

Lean con atención estas instrucciones antes de instalar y usar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (pág. 3)

- | | |
|---|---|
| A Gancho de la tapa del filtro | N Indicador luminoso |
| B Tapa del filtro antior | O Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje (donde es suministrado) |
| C Tapadera | P Tubito de drenaje "Easy Clean System" |
| D Portillo (donde es suministrado) | Q Cursor termostato y apagado |
| E Mirilla para el control del filtro | R Pulsador para la apertura de la tapadera |
| F Temporizador electrónico (si lo hay) | S Asas para levantar el aparato |
| G Botón para el tiempo de cocción | T Esponja para absorber el agua condensada |
| H Botón de encendido/puesta en marcha | U Alojamiento del cable |
| I Lengüeta de protección de la batería (si la hay) | |
| L Cursor del mango | |
| M Mango del cesto | |

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensione: véase la placa de datos

Potencia absorbida: véase la placa de datos

Capacidad máx.: 2 lt. de aceite
o 1,8 kg. de grasa

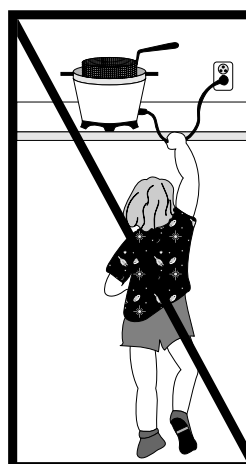
Contenido máx. de alimentos: 1 kg. de patatas

Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a lo previsto por la directive CEE 89/109. Además, este aparato se ajusta a las Directivas aplicables, inclusive radiodisturbios.

CONSEJOS UTILES

- Este aparato ha sido diseñado para freír comidas y para un uso exclusivamente doméstico. No deberá utilizarse para otros fines ni deberá modificarse o desarmarse de alguna manera.
- No poner en marcha el aparato si está dañado (por ejemplo, debido a una caída).
- Antes de usar la freidora por primera vez quitar el cartón del orificio de salida de la cuba, lava esmeradamente esta última y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas; despues sacarlo atentamente.
- **La freidora tiene que ponerse en marcha sólo tras haberla llenado con aceite o manteca; en efecto, si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento.** En este caso, para volver a poner en marcha el aparato, habrá que dirigirse a uno de nuestros centros autorizados.
- Antes de utilizarla comprobar que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato solo con enchufes de alcance mínimo 10A y dotados de una eficaz toma de tierra.
- Durante el funcionamiento el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- Durante el funcionamiento el tubo de desagüe debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el peligro de graves quemaduras.

- Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia tecnica o al personal autorizado de la empresa.
- No apagar el aparato halando el cable de alimentación: obrar siempre en el enchufe.
- **Quemaduras graves pueden producirse si una freidora cae. No dejar que el cable juegue del borde de la superficie en la qual está la freidora, desde donde poderia ser facilmente al alcance de un niño o causar molestia para el utilizador. No utilizar alargos.**
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.



- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Durante el funcionamiento y cuando el aceite está caliente, la tapa del alojamiento del tubo siempre tiene que estar cerrada.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (S) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).

INSTRUCCIONES PARA EL USO

LLENADO CON ACEITE O GRASA

- Levantar la cesta hasta la posición más alta, halando hacia arriba la empuñadura al efecto (fig. 1).
- Pulsar **R** (fig. 2) y abrir la tapa.
- Sacar la cesta halándola hacia arriba (fig. 3).
La operación de levantamiento y descenso de la cesta se tendrá que llevar a cabo SIEMPRE con la tapa cerrada.
- Versare nel contenitore 2 lt. di olio (oppure 1,8 kg. di grasso circa).

El nivel debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima. No sobrepasar nunca el máximo nivel.

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuetes**. El aceite de oliva es el ideal puesto que se degrada menos fácilmente, pero una utilización prolongada acentúa su sabor. Evitar sobrtodo mezclar aceites diferentes.

Si se utiliza grasa sólida, cortarla a trozos pequeños de modo que la freidora no **caliente en seco** durante los primeros minutos, también se aconseja que, durante la primera fase de precalentamiento, se ponga el termostato en la posición mínima.

Hacer deshacer los trozos de grasa directamente en el recipiente. Solamente cuando se hayan deshecho completamente, se bajará el cesto.

PRECALIENTAMIENTO

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx. 1 kg de patatas frescas).
2. Insertar luego el cesto en la cuba, en posición subida (fig. 2) y cerrar la tapadera apretando ligeramente hacia abajo hasta hacer saltar el gancho.
3. Colocar el termostato (**Q**) (fig. 4) en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.

PARA FREÍR

1. **Una vez apagado el indicador luminoso**, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado el cursor (**L**) hacia atrás.
 - **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, del cubrefiltro salga una**

notable cantidad de vapor muy caliente.

- **También es normal que durante el funcionamiento caigan de la tapa algunas gotas de agua condensada, a lo largo de las paredes de plástico del aparato y en proximidad del asa del cesto.**

- Al dar principio a la cocción, inmediatamente después de haber sumergido los alimentos en aceite, el interior del portillo (donde es suministrado) irá llenándose de vapor, que desaparecerá gradualmente.

Si se unta la mirilla con aceite antes de la cocción, el agua condensada no se deposita y la visibilidad resulta mayor.

2. En los modelos con cuentaminutos electrónico (**F**) es posible plantear el tiempo de cocción deseado. Si el temporizador está provisto de lengüeta de protección de la batería (**I**), sacarla halando ligeramente para permitir el funcionamiento y luego obrar de la manera siguiente:

- Pulsar el botón "ON/START" (**H**): el cuentaminutos se encenderá y los números comenzarán a parpadear.
- Pulsar el botón "+min" (**G**) hasta definir el tiempo deseado.
- Pulsando el botón "ON/START" (**H**), el cuentaminutos comenzará el cómputo del tiempo visualizado. Los números ya no parpadearán y, en cambio, lo hará el punto.
- En caso de error, o para anular el cómputo del tiempo, pulsar al mismo tiempo los botones **G** y **H**: el cuentaminutos se pondrá en cero.
- Al final del ciclo de cocción se oirá una señal acústica. Para acallarla, pulsar uno de los dos botones.

Atención: el cuentaminutos indica el final del tiempo de cocción **pero no apaga el aparato.**

- Pasados unos 20 segundos del final de la señal acústica, el cuentaminutos se apaga solo.

El cuentaminutos electrónico se puede sacar del aparato para facilitar su manejo (véase fig. 16/1).

SUSTITUCIÓN DE LA BATERÍA DEL

CUENTAMINUTOS (fig. 16) (para los modelos que lo prevén)

- Sacar el cuentaminutos de su asiento, forzando sobre el flanco izquierdo (1).
- Girar (2) en sentido sinéstrorso la tapa de la batería colocada detrás del cuentaminutos hasta que se libere.
- Sustituir la batería.

Tanto en el caso de cambio como en la eliminación del aparato, se deben sacar y eliminar las pilas de acuerdo a las leyes vigentes, ya que son dañosas para el ambiente

FIN DE LA FRITURA

Al finalizar el tiempo programado subir el cesto y controlar si la comida ha alcanzado la doradura deseada. En los modelos dotados de portillo de inspección esta operación se puede efectuar mirando a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se opina que la cocción haya acabado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato en la posición "OFF" hasta que dispare el interruptor interno. Dejar escurrir por algunos instantes y luego abrir la tapa y sacar el cesto sin sacudirlo mucho.

Si se requiere una cocción en dos tiempos (por ej. patatas), alzar el cesto hasta la posición más alta, no abrir la tapadera, y esperar que el indicador luminoso se apague, luego se tiene que sumergir el cesto en el aceite por segunda vez (consultar cuadro orientativo).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Se aconseja realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo si están empanados o enharinados, quedando en el líquido, tienden a quemar y luego a producir una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

Modelos con tubo para vaciar el-aceite

Proceder en el siguiente modo:

1. Abrir la tapadera de la freidora y sacar el cesto. **Controlar que el aceite esté bastante frío (2 horas aproximadamente).**
2. Abrir la puerta (O) como se indica en la fig. 5 y sacar el tubito de drenaje (P).
3. Quitar el tapón (fig. 6) y al mismo tiempo aplastar con los dedos el tubito de drenaje para evitar que sobresalga el líquido de freír mientras no esté colocado en un recipiente.
4. Dejar salir el líquido de freír en un contenedor (fig. 7).

5. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
6. Volver a colocar el tubito de drenaje en su alojamiento **después de haberlo tapado nuevamente.**
7. Volver a colocar el cesto en posición subida y disponer en el fondo el filtro de equipamiento (fig. 8). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
8. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 9).

N.B:El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la oscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Para llenar este recipiente, sacar de nuevo el tubito y actuar como se indica en la fig. 10.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfrie demasiado, porque se volvería sólida.

Modelos sin tubo para vaciar el-aceite

Proceder de la manera siguiente:

1. Después de haber quitado la tapa (fig. 12), sacar la cubeta tal como se muestra en la fig. 11.
2. Volver a colocar el cesto en posición subida y disponer en el fondo el filtro de equipamiento (fig. 8). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
3. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 9).

N.B:El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la oscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro.

Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos..

Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfrie demasiado, porque se volvería sólida.

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTILORES

A lo largo del tiempo los filtros antiolores situados en el interior de la tapadera van perdiendo su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a

través de la mirilla de la tapadera **E**, señala que el filtro debe ser sustituido. Para la sustitución, quitar la tapa filtro de plástico **B** (fig. 13) pulsando el gancho **A** siguiendo la dirección de la flecha **1** y luego alzar siguiendo la dirección de la flecha **2**.

Sustituir los filtros.

N.B: El filtro blanco se debe apoyar en la parte metálica (fig. 14) y la superficie del mismo con el sector coloreado tiene que quedar hacia arriba (es decir, hacia el filtro negro).

Volver a montar la tapa **B**, cuidando de insertar correctamente los ganchos posteriores, como se indica en la fig. 14.

LIMPIEZA

Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, **certificarse de que el enchufe esté desconectado. No sumergir nunca la freidora en el agua ni ponerla debajo del grifo. Al entrar el agua en su interior, podría producir descargas eléctricas.**

La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig. 11) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig. 11).

No poner la tapadera debajo del agua sin quitar previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- **Después de haber dejado enfriar**

oportunamente el aceite, vaciar el líquido de freír mediante el tubito de drenaje.

- Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
 - Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
 - Para limpiar el interior del tubito de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 15).
 - Se aconseja limpiar regularmente el cesto cuidando eliminar todos los depósitos eventuales.
 - El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza.
 - Después de cada uso secar la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo en modo de eliminar las salpicaduras y eventuales pequeñas manchas de aceite o de vapor.
 - Limpiar y secar también la guarnición para evitar que se pueda pegar a la cuba mientras no se utilice el aparato. (Caso de que se haya pegado, para abrir la tapa es suficiente levantarla con la mano, pulsando al mismo tiempo el botón de apertura).
 - Para la limpieza del visor no utilizar estropajos ni alcohol.
 - Limpiar la esponja que absorbe el agua condensada (**T**) con agua caliente, como máximo cada 2 - 3 cocciones.
- Si la freidora no se utiliza por un tiempo prolongado, no guardarla con la esponja sucia de aceite o grasa para que no despidan mal olor.
- Al final de la operación, seque todo muy bien y

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Cuando el aceite queda por debajo del nivel mínimo, añadir aceite nuevo. De vez en cuando, sin embargo, es mejor renovarlo completamente, para conservar no sólo la calidad gustativa, sino también la digestibilidad de los alimentos fritos. La duración del aceite depende de lo que se frie. El rebozado, por ejemplo, ensucia el aceite más que una simple fritura.

Aconsejamos cambiar totalmente el aceite cada 5÷8 frituras y, en cualquier caso, cuando:

- comience a tener mal olor
- humea cuando se frie
- se vuelve oscuro.

PARA FREÍR DEL MODO CORRECTO

- Es importante mantener por cada receta la temperatura aconsejada. **Con una temperatura demasiado baja, la fritura absorbe aceite. Con una temperatura demasiado alta se forma enseguida la corteza y el interior sigue crudo.**
- **Los alimentos a freír se deben**

sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.

- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor. Si demasiado espesos, se cuecen mal interiormente, a pesar de tener un buen aspecto. De espesor igual, alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o grasa.** Estando húmedos, quedarían blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne verduras), cuidando eliminar el pan o la harina sobrantes antes de introducirlos en el aceite.

TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE COCCION: CUADROS OTIENTATIVOS

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (min)
Patatas frescas	media ración	500	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
	una ración	1000	190	fase 1 8-10 fase 2 4 - 6
Pescado	Calamares	500	160	12 - 13
	"Canestrelli"	500	160	12 - 13
	Cigalas	500	160	10 - 11
	Sardas	500	170	12 - 13
	Sepias	500	160	13 - 14
	Lenguados (2)	400	160	8 - 9
Carne	Escalopes de novillo (2)	300	170	8 - 9
	Milanesas de pollo (2)	300	170	7 - 8
	Albóndigas (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofas	250	150	11 - 12
	Coliflor	400	160	9 - 10
	Setas	400	150	9 - 10
	Berenjenas (4 lonchas)	100	170	7 - 8
	Calabacines	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, les aconsejamos que no sobrepasen las cantidades máximas

de alimentos para cada fritura que se aconsejan en la tabla siguiente:

2. **Los alimentos congelados a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo que se debe tratar de eliminar antes de la cocción.**

Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.

Antes de sumergir el cesto asegurarse

Los tiempos de cocción de esta tabla son aproximados y pueden variar en función de la temperatura inicial de los alimentos y de la temperatura de cocción indicada en el envase.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperatura °C	Tiempo (minuti)
Patatas pre-cocinadas		300(*)	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
Croquetas de patatas		500	190	8 - 9
Pescado	Varitas de merluza	300	190	6 - 7
	Gambas	300	190	6 - 7
Carne	2 milanesas de pollo	200	190	7 - 8

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freir una cantidad mayor de patatas congeladas, pero teniendo en cuenta de que en este caso resultarán un poco untuosas debido al repentino descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Remedio
Emanación de malos olores	El filtro anti-olores está lleno El aceite está deteriorado El liquido de cocción no es apropiado	Sustituir el filtro Sustituir el aceite o la grasa Utilizar un buen aceite de cachuete
El aceite rebosa	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha superado la cantidad máxima aconsejada	Sumergirlo lentamente Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba Secar bien los alimentos 1 kg. (patatas frescas)
El aceite no se calienta	La freidora ha estado puesta anteriormente en funcionamiento sin aceite en el recipiente, provocando la rotura	Dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica (el fusible tiene que ser sustituido)

RECETAS

Patatas fritas

Ingredientes para 4 - 5 personas:

- 1 kg. de patatas
- sal

Temperatura termostato: 190°

Tiempo de cocción: 1ª fase 8 - 10 min
2ª fase 4 - 6 min

Pelar las patatas y cortarlas en forma de palitos de un centímetro aproximadamente de grosor (preferentemente usar patatas viejas, que contienen menos agua que las nuevas). Para cortarlas de modo uniforme, utilizar los utensilios específicos que existen en el mercado. Para que no se peguen durante la cocción, dejarlas algunos minutos dentro de un recipiente lleno de agua fría de modo que se reduzca el contenido en almidón. Escurrirlas y secarlas bien con un trapo. Llenar el cesto con los palitos de patatas e introducirlo en la cuba en posición subida. Calentar previamente el aceite a 190°C. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, sumergir el cesto en el aceite bajando lentamente el mango y dejar cocer durante 8 - 10 minutos. Levantar el cesto y esperar que el indicador luminoso se apague de nuevo, luego volver a sumergir las patatas 4 - 6 minutos más. Quitar las patatas y ponerlas en una fuente forrada de papel absorbente para eliminar el aceite, sazonar y servir calientes.

Lenguados

Ingredientes para 2 personas:

- 2 lenguados de 200 g cada uno aproximadamente
- harina
- un vaso de leche
- un limón
- perejil y sal.

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 8 - 9 min

Después de haber limpiado los lenguados, dejarlos a remojo en la leche unos 10 minutos. Luego pasar por harina y sacudir para que caiga el sobrante. Mientras tanto, encender la freidora a 160°C con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer los lenguados en el cesto y freír 8 - 9 minutos, dando una vuelta después de 4 - 5 minutos. Después de haber escurrido y comprobado el sazonamiento, disponerlos en fuente de servir y adornar con rodajas de limón y perejil. Servir muy calientes.

Sepias

Ingredientes para 2 personas:

- 500 g de sepias (usar preferentemente las más pequeñas porque cuecen mejor y quedan más tiernas)
- harina
- un limón y sal

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 13 - 14 min.

Después de haber limpiado y secado bien las sepias, pasarlas por harina. Mientras tanto, calentar la freidora a 160°C con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer las sepias en el cesto y freír 12 - 13 minutos, dando una vuelta después de 6 - 7 minutos aproximadamente. Al finalizar la cocción, escurrir y colocarlas en fuente de servir. Comprobar el sazonamiento y servir muy calientes, adornando con rodajas de limón.

Patatas pre-cocinadas

Ingredientes para 2 - 3 personas:

- 300 g de patatas
- sal

Temperatura termostato: 190°

Tiempo de cocción: 1ª fase 5 - 6 min
2ª fase 2 - 3 min

Calentar previamente el aceite a 190°C. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, sumergir el cesto en el aceite bajando lentamente el mango y dejar cocer durante 5 - 6 minutos. Levantar el cesto y esperar que el indicador luminoso se apague de nuevo, luego volver a sumergir las patatas 2 - 3 minutos más. Quitar las patatas y ponerlas en una fuente forrada de papel absorbente para eliminar el aceite, sazonar y servir calientes.

Calamares

Ingredientes para 2 personas:

- 500 g de calamares
- harina
- dos limones
- sal

Temperatura termostato: 160°

Tiempo de cocción: 12 - 13 min

Lavar bien los calamares y cortarlos en forma de anillos; los más pequeños se pueden dejar enteros. Secar y pasar por harina. Mientras tanto encender la freidora a 160°C, dejando el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, poner los calamares en el cesto dejando freír 12 - 13 minutos. Después de algunos minutos, dar una vuelta. Cuando estén listos, dejarlos escurrir bien y ponerlos en un cuenco forrado de papel absorbente. Servir enseguida, acompañado de los limones cortados en cuartos y sazonar antes de servir para que queden crujientes.

Albondigas

Ingredientes para 2 personas:

- 400 g de carne picada aproximadamente
- 30 g de mortadela
- dos huevos
- pan rallado
- sal y pimienta
- un limón y poca lechuga para adornar

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 7 - 8 min

Mezclar la carne picada con la mortadela, los huevos, sal y pimienta. Formar unas albóndigas no demasiado grandes y rebozarlas en el pan rallado, de modo que adhiera bien. En el entretiempo encender la freidora y llevarla a 160°C, con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer las albóndigas en el cesto y freír 7 - 8 minutos, dando una vuelta después de algunos minutos. Escurrir bien, utilizando papel absorbente y disponerlas en fuente de servir. Adobar con rodajas de limón y hojas de lechuga fresca.

Milanesas de pollo/novillo

Ingredientes para 2 personas:

- 2 lonchas de pollo/novillo de 150 g cada una aproximadamente
- sal y pimienta
- dos huevos
- pan rallado

Temperatura termostato: 170°C

Tiempo de cocción: 7 - 9 min

Aplastar suavemente las lonchas de pollo con el mazo para carne y ponerlas en un bol donde ya se han batido los huevos con sal y pimienta. Rebozar en el pan rallado, haciéndolo adherir bien. En el entretiempo llevar la freidora a la temperatura de 170°C, dejando el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, apoyar suavemente las lonchas en el cesto y freír 7 - 9 minutos, dando una vuelta después de 4 - 5 minutos.

Carolfiore

Ingredientes para 2 - 3 personas:

- 1 aproximadamente de coliflor
- 2 - 3 huevos
- pan rallado
- sal

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 9 - 10 min

Cocer la coliflor en agua hirviendo, con sal, durante 15 minutos aproximadamente y sacarla cuando aún está al dente. Escurrir y cuando esté fría, separar la coliflor en ramitos pequeños. Batir los huevos y sazonar con sal. Pasar los ramitos de coliflor por el huevo y luego rebozar en el pan rallado. Mientras tanto encender la freidora a 160°C con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, apoyar suavemente la coliflor en el cesto y freír 9 - 10 minutos, dando una vuelta después de 4 minutos. Servir enseguida, muy caliente.

Banuelos (sin el cesto)

Ingredientes para 6 personas:

- 1/4 de agua
- 50 g de mantequilla
- 1 pizca de sal;
- 150 g de harina
- 50 g de frumina
- 50 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar a la vainilla
- 1 frasquito de aroma a limón (o ron)
- 4 huevos
- 1 cucharadita de levadura
- 100 g de pasas lavadas y secadas
- 40 g de azúcar glass

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 15 - 16 min

Pesar y medir con precisión todos los ingredientes indicados. Pasar por el chino la harina junto con la frumina. Poner al fuego en un cazo de mango muy largo, el agua, mantequilla y sal; cuando rompa a hervir, echar de golpe la harina mezclada con la frumina. Mezclar hasta formar una bola compacta y luego calentar 1 minuto aproximadamente, siempre removiendo. Poner enseguida la bola caliente en un bol e incorporar al azúcar, el azúcar a la vainilla, el aroma a limón y uno a uno los huevos. Dejar de añadir los huevos cuando la masa llegue a ser brillante y se caiga pesadamente de la cuchara, formando puntas muy largas. Por fin incorporar la levadura y las pasas, cuando la masa esté fría. Encender la freidora y calentarla hasta la temperatura de 160°. Cuando el indicador luminoso se apague, con el auxilio de dos cucharaditas, ir formando unas bolitas y sumergirlas en el aceite (debieran caber 18 a la vez); cocerlas 15 - 16 minutos, revolviéndolas a media cocción. Realizar esta receta sin el cesto, pues los buñuelos flotan en el aceite.

Champiñones

Ingredienti per 2 -3 persone:

- 400 g de champiñones
- un huevo
- medio vaso de leche
- pan rallado
- sal.
- dos cucharadas de queso parmesano rallado

Temperatura termostato: 150°C

Tiempo de cocción: 9 - 10 min

Limpiar bien los champiñones, cuidando que no quede tierra, y cortarlos en láminas no demasiado pequeñas. Sumergirlos en el huevo batido al que se ha añadido un poco de leche y una pizca de sal. Luego rebozar en el pan y queso rallados. Llevar la temperatura de la freidora a 150°C con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer los champiñones en el cesto y freír 9 - 10 minutos hasta que estén dorados. Al finalizar la cocción, escurrir y echarlos en un cuenco previamente forrado con el papel absorbente. Hacer secar, sazonar y servir enseguida, calientes.

Calabacines

Ingredientes para 2 personas:

- 300 g de calabacines
- harina
- una cucharada de aceite de oliva
- sal.

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 11 - 12 min

Preparar una mezcla con dos cucharadas de harina, una de aceite de oliva y otra de agua, de modo que resulte bastante fluida y dejar reposar más o menos media hora. Mientras tanto, cortar los calabacines en rodajas de medio grosor (aproximadamente 5 mm) y sumergirlos en la masa. Calentar la freidora a 160°C con el cesto sumergido en el aceite. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer los calabacines en el cesto y freír 11 - 12 minutos, sin olvidar darles una vuelta a media cocción, con el auxilio de dos tenedores. Al finalizar la cocción, echarlos en un cuenco previamente forrado con el papel absorbente. Escurrir, sazonar

Mozzarella en carrozza (cocer sin cesta)

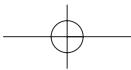
Ingredientes para 4 personas:

- 1 mozzarella grande
- pasta de anchoas
- 8 rebanadas de pan de molde
- 2 huevos
- harina
- 2 cucharadas de leche
- sal
- 3 lonchas de jamón cocido

Temperatura termostato: 160°C

Tiempo de cocción: 6 - 7 min

Dividir las rebanadas de pan por la mitad y quitarle la crosta. Cortar la mozzarella en rodajas. Colocar sobre de una rebanada de pan una rodaja de mozzarella, un poco de pasta de anchoas, una loncha de jamón y acabar con una rodaja de mozzarella y otra de pan. Enharinar el sándwich de mozzarella, introducirlo en los huevos batidos con un poco de sal y la leche: se tiene que absorber el compuesto. Encender freidora y llevarla a 160°C. Cuando el piloto se apaga, introducir 1 sándwich de mozzarella a la vez y cocer durante 6-7 minutos, girándolos a mitad de la cocción. Escurrirlos y secarlos con un papel absorbente.



de que la tapadera está bien cerrada.

