

**E**

**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

(véase dibujo en la puerta)

- A. Tapadera
- B. Portillo (donde es suministrado)
- C. Mirilla para el control del filtro
- D. Cursor del mango
- E. Mango del cesto
- F. Indicador luminoso
- G. Tubito de drenaje (donde es suministrado)
- H. Portillo para el alojamiento del tubito de drenaje
- I. Cursor termostato y apagado
- J. Mando (oculto) cuentaminutos (donde es suministrado)
- K. Pulsador para la apertura de la tapadera
- L. Asas para levantar el aparato
- M. Tope
- N. Alojamiento del cable
- O. Orificio de salida de la condensación
- P. Puerta interna de seguridad
- Q. Cuba para la recolección de la condensación

### Características técnicas

Tensión	véase la placa de datos
Potencia absorbida	véase la placa de datos
Capacidad máx.	1,2 l de aceite o 1 kg de grasa
Contenido máx. de alimentos:	1 kg de patatas

### CONSEJOS UTILES

- Antes del uso, averiguar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato sólo a enchufes de 10 A como mínimo y dotados de una eficaz toma de tierra. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, mandar sustituir esta última por otra adecuada, por parte de personal calificado.
- El cable de alimentación de este aparato no debe ser sustituido por el usuario, ya que para su sustitución es necesaria una herramienta especial. En caso de daños del cable, dirigirse exclusivamente a un Centro Asistencia autorizado por el fabricante.
- Durante el funcionamiento el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS**

### NIÑOS.

- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riesgo de quemarse.
  - La freidora se debe poner en funcionamiento sólo después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmica que interrumpe su funcionamiento. Para restablecerlo, es necesario dirigirse a un centro autorizado nuestro.
  - Si la freidora perdiera aceite, dirigirse al centro de asistencia técnica o al personal autorizado por nuestra firma.
  - El cesto se introduce automáticamente en el perno central de la cuba. Por tanto para evitar roturas no se debe rodar manualmente para buscar la posición correcta.
  - Antes de usar la freidora por primera vez, lavar bien el recipiente y la cesta con agua caliente y detergente líquido para platos.
  - Este aparato está fabricado con arreglo a la norma CEE/87/308 en materia de supresión de las radioperturbaciones.
- PARA LOS MODELOS CON TUBITO DE DRENAJE.**
- Antes de usar la freidora por primera vez quitar el cartón (donde es suministrado) del orificio de salida de la cuba, lavar esmeradamente la freidora y el cesto con agua caliente y poco detergente líquido para vajillas, después sacarlo atentamente.
  - Durante el funcionamiento el tubo de desagüe debe estar cerrado y colocado en su alojamiento.

### INSTRUCCIONES PARA EL USO

#### Llenado con aceite o grasa.

- Presionar el pulsador y abrir la tapadera (fig. 1).
- Levantar el cesto hasta la posición más subida tirando hacia arriba del específico mango (fig. 2). Quitar el cesto tirándolo al mismo tiempo hacia arriba y atrás (fig. 3).
- Verter en el contenedor 1,2 l. de aceite (o 1 kg. de grasa). El nivel debe hallarse siempre dentro de las marcas de referencia mínima y máxima.

**Los mejores resultados se obtienen utilizando un buen aceite de cacahuete. No mezclar diferentes tipos de aceite.**

Si se utiliza grasa sólida, cortarla en trozos pequeños de modo que **la freidora no se caliente en seco durante los primeros minutos**. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

## PARA FREÍR

1. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx. 1 kg. de patatas frescas).  
Para obtener una fritura más homogénea, se aconseja disponer los alimentos a lo largo del perímetro del cesto, dejando más vacía la parte central.
2. Inserir luego el cesto en la cuba, en posición subida (fig. 2) y cerrar la tapadera presionando suavemente esta última hasta que dispare el gancho.
3. Colocar el cursor del termostato en la temperatura deseada (fig. 4) (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.
4. Una vez apagado el indicador luminoso, sumergir inmediatamente el cesto en aceite, bajando lentamente el mango después de haber deslizado el cursor hacia atrás.
  - Es normal que de las ranuras de la tapadera salga una considerable cantidad de vapor.
  - Es normal que en coincidencia con las parrillas de la tapa, esta última vaya deformándose apenas, debido a la dilatación térmica.
  - 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.
  - Es normal que durante el funcionamiento se formen unas gotas de condensación cerca del mango del cesto.
5. En los modelos dotados de cuentaminutos, el tiempo de cocción deseado se puede programar actuando sobre el mando (que se debe apretar para que salga de su base). Para obtener un zumbido más prolongado del cuentaminutos, se aconseja girar el mando hasta la posición máxima y luego volver atrás para ajustarlo en el tiempo deseado.

## FINAL DE LA OPERACIÓN DE FRITURA

Al finalizar el tiempo programado (en los modelos dotados de cuentaminutos un avisador acústico indica el final de la cocción) 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 "0" hasta que dispare el interruptor interno.

Escurrir el aceite en exceso dejando el cesto durante algún tiempo en el interior de la freidora en la posición más alta.

NOTA: Si se requiere una cocción en dos tiempos (por ej. patatas), es preciso esperar que el indicador

luminoso se apague, luego se tiene que sumergir el cesto en el aceite por segunda vez (ver recetas adjuntas).

## 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.

Para filtrar actuar del modo siguiente:

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 como se indica en la fig. 5.
3. Girar, como se indica en la fig. 6, la puerta de seguridad interna y sacar el tubito de drenaje.
4. Quitar el tapón (fig. 7) y al mismo tiempo aplastar con los dedos el tubito de drenaje para evitar que sobresalga el aceite o grasa mientras no esté colocado en un recipiente.
5. Dejar salir el aceite o grasa en un contenedor (fig. 8).
6. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
7. Volver a colocar el tubito de drenaje en su alojamiento después de haberlo tapado nuevamente.
8. Para los modelos sin tubito de drenaje, tras haber quitado la tapadera (fig. 12-13), vaciar el recipiente como se indica en la fig. 9.
9. Volver a colocar el cesto en posición subida y disponer en el fondo uno de los filtros del equipamiento (fig. 10). Los filtros se pueden adquirir de nuestro revendedor o en un centro de asistencia autorizado.
10. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 11).
11. El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si pasa mucho tiempo entre una y otra cocción, es aconsejable guardar el aceite en un recipiente cerrado para evitar su alteración.

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 enfríe demasiado, porque se volvería sólida.**

## SUSTITUCIÓN DE LOS FILTROS 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, señala que el filtro debe ser sustituido. Para la sustitución actuar del modo siguiente:

1. Sacar el tope de la tapadera tirándolo en el sentido indicado por la flecha, como muestra la fig. 12.
2. Quitar la tapadera tirándola hacia adelante y arriba con las dos manos como indica la fig. 13.
3. Aflojar los tornillos y quitar el cubrefiltro de chapa (fig. 14).
4. Sustituir los filtros usados por unos nuevos respetando la secuencia de montaje indicada en la fig. 15 y asegurándose de que las muescas del filtro claro lleguen a coincidir con los agujeros relativos de la tapadera de plástico.  
**La superficie con los dos lunares de colores impresos se debe colocar hacia el filtro negro.**
5. Volver a montar el cubrefiltro y volver a introducir el tope.

## LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, sacar siempre la clavija del enchufe.

**No sumergir nunca la freidora en el agua ni ponerla debajo del grifo. Al entrar el agua en su interior, podría producir descargas eléctricas.**

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 el aceite 2 horas aproximadamente**, vaciar el líquido de la fritura a través del tubito de drenaje.
- Quitar los depósitos de la cuba con una esponja o papel secante.
- Lavar la cuba con agua caliente y detergente líquido para vajillas, luego aclarar y secar cuidadosamente.
- Para limpiar el interior del tubito de drenaje, utilizar la escobilla del equipamiento (fig. 16).
- Se aconseja limpiar regularmente el cesto cuidando eliminar todos los depósitos eventuales que puedan haberse amontonado en el anillo guía de las ruedas del mismo.
- El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza.
- Después de cada utilización, secar el exterior de la freidora con un trapo suave y húmedo para eliminar las salpicaduras y las salidas eventuales de aceite o de condensación. 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).
- Comprobar que el orificio de salida de la condensación (O) no esté atascado.
- Después de cada fritura, vaciar la cubeta para la recolección de la condensación (Q) situada en la

parte de atrás de la freidora.

## Modelo con cuba antiadherente

Para la limpieza de la cuba no utilizar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.

## CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

### DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

**El aceite o la grasa no deben estar nunca por debajo del nivel mínimo.** De vez en cuando es aconsejable cambiarlo completamente. La duración del aceite o grasa depende de lo que se fríe.

Los alimentos empanados, por ejemplo, ensucian el aceite más que la sencilla fritura.

¡Igual que para cualquier freidora, el aceite, si se calienta más veces, se desgasta! Por tanto, aunque se lo utilice y filtre debidamente, se recomienda sustituirlo por completo cada 5/8 máx. 10 frituras.

Puesto que nuestra freidora funciona con poco aceite, gracias a su cesto giratorio, brinda la gran ventaja de tener que eliminar (después de 5/8 frituras) aproximadamente la mitad del aceite **con respecto a las otras freidoras en el mercado**, ahorrando el 50%.

### 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 costra 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.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.
- 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.

## FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Alimentos		Cantidad máx g.	Temperatura °C	Tiempo (minutos)	
PATATAS FRITAS	Media ración	500	190	fase 1	6-7
				fase 2	1-2
	Una ración	1000	190	fase 1	10-12
				fase 2	2-3
PESCADO	Calamares	500	160		9-10
	"Canestrelli"	500	160		9-10
	Cigalas	600	160		7-10
	Sardas	500-600	170		8-10
	Sepias	500	160		8-10
	Lenguados (3)	500-600	160		6-7
CARNE	Escalopes de novillo (2)	250	170		5-6
	Milanesas de pollo (3)	300	170		6-7
	Albóndigas (8 - 10)	400	160		7-9
VERDURAS	Alcachofas	250	150		10-12
	Coliflor	400	160		8-9
	Setas	400	150		9-10
	Berenjenas	300	170		11-12
	Calabacines	200	170		8-10

Tener en cuenta que los alimentos detallados en la tabla se han frito respetando lo que se indica en las recetas adjuntas, y que los tiempos de cocción son aproximados y se deben ajustar en función de la cantidad y del gusto personal.

## FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

- 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, se aconseja no exceder de las cantidades recomendadas en la tabla siguiente.
- 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.

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.

Alimentos		Cantidad máx. g.	Temperatura °C	Tiempo (minutos)	
PATATAS PRE-COCINADAS		180 (*)	190	fase 1	3-4
				fase 2	1-2
CROQUETAS DE PATATAS		500	190		7-8
PESCADO	Varitas de merluza	300	190		4-6
	Gambas	300	190		4-6
CARNE	Milanesas de pollo (3)	200	180		6-8

**ADVERTENCIA:** Antes de sumergir el cesto, asegurarse de que la tapadera esté perfectamente cerrada.

(\*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freír 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.

**DESPERFECTOS**

<b>ANOMALÍA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>REMEDIO</b>
Emanación de malos olores	El filtro antiolores está lleno El aceite está deteriorado El líquido de cocción no es apropiado	Sustituir el filtro Sustituir el aceite o la grasa Utilizar un buen aceite de cacahuete
El aceite sobresale	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente. El aceite está desgastado y forma demasiada espuma. El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo. Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos.	Sumergirlo lentamente  Sustituir el aceite o la grasa  Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba. Secar bien los alimentos.
El aceite no se calienta	Se ha puesto anteriormente en funcionamiento la freidora sin aceite en la cuba causando la rotura del protector térmico.	Dirigirse al Servicio de Asistencia (el protector térmico debe ser sustituido)
La fritura ha salido sólo en la mitad del cesto	El cesto no gira durante la cocción	Limpia el fondo de la cuba Limpia el anillo guía de las ruedas del cesto
Demasiadas salpicaduras de aceite con la tapadera abierta	El orificio para la salida de la condensación (O) está atascado	Limpia el orificio

## RECETAS

### PATATAS FRITAS

**Ingredientes para 4 - 5 personas: 1 kg de patatas; sal.**

**Temperatura termostato: 190°**

**Tiempo de cocción: 1° fase 10 - 12 minutos**  
**2° fase 2 - 3 minutos**

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 10 - 12 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.

### COLAS DE CIGALAS

**Receta 1:**

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 600 g de cigalas; harina; sal; limón.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 7 - 10 minutos**

Pasar por harina las cigalas después de haber quitado la cáscara de sus colas. Dejando el cesto subido, calentar la freidora a la temperatura de 160°C y, una vez apagado el indicador luminoso, poner las cigalas en el cesto dejando freír 7 - 10 minutos. No olvidarse de dar una vuelta después de algunos minutos. Servir muy calientes.

**Receta 2:**

**Ingredientes: los mismos que para la receta precedente; además una taza de leche y dos huevos.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 7 - 10 minutos**

Mezclar con la leche 3 cucharadas soperas de harina, agregar los huevos batidos y una pizca de sal. Después de haber quitado la cáscara de las cigalas, agregarlas a la mezcla y dejar reposar al menos una hora. La temperatura de la freidora debe ser de 160°C también para esta receta, pero en este caso el cesto se debe sumergir en el aceite. Cuando se haya apagado el indi-

cador luminoso, disponer las cigalas en el cesto dejando freír 7 - 10 minutos, removiendo después de 4 - 5 minutos.

### PATATAS PRE-CODINADAS

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 180 g de patatas; sal.**

**Temperatura termostato: 190°**

**Tiempo de cocción: 1° fase 3 - 4 minutos**

**2° fase 1 - 2 minutos**

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 3 - 4 minutos. Levantar el cesto y esperar que el indicador luminoso se apague de nuevo, luego volver a sumergir las patatas 1 - 2 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: 9 - 10 minutos**

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 9 - 10 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.

### CANESTRELLI

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 500 g de "canestrelli"; harina; un limón; sal.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 9 - 10 minutos**

Lavar bien los "canestrelli", cuidando que ya no tengan arena. Secarlos y pasarlos por harina. Cuando la freidora, con el cesto subido, haya alcanzado la temperatura de 160°C y el indicador luminoso esté apagado, disponer los "canestrelli" en el cesto y freír 9 - 10 minutos. A media cocción, subir el cesto y sacudirlo energicamente para remover los "canestrelli". Escurrir muy bien, cuando estén listos, sazonar con sal y servir enseguida, adornando con rodajas de limón.

## SARDAS

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 500 - 600 g de sardas; un limón; sal.**

**Temperatura termostato: 170°**

**Tiempo de cocción: 8 - 10 minutos**

Encender la freidora a 170°C con el cesto subido. Al mismo tiempo limpiar las sardas, lavarlas bien eliminando las cabezas. Secar y pasar por harina. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer las sardas en el cesto y freír 8 - 10 minutos. Cuando estén listas, escurrir y sazonar con sal. Servir enseguida.

## SEPIAS

**Ingredientes para 2 personas: 500 g de sepias (usar preferentemente las más pequeñas porque cuecen mejor y quedan más tiernas); harina; un limón; sal.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 8 - 11 minutos**

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 8 - 11 minutos, dando una vuelta después de 5 - 6 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.

## LENGUADOS

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 2 lenguados de 200 g cada uno aproximadamente; harina; un vaso de leche, un limón; perejil; sal.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 6 - 7 minutos**

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 6 - 7 minutos, dando una vuelta después de 3 - 4 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.

## ALBONDIGAS

**Ingredientes para 2 personas: 400 g de carne picada aproximadamente; 30 g de mortadela; dos huevos, pan rallado; un limón y poca lechuga para adornar; sal y pimienta.**

**Temperatura termostato: 160°**

**Tiempo de cocción: 7 - 9 minutos**

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 - 9 minutos, dando una vuel-

ta 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; dos huevos; pan rallado; sal y pimienta.**

**Temperatura termostato: 170°**

**Tiempo de cocción: 5 - 7 minutos**

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 5 - 7 minutos, dando una vuelta después de 4 - 5 minutos.

## COLIFLOR

**Ingredientes para 2 - 3 personas: 400 g aproximadamente de coliflor; 2 - 3 huevos; pan rallado; sal.**

**Temperatura termostato: 160°C**

**Tiempo de cocción: 8 - 9 minutos**

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 8 - 9 minutos, dando una vuelta después de 4 minutos. Servir enseguida, muy caliente.

## CALABACINES

**Ingredientes para 2 personas: 200 g de calabacines; harina; una cucharada de aceite de oliva; sal.**

**Temperatura termostato: 170°C**

**Tiempo de cocción: 8 - 10 minutos**

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 170°C con el cesto sumergido en el aceite. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer los calabacines en el cesto y freír 8 - 10 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 y servir enseguida, caliente.

## ALCACHOFAS

**Ingredientes para 2 personas: 250 g de alcachofas**

**frescas; harina; un huevo; sal.**

**Temperatura termostato:** 150°C  
**Tiempo de cocción:** 10 - 12 minutos

Cortar las alcachofas en trozos bastante pequeños. Lavarlas y dejarlas en un bol con agua y zumo de limón para que no ennegrezcan. Encender la freidora a 150°C con el cesto sumergido en aceite. Mientras tanto escurrir las alcachofas, secarlas y pasarlas por harina y luego por el huevo batido y sazonado con sal. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponerlas en el cesto y freír 10 - 12 minutos, hasta que estén doradas. Cuando estén listas, escurrir y ponerlas en un cuenco donde se haya puesto previamente el papel absorbente. Comprobar el sazonamiento y servir calientes.

### **BUÑUELOS EMBUTIDOS sin el cesto**

**Ingredientes para 10 buñuelos embutidos:** 150 g de harina; 15 g de levadura de cerveza; 30 g de mantequilla; sal; 30 g de azúcar; 1 huevo + 1 yema; mermelada; azúcar glass

**Temperatura termostato:** 150°C  
**Tiempo de cocción:** 10 minutos

Deshacer la levadura en una taza con poca agua tibia, incorporarla en un bol a 40 g aproximadamente de harina, mezclar hasta que se obtenga un panecillo suave. Dejarla leudar en un sitio templado durante unos 15 minutos; más o menos debería duplicar su volumen. Poner sobre el plano de trabajo la harina de sobra formando un círculo, agregar una pizca de sal y el azúcar, en el centro poner el huevo y la yema, la mantequilla troceada, previamente ablandada; amasar y luego añadir el panecillo leudado. Amasar hasta que no se pegue al plano de trabajo. Formar una bola, espolvorearla con harina, cubrir y dejar leudar dos horas; debe duplicar su volumen. Batirla suavemente para que se desinflen, extenderla con el rodillo hasta que tenga el espesor de un centímetro aproximadamente, luego ir formando unos círculos de unos ocho centímetros de diámetro. Disponerlos sobre el plano de trabajo espolvoreado con harina. En la mitad de los discos poner una cucharadita de mermelada, humedecer los bordes y cubrir con los otros discos; apretar los bordes para que adhieran bien y no se abran durante la cocción. Dejar reposar dos horas más en un lugar templado. Encender la freidora y calentarla hasta la temperatura de 150°. Cuando el indicador luminoso se apague, sumergir 4 buñuelos embutidos a la vez y cocerlos 10 minutos, revolviéndolos a media cocción. Realizar esta receta sin el cesto pues los buñuelos embutidos flotan en el aceite.

### **CHAMPIÑONES**

**Ingredientes para 2 - 3 personas:** 200 g de champiñones; un huevo; medio vaso de leche; pan rallado, dos cucharadas de queso parmesano rallado; sal.

**Temperatura termostato:** 150°C  
**Tiempo de cocción:** 9 - 10 minutos

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.

### **BERENJENAS**

**Ingredientes para 2 personas:** 300 g de berenjenas; harina; sal.

**Temperatura termostato:** 170°C  
**Tiempo de cocción:** 11 - 12 minutos

Cortar las berenjenas en lonchas de aproximadamente 5 mm de grosor, sazonar con sal y dejar escurrir al menos una hora. Luego secar y pasar por harina; al mismo tiempo encender la freidora a 170°C, con el cesto subido. Cuando el indicador luminoso se haya apagado, disponer las berenjenas en el cesto, cuidando que las lonchas queden bien separadas entre sí y freír 11 - 12 minutos. A media cocción, abrir la tapa y, con el auxilio de dos tenedores, dar una vuelta. Al finalizar la cocción, escurrir bien y disponerlas en fuente de servir. Sazonar según se prefiera y servir enseguida.

### **BUÑUELOS sin el cesto**

**Ingredientes para 6 personas:** 1/4 l de agua; 50 g de mantequilla; 1 pizca de sal; 150 g de harina de trigo; 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:** 16 minutos

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 16 minutos, revolviéndolas a media cocción. Realizar esta receta sin el cesto, pues los buñuelos flotan en el aceite.