo tritato | q.b.      |
| Olio d'oliva       | livello 3 |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 5 min  |
| Tempi di cottura      | 20 min |







1. Lavare e pulire bene i gamberoni. Dopo averli ben asciugati posizionare i gamberi in una terrina e marinarli per 1 ora circa versando il limone, l'olio, il prezzemolo e l'aglio.
2. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
3. Versare i gamberoni marinati; chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 20 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.

## SALMONE IN CROSTA DI SPINACI

### Ingredienti:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Filetto di salmone  | 350 gr     |
| Spinaci già bolliti | 200 gr     |
| Pinoli              | 20 gr      |
| Rotoli di sfoglia   | 2          |
| Burro               | 20 gr      |
| Aglio               | 1 spicchio |
| Sale                | q.b.       |
| Pepe                | q.b.       |
| Uova                | 1          |



|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 6      |
| Tempi di preparazione | 20 min |
| Tempi di cottura      | 50 min |

1. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
2. Posizionare all'interno il filetto di salmone precedentemente salato e pepato (posizionarlo con la pelle verso il basso).
3. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 15 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi. Una volta cotto toglierlo dalla vasca e farlo raffreddare.
4. Nella stessa vasca posizionare la pala mescolatrice, il burro, uno spicchio d'aglio gli spinaci bolliti precedentemente, i pinoli, sale, pepe, selezionare il programma  "PADELLA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 10 min e cucinare il tutto aggiungendo dell'acqua se dovesse risultare troppo asciutto.
5. Stendere la sfoglia (con la carta da forno sotto) in un piano di lavoro; posizionare al centro della sfoglia il salmone (togliendo la pelle una volta raffreddato), ricoprire con gli spinaci e i pinoli.
6. Spennellare i 4 lati della sfoglia con l'uovo sbattuto e stenderci sopra l'altra sfoglia in modo da ottenere uno strudel; fare aderire bene i lati e tagliare la pasta sfoglia in eccesso.
7. Effettuare piccoli taglietti sulla pasta per facilitare la fuoriuscita del vapore durante la cottura e spennellare con l'uovo.
8. Posizionare lo strudel con la carta da forno sotto, all'interno della vasca (senza la pala mescolatrice), chiudere il coperchio, selezionare il programma  "FORNO"; selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
9. Aspettare che si raffreddi un po' prima di tagliarlo a fette.

## RATATOUILLE

### Ingredienti:

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Melanzana             | 350 gr    |
| Zucchine              | 350 gr    |
| Peperoni rossi        | 450 gr    |
| Cipolle               | 200 gr    |
| Pomodori ramati       | 400 gr    |
| Aglio                 | 1         |
| Sale                  | q.b.      |
| Pepe                  | q.b.      |
| Timo                  | q.b.      |
| Alloro                | q.b.      |
| Olio d'oliva          | livello 5 |
| Brodo                 | 150 ml    |
|                       |           |
| Persone               | 8         |
| Tempi di preparazione | 15 min    |
| Tempi di cottura      | 60 min    |

1. Lavare e tagliare a quadretti tutte le verdure (tranne la cipolla e i pomodori) dello spessore di 2 cm circa. Mettere i pomodori per qualche secondo in acqua bollente, poi pelarli e tagliarli a pezzi. Tagliare la cipolla a fette.
2. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
3. Distribuire su tutto il fondo la cipolla a fette e aggiungere l'olio.
4. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "PADELLA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 60 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Soffriggere la cipolla per 4-5 minuti, aggiungere i peperoni e una parte del brodo e cucinare per altri 6-8 min.
6. Aggiungere infine le restanti verdure, il brodo, salare pepare e portare a termine la cottura.



## PATATE ALLA PAPRIKA

### Ingredienti:

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Patate fresche        | 1000 gr      |
| Paprika dolce         | 1 cucchiaino |
| Sale                  | q.b.         |
| Olio di arachide      | livello 3    |
|                       |              |
| Persone               | 8            |
| Tempi di preparazione | 15 min       |
| Tempi di cottura      | 35 min       |

1. Inserire la pala mescolatrice nella vasca.
2. Pelare le patate, tagliarle a spicchi e metterle in acqua fredda.
3. Asciugarle bene e versarle all'interno della vasca assieme



all'olio.

4. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "PA-TATE", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 35 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Dopo circa 20 minuti aggiungere la paprika, salare e portare a termine la cottura.

## TORTA ALLO JOGURT E MELE

### Ingredienti:

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Farina                | 240 gr |
| Zucchero              | 250 gr |
| Uova                  | 3      |
| Yogurt magro          | 125 gr |
| Bustina di lievito    | 1      |
| Olio di girasole      | 60 gr  |
| Scorza di limone      | 1      |
| Mele                  | 1      |
|                       |        |
| Persone               | 12     |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 35 min |



1. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
2. Sbattere con un frullino elettrico le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bello spumoso. Aggiungere la farina setacciata, il lievito, lo yogurt, la scorza del limone, l'olio e sbattere per qualche minuto finché il composto diventa omogeneo e cremoso; a questo punto aggiungere la mela tagliata a pezzetti e mescolare bene.
3. Imburrare e infarinare la vasca e versare l'impasto al centro livellandolo per bene.
4. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "TORTA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 35 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Farla raffreddare prima di servire.

## CROSTATA DI MARMELLATA

### Ingredienti:

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Farina                     | 250 gr |
| Burro                      | 125 gr |
| Zucchero                   | 110 gr |
| Uova (1 intero e 1 tuorlo) | 2      |
| Sale                       | q.b.   |
| Marmellata                 | 170 gr |

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Persone               | 12     |
| Tempi di preparazione | 15 min |
| Tempi di cottura      | 50 min |

1. Mettere nel mixer la farina, lo zucchero, le uova, il burro appena tolta dal frigorifero e tagliato a tocchetti e un pizzico di sale.
2. Frullare il tutto fino ad ottenere un impasto compatto ed abbastanza elastico. Mettere il tutto a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.
3. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
4. Imburrrare ed infarinare bene il fondo. Stendere 2/3 della frolla ad uno spessore di 3-4 mm e posizionarlo nel fondo della vasca ritagliando accuratamente il bordo.
5. Bucherellare con i rebbi di una forchetta il fondo e distribuire sopra la marmellata livellando con un cucchiaino.
6. Con la pasta avanzata creare delle strisce da posizionare incrociate sopra la marmellata.
7. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "TOR-TA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 50 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
8. Una volta che si è raffreddata bene rovesciarla in un piatto e servire.



## MUFFIN AL CIOCCOLATO

### Ingredienti per 20 muffin:

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Farina 00              | 300 gr |
| Zucchero               | 300 gr |
| Burro                  | 150 gr |
| Cacao amaro in polvere | 70 gr  |
| Lievito chimico        | 6 gr   |
| Latte fresco intero    | 180 ml |
| Sale                   | 1 gr   |
| Uova                   | 4      |
| Bicarbonato            | 2 gr   |
| Cioccolato fondente    | 100 gr |
| Bacca di vaniglia      | 1      |

|         |    |
|---------|----|
| Persone | 10 |
|---------|----|

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Tempi di preparazione | 20 min |
| Tempi di cottura      | 25 min |

1. In un robot da cucina sbattere il burro ammorbidito assieme allo zucchero; unire anche i semi di una bacca di vaniglia.
2. Quando il composto risulterà chiaro e spumoso, aggiungere le uova a temperatura ambiente una alla volta. Lavorare tutti gli ingredienti per qualche minuto e poi aggiungere la farina, il cacao amaro, il lievito, il bicarbonato e il sale tutti setacciati alternandoli con il latte a temperatura ambiente.
3. Unire per ultimo il cioccolato fondente grattugiato.
4. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca.
5. Riempire i pirottini con l'impasto e posizionarli all'interno della vasca (7-8 per infornata).
6. Chiudere il coperchio, selezionare il programma  "TOR-TA", selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
7. Al termine lasciare raffreddare; volendo si possono spolverizzare con dello zucchero a velo.