

I

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 DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno pag. 3)

- A. Coperchio
- B. Oblò (se previsto)
- C. Foro per controllo filtro
- D. Corsore impugnatura
- E. Impugnatura cestello
- F. Spia luminosa
- G. Tubetto drenaggio (se previsto)
- H. Sportellino per sede tubetto drenaggio
- I. Corsore termostato e spegnimento
- J. Manopola (a scomparsa) contaminuti (se previsto)
- K. Pulsante apertura coperchio
- L. Impugnatura per sollevare l'apparecchio
- M. Fermo
- N. Vano portacavo
- O. Foro scarico condensa
- P. Sportellino di sicurezza interno
- Q. Vaschetta raccoglicondensa

Caratteristiche tecniche

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

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 10 A 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.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento, rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo.

NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.

- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perchè si rischiano gravi scottature.
- 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 assistenza autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Il cestino si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca ed il cestello con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- Questo apparecchio è conforme al D.M. 13/4/1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.

PER I MODELLI PROVISTI DI TUBETTO DI DRENAGGIO

- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, togliere il cartoncino (se previsto) inserito nel foro della vasca.
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.

ISTRUZIONI PER L'USO**Riempimento dell'olio o grasso**

- Aprire il coperchio premendo il pulsante (fig. 1).
- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (fig. 2). Estrarre il cestello tirandolo contemporaneamente verso l'alto ed indietro (fig. 3).
- Versare nel contenitore 1,2 l. di olio (oppure 1 kg. di grasso).
Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo.

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare 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.** La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg. di patate fresche).
Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carica la parte centrale.
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 2) e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare il gancio.
3. Posizionare il cursore termostato sulla temperatura desiderata (fig. 4) (vedi tabella allegata). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.
4. Appena spenta la spia, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore della stessa indietro.
 - E' del tutto normale che dalle feritoie del coperchio fuoriesca una notevole quantità di vapore.
 - E' altresì normale che in corrispondenza delle griglie coperchio si formi una leggera deformazione del coperchio causata dalla dilatazione termica.
 - Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (dove previsto) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
 - E' normale che durante il funzionamento si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura cestello.
5. Nei modelli provvisti di contaminuti il tempo di cottura desiderato può essere impostato agendo sulla manopola (che deve essere premuta per farla uscire dalla sua sede).

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo impostato (nei modelli con contaminuti, un segnale sonoro indicherà che il tempo di frittura è scaduto) far risalire il cestello e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato. Nei modelli provvisti di oblò questo controllo si può fare guardando attraverso lo stesso, senza aprire il coperchio.

Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando il cursore del termostato nella posizione "0" fino a sentire il click dell'interruttore interno. Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando per un po' il cestello nell'interno della friggitrice in posizione alta. N.B.: Se la cottura è richiesta in due tempi (es. patate), attendere che la spia si spenga, quindi, immergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedi ricette allegate).

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 modo seguente:

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 come indicato in fig. 5.
3. Ruotare come indicato in fig. 6 lo sportellino di sicurezza interno ed estrarre il tubetto di drenaggio.
4. Togliere il tappo (fig. 7) 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.
5. Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 8).
6. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
7. Riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede **dopo aver rimesso il tappo.**
8. **Per i modelli senza tubetto di drenaggio**, dopo aver rimosso il coperchio (fig. 12 - 13), svuotare la vasca come indicato in fig. 9.
9. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello uno dei filtri in dotazione (fig. 10). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
10. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 11).
11. 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.

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 del controcooperchio, indica che il filtro deve essere sostituito.

Per la sostituzione procedere come segue:

1. Sfilare il fermo del coperchio tirandolo in direzione della freccia come indicato in fig. 12.
2. Togliere il coperchio tirandolo verso avanti e verso

l'alto agendo con ambedue le mani come indicato in fig. 13.

3. Svitare le viti e togliere il controcoperchio in lamiera (fig. 14).
4. Sostituire i filtri usati con quelli nuovi seguendo la sequenza di montaggio illustrata in fig. 15 ed assicurandosi che gli intagli del filtro chiaro coincidano con i rispettivi fori del coperchio in plastica.

La superficie con i due bollini colorati deve essere rivolta verso il filtro nero.

5. Rimontare il controcoperchio, il coperchio e reinserire il fermo.

PULIZIA

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

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

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 tramite il tubetto di drenaggio.
- 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 utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 16).
- 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
- 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 l'eventuale incollaggio con la vasca durante l'utilizzo dell'apparecchio. (In caso di incollaggio, per aprire il coperchio è sufficiente sollevarlo con la mano tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di apertura.

- Assicurarsi che il foro di scarico condensa (O) non sia otturato.
- Dopo ogni frittura, svuotare la vaschetta raccogli-condensa (Q) situata nella parte posteriore della friggitrice.

Modello con vasca anti-aderente

Per la pulizia della vasca non utilizzare nè spugne nè 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, è necessario 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, consigliamo di sostituirlo completamente ogni 5:8 max. 10 frittute.

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

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' 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.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per evitare forti ribollimenti dell'olio.
- 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.

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)	250	170		5-6
	Cotolette di pollo (n. 3)	300	170		6-7
	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 allega-
te 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 del liquido di cot-
tura. 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. Immergere poi il
cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evi-
tare il ribollimento dell'olio stesso.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimen-
ti 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	Cotolette di pollo (n. 3)	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 mag-
giore 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 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
Eccessivi spruzzi d'olio a coperchio aperto	Il foro per lo scarico della condensa (O) è otturato	Rimuovere lo sporco dal foro

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 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°C. Quando la spia luminosa si sarà spenta, fate 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 lampadina 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 scuotere 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 lampadina 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 cosicché i canestrelli si girino. Sgocciolateli ben bene, una volta pronti, salateli e serviteli subito, guardandoli con alcuni spicchi di limone.

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 lampadina 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.

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.

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.

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 lampadina 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 insalatina fresca.

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 cucchiaio di olio di oliva; sale.

Temperatura termostato: 170°C

Tempo di cottura: 8 - 10 minuti

Preparate una pastella formata da due 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 spes-

sore (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.

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; una presa di sale; 150g di farina bianca; 50g di frumina; 50g di zucchero; 1 bustina di zucchero vanillato; 1 fialella 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 precisamente 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.

FUNGHI

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

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, infarinatete 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 friggetele 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. Salatete a piacere e servitele subito.

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, 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. Infarinatete 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. Sgocciolatete e asciugatete con una carta assorbente.