Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

DESCRIZIONE (pag. 3)

A Gancio coperchio filtro
B Coperchio filtro antiodore
C Coperchio
D Oblò (se previsto)
E Foro per controllo filtro
F Contaminuti elettronico (se previsto)
G Pulsante tempo di cottura
H Pulsante "ON/START"
I Linguetta di protezione batteria (se previsto)
L Cursore impugnatura
M Impugnatura cestello
N Spia luminosa
O Sportellino per sede tubetto "Easy clean system" (se previsto)
P Tubetto svuota-olio "Easy Clean System"
Q Cursore termostato e spegnimento
R Pulsante apertura coperchio
S Maniglia per sollevare l'apparecchio
T Spugnetta assorbimento condensa
U Foro accesso vano portacavo

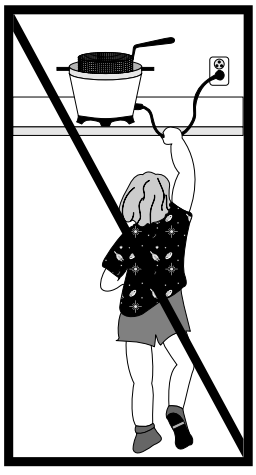
CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione: vedere targa caratteristiche
Potenza assorbita: " " "
Capacità max.: 2 lt. di olio o circa 1,8 kg. di grasso
Contenuto max. di alimenti: 1 kg. di patate fresche

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 25/01/1992, n° 108. Inoltre questo apparecchio è conforme alle Direttive CE applicabili, compreso radiodisturbi.

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per un uso esclusivamente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Non avviare l'apparecchio se è danneggiato (es. a causa di una caduta).
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, togliere il cartoncino inserito nel foro della vasca (se previsto), lavare accuratamente la vasca ed il cestello con acqua calda e detersivo per piatti; a fine operazione asciugare con cura l'acqua eventualmente rimasta nella vasca.
- **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.
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico (se previsto) deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- **Gravi ustioni possono essere provocate da una friggitrice che cade dall'alto. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio all'utente. Non usare prolunghe.**



- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (S). (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).

ISTRUZIONI PER L'USO

RIEMPIMENTO

- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (fig. 1).
- Premere il pulsante **R** (fig. 2) ed aprire il coperchio.
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
  L'operazione di sollevamente ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.
- Versare nel contenitore 2 lt. di olio (oppure 1,8 kg. di grasso circa).

Il livello dell'olio 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 l'ideale poiché degrada meno facilmente, ma un'utilizzazione prolungata accentua il suo sapore. Evitare soprattutto di mescolare olii differenti.

Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli 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 minima.
Fate sciogliere i pani di grasso direttamente nella vasca, non nel cestello. Solamente quando saranno completamente sciolti, potrete far scendere il cestello.

PRERISCALDAMENTO

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max. 1 kg. di patate fresche).
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 2) e chiudere il coperchio premendolo leggermente verso il basso fino a far scattare i ganci.
3. Posizionare il cursore termostato (**Q**) (fig. 4) sulla temperatura desiderata (vedere tabelle orientative). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

INIZIO FRITTURA

1. **Appena spenta la spia**, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore della stessa (**L**) indietro.
   - **E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal coprifiltro fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.**
   - **E' altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti in plastica dell'apparecchio ed in prossimità dell'impugnatura del cestello.**
   - Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (nei modelli che lo prevedono) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
     Se si unge l'oblò con olio, prima della cottura, la condensa non si depositerà e la visibilità sarà migliore.
2. Nei modelli con contaminuti elettronico (**F**) è possibile impostare il tempo di cottura desiderato. Se il contaminuti è dotato della linguetta di protezione batteria (**I**), estrarla tirandola leggermente, poi agire come segue:
   - Premere il pulsante "ON/START" (**H**): ed il contaminuti inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.
   - Premere il pulsante "+min" (**G**) fino al raggiungimento del tempo desiderato.
   - Premendo il pulsante "ON/START" (**H**) il contaminuti inizierà il conteggio del tempo visualizzato. Le cifre non lampeggeranno più e lampeggerà invece il punto.
   - In caso di errore, o per annullare il conteggio del tempo, premere contemporaneamente i pulsanti **G** e **H**: il contaminuti sarà così azzerato.
   - Trascorso il tempo di cottura, verrà emesso un segnale acustico (per fermarlo basta premere uno dei due pulsanti).
     Attenzione: il contaminuti segnala la fine del tempo di cottura, **ma non spegne l'apparecchio**.
   - Dopo circa 20 secondi dalla fine del segnale acustico, il contaminuti si spegnerà da solo.

   Il contaminuti elettronico può essere asportato dall'apparecchio per Vostra facilità di utilizzo (vedi fig. 16/1).

SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA CONTAMINUTI (fig. 16) (per i modelli che lo prevedono)

- Estrarre il contaminuti dalla sua sede facendo forza sul lato sinistro (1).
- Ruotare il coperchio della batteria (2) posto sul retro del contaminuti fino a che non si disimpegna.
- Sostituire la batteria.

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannosa per l'ambiente.

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura fare risalire il cestello, aprire il coperchio e controllare se la frittura ha raggiunto il grado di doratura desiderato. Nelle versioni con oblò questa operazione si può fare guardando attraverso lo stesso, senza aprire il coperchio.

Se si ritiene la cottura ultimata, spegnere l'apparecchio portando il cursore del termostato nella posizione "OFF" fino a sentire il click dell'interruttore interno. Lasciare sgocciolare l'olio per qualche istante, quindi aprire il coperchio ed estrarre il cestello senza scuotere troppo bruscamente.

Se la cottura è richiesta in due tempi (es. patate), far risalire il cestello, non aprire il coperchio, ma attendere che la spia si spenga nuovamente, quindi, immergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedere tabelle orientative).

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 di frittura.

Modelli con tubetto svuota-olio

Procedere nel seguente modo:

1. Aprire il coperchio della friggitrice e togliere il cestello. **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore).**
2. Aprire lo sportellino (**O**) come indicato in fig. 5 ed estrarre il tubetto di drenaggio (**P**).
3. Togliere il tappo (fig. 6) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto per evitare che l'olio o il grasso fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
4. Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 7).
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede **dopo aver rimesso il tappo**.
7. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 8). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
8. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro stesso (fig. 9).

N.B: 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 al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.

Per riempire questo recipiente estrarre nuovamente il tubetto e procedere come indicato in fig. 10.

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

Modelli senza tubetto svuota-olio

Procedere nel seguente modo:

1. Dopo aver rimosso il coperchio (fig. 12), svuotare la vasca come indicato in fig. 11.
2. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 8). I filtri sono disponibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
3. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro stesso (fig. 9).

N.B: 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 al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo i filtri antiodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Il cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro **E** del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il coperchio filtro **B** in plastica (fig. 13) premendo il gancio **A** in direzione della freccia **1**, quindi sollevare in direzione della freccia **2**. Sostituire i filtri.

N.B: Il filtro bianco deve andare in appoggio sulla parte metallica (fig. 14) e la superficie colorata deve essere rivolta verso l'alto (ovvero verso il filtro nero).

Rimontare poi il coperchio **B** facendo attenzione

ad inserire correttamente i ganci posteriori come indicato in fig. 14.

PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia **accertarsi che la spina sia disinserita.**

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.

Il coperchio é amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig. 12) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 12).

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- **Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio circa 2 ore**, svuotare l'olio o grasso come descritto nel paragrafo "Filtraggio dell'olio o grasso".
- Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare ed asciugare con cura.
- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio (se previsto), utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 15).
- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati.
- Il cesto può essere messo in lavastoviglie.
- Dopo ogni frittura, 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.
- Pulire ed asciugare anche la guarnizione per evitare che si incolli con la vasca durante l'inutilizzo dell'apparecchio. (Se si verificasse l'inconveniente, per aprire il coperchio è sufficiente sollevarlo con la mano tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di apertura).
- Per la pulizia dell'oblò, nei modelli che lo prevedono, non utilizzare spugne abrasive né alcool.
- Pulire la spugnetta assorbimento condensa (**T**), dopo al massimo 2 - 3 cotture, in acqua calda. Se non si utilizza la friggitrice per un lungo periodo, non riporla con la spugnetta unta per evitare cattivi odori.
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Que-

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Quando l'olio scende sotto il livello MIN, aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è bene rimuoverlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti. La durata del liquido di frittura dipende da cosa si frigge: l'impanatura, ad esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 fritture, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- diventa scuro.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' importante mantenere 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 appena 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 un 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 o grasso.

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURE: TABELLE ORIENTATIVE

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine fresche	mezza porzione	500	190	1ª immersione 5 - 6 2ª immersione 2 - 3
	porzione intera	1000	190	1ª immersione 8-10 2ª immersione 4 - 6
Pesce	Calamari	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Code di scampi	500	160	10 - 11
	Sardine	500	170	12 - 13
	Seppioline	500	160	13 - 14
	Sogliole (2)	400	160	8 - 9
Carne	Cotolette di manzo (2)	300	170	8 - 9
	Cotolette di pollo (2)	300	170	7 - 8
	Polpette (13)	550	160	7 - 8
Verdure	Carciofi	250	150	11 - 12
	Cavolfiore	400	160	9 - 10
	Funghi	400	150	9 - 10
	Melanzane (4 fette)	100	170	7 - 8
	Zucchine	300	160	11 - 12

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

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

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

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. gr.**	**Temperatura °C**	**Tempo (minuti)**
Patatine precotte surgelate		300(*)	190	1ª immersione 5 - 6 2ª immersione 2 - 3
Crocchette di patate		500	190	8 - 9
Pesce	Bastoncini di merluzzo	300	190	6 - 7
	Gamberetti	300	190	6 - 7
Carne	N. 2 cotolette di pollo	200	190	7 - 8

(*) 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 arachidi
L'olio trabocca	Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Avete superato la quantità massima raccomandata	Immergere lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca Asciugare bene gli alimenti 1 kg. (patate fresche)
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca causando la rottura del fusibile.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il fusibile deve essere sostituito)

RICETTARIO

Patatine fritte (fresche)

Ingredienti per 4 - 5 persone:

- 1 kg. di patate
- sale

Temperatura termostato: 190°
Tempo di cottura: 1ª fase di immersione 8 -10 min
2ª fase di immersione 4 - 6 min

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 che si riduca 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°. Quando la spia luminosa si sarà spenta, fate immergere il cestello nell'olio abbasssando lentamente l'impugnatura e lasciate cuocere per 8 - 10 minuti. Sollevate il cestello e attendete che la spia si spenga nuovamente: a questo punto reimmergete le patate per altri 4 - 6 minuti. Quindi toglietele e versatele in un recipiente con della carta assorbente per far assorbire l'olio, salatele a piacere e servitele calde.

Sogliole

Ingredienti per 2persone:

- 2 sogliole (ca. 200 g ciascuna)
- farina bianca
- 1 bicchiere di latte
- 1 limone
- prezzemolo e sale

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

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 accendete la friggitrice a 160°C con il cestello sollevato. Appena la spia si sarà spenta, disponete le sogliole nel cestello lasciandole friggere per 8 - 9 minuti e avendo cura di girarle dopo 4 - 5 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.

Seppioline

Ingredienti per 2 persone:

- 500 g di seppioline (le più piccole si cucinano meglio e rimangono più tenere)
- farina bianca
- 1 limone e sale

Temperatura termostato: 160°C
Tempo di cottura: 13 - 14 min

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 13 - 14 minuti, rivoltandole dopo ca. 6 - 7 minuti. Al termine della cottura, dopo averle accuratamente sgocciolate, trasferitele nel piatto di portata. Aggiungete sale e servitele calde, guarnendo il piatto con degli spicchi di limone.

Patatine fritte (surgelate)

Ingredienti per 2 - 3 persone:

- 300 g di patate
- sale

Temperatura termostato: 190°
Tempo di cottura: 1ª fase di immersione 5 - 6 min
2ª fase di immersione 2 - 3 min

Preriscaldate 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 5 - 6 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.

Calamari

Ingredienti per 2 persone:

- 500 g di calamari
- farina bianca
- 2 limoni
- sale

Temperatura termostato: 160°
Tempo di cottura: 12 - 13 min

Lavate accuratamente i calamari e tagliateli ad anelli: potete lasciare interi quelli più piccoli. Dopo averli asciugati, passateli nella farina. Accendete nel frattempo la friggitrice a 160°C, mantenendo il cestello sollevato. Appena la spia si sarà spenta, mettete i calamari nel cestello lasciandoli friggere per 12 - 13 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.

Polpette

Ingredienti per 2 persone:

- 400 g di carne macinata
- 30 g di mortadella
- 2 uova
- pane grattugiato
- 1 limone e qualche ciuffo di insalatina per guarnire
- sale e pepe

Temperatura termostato: 160°C
Tempo di cottura: 7 - 8 min

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 lampadina spia si sarà spenta, adagiate le polpettine nel cestello e lasciatele friggere per 7 - 8 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.

Cotolette di manzo/pollo

Ingredienti per 2 persone:
- 2 fettine di manzo/pollo di ca. 150 g l'una
- 2 uova
- pane grattugiato
- sale e pepe

Temperatura termostato: 170°C
Tempo di cottura: 7 - 9 min

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 7 - 9 minuti, girandole a metà cottura. Servitele ben calde, aggiustando di sale a piacere.

Cavolfiore

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

Temperatura termostato: 160°C
Tempo di cottura: 9 - 10 min

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 pane 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 9 - 10 minuti, ricordandovi di rigirarle dopo 4 minuti. Appena pronte, servitele subito, ben calde.

Frittelle (cuocere senza cesto)

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

Temperatura termostato: 160°C
Tempo di cottura: 15 - 16 min

Pesare e misurare con precisione 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 uno alla volta. Cessare l'aggiunta delle uova quando la pasta assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal cucchiaio, formando lunghe punte. Per ultimo incorporare il lievito e l'uvetta all'impasto raffreddato. Accendere la friggitrice e portarla a 160°C. Quando la spia si spegne, aiutandovi con 2 cucchiaini formare delle palline e immergerle nell'olio (ce ne dovrebbero stare 18 ogni frittura); cuocerle per 15 - 16 minuti, avendo cura di girarle a metà cottura. Eseguire la ricetta senza cestello, in quanto alcune frittelle devono essere tolte prima di altre.

Funghi

Ingredienti per 2 -3 persone:
- 400 g di funghi champignon
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di latte
- pane grattugiato
- sale
- 2 cucchiai di parmigiano grattugiato

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

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 d 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.

Zucchine

Ingredienti per 2 persone:
- 300 g di zucchine
- farina bianca
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale

Temperatura termostato: 160°C
Tempo di cottura: 11 - 12 min

Preparate una pastella formata da 2 cucchiai di farina, diluita con un cucchiaio 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 160°C, mantenendo il cestello immerso nell'olio. Allo spegnimento della spia, disponete le zucchine nel cestello e fatele friggere per 11 - 12 minuti. Non scordatevi di rigirarle, a metà cottura, aiutandovi con 2 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 cucchiaiate di latte
- sale
- 3 fette di prosciutto cotto
- pasta d'acciughe

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

Dividete le fette di pane carré a metà, levate la 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. Infarinate 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°C. Quando la spia si spegne, immergete 4 mozzarelle alla volta e cuocetele per 6 - 7 minuti, girandole a metà cottura. Sgocciolatele e asciugatele con una carta assorbente.