



MODELLO F



MANUALE DI ISTRUZIONI E RICETTARIO

INDICE

Prima di cucinare 4

Prima di iniziare 5

Funzioni e accessori 8

Come cucinare 8

Come programmare per cucinare a una ora predeterminata 10

Pulizia del robot 11

Sicurezza 12

Assistenza al cliente e Garanzia 13

Raccomandazioni 14

Ricettario 15

Garanzia

il Robot da Cucina dispone di un servizio di assistenza al cliente, tramite il quale può gestire l'attivazione della sua garanzia, può ricevere aiuto per cucinare o programmare il suo robot e troverà costanti aggiornamenti per le ricette. Per contattarci può farlo su www.cocinaprogramablesgm.com dove potrà diventare membro della comunità dei Robot da Cucina dove avrà accesso allo scambio di ricette, trucchi e consigli per l'uso del robot. Inoltre attraverso il servizio di assistenza al cliente potrà inviare le reclamazioni opportune al servizio tecnico in caso ne abbia bisogno.

S.A.T e Servizio tecnico

S.A.T. Robot da Cucina Modello F (dettagli tecnici):

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni dalla data d'acquisto, sempre se si conservi e si invii la ricevuta d'acquisto, il prodotto sia in perfetto stato fisico e si abbia fatto un uso adeguato come indicato in questo manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato in modo diverso delle sue capacità e utilità, o è stato maltrattato, colpito, esposto a umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cucine Programmabili GM
- Se il problema è originato dall'usura dei pezzi dovuta all'uso

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbrica del suo Robot da Cucina GM Modello F per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto i pezzi soggetti ad alta usura come la vaschette e anelli in silicone. In caso di uso incorretto da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione. Se in alcune occasioni si rileva un problema con il prodotto, bisogna contattare il Servizio di Assistenza ufficiale di Cucine Programmabili GM e mandare la ricevuta d'acquisto del prodotto via Fax o e-mail:

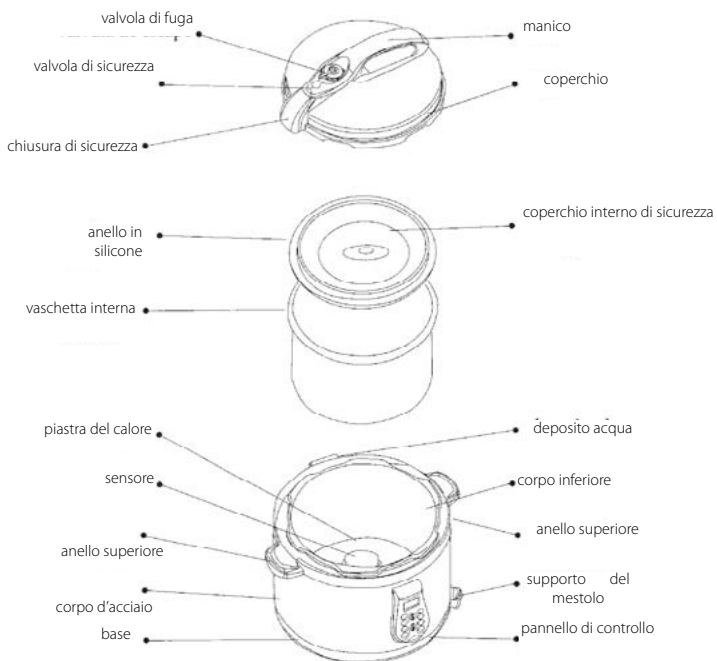
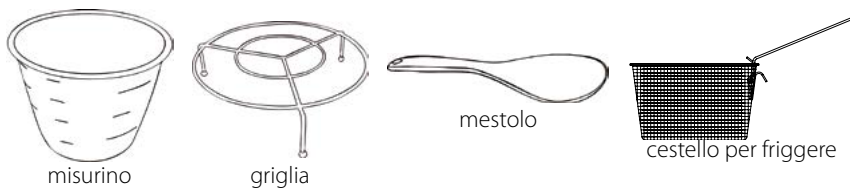
sat@cocinasprogramablesgm.com
www.cecotechomeapps.it

Prima di cucinare

- Leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale.
- Non immergere in nessun liquido le parti elettriche del Robot da cucina Modello F
- Non deve essere utilizzato da bambini
- Non accenderlo se ha qualche parte danneggiata
- Gli accessori devono essere utilizzati solamente con il Robot da Cucina Modello F altrimenti potrebbero subire danni irreparabili
- Non esporlo al sole o ad altri agenti climatici
- Non utilizzare il Robot da cucina modello F vicino a fonti di calore, come forni, fornelli e piastre elettriche, altrimenti si potrebbe rovinare.
- Non utilizzare il Robot da cucina modello f per usi diversi da quelli indicati, ovvero cucinare
- Conservare questo manuale
- Non avvicinarsi alla valvola di calore mentre espelle il vapore, sarà bollente e può provocare ustioni
- Non introdurre una quantità di alimenti superiore a quella indicata dal segnale di massima capacità

Funzioni, accessori e pulsanti

Accessori



ORA +: questo pulsante si usa per aumentare il tempo di cottura o le ore di programmazione. Questo bottone si usa anche per programmare la cottura a una determinata ora.

CANCEL-: questo pulsante si usa per diminuire il tempo di cottura e i minuti di programmazione. Si usa per cancellare.

PRESSIONE (P): questo pulsante si usa, dopo aver selezionato il menù di cottura, per regolare la pressione. La pressione va regolata in base alla ricetta: zuppe, minestre, vellutate ecc.. vanno cucinate a alta pressione, nel caso di stufati si userà la media pressione e per piatti secchi si userà la bassa.

Bassa(30Kpa) Media(70kpa) Alta(90Kpa)
MIN.  MAX.

TEMPERATURA (T^a): La temperatura verrà regolata in base agli ingredienti, ai menù e alle ricette.

In alcuni menù devono essere configurate sia la pressione sia la temperatura, in altri al contrario solo la pressione o solo la temperatura.

Nella maggior parte dei menu preconfigurati non si possono regolare né la pressione né la temperatura.

90°C -110°C-120°C-130°C-140°C-160°C-180°C
MIN.  MAX.

CUCINA /MANTENERE CALDO: questo pulsante si usa per selezionare l'inizio del processo di cottura o per mantenere il cibo caldo. Se viene premuto due volte inizierà a Riscaldare

TURBO: selezionare il bottone turbo, selezionare la pressione, il tempo di cottura e la temperatura. Ideale per cucinare piatti liquidi come minestre, zuppe ecc., grazie all'ultima tecnologia a pressione massima, cucina in modo salutare, veloce, conservando le proprietà nutritive e i sapori degli alimenti.

PRESSIONE: selezionare il pulsante pressione/vapore, selezionare la pressione, il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera P, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è PRESSIONE. Regolare il tempo e la temperatura di cottura in base al ricettario o alle proprie preferenze

VAPORE: selezionare il pulsante pressione/vapore 2 volte, selezionare la pressione, il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera V, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è VAPORE. Regolare il tempo e la temperatura di cottura in base al ricettario o alle proprie preferenze. Per cucinare a vapore è imprescindibile introdurre la griglia per la cottura a vapore e 2 bicchieri d'acqua. Ideale per cucinare piatti come minestre, vellutate, zuppe di verdure e pesce al vapore in modo rapido.

STUFATO: Selezionare il bottone/stufato lento, selezionare la pressione, il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera G, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è STUFATO. Regolare il tempo e la temperatura di cottura in base al ricettario o alle proprie preferenze.

LENTO: Selezionare il pulsante stufato/lento 2 volte, selezionare il tempo di cottura e la temperatura. sullo schermo LED apparirà la lettera L, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è FUOCO LENTO. Regolare il tempo e la temperatura di cottura fino a 990 minuti. Ideale per stufati, brodi ecc... cucinati con il metodo tradizionale.

SOBBOLLIRE: Selezionare il pulsante Sobbollire/cottura confit, selezionare il tempo di cottura. Sullo schermo LED apparirà la lettera E, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è SOBBOLLIRE. Regolare il tempo, la temperatura è già configurata. aggiungere gli alimenti nella vaschetta dopo aver sentito 3 beep, indica che è stata raggiunta la temperatura ottimale per effettuare la cottura. Menu a bassa temperatura ideale per uova in camicia e pesce lesso.

CONFIT: selezionare il pulsante sobbollire/cottura confit 2 volte, selezionare il tempo di cottura. Sullo schermo LED apparirà la lettera C, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è di COTTURA CONFIT. Regolare il tempo di cottura fino a 990 minuti. la temperatura è preconfigurata. Ideale per carni, volatili, pesci, verdure e ortaggi.

DESSERT: selezionare il bottone Dessert/pulizia; selezionare il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera P, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menù selezionato è DESSERT. Regolare la temperatura e il tempo di cottura fino a 99 minuti. Regolare i valori come indicato sul ricettario.

PULIZIA: Selezionare il bottone Dessert/pulizia 2 volte, sullo schermo LED apparirà la lettera L; è un menu di pulizia preconfigurato. Aggiungere 2 bicchieri d'acqua e mezzo limone e selezionare il menu.

PASTA: selezionare il bottone pasta/riso, selezionare il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera P, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menù selezionato è PASTA. Regolare la temperatura e il tempo di cottura fino a 99 minuti. regolare i valori come indicato sul ricettario

RISO: selezionare il pulsante Pasta/riso 2 volte, selezionare il tempo di cottura, la temperatura e la pressione. Sullo schermo LED apparirà la lettera A, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è RISO. Regolare la temperatura e il tempo di cottura fino a 99 minuti. Regolare i valori come indicato sul ricettario.

FORNO: Selezionare il bottone forno/piastra, seleziona il tempo e la temperatura di cottura. Sullo schermo LED apparirà la lettera H, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare il menu selezionato è FORNO. Seleziona il menù forno, senza pressione, per piatti al forno, tempo di cottura regolabile fino a 330 minuti e la temperatura fino a 200°C.

PIASTRA: Selezionare il bottone forno/piastra 2 volte. È un menu senza pressione, ideale per cotture semplici, come frittate e soffritti vari, per tanto non è possibile selezionare il

tipo di pressione, però è possibile selezionare il tempo di cottura e la temperatura. Sullo schermo LED apparirà la lettera P, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è PIASTRA. Regolare il tempo di cottura fino a 99 minuti e la temperatura in base al ricettario o alle proprie preferenze.

FRIGGERE: Selezionare il menù friggere premendo 2 volte il pulsante Friggere/soffriggere, è un menu senza pressione, ideale per cucinare ad alte temperature, come patatine fritte, ali di pollo, crocchette ecc., sempre senza coperchio e a temperatura massima, per tanto non è possibile selezionare il tipo di pressione, però è possibile selezionare il tempo di cottura. Sullo schermo LED apparirà la lettera F, accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è FRIGGERE. Regolare il tempo di cottura in base al ricettario o alle proprie preferenze. In automatico il tempo di cottura configurato è di 15 minuti, questi partiranno solo dopo che l'olio sia abbastanza caldo e quindi pronto a friggere; se si desidera aumentare il tempo di cottura secondo le proprie necessità, aggiungerlo premendo il bottone+.

SOFFRIGGERE: Selezionare il menù soffriggere premendo 1 volta il bottone Friggere/soffriggere; è un menu senza pressione, ideale per soffritti ecc., sempre senza coperchio e a temperatura massima, per tanto non è possibile selezionare il tipo di pressione, però è possibile selezionare il tempo di cottura. Sullo schermo LED apparirà la lettera S accompagnata dai minuti di cottura, per indicare che il menu selezionato è SOFFRIGGERE. Regolare il tempo di cottura in base al ricettario o alle proprie preferenze. In automatico il tempo di cottura configurato è di 10 minuti, questi partiranno solo dopo che l'olio sia abbastanza caldo e quindi pronto a soffriggere; se si desidera aumentar il tempo di cottura in accordo alle proprie necessità, aggiungerlo premendo il bottone+. Aggiungere gli alimenti nella vaschetta dopo aver udito 3 beep, indica che è stata raggiunta la temperatura ottimale per realizzare la cottura.

MANTENERE CALDO: funzione automatica per mantenere caldi i piatti cucinati recentemente fino al consumo, la temperatura e la pressione permettono di mantenere il cibo in perfetto stato per ore. Se si preme il bottone una volta, inizierà il processo MANTENERE CALDO, se viene premuto 2 volte si attiva il processo di RISCALDAMENTO.

ORA: Questo pulsante si usa per iniziare la funzione di programmazione del pasto e per aumentare il tempo di cottura e di programmazione.

Questo modello di robot da cucina che ha acquistato possiede la funzione VOCE, tutti i menu saranno identificati da una voce una volta selezionati. Se si desidera attivare o disattivare la funzione voce, tenere premuto il bottone "T" per 3 secondi per attivarla; ripetere lo stesso procedimento per disattivarla

Come cucinare



Cucinare con il nuovo robot da cucina Modello f è molto semplice; bisogna soltanto introdurre gli ingredienti, programmare in base al ricettario e introdurre l'ora di consumo del pasto, cosicché il robot da cucina preparerà il pasto per quell'ora.

In seguito descriveremo in dettaglio come cucinare con il suo robot da cucina Modello f. Il coperchio si apre girando in senso orario verso l'alto, quindi alzarlo come mostrato nella figura.

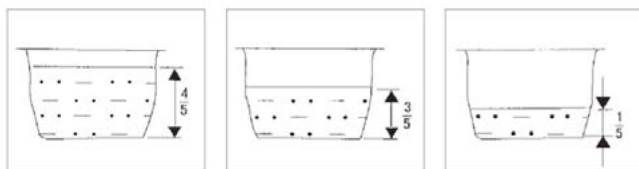
Si introducono tutti gli ingredienti nella vaschetta e in caso fosse necessario, qualche accessorio come indicato dal ricettario.

Successivamente si inserisce la vaschetta con gli alimenti all'interno del Robot da Cucina Modello F (la vaschetta deve essere sempre inserita quando si cucina) come mostrato nella figura. In seguito mettiamo il coperchio girando in senso antiorario, al contrario della figura anteriore.

Attenzione, all'interno sono presenti delle tacche, in caso di pressione (specialmente alta pressione) nessun liquido deve superare la massima tacca. In questo momento selezioniamo il menù come suggerito dal ricettario. Dopo aver selezionato il menù procederemo a scegliere il tempo di cottura (il tempo di cottura viene suggerito sul ricettario per ogni ricetta), per il quale useremo i bottoni +, che aumenta i minuti uno per volta e il bottone -, che diminuisce. Per ottenere un buon risultato consigliamo di seguire i tempi raccomandati sul ricettario e nel caso in cui il risultato non sia 100% di suo gradimento, basta modificare il tempo di cottura aumentando o diminuendo il tempo riportato sul ricettario. Se durante questi procedimenti si confonde ha la possibilità di cancellare selezionando il bottone cancellare per ricominciare.

Una volta selezionato il tempo di cottura, si dovrà selezionare il tipo di pressione tramite il bottone **PRESSIONE**, scegliere quella con cui si desidera cucinare, alta per cucinare velocemente, media per cucina express o bassa per stufati, in ogni caso seguire le istruzioni del ricettario per ogni ricetta diversa. Nei menù forno, lento, friggere e piastra non si cucina con pressione, per tanto non si potrà selezionare il tipo di pressione, però

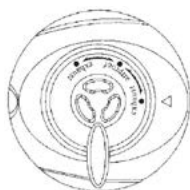
si potrà selezionare la temperatura, inoltre si consiglia di eliminare il peso della valvola e togliere il coperchio per ottenere un migliore risultato, sempre seguendo le istruzioni riportate nel ricettario.



Successivamente Premeremo il bottone T(temperatura) e regoleremo la temperatura nei casi in cui è possibile. La temperatura si può regolare in qualsiasi momento durante la cottura. Nel caso in cui sia possibile regolare solamente la pressione e non la temperatura, premendo il bottone P (pressione) si potrà regolare la pressione durante la cottura. Dopo aver selezionato il menu, il tempo di cottura, la pressione e la temperatura (in caso fosse necessario), premeremo il bottone CUCINA per iniziare il processo di cottura e il Robot da Cucina Modello F inizierà a cucinare.

La prima fase di cottura è il rilevamento automatico degli alimenti e preriscaldamento, visto che è lei a scegliere il reale tempo di cottura.

Il Robot da Cucina Modello f rileva da solo la quantità di alimenti che cucina per tanto solo dovrà selezionare il tempo indicato nella ricetta senza tener conto se è per uno o per dieci. Durante questo processo sullo schermo appariranno una serie di trattini in movimento, finita questa fase verranno mostrati il tempo di cottura selezionato e inizierà il conto alla rovescia. Lei saprà quando il Robot da Cucina finisce di cucinare, perché sarà avvisato da un voce "IL PASTO È PRONTO", da quel momento in poi si attiverà la funzione Mantenere caldo e sarà avvisato dalla frase "IL PASTO SI MANTIENE CALDO" solo si potrà disattivare premendo il bottone CANCEL; il Robot da Cucina Modello F manterrà il suo pasto caldo finché non decida di consumarlo.



La funzione Mantenere Caldo serve anche per riscaldare senza scuocere e può attivarsi di nuovo premendo il bottone MANTENERE CALDO, 2 volte.

Per aprire il coperchio, per prima cosa bisogna assicurarsi che non ci sia pressione presente all'interno (in ogni caso il Robot da Cucina non permetterà che si apra il coperchio)

muovendo la valvola di fuga in posizione exhaust, con cui espellerà tutto il vapore presente all'interno.

Programmare per cucinare a una ora predeterminata

Se desidera programmare la sua pentola programmabile per avere il suo pasto pronto a una determinata ora, l'unica cosa da fare è premere il tasto "ORA", con cui selezionerà in quante ore vuole il pasto pronto, successivamente selezionerà il menu, il tempo di cottura, la temperatura di cottura così come il tipo di pressione, come descritto nel paragrafo precedente. Alla fine preme il bottone CUCINA per confermare la programmazione.

L'ora programmata si può regolare premendo il bottone +, aumentando a intervalli di 10 minuti fino a un massimo di 24 ore.

La pentola programmabile calcola automaticamente quando cominciare cosicché il pasto sarà pronto da poco all'ora programmata, nel caso in cui il tempo di cottura sia molto lungo e quindi debba obbligatoriamente sfiorare l'ora programmata, la pentola programmata automaticamente cercherà di avvicinarsi il più possibile all'ora programmata.

Se mentre la pentola programmabile cucina o è in attesa si toglie la corrente, la pentola ricorderà la programmazione e quando torna la corrente continuerà a cucinare.

La pentola programmabile include il sistema "caldo" che si mette in funzione automaticamente quando finisce di cucinare e mantiene caldo il pasto in modo indefinito, senza ricucinarla, finché non preme il bottone CANCELLARE, ricordare di cancellare questa funzione quando si finisce di usare il robot.

Pulizia del robot

Il robot da Cucina Modello F dispone di una delle superfici più antiaderenti del mondo, realizzata con ceramica che ha incredibili proprietà antiaderenti, che facilita la pulizia al punto che non è necessario usare strofinacci, o altri utensili abrasivi per la pulizia della vaschetta, anche se è idonea al lavaggio in lavastoviglie.

Oltre alla vaschetta devono essere lavati tutti gli elementi che entrano in contatto con il cibo e devono essere lavati con acqua e sapone, una spugna o, se fosse necessario, uno strofinaccio; gli elementi sono il coperchio interno, il coperchio, l'anello di silicone e la valvola di fuga.

Per togliere il coperchio inferiore e l'anello di silicone, tirare il piccolo supporto che si trova sul coperchio interno, e togliere facilmente l'anello in silicone, è importante lavarlo ogni qualvolta si utilizza, altrimenti può lasciare residui di sapori o odori sui cibi cucinati successivamente dal Robot da Cucina Modello F.

In quanto al filtro di sicurezza e la valvola di fuga è importante tenerli puliti in modo da

non ostruire l'uscita del vapore.

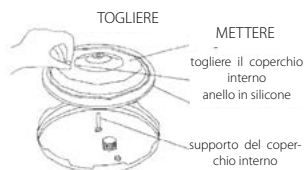


Diagram 12

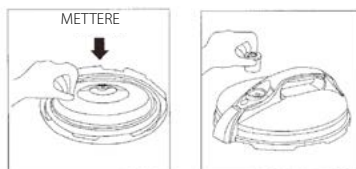
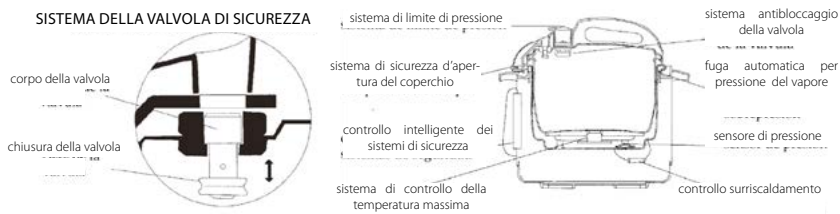


Diagram 13

Sicurezza

Il robot da Cucina Modello F è un prodotto rivoluzionario in quanto a sistemi di sicurezza. Dispone di 14 sistemi interconnessi che lavorano simultaneamente e che rendono impossibile che avvenga alcun errore.

Specialmente vogliamo sottolineare il sistema della valvola di sicurezza che impedisce l'apertura del Robot da Cucina Modello F quando vi è pressione all'interno, per tanto è fondamentale per poter aprire o chiudere il Robot da Cucina Modello F che eliminiamo il vapore rimasto all'interno della pentola posizionando in posizione EXHAUST la valvola di scarico.



Raccomandazioni

Istruzioni basilari

La pulizia della gomma e delle valvole. È molto importante che tenga pulita la cucina programmabile, quindi quando cucina non dimentichi di pulire tanto le valvole quanto la gomma con il fine di eliminare quanti più resti, odori e sapori.

Cancellare sempre dopo aver finito di cucinare. Dato che la cucina programmabile possiede un sistema di riscaldamento del cibo a tempo indeterminato; una volta finito di cucinare, non dimentichi di cancellare così da non lasciare in moto questo sistema a robot vuoto inutilmente dopo aver servito tutto il cibo.

Accessori Extra

Il bicchiere dosatore. Viene fornito come referenza per le ricette, per tanto quando una ricetta si riferisce a una misura, si sta riferendo al bicchiere dosatore.

Griglia da cucina, è la griglia metallica che il suo robot da cucina incorpora, si utilizza per infornare e si deve usare nei casi indicati nelle ricette, si posiziona all'interno della vaschetta e gli alimenti da infornare si pongono sulla griglia.

Si usa anche per cucinare al vapore e si deve usare solo nei casi indicati nelle ricette, si posiziona all'interno della vaschetta con almeno 2 misure d'acqua e gli alimenti si pongono sulla griglia per essere cucinati al vapore.

Mestolo. È un utensile progettato espressamente per la sua cucina programmabile, la sua caratteristica speciale è il materiale anticorrosivo di cui è composto, ideale per lavorare su superfici antiaderenti, non utilizzare utensili corrosivi sulle superfici antiaderenti di cucina programmabile.

Cestello per friggere. si usa per friggere, si può usare anche come teglia da forno.

Tipi di cottura

Stufato. Progettata per tale effetto, consigliamo di introdurre tutti gli alimenti e selezionare il tempo nel menu stufato di bassa pressione che viene indicato per tale effetto, ricordi di aggiungere più acqua se vuole che venga più liquido, però non troppa, visto che il sistema di cottura non perde quasi acqua, riguardo al tempo di cottura, le consigliamo il 35% in meno di tempo rispetto al metodo tradizionale. Al vapore. Solo con la griglia, può cucinare con il menu vapore ad alta pressione, il tempo un 50% in meno, dipende dalla quantità d'acqua

Arrostire o Piastra. In base al tipo di alimento si userà il menù piastra a diverse temperature senza coperchio, se l'alimento ha bisogno di potenza termica consigliamo la massima temperatura senza coperchio, se al contrario ha bisogno di un fuoco normale, la migliore è la media, per ottenere un buon effetto piastra, è importante che non ci sia acqua dentro, e se inoltre riscaldiamo il recipiente senza l'alimento da arrostitire prima di inserirlo, otterremo un effetto uguale a quello della piastra. I tempi sono inferiori di un 35 % e non è necessario girare gli alimenti.

A pressione. Per cucinare a pressione il menu selezionato sarà pressione ad alta pressio-

ne, non mettere più acqua di quella che si desidera che rimanga alla fine, il tempo circa la metà meno del normale. Sempre nella vaschetta interna e solamente a bagnomaria. Si userà la teglia da cucina e uno stampo, si riempirà d'acqua fino a poco più della metà dello stampo o della teglia per il vapore, per cucinare a bassa pressione, selezionare il menu Stufato

Arrostire / Infornare. Sulla griglia da forno, con il menu forno si cucina con il coperchio chiuso pero senza il peso, ricordi di rimettere il peso apposto dopo avere finito, quasi senza liquidi, tener conto che la maggior parte delle ricette per il forno durano minimo più di 30 minuti. Se si vuole riscaldare preventivamente e quindi dorare, consigliamo riscaldare il forno un minuto, una volta caldo dorare 3 minuti per ogni lato senza la griglia da forno, inserire la teglia e Arrostire.

Soffriggere. Per fare ciò solamente si utilizzerà la vaschetta principale, per soffritti più complessi, consigliamo di metter un po d'olio o burro e riscaldarla un paio di minuti con il menu friggere a coperchio aperto, mentre tagliamo e saliamo gli alimenti da soffriggere, dopo soffriggiamo per 2 o 6 minuti, dipende dal soffritto, allo stesso modo possiamo friggere altri alimenti come gamberi all'aglio, lombo, uova fritte o anche patatine fritte.

Pasticceria, impasti e pane. Useremo il menu forno senza peso come indicato nelle ricette, però invece di farlo sulla teglia da forno lo faremo direttamente sulla vaschetta principale. Per impastare le suggeriamo di versare tutti gli ingredienti sulla vaschetta principale e mescoli bene con il mestolo.

Trucchi in cucina

Infornati, utilizzi il menu forno senza il peso per rendere gli alimenti cucinati più croccanti, le consigliamo di preriscaldare la vaschetta per alcuni minuti per migliorare il risultato. Preriscaldamento della piastra, per un migliore risultato con le ricette del menù piastra con il fine di dorare al meglio la carne. In questo caso per grigliare dei filetti è suggerito marcare un lato mentre la piastra è calda è girarlo immediatamente e programmare il tempo della ricetta.

Preriscaldamento dell'olio, quando bisogna friggere o soffriggere dobbiamo preriscaldare l'olio per 1 minuto con il menu friggere cosicché sia molto caldo prima di aggiungere altri ingredienti.

Aprire prima della fine, la cucina programmabile può essere aperta sempre quando non si usa la pressione, per tanto quando finisce il menù metta il peso in posizione di fuga (EXHAUST) affinché espella il vapore, quindi potrà aprirla senza timore della pressione, solo in totale sicurezza potrà aprire la sua cucina programmabile.

Doratura, questo effetto si consiglia per rendere più croccanti gli alimenti, ungere con burro o olio gli ingredienti da infornare.

Appiattire le tortillas, con il fine di ottenere una tortilla piatta su entrambi i piani, non dimenticare di togliere l'olio avanzato prima di inserire le uova sbattute per un miglior

RICETTE

SALSE

BESCIAMELLA PER LASAGNE

Ideale come base per cucinare

Ingredienti: 4 persone

750ml di latte

90g di farina

50g di burro

1 cucchiaio d'olio

1 pizzico di noce moscata

1/2 cucchiaio di sale

Preparazione: 15 minuti

Difficoltà: bassa

Mettiamo tutti gli ingredienti con il menu piastra a 140° con il coperchio alzato per 5 minuti e mescoliamo costantemente.

SALSA CARBONARA

Ideale come condimento

Ingrédients: 4 personnes

500ml di panna da cucina

150g di pancetta

150g di parmigiano

2 uova

Sale e pepe a piacere

Preparazione: 15 minuti

Difficoltà: media

Tagliamo la pancetta a pezzetti e facciamo un soffritto con un po' d'olio con il menu Piastra a 140° per 5 minuti con il coperchio alzato. Dopo aggiungiamo la panna, sale e pepe, il parmigiano e mescoliamo. Prima di servire la carbonara con la pasta aggiungeremo 2 uova. Successivamente versiamo la salsa e mescoliamo.

ZUPPE

ZUPPA ALL'AGLIO BIANCO

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

150g di mandorle sbucciate crude

2 spicchi d'aglio

100g di mollica di pane bagnata

100ml d'olio

50ml d'aceto

1l d'acqua

1 cucchiaino di sale

250g di uva bianca per servire

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Inseriamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e selezioniamo il menu zuppa. Alla fine serviamo con l'uva

Possiamo anche fare un soffritto con aglio e mandorle con il menu piastra a 120° per 5 minuti e in seguito aggiungere gli altri ingredienti e programmare il menu turbo a 130° per 20 minuti a pressione alta.

Frulliamo.

ZUPPA DI POLLO E SEDANO

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

Preparazione: 40 minuti

Difficoltà: bassa

4 coscette di pollo

200 gr di sedano fresco

1 cipolla media

150gr d'aglio tenero

2 carote

1 foglia d'alloro

2 cucchiaini di sale

100ml d'olio d'oliva

Sbucciare e tagliare le verdure a pezzi grandi. Aggiungere gli ingredienti nel robot insieme ad acqua e sale e cucinare con il menu turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione

CREME E VELLUTATE

VELLUTATA DI ZUCCA E PATATE

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

500g di zucca a tocchetti

300g di patate a pezzetti

1 cipolla grande

40ml d'olio d'oliva

100ml di latte

sale a piacere

Acqua

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Bassa

Tagliamo la zucca a tocchetti, Peliamo e tagliamo a pezzetti le patate e la cipolla. Inseriamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina, riempiamo d'acqua e programmiamo il menu stufato a 110° per 10 minuti a media pressione. Successivamente frulliamo.

CREMA DI CAVOLFIORE

Ideale come primo piatto

Dosi per: 4 persone

500g di cavolfiore

200g di sedano

1 patata media

1 cipolla media

50g di burro

750ml di latte

Sale

1 cucchiaino di pepe

1 pizzico di noce moscata

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Bassa

Peliamo e tagliamo il sedano, il cavolfiore e la cipolla a pezzi grandi. Inseriamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e programiamo il menu turbo a 130° per 20 minuti ad alta pressione. Successivamente Frulliamo.

APERITIVI, TAPAS, ANTIPASTI

CROCCHETTE DI PARMIGIANO E NOCI

Ideale come aperitivo

Ingredienti: 4 persone

200g di noci tritate

250g di parmigiano

125ml di latte

125g di farina autolievitante

2 cipolle medie

Olio

Sale e pepe a piacere

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Media

Sbucciamo e tagliamo le cipolle. Soffriggiamo con il menu Piastra a 140° per 10 minuti con il coperchio aperto. Aggiungiamo il latte e la farina autolievitante. Saliamo e aggiungiamo il formaggio e le noci. Lasciamo raffreddare e facciamo delle palline con la pasta. Mettiamo l'olio nel robot e selezioniamo il menu piastra a 140° per 10 minuti e friggiamo.

EMPANADA DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Ideale come spuntino

Ingredienti: 4 persone

Per l'impasto:

5 uova

350g di farina

350ml di latte

125 ml d'olio

1 bustina di lievito

1 cucchiaino di sale

Preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Alta

Mischiamo gli ingredienti per l'impasto. Dividiamolo in due parti e lasciamolo riposare nel frigorifero per 15 minuti. Dopodiché stendere una parte fino a renderla molto sottile e appoggiamola sul fondo della vaschetta. Riempiamola con le fette di prosciutto e formaggio. Copriamo con l'altra parte d'impasto e chiudiamo attorcigliando i bordi e si finirà con una striscia di impasto su cui passare un pennello bagnato in acqua in modo che l'impasto non si incolli. Al di sopra si colloca un'altra striscia di impasto umida, si buca, si bagna con l'uovo. Lo mettiamo nel robot da cucina e selezioniamo il menu forno a 160° per 25 minuti.

LEGUMI

MINISTRA DI CECI E BIETOLE

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

300g di ceci
100g di bietola
80g di mandorle
1 testa d'aglio
100g di pane duro
1 pizzico di paprika dolce
200ml d'olio d'oliva
5 chicchi di pepe nero
2 foglie d'alloro
1/2 cucchiaino di sale

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Mettere i ceci in ammollo la notte prima della preparazione. Tritare insieme: le mandorle, il pane duro, il pepe e un po' d'olio d'oliva. Mettiamo la salsa ottenuta con gli altri ingredienti nel robot da cucina, copriamo d'acqua e programiamo il menu pressione a 120° per 14 minuti. Lasciamo riposare per 4 minuti. Per cucinare con il metodo tradizionale, fare un soffritto con l'aglio e la bietola, con il menu piastra a 140° per 7 minuti, aggiungiamo gli altri ingredienti e programiamo il menu fuoco lento a 100° per 8 ore.

STUFATO DI LENTICCHIE

Ideale come piatto unico

Ingredienti: 4 persone

350g di lenticchie
100g di zucca a tocchetti
1 peperone verde a pezzetti
1 carota a pezzetti
1 cucchiaino di paprika
50ml d'olio
2 dadi da brodo o sale
2 spicchi d'aglio
1/2 cipolla tritata
750ml d'acqua
1 foglia d'alloro

Élaboration: 15 minutes

Difficult : Moyenne

Dopo aver lasciato le lenticchie in ammollo tutta la notte. Tagliamo il peperone, la cipolla e la carota. Mettiamoli nel robot, copriamoli con acqua e scegliamo il menu Pressione a 120° per 9 minuti a pressione media. Ci sono diversi modi per cucinare questo piatto. Uno di questi è programmare il menu pressione per 7 minuti ad alta pressione. Se preferiamo un metodo più tradizionale, facciamo un soffritto con le verdure con il menu piastra a 120° per 4 minuti. Aggiungiamo gli altri ingredienti e programmiamo il menu stufato a 110° per 20 minuti a pressione media o fuoco lento per 4 ore.

RISO E RISOTTI

RISOTTO GAMBERI E LIME

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 3 persone

200g di riso

400g di gamberi

100g di burro

200ml di panna

100ml d'acqua

2 limoni

1/2 cucchiaino di basilico

1/2 cucchiaino di sale

Preparazione: 40 minuti

Difficoltà: Media

Mettiamo tutto a crudo nel robot da cucina tranne il burro, cuciniamo con il menu stufato a 110° per 7 minuti a pressione media.

Prima di servirlo mantecare con il burro mescolando bene.

RISO AL FORNO

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

200g di riso

125g di salsa di pomodoro

1 testa d'aglio
2 patate
200g di costine di maiale a pezzetti
500g di ceci bolliti
100g di pancetta
150g di sanguinaccio
300ml di brodo di carne
1 pomodoro
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di colorante alimentare
100ml d'olio d'oliva

Preparazione: 45 minuti

Difficoltà: Media

Introdurre tutti gli ingredienti a crudo nel robot e cuocere con il menu Stufato a 110° per 8 minuti. a pressione media.

Se si preferisce il metodo tradizionale, soffriggere brevemente tutti gli ingredienti con il menu Piastra a 140° con il coperchio aperto.

Aggiungere il riso e il brodo, il colorante e aggiustare di sale. Cucinare con il menu Stufato a 110° per 8 minuti a pressione media.

PASTA

SPAGHETTI AL PESTO

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

2 cucchiai di basilico
500g di spaghetti spezzati
40g di pinoli
2 spicchi d'aglio
150g di parmigiano
175ml d'olio d'oliva vergine
1 patata
Acqua
Margarina

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Bassa

Sbucciamo e tagliamo l'aglio a pezzetti piccoli, mettiamolo nel robot da cucina con tutti gli altri ingredienti, mescoliamo bene, chiudiamo il coperchio e programiamo il menu stufato a 110° per 10 minuti a pressione media.

PASTA AL GORGONZOLA

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

150g di gorgonzola

150ml di panna da cucina

1 cucchiaino di sale

400g di pasta

Acqua per la pasta

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e selezioniamo il menu Stufato a 110° per 10 minuti a pressione media.

PIZZA

PIZZA AI FORMAGGI E BASILICO

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

100ml di latte

100ml d'acqua

50ml d'olio d'oliva

1 cucchiaino di sale

20g di lievito pressato

400g di farina

100g di formaggio di capra

100g di feta

50g di gorgonzola

100g di mozzarella

50g di passata di pomodoro

foglie di basilico fresco

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Preparare un impasto mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pochino di sale e impastare fino ad ottenere una massa sottile. Coprire la vaschetta con questa ed appoggiarvi sopra i formaggi a fettine, alternandoli. Spargiamo la salsa di pomodoro e le foglie di basilico e programmiamo il menu Forno a 160° per 20 minuti.

PIZZA SPAGNOLA

Ideale come primo piatto

Ingredienti: 4 persone

200ml di latte

100ml di vino bianco

1 cucchiaio di lievito

100ml d'olio

20g di zucchero

20g di sale

550g di farina

100g di pomodoro

100g di mozzarella grattugiata

12 olive nere

6 acciughe

1 uovo

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Media

Preparare una massa mescolando il latte, l'acqua, l'olio, la farina e il lievito. Aggiungere un pochino di sale e impastare fino ad ottenere una massa sottile. Coprire la vaschetta del robot da cucina con questa. Aggiungiamo il pomodoro, la mozzarella, le acciughe, le olive e l'uovo, programmiamo il menu Forno a 160° per 20 minuti.

VERDURE

SPINACI CON UVA PASSA E PINOLI

Ideale come antipasto

Ingredienti: 4 persone

4 mazzetti di spinaci

100g di pinoli

100g di uvetta passa di Corinto

Olio d'oliva

Pepe e sale a piacere
Brandy o rum

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Puliamo bene gli spinaci. Mettiamo l'uva passa in ammollo nel brandy o rum per un'ora. Mettiamo l'olio e i pinoli nel robot da cucina. Aggiungiamo gli spinaci, mescoliamo bene, chiudiamo il coperchio e programiamo il menu Piastra a 120° per 12 minuti. Al termine aggiungeremo sale e pepe.

HAMBURGER DI SPINACI E RISO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

70ml d'olio
500g di cipolle
200g di peperoni verdi
200g di peperoni rossi
3 spicchi d'aglio
1 kg di passata di pomodoro
2 dadi
800g di patate a rondelle
4 uova sode

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Laviamo i peperoni e tagliamoli. Sbucciamo e tagliamo pezzetti sottili l'aglio e le cipolle. Tagliamo le patate a rondelle.

Mettiamo tutte le verdure nella vaschetta del robot da cucina e programiamo il menu Piastra a 120° per 10 minuti. Lo serviamo con le uova sode intorno e un filo d'olio.

PATATE

FRITTATA DI PATATE E TONNO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

70ml d'olio
500g di cipolle

200g di peperoni verdi
200g di peperoni rossi
3 spicchi d'aglio
1kg di passata di pomodoro naturale
100ml d'acqua
2 dadi di brodo di pesce
700g di patate a rondelle
500g di tonno

Preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Media

Per prima cosa pulire bene il tonno, rimuovere le spine e la pelle. tagliamolo a pezzetti e facciamo lo stesso con la verdura. mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina. Impostiamo il menu Stufato a 110° per 15 minuti a pressione media.

PATATE DEL POVERO

Ideale come antipasto

Ingredienti: 4 persone

1 cipolla
800g di patate
100ml d'olio
1 cucchiaino di sale
2 spicchi d'aglio

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Peliamo e tagliamo a rondelle le patate e inseriamole nel robot da cucina con olio e sale. Selezioniamo il menu Stufato a 110° per 10 minuti a pressione media.

FRUTTI DI MARE

CALAMARI NEL LORO INCHIOSTRO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

1kg di anelli di calamari

50ml d'olio d'oliva
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
3 foglie d'alloro
100g di passata di pomodoro
200ml di vino bianco
2 cucchiaini di farina
4 sacche di nero di calamaro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
una goccia di tabasco

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Lavare e pulire i calamari. Gli anelli di calamaro devono essere spessi 1cm. Sbucciamo e tagliamo le cipolle e tritiamo l'aglio e le foglie d'alloro. Mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e selezioniamo il menu. Stufato 110° per 6 minuti a pressione media.

COZZE IN SALSAPICCANTE

Ideale come antipasto

Ingredienti: 4 persone

50ml d'olio
100g di cipolle
100g di peperoni rossi
100g di peperoni verdi
2 spicchi d'aglio
500g di passata di pomodoro
Alcune foglie di basilico
1 dado di brodo di pesce
1 peperoncino
1kg di cozze pulite

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Mettere tutti gli ingredienti per la salsa nel robot da cucina. Inserire la teglia per cucinare a vapore e su di essa mettiamo le cozze. Impostiamo il menu Stufato a 110° per 6 minuti a bassa pressione.

Possiamo realizzare questo piatto facendo prima la salsa separatamente con il menu senza coperchio e metterla di lato.

Successivamente collochiamo le cozze nella griglia per cucinare a vapore e selezioniamo il menu Forno a 160° per 8 minuti. Mettiamo le cozze in una teglia versiamo la salsa su di esse

PESCE

PESCE IN UMIDO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

1kg di pesce

1 cipolla grande

2 spicchi d'aglio

1 rametto di prezzemolo

1 pizzico di farina

1 dado o un cucchiaino di sale

200ml di vino bianco

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Tritare l'aglio e la cipolla. Mettere tutti gli ingredienti all'interno del robot da cucina. Impostiamo il menu Stufato a 110° per 6 minuti a pressione media.

Per realizzare questa ricetta in modo tradizionale, soffriggiamo l'aglio e la cipolla con il menu Piastra a 140° per 5 minuti con il coperchio alzato.

Successivamente aggiungiamo il resto degli ingredienti e impostiamo il menu Stufato a 110° per 40 minuti a pressione media.

TONNO AL POMODORO

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

2 lombi di tonno
1/2 cipolla
1 peperone
2 teste d'aglio
125g di passata di pomodoro
1 cucchiaino di sale
100ml d'olio
2 cucchiaini di zucchero

Élaboration: 10 minutes

Difficult : Moyenne

Laviamo e tagliamo le verdure, mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e selezioniamo il menu Stufato a 110° per 7 minuti a pressione media.

Se desideriamo cucinarlo in modo tradizionale, sobbolliamo le verdure, aggiungiamo il pomodoro, lo zucchero nel robot da cucina e lasciamo cucinare il tutto con il menu Piastra a 120° con il coperchio alzato, in seguito mettiamo i lombi di tonno e li cuciniamo con il menu Pressione per 3 minuti ad alta pressione.

CARNE

POLLO AL CURRY E COCCO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 8 persone

4 petti di pollo
2 cipolle
1 mela
100g d'uva passa
100ml di passata di pomodoro
125ml di brodo di pollo
1 cucchiaino di sale
25 g di cocco tritato tostato
Curry a piacere

Preparazione: 20 minuti

Difficult : Media

Tagliare a pezzetti i petti di pollo, salarli e infarinarli.

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti. Metterle nel robot da cucina con tutti gli

altri ingredienti e selezionare il menu Stufato a 110° per 8 minuti a pressione media.
Per eseguire la ricetta con il metodo tradizionale, soffriggiamo la cipolla con un po' d'olio con il menu Piastra a 140° per 4 minuti con il coperchio alzato.
Aggiungiamo gli altri ingredienti e selezioniamo il menu Stufato a 110° per 15 minuti a pressione media

PERNICE AL CIOCCOLATO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 2 persone

1 pernice
150ml di vino bianco
2 chiodi di garofano
2 foglie d'alloro
1 cipolla grande
100g di cioccolato fondente
100ml d'olio d'oliva
75ml d'acqua
1 cucchiaino di sale

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Tagliamo le cipolle a julienne e grattugiamo il cioccolato per fonderlo meglio.
Mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e cuciniamo con il menu. Pressione a 120° per 5 minuti ad alta pressione.

LONZA DI MAIALE ALLE MELE

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

500g di lonza di maiale
75g di zucchero
60ml d'aceto
50gr di amido di mais
50ml di salsa di soia
2 cucchiari di sherry secco

50g di passata di pomodoro
75ml d'acqua
35ml di succo d'arancia
1 mela renetta
Sale e pepe a piacere

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Pulire bene i filetti, eliminando la pelle e il grasso. Pelare la mela e toglierne i semi. Introdurre nel robot tutti gli ingredienti e programmare il Forno a 160° per 6 minuti. Per eseguire la ricetta con il metodo tradizionale, selezioniamo il menu Stufato a 110° per 15 minuti a pressione media o a Fuoco lento per 60 minuti.

CARNE AL POMODORO

Ideale come secondo piatto

Ingredienti: 4 persone

500g di carne a pezzetti
1 cipolla piccola
500g di passata di pomodoro
100ml d'olio
2 dadi
3 cucchiai di zucchero

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Media

Tritare la cipolla. Mettiamo tutti gli ingredienti nel robot da cucina e programmiamo il menu Stufato a 110° per 8 minuti a pressione media.

Per eseguire la ricetta con il metodo tradizionale, soffriggiamo la cipolla e il pomodoro con il menu Piastra a 120° per 5 minuti. Aggiungiamo gli altri ingredienti e programmiamo il menu Stufato a 110° per 20 minuti a media pressione o Fuoco lento a 100° per 3 ore.

TORTE

TORTA DI NOCI

Idéal comme dessert

Ingrédients : 4 personnes

500 g de noix

500 g de sucre

5 oeufs

2 cuillères à soupe de cacao non sucré

2 cuillères à soupe de farine

Élaboration: 40 minutes

Difficulté: Moyenne

Battre les blancs d'oeufs en neige. Battre le reste des ingrédients et ajouter les blancs d'oeufs. Verser dans le robot de cuisine cette masse et programmer le menu four à 160 degrés 30 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

TORTA AL CIOCCOLATO

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

200g di zucchero

200g di cioccolato

1l di panna liquida

2 bustine di cagliata

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Mischiare tutti gli ingredienti e programmare il menu Forno a 160° per 10 minuti. Lasciare raffreddare in frigorifero.

DESSERT

COMPOSTA DI MELE

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

600g di mele renette

40g di zucchero

60ml d'acqua

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Pelare le mele e tagliarle a spicchi, metterle nel robot da cucina con gli altri ingredienti e selezionare il menu Stufato a 110° per 8 minuti a pressione media

CRÈME CARAMEL

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

4 uova

120g di zucchero

500ml di latte

Zucchero alla vaniglia

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Mettere il caramello liquido nello stampo. Frulliamo tutti gli ingredienti e li mettiamo nello stampo. Cuciniamo a bagno maria nel robot da cucina per 8 minuti con il menu Stufato a 110° a pressione media usando la griglia per cucinare a vapore sulla vaschetta e riempiendo d'acqua fino a coprire mezzo stampo. Lasciamo raffreddare in frigo

BROWNIES

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

50g di nocciole

4 uova

50g di farina

150g di zucchero

150g di burro

200g di cioccolato in polvere

Preparazione: 40 minuti

Difficoltà: Media

Si mischia il cioccolato con il burro. Si aggiungono lo zucchero e le uova una alla volta,

mescoliamo con l'impasto. Si aggiunge la farina e infine le nocciole. Mettere il tutto nel robot da cucina, chiudere il coperchio e selezionare il menu Forno a 160° per 30 minuti. Lasciare raffreddare prima di togliere il brownies dalla vaschetta.

PANE E IMPASTATI

RICETTA BASE PER IL PANE

Ideale per accompagnare

Ingredienti: 4 persone

350ml d'acqua

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di zucchero

40g di lievito pressato

600g di farina forte

Preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Media

Versare in una vaschetta l'acqua e lo zucchero. Aggiungere metà della farina e il lievito. Aggiungere la farina restante e il sale e impastare. Togliere la massa con le mani cosparse d'olio o farina, dare la forma desiderata. Lasciare riposare per un'ora; programmare il menu Forno a 160° per 90 minuti.

PANE AL LATTE

Ideale per accompagnare

Ingredienti: 4 persone

250ml di latte

50 gr di burro

50gr di zucchero

30g di lievito pressato

1 cucchiaio di sale

500g di farina forte

Preparazione: 90 minuti

Difficoltà: Alta

Versare in una vaschetta il burro, lo zucchero e il sale e aggiungere il lievito, la farina e impastare.

Con questo impasto possiamo fare panini, trecce, paninetti

Incidere e spennellare con latte; lasciare riposare per 1 ora e inserirli nel robot da cucina, programmare il menu Forno a 160° per 70 minuti.

DOLCI

DULCE DE LECHE

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

3 litri di latte intero

800g di zucchero

1 baccello di vaniglia

1 cucchiaino di bicarbonato

Preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Media

Frulliamo tutti gli ingredienti e selezioniamo il menu Stufato a 110° per 15 minuti a pressione media.

MUFFINS CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

3 uova

200 g di zucchero

200 ml di latte

100 ml d'olio

20 g di lievito

250 g di farina

200 g di praline di cioccolato

Stampini di carta

Preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Media

Sbattere le uova, e mescolare al resto degli ingredienti. Versare il composto negli stampini, e mettere questi nel robot. Programmare il menu Forno a 160° per 35 minuti.

BISCOTTI FATTI IN CASA

Ideale come spuntino

Ingredienti: 4 persone

4 uova

250g di zucchero di canna

250ml d'olio

250g di farina

2 cucchiaini di cacao puro

2 cucchiari di cacao in polvere

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaio di zucchero alla vaniglia

Preparazione: 30 minuti

Difficoltà: Media

Per prima cosa sbattere le uova e dopo aggiungiamo il resto degli ingredienti. Impastiamo. Successivamente diamo forma ai biscotti. Mettiamo del burro nella vaschetta e i biscotti su di essa. Programmiamo il menu Forno a 160° per 20 minuti.

TORTA CON CREMA INGLESE

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

250g di zucchero

250g di mandorle

la scorza di un'arancia

50g di burro

6 uova
6g di lievito
150g di farina
1l di crema inglese

Preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Alta

Separiamo gli albumi dai tuorli, montiamoli con l'aiuto di un frullatore separatamente. Aggiungiamo metà dello zucchero ai tuorli quando iniziamo a montare; invece lo aggiungeremo agli albumi dopo averli montati. Quando i tuorli d'uovo sono montati aggiungiamo tutti gli altri ingredienti e mescoliamo tutto con delicatezza con l'aiuto di una frusta.

Successivamente aggiungiamo gli albumi montati a neve e mischiamo con delicatezza in modo da non far smontare gli albumi o il frullato.

Passiamo la farina a setaccio e la mischiamo con il lievito in polvere, e si aggiunge al preparato delicatamente per evitare che si smonti.

Inseriamo la massa nel robot da cucina e programiamo il menu forno a 160° per 30 minuti. Lasciamo raffreddare il pan di Spagna prima di toglierlo dalla vaschetta, se no si potrebbe rompere.

Bagniamo il Pan di Spagna con la crema inglese e serviamolo

TORTA AL CIOCCOLATO

Ideale come dessert

Ingredienti: 4 persone

200g di cioccolato
170g di zucchero
200g di farina
4 uova
20g di lievito
70g di margarina
1 yogurt naturale

Preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Alta

Separiamo gli albumi dai tuorli, montiamoli con l'aiuto di un frullatore separatamente. Aggiungiamo metà dello zucchero ai tuorli quando iniziamo a montare; invece lo

aggiungeremo agli albumi dopo averli montati. Quando i tuorli d'uovo sono montati aggiungiamo lo yogurt al limone e il burro e mescoliamo tutto con delicatezza con l'aiuto di una frusta.

Successivamente aggiungiamo gli albumi montati a neve e mischiamo con delicatezza in modo da non far smontare gli albumi o il frullato. Passiamo la farina a setaccio e la mischiamo con il lievito in polvere, e si aggiunge al preparato delicatamente per evitare che si smonti. Inseriamo la massa nel robot da cucina e programiamo il menu forno a 160° per 30 minuti. Lasciamo raffreddare il pan di Spagna prima di toglierlo dalla vaschetta, se no si potrebbe rompere.

FRITTI

TEMPURA DI VERDURE

Ideale come antipasto

Ingredienti: 4 persone

2 cipolle

2 carote

1 peperone rosso

1 peperone verde

200g di farina per tempura

Acqua fredda

Sale

1 litro d'olio

Preparazione: 10 minuti

Difficoltà: Media

Tagliamo le verdure a julienne e mettiamole da parte. Versiamo un litro d'olio nella vaschetta del robot e selezioniamo il menu Friggere a massima temperatura. In una ciotola mescoliamo la farina per tempura con acqua fino a creare una tempura.

Impaniamo le verdure nella tempura, e le mettiamo nell'olio bollente; quando sono pronte le saliamo e le serviamo.

PATATINE FRITTE

Ideale come antipasto

Ingredienti: 4 persone

3 patate speciali per friggere



MODELLO F



