
FH1396

MULTICOOKER



De'Longhi

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.

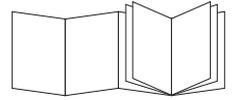
The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

IT

pag. 6

EN

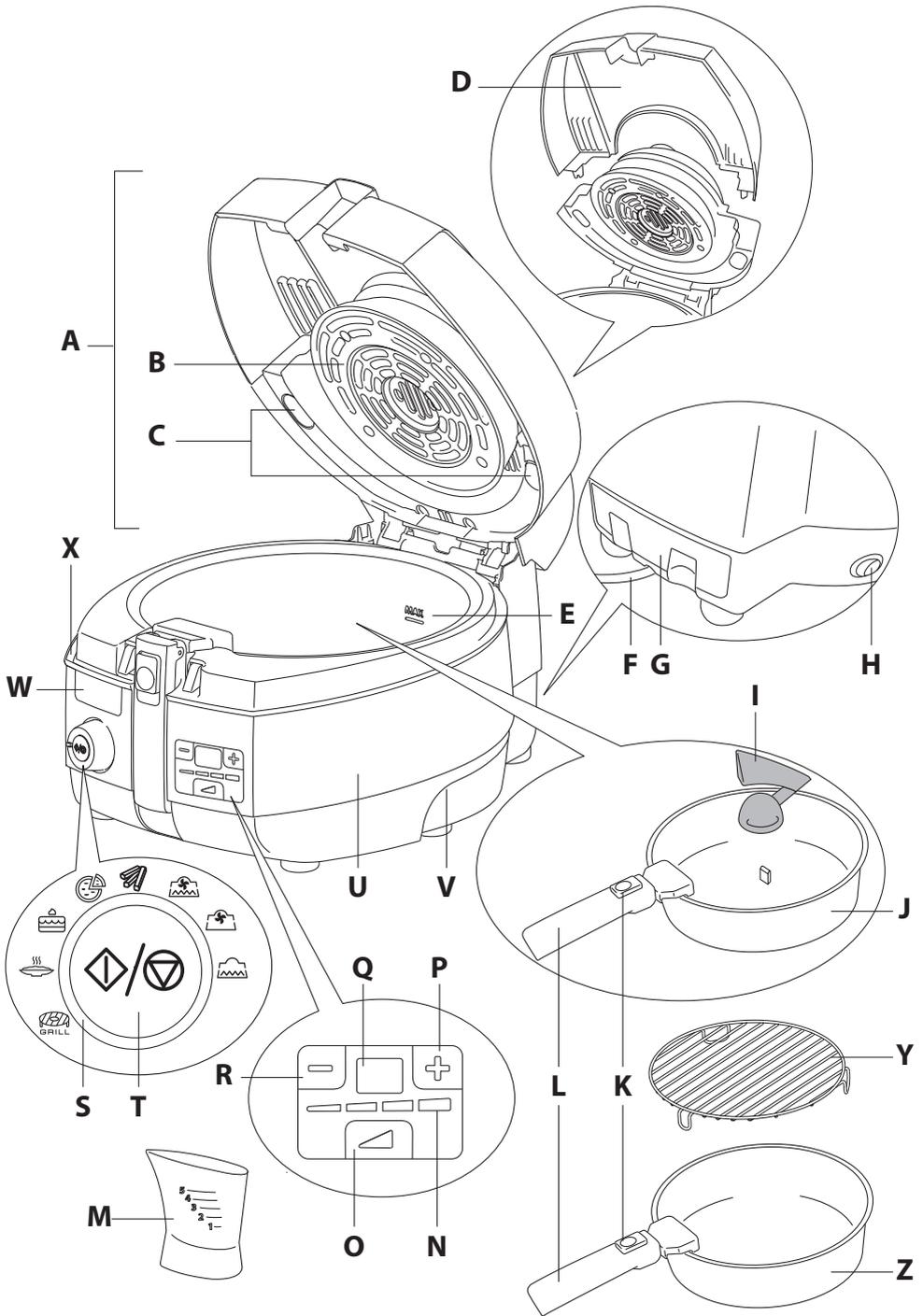
page 22

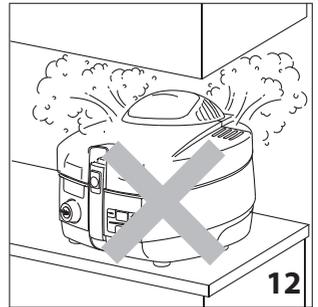
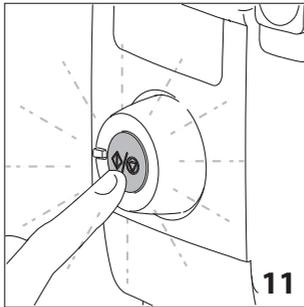
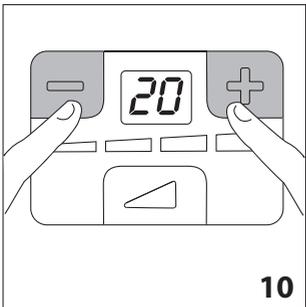
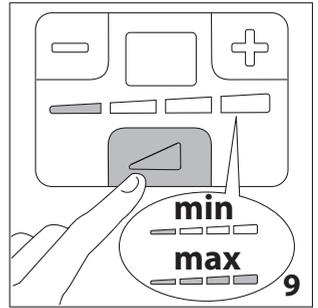
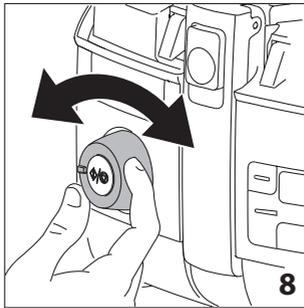
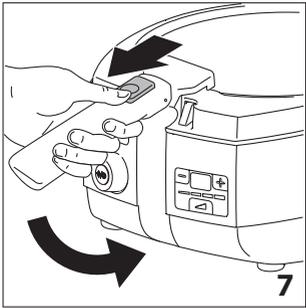
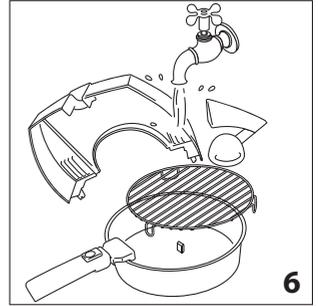
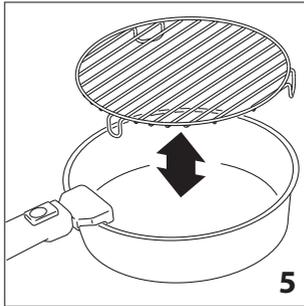
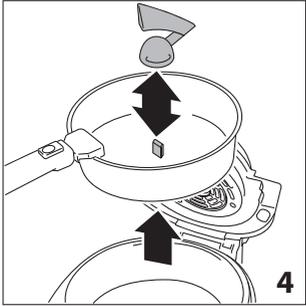
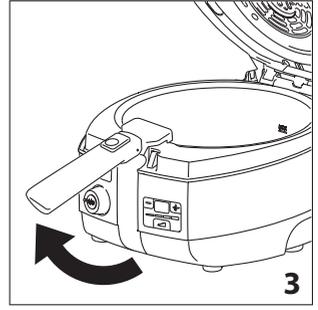
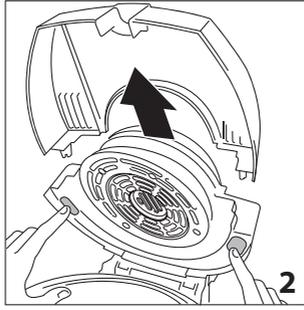
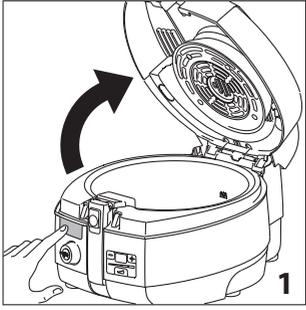


For more recipes:
(free download)



De'Longhi Recipes 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, agriturismo, 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 (PxLxH): 405x325x290 mm

peso: 6,3kg

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 (con perno per pala mescolatrice)
- K Corsore 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
- Y Griglia
- Z Vasca con rivestimento in teflon

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. Per questo tipo di cottura, utilizzare la vasca con perno per pala mescolatrice (J).

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 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.

Per questo tipo di cottura utilizzare la vasca (Z), particolarmente indicata per dolci e torte.

Consigliamo di imburrare ed infarinare sempre la vasca (Z) 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 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.

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.

Per questo tipo di cottura utilizzare la vasca (Z).

Consigliamo sempre di oliare il fondo della vasca (Z) 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.

Per questo tipo di cottura, utilizzare la vasca con perno per pala mescolatrice (J).

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.



GRILL: questo programma è ideale per grigliare ogni tipo di cibo.

Per questo tipo di cottura utilizzare sempre la griglia (Y) inserita nel fondo della vasca (Z).

In questo programma il livello di potenza è settato di default su  ed il tempo di cottura su 50 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 forno, pane e verdure arroste, con o senza pala mescolatrice (I). Di conseguenza per questo tipo di cottura si possono utilizzare entrambe le vasche.

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.

Per questo tipo di cottura si consiglia di utilizzare la vasca (Z).

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.

Per questo tipo di cottura, utilizzare la vasca con perno per pala mescolatrice (J).

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 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) e (Z), la pala mescolatrice (I), la griglia (Y) 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. 4).
- Lavare la vasca (J) e (Z), la pala mescolatrice (I), la griglia (Y) 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) e (Z).
- Reinscrivere la vasca (J) o (Z) (in base alla ricetta desiderata) 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 (J)) (fig. 4).
Nelle cotture con il programma GRILL invece, utilizzare sempre la griglia (Y) inserita nel fondo della vasca (Z) (fig. 5).
 - Versare gli ingredienti da cuocere all'interno della vasca (J) o (Z), 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).
 - Spegnere l'apparecchio premendo il tasto generale accensione/spengimento (H).
 - Aprire il coperchio (A) ed estrarre la vasca (J) o (Z) 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) e (Z), la pala mescolatrice (I), la griglia (Y) 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) e (Z), 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

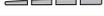
TABELLE DI COTTURA

Patate

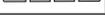
Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
Patate standard 10x10	Fresche	1700 gr (*)	livello 5	40-43	SI			-
		1500 gr (*)	livello 4	37-40	SI			-
		1250 gr (*)	livello 3	35-37	SI			-
		1000 gr (*)	livello 2	28-31	SI			-
		750 gr (*)	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			-
Costolette d'agnello	Fresche	600 gr	senza	12-15	NO			utilizzare la griglia e girare dopo 10 minuti
Alette di pollo	Fresche	500 gr	senza	20-25	NO			utilizzare la griglia e girare dopo 13-15 minuti

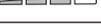
Pesce - Crostacei

Ricetta	Tipo	Quantità	Olio	Tempo di cottura (min)	Pala mescolatrice	Programma di cottura	Livello di potenza	Consigli
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			-
Capasante	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			-
Orata	Fresca	2pz	senza	20-25	NO			utilizzare la griglia e girare dopo 13-15 minuti
Spiedini di pesce	Freschi	300 gr	senza	12-15	NO			utilizzare la griglia e girare dopo 10 minuti

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  "PATATE", 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.

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  "PATATE", 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.

KAFTA CON SALSA ALLO JOGURT E PANE PITA

Ingredienti:

Carne macinata	450 gr
Prezzemolo	q.b.
Aglione tritato	1 cucchiaino
Coriandolo macinato	2 cucchiaini
Cumino	1 cucchiaino
Sale fino	1 cucchiaino
Pepe	1/2 cucchiaino
Pane pita	4 panini
Acqua	200 ml

Ingredienti per la salsa allo jogurt:

Jogurt greco	125 gr
Tahina (pasta di sesamo)	125 gr
Coriandolo fresco	q.b.
Succo di limone	3 cucchiaini
Olio di oliva	2 cucchiaini
Sale	1 pizzico

Ingredienti per la farcia:

Cetriolo tagliato a dadini	1
Pomodorini tagliati in 4	150 gr
Cipolla rossa tritata	1
Sale	q.b.

Persone	4
Tempi di preparazione	15 min
Tempi di cottura	20 min

1. Preparare degli hamburger mescolando la carne macinata assieme a tutte le spezie e le erbe; formare 4 hamburger.
2. Nel frattempo preparare la salsa allo jogurt; mescolare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere la consistenza desiderata.
3. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca e inserire l'accessorio griglia.
4. Versare l'acqua nel fondo della vasca per evitare odori sgradevoli durante la cottura.
5. Posizionare gli hamburger direttamente sopra la griglia, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 20 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
6. Ruotare gli hamburger dopo 12 minuti circa e portare a termine la cottura per il tempo impostato.
7. Al termine aprire il pane pita, inserire la kafta, un po' di farcia e salsa a piacere. Servire caldo.

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.

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 quadrettoni 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.

CROSTINI AI PEPERONI GRIGLIATI E BACON

Ingredienti:

Peperoni rossi	2
Olio di oliva	livello 5
Aglione	1 spicchio
Sale	q.b.
Baguette	1
Parmigiano a scaglie	100 gr
Basilico tritato	1 mazzetto

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

1. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca e inserire l'accessorio griglia.
2. Pulire e tagliare i peperoni a metà, posizionarli direttamente sopra la griglia rivolti verso il basso, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
3. Al termine della cottura metterli in una ciotola e coprirli con la pellicola per alimenti; lasciarli trasudare per 10-15 minuti quindi spellarli.
4. Tagliare la polpa a pezzetti quindi metterla in una ciotola assieme all'olio, l'aglio, il basilico tritato e al sale.
5. Tagliare il pane a fette, distribuirle sopra la griglia, ungerle con un po' d'olio, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 10 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
6. Al termine della cottura, mescolare il parmigiano con i peperoni e distribuire il composto ottenuto sopra il pane e servire.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti:

Riso vialone nano	480 gr
Porcini congelati	300 gr
Brodo bollente	1500 ml
Aglione	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
Scalognone	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 scalognone.
3. Inserire lo scalognone 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, dopodichè 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).

BOCCONCINI DI VITELLO AI CARCIOFI

Ingredienti:

Polpa di vitello	600 gr
Carciofi congelati	200 gr
Brodo	200 gr
Scalognò	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 scalognò 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.

COSTOLETTE DI AGNELLO MARINATE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

Costolette di agnello	600 gr
Arancia	1
Timo fresco	1 rametto
Rosmarino fresco	1 rametto
Olio d'oliva	livello 5
Sale grosso	q.b.
Pepe nero	q.b.
Acqua	200 ml

Persone	4
Tempi di preparazione	10 min
Tempi di cottura	15 min

1. Preparare la marinata; grattugiare la buccia dell'arancia e spremere il succo; aggiungere i rametti tritati di timo e rosmarino, pepare e versarci dentro le costolette di agnello. Lasciare marinare 2-3 ore.
2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca e inserire l'accessorio griglia.
3. Versare l'acqua nel fondo della vasca per evitare odori sgra-

devoli durante la cottura.

4. Trascorso il tempo della marinatura, posizionare le costolette direttamente sopra la griglia, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 15 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Ruotare le costolette dopo 10 minuti circa e portare a termine la cottura per il tempo impostato.

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.

ALETTE DI POLLO IN SALSA BARBEQUE

Ingredienti:

Alette di pollo	500 gr
Salsa barbeque	100 gr
Acqua	200 ml

Persone	4
Tempi di preparazione	10 min
Tempi di cottura	25 min

1. Marinare le alette di pollo con la salsa barbeque per 1 ora circa.
2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca e inserire l'accessorio griglia.
3. Versare l'acqua nel fondo della vasca per evitare odori sgradevoli durante la cottura.
4. Trascorso il tempo della marinatura, posizionare le alette di pollo direttamente sopra la griglia, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Ruotare le alette dopo 13-15 minuti circa e portare a termine la cottura per il tempo impostato.

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.

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.

PESCE SPADA IN SALSА AROMATICA

Ingredienti:

Pesce spada	250 gr
Acqua	200 ml

Ingredienti per la salsa:

Succo di limone	1
Olio di oliva	3 cucchiari
Prezzemolo	1 ciuffo
Origano	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.

Persone	2
Tempi di preparazione	10 min
Tempi di cottura	25 min

1. Preparare la salsa aromatica mescolando l'olio di oliva con il succo del limone, l'origano e un pizzico di sale e pepe. Immergere i tranci di pesce spada e lasciarli marinare per 1 ora circa.
2. Togliere la pala mescolatrice dalla vasca e inserire l'acces-

sorio griglia.

3. Versare l'acqua nel fondo della vasca per evitare odori sgradevoli durante la cottura.
4. Trascorso il tempo della marinatura, posizionare i tranci direttamente sopra la griglia, chiudere il coperchio, selezionare il programma "GRILL" , selezionare il livello di potenza , impostare il tempo di cottura 25 minuti e premere il tasto avvio/arresto programmi.
5. Ruotare il pesce dopo 13-15min circa e portare a termine la cottura per il tempo impostato.

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.

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.

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  "TORTA", 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.