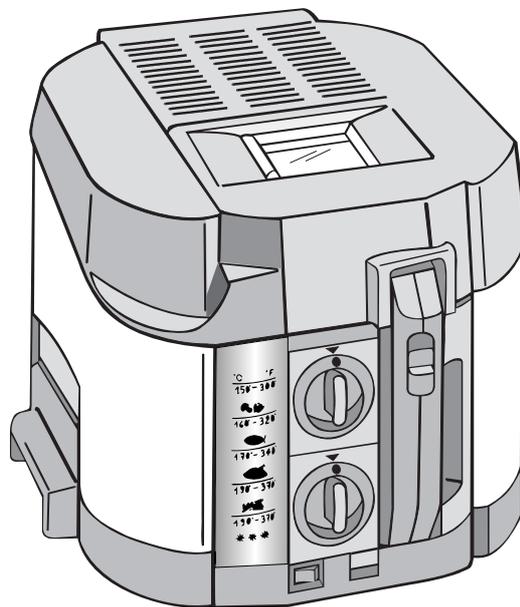


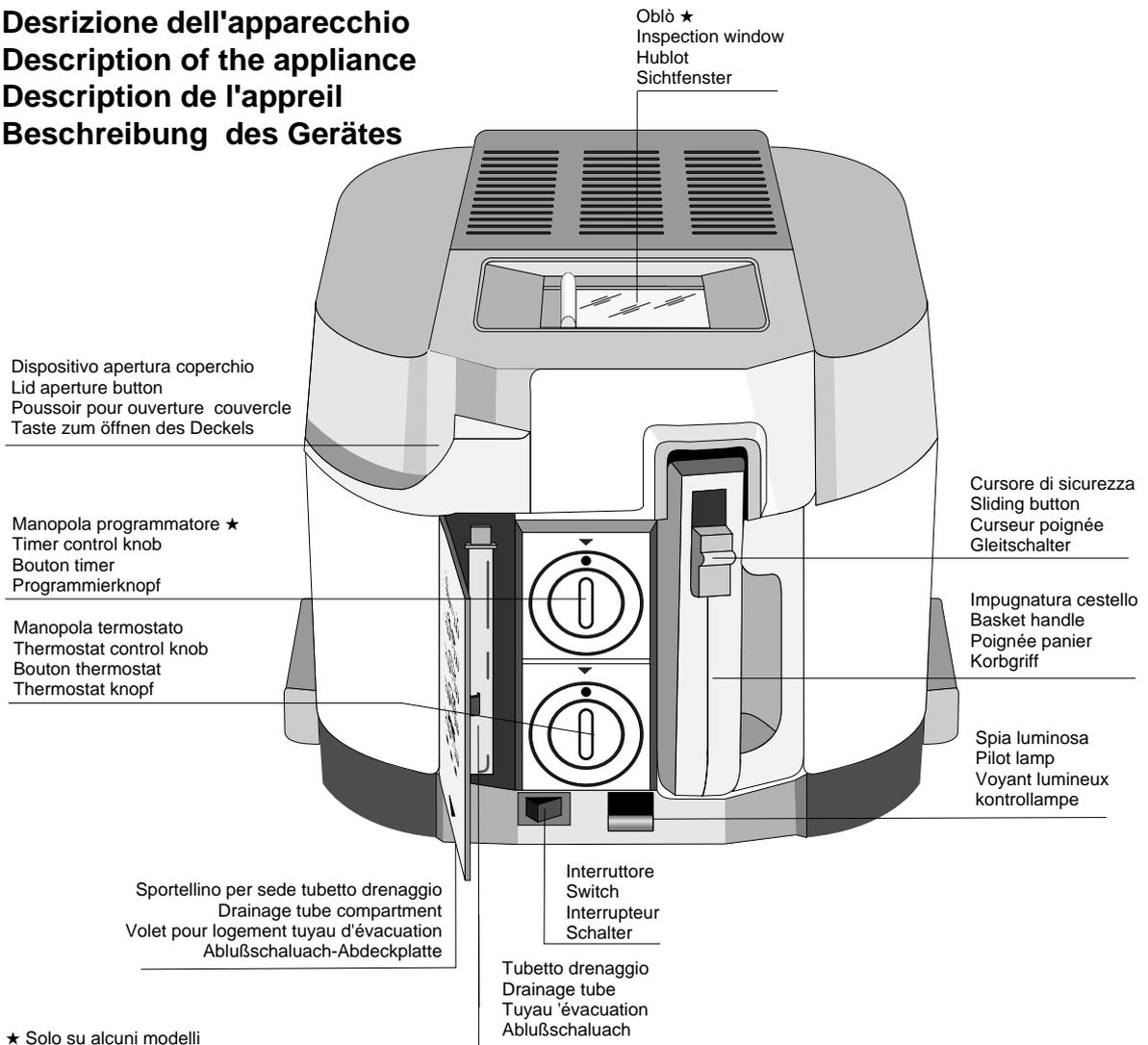
---

**Friggitrice elettrica**  
**Electric fryer**  
**Friteuse électrique**  
**Elektrische Friteuse**

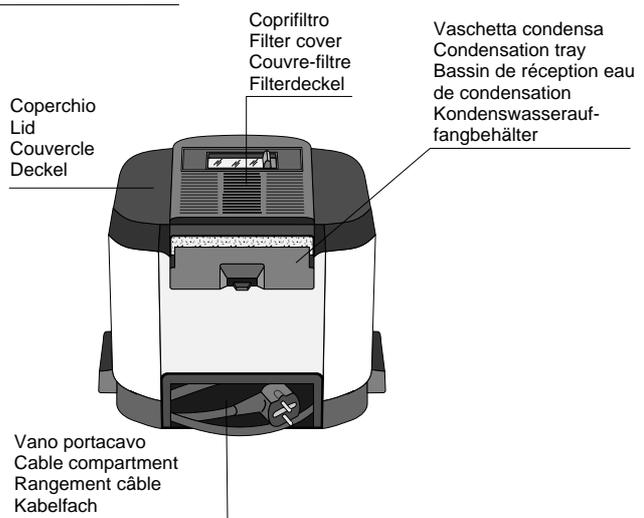


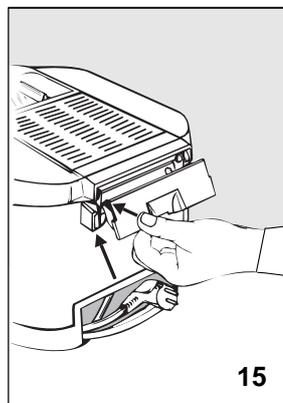
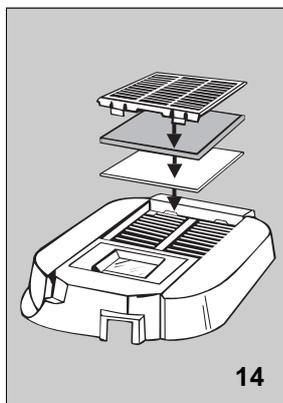
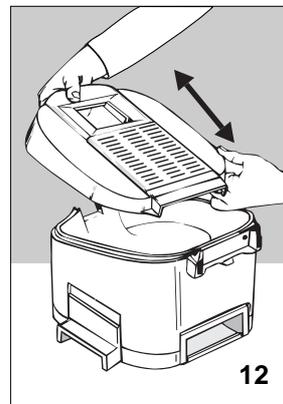
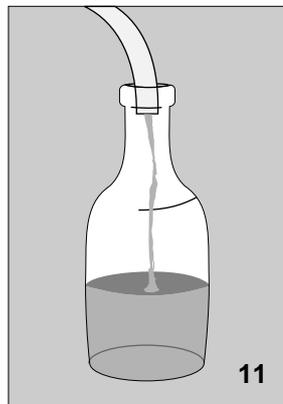
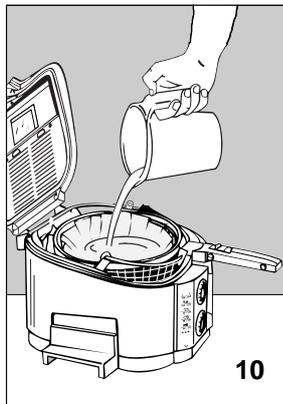
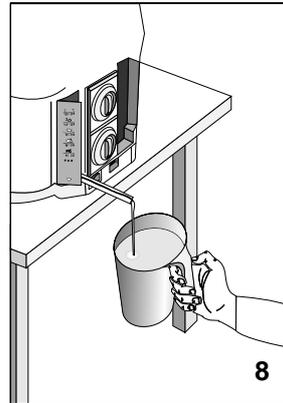
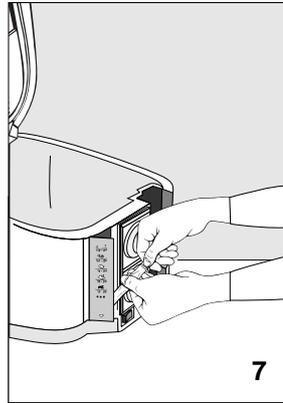
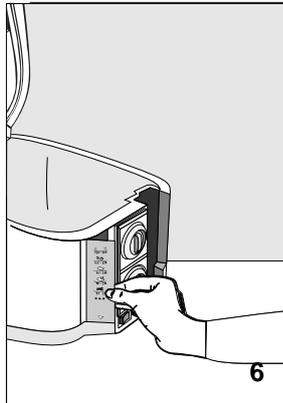
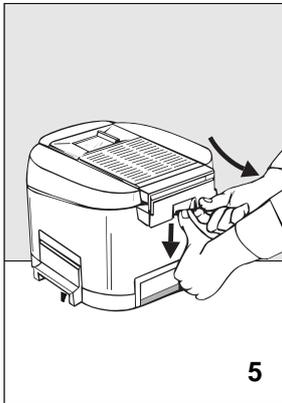
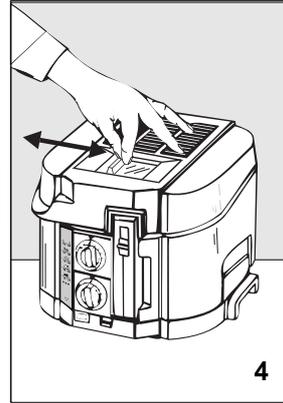
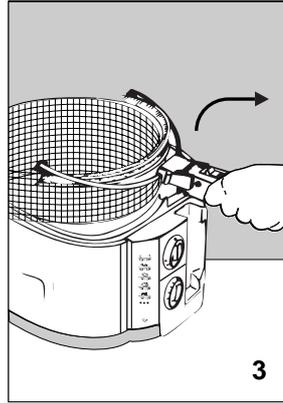
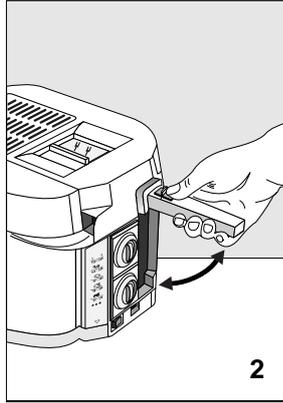
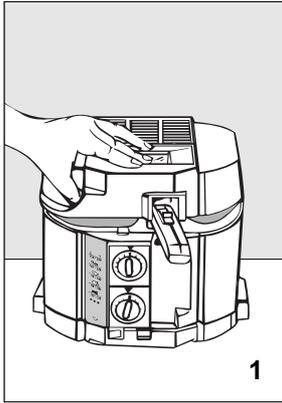
Istruzioni per l'uso  
Instructions for use  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung

**Descrizione dell'apparecchio**  
**Description of the appliance**  
**Description de l'appareil**  
**Beschreibung des Gerätes**



★ Solo su alcuni modelli  
 Only on some models  
 Seulement sur certains modeles  
 Nicht bi allen Modellen





### Caratteristiche tecniche

Tensione vedi targa caratteristiche  
Potenza assorbita 1800 W  
Capacità max. 1,2 l. olio o 1 kg. grasso  
Contenuto max. di alimenti: 1 kg. di patate

### Technical specifications

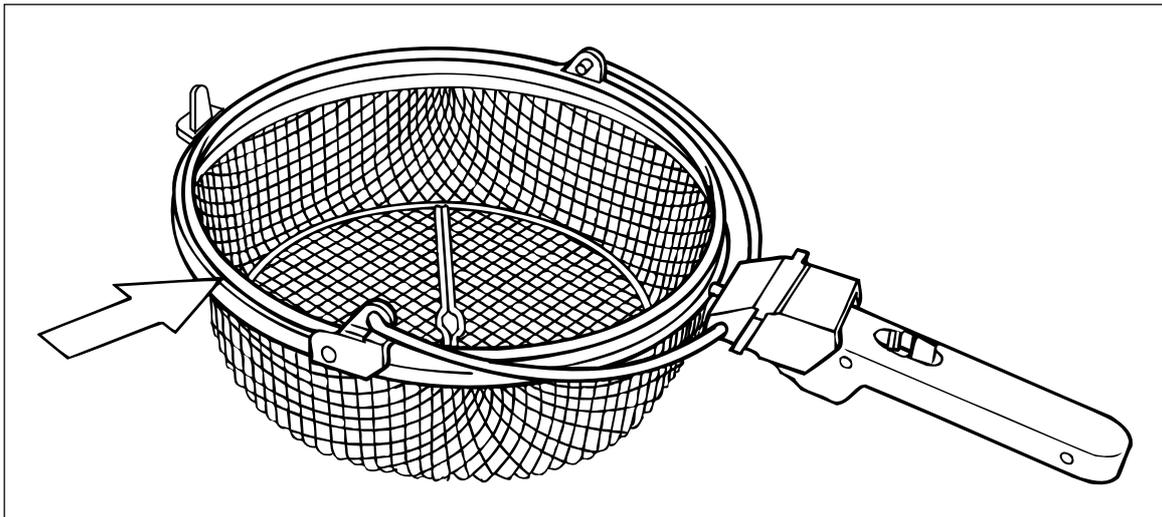
Voltage see rating label  
Absorbed power 1800 W  
Maximum capacity: 1.2 lit. oil/1 kg. fat  
Maximum food capacity: 1 kg. potatoes

### Données techniques

Voltage voir plaquette données  
Puissance absorbée 1800 W  
Capacité max. 1,2 litre d'huile  
ou 1 kg de graisse  
Contenu max. 1 kg de pommes de terre

### Technische Daten

Betriebsspannung siehe Typenschild  
Leistung 1800 W  
Fassungsvermögen: max. 1,2 l. Öl  
bzw. 1 kg. Fett  
Max. Füllmenge: 1 kg. Kartoffeln



Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nell'anello guida ruota dello stesso.  
Il cesto può essere completamente inserito in lavastoviglie per la pulizia.

*Clean the basket regularly, and remove any deposits which may have accumulated in the wheel groove.*

*The entire basket can be washed in a dishwasher.*

Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels qui ont pu s'accumuler sur la bague de guidage des roues.

On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.

*Es ist empfehlenswert den Fritierkorb in regelmäßigen Abständen zu reinigen; dabei achten, daß sämtliche eventuelle Ablagerungen am Rollenführungsring sorgfältig entfernt werden.*

*Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt.*

## RACCOMANDAZIONI

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10A e dotate di una efficiente messa a terra. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato.
- In caso di sostituzione, utilizzare solo cavi di alimentazione in gomma H05 RNF di sezione 3x1mm<sup>2</sup>, conformi alle norme e dello stesso diametro esterno di quello di dotazione.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo: operare toccando solo manopole e maniglie in plastica. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca ed il cestello con acqua calda e con un poco di detersivo liquido per piatti, a fine operazione asciugare con cura l'acqua eventualmente rimasta nella vasca per mantenere inalterato l'aspetto estetico dell'alluminio.
- **La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento.** In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Il cesto si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. **Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.**
- Durante il funzionamento il tubetto di scarico deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Questo apparecchio è conforme al D.M. 13/4/1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 108.

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Riempimento dell'olio o grasso

- Premere il pulsante (fig. 1) ed aprire il coperchio.
- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (fig. 2). Togliere il cestello tirandolo contemporaneamente verso l'alto ed indietro (fig. 3).
- Versare nel contenitore 1,2 l. di olio (oppure 1 kg. di grasso).

**Importante: il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo. Non oltrepassare mai il livello massimo.**

I migliori risultati si ottengono con un buon olio di semi di arachide. L'olio d'oliva è ideale poiché esso si degrada meno facilmente, ma un'utilizzazione prolungata accentua il suo sapore. Evitare soprattutto di mescolare olii differenti.

Se utilizzate dei pani di grasso solido, riduceteli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti, è consigliabile inoltre, durante la prima fase di preriscaldamento, impostare il termostato in posizione 140°C.

Fate sciogliere i pani di grasso direttamente nella vasca. Solamente quando saranno completamente sciolti, potrete far scendere il cestello.

Con grasso solidificato nella vasca e cestello abbassato, è normale, durante i primi minuti di accensione dell'apparecchio, sentire un rumore dovuto all'effetto meccanico del motore sul cestello.

### Preriscaldamento

Chiudere il coperchio premendolo leggermente verso il basso fino a far scattare il gancio. Premere l'interruttore in posizione "—" e regolare la temperatura con la manopola termostato (partendo sempre dalla posizione minima) a seconda dell'alimento da friggere (vedi tabella orientativa). Quando la spia luminosa si spegne, l'olio è alla giusta temperatura.

### Per friggere

Riempire il cestello senza mai sovraccaricarlo (max. 1 kg. di patate).

Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carica la parte centrale. Inserire quindi il cestello (fig. 2) nella vasca in posizione sollevata.

Chiudere il coperchio della friggitrice e immergere il cestello nell'olio facendo scorrere prima il cursore di sicurezza dell'impugnatura all'indietro, e inclinando poi **lentamente** la stessa verso il basso **senza forzare. Prima di immergere il cestello assicurarsi che la spia luminosa sia spenta.**

**E' del tutto normale, subito dopo questa operazione, che dal coprifiltro fuoriesca una notevole quantità di vapore.**

Nei modelli con programmatore è possibile impostare il tempo di frittura necessario ruotando la relativa manopola fino alla posizione massima, quindi ritornare indietro ed impostare il tempo desiderato (vedi tabella allegata).

**Fine frittura**

Allo scadere del tempo impostato (nelle versioni con programmatore un segnale sonoro indicherà la fine della cottura) far risalire il cestello e controllare se le vivande hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Nelle versioni con oblo questa operazione si può fare guardando attraverso l'oblo senza aprire il coperchio.

Durante la frittura, la parte interna dell'oblo si riempirà di vapore e di schizzi d'olio. Per pulirla, è sufficiente spostare la maniglietta dell'oblo avanti e indietro per alcune volte (fig. 4).

Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnete l'apparecchio portando l'interruttore sulla posizione "0". Sollevate il cestello nella posizione più alta, lasciate sgocciolare per qualche istante, quindi aprite il coperchio. **Per evitare, scottature, introdurre il pollice nella sede per dispositivo coperchio, come indicato nella fig. 1.**

N.B. Se la cottura è richiesta in due tempi (es. patate), sollevare il cestello al termine della prima fase e attendere che la spia si spenga nuovamente, quindi reimmergere il cestello nell'olio per una seconda volta .

**Filtraggio dell'olio o grasso**

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, poiché le particelle degli alimenti, soprattutto quando sono impanati o infarinati, rimanendo nel liquido, hanno tendenza a bruciare e quindi a provocare un'alterazione molto più rapida dell'olio o grasso.

Per filtrare procedere nel seguente modo:

- Aprire il coperchio della friggitrice (fig. 1) e togliere il cestello (fig. 3).
- **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore).** Poi togliere la vaschetta della condensa sganciando il dente d'arresto (fig. 5) ed eliminare l'eventuale acqua che vi si è raccolta. Rimettere la vaschetta come indicato in fig. 15.
- Aprire lo sportellino come indicato in fig. 6.
- Estrarre il tubetto di drenaggio.
- Togliere il tappo (fig.7) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto per evitare che il liquido di frittura fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
- Far defluire il liquido di frittura in un recipiente (fig. 8).
- Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.

- Riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede **dopo aver rimesso il tappo.**
- Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo dello stesso uno dei filtri in dotazione (fig. 9). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
- Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice, molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 10).
- L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento (fig. 11).

**Sostituzione del filtro antiodore**

Col tempo i filtri antiodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Cambiateli dopo averli utilizzati circa 30 volte. Per la sostituzione procedere come segue:

- togliere la vaschetta della condensa sganciando il dente d'arresto (fig. 5) ed eliminare l'eventuale acqua che vi si è raccolta;
- togliere il coperchio (fig. 12) e rimuovere il coprifiltro in plastica sganciando i denti all'interno del coperchio (fig. 13);
- cambiare i filtri facendo attenzione che quello bianco vada in appoggio alla parte metallica (fig. 14);
- rimontare il coprifiltro ed il coperchio e bloccarlo agganciando la vaschetta condensa come indicato in fig. 15.

**Pulizia**

Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

**Attenzione: Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi l'acqua provocherebbe folgorazioni.**

Dopo ogni uso, asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido in modo da eliminare gli schizzi e le eventuali piccole sbavature di olio o di condensa.

**Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio per circa 2 ore,** svuotare l'olio o grasso come descritto (vedi paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso"). Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.

Per una pulizia a fondo della vasca, usare acqua calda e detersivo per piatti quindi risciacquare ed asciugare con cura.

Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 16).

Per la pulizia dell'oblo non utilizzare spugne abrasive né alcool.

Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nell'anello guida ruote dello stesso. Il cesto può essere messo in lavastoviglie.

### Modello con vasca anti-aderente:

per la pulizia della vasca non utilizzare né spugne né detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

### Durata dell'olio o grasso

**L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo.** Di tanto in tanto, però, è bene rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge.

L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Come in qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato e filtrato correttamente, Vi consigliamo di sostituirlo completamente ogni 5:8 max. 10 frittiture se si frigge a basse temperature.

Poiché la nostra friggitrice funziona con poco olio, max. 1,2 l, grazie al cestello girevole, si ha il grande vantaggio di dover eliminare (dopo 5:8 frittiture) **circa la metà dell'olio rispetto alle altre friggitrici in commercio, risparmiandone così il 50%.**

### Per friggere nel modo giusto

- È importante seguire per ogni ricetta la temperatura consigliata. A temperatura troppo bassa, la

frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo.

- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.
- Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.
- **Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso**, in quanto gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). Si consiglia di impanare o infarinare gli alimenti molto ricchi di acqua (pesci, carni, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.
- Dopo la frittura, evitare di lasciare troppo a lungo i cibi nel cestello in posizione sollevata all'interno della friggitrice. I vapori grassi che si sprigionano dall'olio renderebbero molli gli alimenti facendo perdere loro rapidamente il croccante tanto apprezzato in un fritto ben riuscito.

## Frittura di alimenti non surgelati

Alimento	Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti	
PATATINE FRITTE	Mezza porzione	500	190	1ª fase 6 - 7 2ª fase 1 - 2
	Porzione intera	1000	190	1ª fase 10 - 12 2ª fase 2 - 3
PESCE	Calamari	500	160	9 - 10
	Canestrelli	500	160	9 - 10
	Code di scampi	600	160	7 - 10
	Sardine	500-600	170	8 - 10
	Seppioline	500	160	8 - 10
	Sogliole (n. 3)	500-600	160	6 - 7
CARNE	Cotolette di manzo (n. 2)	300	170	5 - 7
	Cotolette di pollo (n. 2)	300	170	5 - 7
	Polpette (n. 8 - 10)	400	160	7 - 9
VERDURE	Carciofi	250	150	10 - 12
	Cavolfiore	400	160	8 - 9
	Funghi	400	150	9 - 10
	Melanzane	300	170	11 - 12
	Zucchine	200	170	8 - 10

Tenere presente che gli alimenti elencati in tabella sono stati fritti rispettando quanto prescritto nelle ricette allegate più avanti, e che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

## Frittura di alimenti surgelati

- I surgelati hanno temperature molto basse; di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o del grasso. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità raccomandate nella seguente tabella.
- **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura agitando il cesto.** Immergere poi il cesto nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio stesso.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE PRECOTTE		180 (*)	190	1ª fase 3 - 4 2ª fase 1 - 2
CROCHETTE DI PATATE		500	190	7 - 8
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190	4 - 6
	Gamberetti	300	190	4 - 6
CARNE	n. 3 cotolette di pollo	200	180	6 - 8

**AVVERTENZA: Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.**

(\*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

## Anomalie di funzionamento

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo L'olio è deteriorato Il liquido di cottura non è appropriato	Sostituire il filtro Sostituire l'olio o il grasso Utilizzare un buon olio di semi di arachide
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti Immergere il cestello lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca, causando la rottura del dispositivo di sicurezza termica	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il dispositivo deve essere sostituito)
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura	Pulire il fondo della vasca Pulire l'anello guidaruote del cestello

### GARANZIA

La garanzia presente sull'imballo va ritagliata, compilata in ogni sua parte e conservata unitamente ad un documento d'acquisto dimostrante la data di vendita ed esibita al tecnico al momento dell'intervento per le riparazioni.

**Questo apparecchio è garantito contro difetti di produzione e/o di materiali per 1 anno dalla data di acquisto.**

# RICETTE

## PATATINE FRITTE (FRESCHE)

**Ingredienti per 4 - 5 persone: Kg. 1 di patate; sale**  
**Temperatura termostato: 190°C**  
**Tempo di cottura:** 1ª fase 10 - 12 minuti  
2ª fase 2 - 3 minuti

Sbucciate le patate e tagliatele in bastoncini dello spessore di circa un centimetro. Per tagliarle in maniera uniforme, utilizzare gli appositi utensili che si trovano in commercio. Scegliere di preferenza patate vecchie, che contengono meno acqua di quelle novelle. Per evitare che si attacchino durante la cottura, mettetele per alcuni minuti in un recipiente pieno di acqua fredda in modo da ridurre il contenuto di amido. Quindi, scolatele e asciugatele bene con un canovaccio. Riempite il cestello con i bastoncini di patate ed inseritelo nella vasca in posizione sollevata. Fate preriscaldare l'olio a 190°C. Quando la spia luminosa si sarà spenta, immergere il cestello nell'olio abbassando lentamente l'impugnatura e lasciate cuocere per 10 - 12 minuti. Sollevate il cestello e attendete che la spia si spenga nuovamente; a questo punto reimmergete le patate per altri 2 - 3 minuti. Quindi, toglietele e versatele in un recipiente con della carta assorbente per far assorbire l'olio, salatele a piacere e servitele calde.

## CODE DI SCAMPI

**Ricetta 1:**  
**Ingredienti per 2 - 3 persone: g.600 di scampi; farina bianca; sale; limone.**  
**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 7 - 10 minuti**

Infarinare gli scampi dopo aver sgusciato le code. Mantenendo il cestello sollevato, portate la friggitrice a 160°C e, appena la lampada spia sarà spenta, disponete gli scampi nel cestello lasciandoli friggere per 7 - 10 minuti. Non scordatevi di rigirarli dopo alcuni minuti. Serviteli ben caldi.

**Ricetta 2:**  
**Ingredienti: gli stessi della ricetta precedente; in aggiunta una tazza di latte e due uova.**  
**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 7 - 10 minuti**

Stemperate 3 cucchiaini di farina nel latte e aggiungete le uova sbattute e un pizzico di sale. Dopo aver sgusciato le code degli scampi, aggiungerli al composto e lasciar riposare per almeno un'ora. La temperatura della friggitrice sarà anche in questa ricetta di 160°C, ma il cestello in questo caso dovrà essere immerso nell'olio. Dopo aver atteso che la spia si sia spenta, disponete gli scampi nel cestello e lasciateli friggere per 7 - 10 minuti, avendo cura di girarli dopo 4 - 5 minuti.

## PATATINE FRITTE (SURGELATE)

**Ingredienti per 2 - 3 persone: g 180 di patate; sale**  
**Temperatura termostato: 190°C**  
**Tempo di cottura:** 1ª fase 3 - 4 minuti  
2ª fase 1 - 2 minuti

Preriscaldare l'olio a 190°C. Rimuovete il cestello, mettetevi le patate e scuotete il cestello al fine di eliminare il ghiaccio in eccesso. Quando la spia luminosa si sarà spenta, immergete il cestello nell'olio abbassando lentamente l'impugnatura e lasciate cuocere per 3 - 4 minuti. Sollevate il cestello e attendete che la spia si spenga nuovamente; a questo punto reimmergete le patate per altri 1 - 2 minuti. Quindi toglietele e versatele in un recipiente con della carta assorbente per far assorbire l'olio, salatele a piacere e servitele calde.

## CALAMARI

**Ingredienti per 2 persone: g.500 di calamari; farina bianca; un paio di limoni; sale.**  
**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 9 - 10 minuti**

Lavate accuratamente i calamari e tagliateli ad anelli; quelli più piccoli potete invece lasciare interi. Dopo averli asciugati, passateli nella farina. Accendete nel frattempo la friggitrice a 160°C, mantenendo il cestello sollevato. Appena la spia si sarà spenta, mettetevi i calamari nel cestello lasciandoli friggere per 9 - 10 minuti. Girateli dopo alcuni minuti. Quando saranno pronti, fateli sgocciolare bene e versateli in una terrina dove avrete precedentemente messo un foglio di carta assorbente. Serviteli immediatamente accompagnandoli con i limoni a spicchi e salateli all'ultimo momento per farli rimanere croccanti.

## CANESTRELLI

**Ingredienti per 2 - 3 persone: g.500 di canestrelli; farina bianca; un limone; sale.**  
**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 9 - 10 minuti**

Lavate accuratamente i canestrelli, facendo attenzione che non rimanga della sabbia. Asciugateli bene e passateli nella farina. Quando la friggitrice, con il cestello sollevato, avrà raggiunto la temperatura di 160°C e la lampada spia si sarà spenta, disponete i canestrelli nel cestello e lasciateli friggere per 9 - 10 minuti. A metà cottura, sollevate il cestello e scuotetelo energicamente affinché i canestrelli si girino. Sgocciolateli ben bene, una volta pronti, salateli e serviteli subito, guarnendoli con alcuni spicchi di limone.

---

### SEPPIOLINE

---

**Ingredienti per 2 persone: g.500 di seppioline (usate preferibilmente quelle più piccole perché si cucinano meglio e rimangono più tenere); farina bianca; un limone; sale.**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 8 - 11 minuti**

---

Dopo aver accuratamente pulito ed asciugato le seppioline, passatele nella farina. Nel frattempo, accendete la friggitrice a 160°C con il cestello sollevato. Quando la spia sarà spenta, mettete le seppioline nel cestello e lasciatele friggere per 8 - 11 minuti, rivoltandole dopo ca. 5 - 6 minuti. Al termine della cottura, dopo averle accuratamente sgocciolate, trasferitele nel piatto di portata. Aggiungete sale e servitele caldissime, guarnendo il piatto con degli spicchi di limone.

---

### SOGLIOLE

---

**Ingredienti per 2 - 3 persone: 3 sogliole da ca. g. 200 l'una; farina bianca; un bicchiere di latte; un limone; prezzemolo; sale.**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 6 - 7 minuti**

---

Dopo aver pulito le sogliole, immergetele nel latte e lasciatele per ca. 10 minuti. Passatele quindi nella farina scuotendo via quella in eccesso. Nel frattempo avrete acceso la friggitrice a 160°C con il cestello sollevato. Appena la spia si sarà spenta, disponete le sogliole nel cestello lasciandole friggere per 6-7 minuti e avendo cura di girarle dopo 3-4 minuti. Dopo averle ben sgocciolate e aggiustate di sale, disponetele su un piatto di portata e guarnitele con gli spicchi di limone e ciuffetti di prezzemolo. Servitele caldissime.

---

### POLPETTE

---

**Ingredienti per 2 persone: g.400 di carne macinata; g.30 di mortadella; due uova; pane grattugiato; un limone e qualche ciuffo di insalatina per guarnire; sale e pepe.**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 7 - 9 minuti**

---

Impastate la carne macinata e la mortadella con le due uova, sale e pepe. Formate poi delle polpettine non troppo grandi e passatele delicatamente nel pane grattugiato, in modo che aderisca bene tutt'intorno. Nel frattempo accendete la friggitrice e portatela a 160°C, con il cestello sollevato. Appena la lampada spia si sarà spenta, adagiate le polpettine nel cestello e lasciatele friggere per 7 - 9 minuti, non scordandovi di girarle dopo alcuni minuti di cottura. Sgocciolatele accuratamente, servendovi di un foglio di carta assorbente, e disponetele su un piatto di portata. Guarnite con gli spicchi di limone e con i ciuffetti di insalata fresca.

---

---

### SARDINE

---

**Ingredienti per 2 - 3 persone: g.500 - 600 di sardine; farina bianca; un limone a piacere; sale.**

**Temperatura termostato: 170°C**  
**Tempo di cottura: 8 - 10 minuti**

---

Accendete la friggitrice a 170°C con il cestello sollevato. Contemporaneamente pulite le sardine, lavandole con cura e togliendo loro la testa. Asciugatele ed infarinatele. Quando la lampada spia si sarà spenta, disponete le sardine nel cestello e lasciatele friggere per 8 - 10 minuti. Appena pronte, dopo averle ben sgocciolate, salate. Servitele immediatamente.

---

---

### COTOLETTE DI MANZO/POLLO

---

**Ingredienti per 2 persone: 2 fettine di manzo/pollo di circa g.150 l'una; due uova; pane grattugiato; sale e pepe.**

**Temperatura termostato: 170°C**  
**Tempo di cottura: 5 - 7 minuti**

---

Battete leggermente le fettine di carne con il batticarne. Sbattete in un piatto le due uova con un pizzico di sale e pepe e adagiatevi le fettine che passerete successivamente nel pane grattugiato, avendo cura che aderisca bene. Portate la friggitrice a 170°C, con il cestello sollevato e, appena la spia luminosa si sarà spenta, appoggiate le fettine nel cestello e lasciatele friggere per 5 - 7 minuti, girandole a metà cottura. Servitele ben calde, aggiustando di sale a piacere.

---

---

### MELANZANE

---

**Ingredienti per 2 persone: g.300 di melanzane; farina bianca; sale.**

**Temperatura termostato: 170°C**  
**Tempo di cottura: 11 - 12 minuti**

---

Tagliate le melanzane a fette dello spessore di circa 5 mm., cospargetele di sale e fatele sgocciolare per almeno un'ora. Dopo averle ben asciugate, infarinatele e contemporaneamente accendete la friggitrice a 170°C, con il cestello sollevato. Appena la spia si sarà spenta, disponete le melanzane sul cestello, facendo attenzione che le fette rimangano ben separate le une dalle altre, e frigatele per 11 - 12 minuti. A metà cottura, aprite il coperchio e, con l'aiuto di due posate, giratele dall'altra parte. Al termine della cottura sgocciolatele bene e disponetele su un piatto di portata. Salate a piacere e servitele subito.

---

---

## FUNGHI

---

**Ingredienti per 2 - 3 persone: g.400 di funghi champignon; un uovo; mezzo bicchiere di latte; pane grattugiato; due cucchiari di parmigiano grattugiato; sale.**

**Temperatura termostato: 150°C**  
**Tempo di cottura: 9 - 10 minuti**

---

Pulite accuratamente i funghi, facendo attenzione che non rimanga della terra, e tagliateli a fettine non troppo piccole. Immergeteli in una pastella formata da un uovo sbattuto a cui avrete aggiunto un po' di latte e un pizzico di sale. Passateli poi in un composto di pane e parmigiano grattugiati. Portate ora la temperatura della friggitrice a 150°C, tenendo il cestello sollevato. Appena la spia luminosa si sarà spenta, disponete i funghi nel cestello e lasciateli friggere per 9 - 10 minuti, fino a quando avranno ottenuto un bel colore dorato. Appena pronti, versateli in una terrina, dopo averli sgocciolati, dove avrete messo della carta assorbente. Fateli asciugare, salateli e serviteli subito, ben caldi.

---

## CARCIOFI

---

**Ingredienti per 2 persone: 250 g. carciofi freschi; farina bianca; un uovo; sale.**

**Temperatura termostato: 150°C**  
**Tempo di cottura: 10 - 12 minuti**

---

Tagliate i carciofi a spicchi piuttosto piccoli. Lavateli e lasciateli in una terrina con acqua e limone per evitare che scuriscano. Accendete la friggitrice a 150°C con il cestello immerso. Nel frattempo sgocciolate i carciofi, asciugateli e passateli prima nella farina e poi nell'uovo sbattuto e salato. Appena la lampada spia si sarà spenta, metteteli nel cestello e lasciateli friggere per 10-12 minuti finché non si dorano. Appena pronti, fateli sgocciolare e versateli in una terrina con della carta assorbente. Salateli e serviteli ben caldi.

---

## FRITTELLE cuocere senza cesto

---

**Ingredienti per 6 persone: 1/4 litro d'acqua; 50g burro; 1 presa di sale; 150g di farina bianca; 50g di frumina; 50g di zucchero; 1 bustina di zucchero vanillato; 1 fialedda di aroma limone (o Rum); 4 uova; 1 cucchiaino da tè raso di lievito; 100g di uvetta lavata ed asciugata; 40g di zucchero a velo**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 16 minuti**

---

Pesare e misurare gli ingredienti indicati. Setacciare la farina con la frumina. Portare acqua, burro e sale ad ebollizione, preferibilmente in una pentola a manico lungo, quindi versarvi tutta in una volta la miscela farina + frumina. Mescolare il tutto fino ad ottenere una palla compatta e quindi riscaldare nuovamente per un minuto circa, sempre mescolando. Mettere subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungere zucchero, zucchero vanillato, aroma e le uova una alla volta. Cessare l'aggiunta delle uova quando la pasta assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaino, formando lunghe punte. Per ultimo incorporare il lievito e l'uvetta all'impasto raffreddato. Accendere la friggitrice e portarla a 160°. Quando la spia si spegne, aiutandosi con due cucchiaini formare delle palline e immergerle nell'olio (ce ne dovrebbero stare 18 ogni frittura): cuocerle per 16 minuti, avendo la cura di girarle a metà cottura. Eseguire la ricetta senza cestello, in quanto le frittelle restano a galla.

---

---

## CAVOLFIORE

---

**Ingredienti per 2 - 3 persone: un cavolfiore da ca. g.400; 2-3 uova; pane grattugiato; sale.**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 8 - 9 minuti**

---

Lessate il cavolfiore facendolo bollire in acqua salata per circa 15 minuti e toglietelo quando è ancora leggermente al dente. Lasciatelo sgocciolare e, appena freddo, dividetelo a cimette. Sbattete le uova e aggiungete un po' di sale. Passate le cimette prima nell'uovo e poi nel pan grattugiato. Nel frattempo accendete la friggitrice a 160°C con il cestello sollevato. Quando la spia si sarà spenta, versate le cimette nel cestello e lasciate che friggano per 8-9 minuti, ricordandovi di rigirarle dopo 4 minuti. Appena pronte, servitele subito, ben calde.

---

---

## ZUCCHINE

---

**Ingredienti per 2 persone: g.200 di zucchine; farina bianca; un cucchiaino di olio di oliva; sale.**

**Temperatura termostato: 170°C**  
**Tempo di cottura: 8 - 10 minuti**

---

Preparate una pastella formata da due cucchiaini di farina, diluita con un cucchiaino di olio d'oliva e uno di acqua. Fate in modo di ottenere un composto piuttosto fluido, che lascerete riposare per circa mezz'ora. Nel frattempo tagliate le zucchine a rondelle di medio spessore (circa 5 mm.) e immergetele nella pastella. Portate la friggitrice a 170°C, mantenendo il cestello immerso nell'olio. Allo spegnimento della spia, disponete le zucchine nel cestello e fatele friggere per 8 - 10 minuti. Non scordatevi di rigirarle, a metà cottura, aiutandovi con due posate. Al termine della cottura, versatele in una terrina dove avrete precedentemente steso un foglio di carta assorbente. Fatele asciugare, salate a piacere e servitele ancora calde.

---

---

## MOZZARELLA IN CARROZZA cuocere senza cesto

---

**Ingredienti per 4 persone: 1 grossa mozzarella; 8 fette di pane carré; 2 uova; farina; 2 cucchiaini di latte; sale; olio; 3 fette di prosciutto cotto; pasta d'acciughe**

**Temperatura termostato: 160°C**  
**Tempo di cottura: 4 minuti**

---

Dividete le fette di pane carré a metà, privatele della crosta. Tagliate la mozzarella a fette. Mettete sopra a una fetta di pane, una fetta di mozzarella, un po' di pasta d'acciughe, un po' di prosciutto e terminate con una fetta di mozzarella e una di pane. Infarinare le mozzarelle, immergetele nelle uova sbattute con un po' di sale e il latte; devono assorbire il composto. Accendete la friggitrice e portatela a 160°. Quando la spia si spegne, immergete 4 mozzarelle alla volta e cuocetele per 4 minuti, girandole a metà cottura. Sgocciolatele e asciugatele con una carta assorbente.

---