

**P**

**Leia com muito cuidado este manual antes da instalação e utilização desta máquina. Só assim poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança durante a sua utilização.**

**DESCRIÇÃO** (pág. 3)

<b>A</b> Gancho tampa filtro	<b>M</b> Punho do cesto
<b>B</b> Tampa filtro antiodor	<b>N</b> Luz piloto
<b>C</b> Tampa	<b>O</b> Pequena porta do tubo de drenagem "Easy clean system" (se previsto)
<b>D</b> Janelinha (alguns modelos)	<b>P</b> Tubo de drenagem "Easy Clean System"
<b>E</b> Orifício para o controlo do filtro	<b>Q</b> Cursor para desligar e termóstato
<b>F</b> Timer electrónico (se previsto)	<b>R</b> Botão para abrir a tampa
<b>G</b> Botão tempo de fritura	<b>S</b> Asa para levantar a tampa
<b>H</b> Botão para ligar/aviar	<b>T</b> Spugnetta absorção condensação
<b>I</b> Protector de bateria	<b>U</b> Esponja à absorção da condensação
<b>L</b> Cursor do punho	

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

<b>Tensão:</b>	ver a placa das características
<b>Potência absorvida:</b>	ver a placa das características
<b>Capacidade máx.:</b>	2 lt. óleo 1,8 kg. de banha
<b>Contenido máx. de comida:</b>	1 kg. de batatas

Os materiais e os objetos destinados ao contato com produtos alimentares estão conformes as prescrições da Directiva CEE 89/109. Além disso, este aparelho está de acordo com as Directivas **CE** aplicáveis, incluído interferência rádio.

**RECOMENDAÇÕES**

- Este aparelho foi projectado para fritar alimentos e para uso exclusivamente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado ou alterado de nenhuma maneira.
- Não ligar o aparelho se este estiver danificado (ex. por causa de uma queda).
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, aconselha-se a tirar o pequeno cartão que fica no furo de desgrga, lave, com cuidado, tanto o recipiente em alumínio como o cesto com água quente e um pouco de detergente para lavar os pratos; em seguida secar cuidadosamente.
- **A fritadeira deve ser colocada em funcionamento somente depois de tê-la enchido com óleo ou gordura. Deve-se proceder desta maneira porque se for aquecida vazia intervém um dispositivo de segurança térmico que interrompe o seu funcionamento.** Neste caso, para colocar o aparelho em funcionamento, é necessário consultar um nosso centro autorizado.
- Antes de ligar a fritadeira verificar se a tensão de alimentação da tomada corresponde à voltagem indicada na placa de características do aparelho.
- Ligar o aparelho unicamente às tomadas de corrente com uma potência mínima de 10A e equipadas com fio de terra eficaz.
- O aparelho aquece no decorrer do funcionamento. **NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANÇE DAS CRIANÇAS.**
- Durante o funcionamento o tubo de descarga deve estar sempre fechado e colocado no lugar apropriado.
- Nunca transportar a fritadeira enquanto o óleo esti-

ver quente a fim de evitar riscos de possíveis queimaduras.

- No caso de fuga de óleo da fritadeira, dirigir-se ao local de venda ou distribuidor responsável.
- Não desligar o aparelho puxando o cabo de alimentação: usar sempre a ficha.
- **Queimaduras graves podem ser causadas pelo derrame de óleo a ferver, por isso ter muito cuidado. Evitar deixar o cabo da fritadeira mal colocado porque pode causar acidentes a crianças e ao utilizador. Evitar usar extensões de cabos para ligar a fritadeira.**



- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho
- Durante o funcionamento e quando o óleo está quente, a porta da cavidade do tubo deve estar sempre fechada
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (S). (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).

## INSTRUÇÕES PARA O USO

### ENCHIMENTO DO ÓLEO OU DA GORDURA

- Levantar o cesto na posição mais alta, puxando para cima o punho respectivo (fig. 1).
- Carregar no botão **R** (fig. 2) e abrir a tampa.
- Retirar o cesto, puxando para cima (fig. 3).

**A operação de levantamento e abaixamento do cesto deve ser sempre efectuada com a tampa fechada.**

- Deitar 2 lt. de óleo (ou 1,8 kg. de banha).

**O nível deve sempre achar-se entre os dois pontos de referência máximo e mínimo. Nunca ultrapassar o nível max.**

Obter-se-ão os melhores resultados utilizando um bom **óleo de amendoim**. Gração à sua desgradação muito progressiva, o óleo de oliveira é o ideal, mas a sua utilização prolongada acentua o sabor.

Se estiver a utilizar banha em pedaços, aconselha-se a picá-la bem fininha para que a fritadeira **não funcione em seco** durante os primeiros minutos; no decorrer da primeira fase de pré-aquecimento é aconselhável de colocar o termostato em mínimo.

Deixar dissolver a banha directamente no recipiente. Imergir o cesto unicamente quando a banha estiver totalmente derretida.

### PRÉAQUECIMENTO

1. Pôr a comida no cesto sem sobrecarregá-lo (no máximo 1 kg de batatas frescas).
2. Introduzir o cesto no recipiente em posição levantada (fig. 2) e fechar a tampa pressionando-a ligeiramente para baixo até prender.
3. Posicionar o cursor termóstato (**Q**) (fig. 4) à temperatura desejada (ver o quadro do tempo de frituras). Quando atingir-se à temperatura escolhida a luz piloto apaga.

### PARA FRITAR

1. **Depois de desligada a luz de controlo**, introduzir imediatamente o cesto no óleo abaixando o punho (**L**) depois de movido seu cursor para trás.
  - **É normal que, logo após esta operação, saia da tampa do filtro uma notável quantidade de vapor muito quente.**
  - **Durante o funcionamento é normal que algumas gotas de condensação escorram pela tampa nas paredes de plástico do aparelho e perto do cabo da cesta.**

- No começo da cozedura, logo depois de imergida a comida, a parte interna da janelinha estará cheia de vapor que desaparecerá ao longo da cozedura. Se se unta o óculo com óleo, antes da fritura, a condensação não depositar-se-á e a visibilidade será melhor.

2. Nos modelos com conta-minutos electrónico (**F**) é possível programar o tempo de cozedura desejado. Se o timer for dotado de protector de bateria (**I**), retirá-lo puxando levemente para permitir o funcionamento, a seguir proceder da seguinte maneira:

- aperte o botão "ON/START" (**H**): o contador de minutos se acende e as cifras começarão a lampear.
- aperte o botão "+min" (**G**) até atingir o tempo desejado.
- aperte o botão "ON/START" (**H**) e o contador de minutos começará a contagem do tempo visualizado. As cifras não lampearão mais, mas o ponto sim.
- em caso de erro ou para anular a contagem do tempo, aperte ao mesmo tempo os botões **G** e **H**: o contador de minutos zera-se.
- passado o tempo de fritura, será emitido um sinal acústico (para desligá-lo, basta apertar um dos botões).

**ATENÇÃO:** o contador de minutos sinaliza o final do tempo de fritura, **mas não desliga o aparelho.**

- Após cerca 20 segundos do sinal acústico, o contador de minutos desligar-se-á sózinho.

O conta-minutos pode ser retirado do aparelho para a sua facilidade de utilização (ver fig. 16/1).

### SUBSTITUIÇÃO DA BATERIA DO CONTO-MINUTOS.

(fig. 16) (para os modelos que o possuem).

- Retirar o conta-minutos da sua sede forçando no lado esquerdo (1).
- Girar (2) no sentido anti-horário a tampa da bateria atrás do conta-minutos até que se solte.
- Substituir a bateria.

**Tanto em caso de substituição como de eliminação do aparelho, a bateria deve ser retirada e tratada segundo as leis vigentes, pois é danosa para o ambiente.**

## FIM DA FRITURA

Depois de acabado o tempo de cozedura, levantar o cesto e verificar se a comida conseguiu a douradura desejada. Nos modelos com janelinha esta operação pode-se cumprir olhando através desta sem que for preciso abrir a tampa. Quando a cozedura estiver acabada, desligar a fritadeira movendo o cursor do termóstato para a posição "OFF". Deixar escorrer por alguns instantes, abrir a tampa e retirar o cesto sem mexer muito bruscamente.

**No caso de fritura em dois tempos (por ex.: batatas), esperar até que a luz piloto apague, imergir novamente o cesto no óleo (ver o quadro dos tempos de cozedura).**

## FILTRAGEM DO ÓLEO OU DA GORDURA

Aconselha-se a efectuar esta operação após, cada fritura, pois se a comida estiver panada ou passada na farinha, ficando no líquido, pode queimar e alterar rapidamente a composição do óleo.

### Modelos com tubo para esvaziar o óleo

Proceder da seguinte forma:

1. Abrir a tampa da fritadeira e tirar o cesto.  
**Controlar que o óleo esteja bastante frio.**
2. Abrir a janelinha (O) como indicado na fig. 5 e retirar o tubo de drenagem (P).
3. Tirar a tampinha (fig. 6) e pressionar contemporaneamente com dois dedos o tubo para evitar que o líquido saia até derramá-lo num recipiente.
4. Fazer com o líquido da fritura deflúa dentro dum recipiente (fig. 7).
5. Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente
6. Pôr novamente o tubo de drenagem no seu lugar **depois de ter colocado novamente a tampinha.**
7. Colocar o aparelho na posição vertical e introduzir no fundo deste filtro fornecido com o aparelho (fig. 8). (Encontrará os filtros no seu revendedor).
8. Virar de novo a gordura na fritadeira cuidadosamente para não deitar fora (fig. 9).

**N.B:**O óleo filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Todavia, se, entre uma cozedura e outra, houver um intervalo de tempo muito grande, é aconselhável conservar o óleo, no escuro, em um recipiente fechado para evitar o seu deterioramento.

Para encher este recipiente é preciso extrair o tubo e proceder como indicado na fig. 10.

Aconselha-se a guardar separadamente o óleo utilizado para fritar peixe do utilizado para fritar outro tipo de comida.

**Quando utilizar banha faça atenção para que esta não se solidificar, é preciso que esta não esfrie completamente.**

### Modelos sem tubo para esvaziar o óleo

Proceder da seguinte forma:

1. Depois de ter retirado a tampa (fig. 12), esvaziar o tanque como mostra a fig. 11.
2. Colocar o aparelho na posição vertical e introduzir no fundo deste filtro fornecido com o aparelho (fig. 8). (Encontrará os filtros no seu revendedor).
3. Virar de novo a gordura na fritadeira cuidadosamente para não deitar fora (fig. 9).

**N.B:**O óleo filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Todavia, se, entre uma cozedura e outra, houver um intervalo de tempo muito grande, é aconselhável conservar o óleo, no escuro, em um recipiente fechado para evitar o seu deterioramento.

Aconselha-se a guardar separadamente o óleo utilizado para fritar peixe do utilizado para fritar outro tipo de comida.

**Quando utilizar banha faça atenção para que esta não se solidificar, é preciso que esta não esfrie completamente.**

### SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-CHEIRO

Como passar do tempo os filtros anti-cheiro, situados na parte interna da tampa, perdem sua eficácia. A mudança de cor do filtro é evidente controlando pelo orifício E da tampa, isto quer dizer que é preciso mudar o filtro. Para a substituição, retirar a tampa do filtro B de plástico (fig. 13) premindo o gancho A na direcção da flecha 1, em seguida, levantar na direcção da flecha 2. Substituir os filtros.

**N.B:** o filtro branco deve estar apoiado nas partes metálicas (fig. 14) e a sua superfície com o selector colorido, deve estar virada para cima (na direcção do filtro preto).

Monte de novo a tampa B prestando atenção na colocação correcta dos ganchos posteriores, como indica a fig. 14.

## LIMPEZA

Antes de todas as limpezas, **assegurar-se que a ficha esteja fora da tomada.**

**Não imergir nunca a fritadeira na água e não colocá-la por baixo da torneira. Uma infiltração poderia provocar fulgurações.**

A tampa é amovível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 12) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 12)".

Nunca imergir a tampa na água sem, antes, tirar os filtros.

Para a limpeza do recipiente para conter o óleo proceder da seguinte maneira:

- **Depois de frio**, tirar o óleo por meio do tubo de drenagem.
- Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente
- Para uma limpeza completa do recipiente, utilizar água quente e produto de limpeza depois terminar com enxaguamento e limpar cuidadosamente.
- Para limpar a parte inteira do tubo de drenagem utilize a pequena escova entregue junto com a fritadeira (fig. 15).
- Aconselha-se a limpar com frequência o cesto eliminando todos os resíduos.

- É possível colocar o cesto na máquina de lavar loiça para lavá-lo.
  - Depois de utilizada a fritadeira, limpe bem a parte externa com um pano macio humedecido para eliminar os salpicos de óleo ou traças de condensação.
  - Aconselha-se a limpar e secar a vedação, para que não cole ao recipiente enquanto o aparelho não estiver utilizado. (Se, por acaso, a vedação colar ao recipiente, para abrir a tampa será suficiente levantá-la com a mão e, ao mesmo tempo, manter apertado o botão abre-tampa).
  - Para a limpeza da janela não utilizar esponjas abrasivas nem álcool.
  - Limpe a esponja à absorção da condensação (T) com água quente, ao máximo depois de 2-3 frituras.
- Se a frigideira não for usada por um longo período, não guarde-a com a esponja unta a fim de evitar mau cheiro.
- Depois de esvaziada a água, secar tudo muito bem e retirar também a água que fica no fundo do recipiente e sobretudo dentro do tubo de drenagem do óleo. Isto para evitar que, durante o funcionamento, possam saltar pingos de óleo quente o que pode ser perigoso.

## CONSELHOS PARA A COZEDURA

### DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

No caso do nível do óleo se encontrar abaixo da marca mini deverá colocar mais óleo. De vez em quando é aconselhável removê-lo completamente para conservar a qualidade gustativa e também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do óleo depende das comidas a fritar. As comidas panadas sujam o óleo com muita rapidez, mais do que a fritura normal.

Aconselhamos trocar completamente o óleo a cada 5-8 frituras, e também quando:

- começa a ter mau paladar
- fumaça no decorrer da fritura
- fica turvo.

### PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- É importante observar e manter a temperatura aconselhada nas receitas. **Temperaturas demasiadamente baixas fazem com que a fritura absorba muita gordura. Pelo contrário, temperaturas demasiadamente altas podem causar a cozedura da parte externa da comida, mas a parte interna ficará, sem dúvi-**

**das, crua.**

- **É preciso pôr os alimentos a fritar somente quando o óleo estiver à temperatura certa, ou seja, quando a luz piloto apagar.**
- Não carregar excessivamente o cesto, pois isto poderia provocar uma descompensação da temperatura do óleo e a comida ficaria gordurosa e pouco homogênea.
- Verifique sempre que os alimentos a cozer possuam a mesma espessura e que sejam cortados bastante finos. Pois, se estes estiverem demasiadamente espessos ficarão crus interiormente, apesar de terem um bom aspecto exterior. Tendo o mesmo tamanho e a mesma espessura alcançarão contemporaneamente a cozedura ideal.
- **Aconselha-se a ensugar perfeitamente a comida.** Se os alimentos estiverem húmidos a fritura sai mole e cheia de gordura (em particular as batatas). Aconselha-se a panar ou passar os alimentos que contêm muita água no pão ralado ou farinha (peixe, carne hortaliças), lambrando de tirar o pão ou a farinha em excesso antes de imergi-los no óleo.

## TEMPERATURAS E TEMPO DE FRITURA

### FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a seguinte tabela, levando em conta que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
Batatas fritas	meia porção	500	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
	porção inteira	1000	190	1ª fase 8-10 2ª fase 4 - 6
Peixe	Lulas	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Lagostins	500	160	10 - 11
	Sardas	500	170	12 - 13
	Choquinhos	500	160	13 - 14
	Solhas (2)	400	160	8 - 9
Carne	Costeletas de novilho (2)	300	170	8 - 9
	Costeletas de frango (2)	300	170	7 - 8
	Almôndegas (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelos	400	150	9 - 10
	Beringelas (4 fatias)	100	170	7 - 8
	Aboborinhas	300	160	11 - 12



## COMIDA CONGELADA

1. Os produtos congelado têm temperaturas muito baixas. O que provoca uma diminuição de temperatura do líquido de cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a não ultrapassar a quantidade recomendada pela seguinte tabela de cozedura.

2. **Os alimentos congelados estão cobertos, às vezes, por cristais de gelo que é preciso eliminar antes da cozedura.**

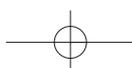
Para evitar que o óleo ferva muito, imergir o cesto neste muito devagar.

**Antes de imergir o cesto, verifique que a tampa esteja fechada correctamente.**

Os tempos de cozedura são aproximativos e devem ser variados dependendo da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e da temperatura aconselhada pelo produtor da própria comida congelada.

Comida		Quantidade máx. gr.	Temperatura °C	Tempo (min)
Batatas pré-cozidas		300(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Croquetes de batatas		500	190	8 - 9
Peixe	Filetes de bacalhau	300	190	6 - 7
	Camrões	300	190	6 - 7
Carnen	2 costeletas de frango	200	190	7 - 8

(\*) Esta é a dose aconselhada para obter uma óptima fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas mas lembrando-se que neste caso resultarão um pouco mais gordurosas por causa do abaixamento repentino da temperatura do óleo no acto da imersão.



**ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO**

<b>Anomalia</b>	<b>Causa</b>	<b>Solução</b>
Maus cheiros	<ul style="list-style-type: none"><li>○ filtro anti-cheiro está sujo</li><li>○ óleo está muito queimado</li><li>A gordura já não está apropriada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Substituir o filtro</li><li>Substituir o óleo</li><li>Utilizar um bom óleo de amendoim.</li></ul>
○ óleo transborda	<ul style="list-style-type: none"><li>Imersão muito rápida do cesto</li><li>○ nível de óleo da fritadeira ultrapassa o limite máx.</li><li>Colocou no óleo a ferver alimentos molhados</li><li>Ultrapassou a quantidade máx. recomendada</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Imergir muito lentamente</li><li>Diminuir a quantidade de óleo na fritadeira</li><li>Diminuir a quantidade de óleo na fritadeira</li><li>1 kg. (batatas frescas)</li></ul>
○ óleo não aquece	<ul style="list-style-type: none"><li>A fritadeira foi utilizada sem óleo o que queimou o fusível</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dirigir-se aos Serviço Técnico (o fusível terá de ser substituído)</li></ul>

# RICETTARIO

## Batatas fritas

### Ingredientes para 4 - 5 pessoas

- Batatas 1 kg.
- sal

**Temperatura termóstato:** 190°

**Tempo de cozedura:** 1ª fase 8 - 10 min  
2ª fase 4 - 6 min

Descascam-se as batatas e cortam-se aos palitos (cerca 1 cm de espessor); para poder cortá-las uniformemente aconselha-se a utilizar os utensílios apropriados que estão à venda em qualquer loja, (escolha batatas velhas, pois estas contêm menos água das novas). Para evitar que fiquem grudadas durante a cozedura, aconselha-se a colocá-las, durante alguns minutos num recipiente cheio de água fria para reduzir o conteúdo de amido. Deixam-se escorrer e enxugam-se bem com um pano. Enche-se o cesto, que deverá estar em posição levantada, com as batatas aos palitos. Pré-aquece-se o óleo a 190°C. Quando a luz piloto apagar é o momento certo para imergir o cesto baixando de leve o punho. Deixa-se cozer durante uns 8 - 10 minutos. Levante o cesto e aguarde até que a luz piloto desligue novamente; agora pode imergir novamente as batatas durante 4 - 6 minutos. Retire as batatas da fritadeira, e junte o sal. Servem-se quentes.

## Solhas

### Ingredientes para 2 pessoas

- 2 solhas de cerca 200 g cada
- farinha de trigo
- 1 um copo de leite
- um limão
- salsa e sal

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 8 - 9 min

Depois de amanhadas as solhas e tirada a pele, deitam-se no leite, deixam-se assim durante uns 10 minutos, e passam-se por farinha. Liga-se a fritadeira a 160°C mantendo o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, põem-se as solhas no cesto e deixam-se cozer durante uns 8 - 9 minutos, viram-se depois de 4 - 5 minutos. Depois de cozidas, deixa-se escorrer o óleo e junta-se o sal a gosto. Ajeitam-se numa travessa e enfeitam-se com fatias de limão e salsa em folhas. Servem-se quentes.

## Choquinhos

### Ingredientes para 2 pessoas

- de choquinhos ( utilizam-se os pequenos porque são mais macios e cozem melhor)
- farinha de trigo
- um limão e sal

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 13 - 14

Lavam-se os chocos e enxugam-se muito bem, depois passam-se por farinha. Entretanto, liga-se a fritadeira a 160°C com o cesto em posição levantada. Quando a luz piloto apagar, deitam-se os choquinhos no cesto e deixam-se fritar durante uns 12 - 13 minutos, viram-se depois de uns 6 - 7 minutos para ficarem dourados por igual. Quando estiverem fritos, põem-se numa travessa. Junta-se sal e servem-se bem quentes; enfeitam-se a travessa com limão cortado em fatias.

## Batatas précozidas

### Ingredientes para 2 - 3 pessoas

- Batatas 300 gr
- sal

**Temperatura termóstato:** 190°

**Tempo de cozedura:** 1ª fase 5 - 6 min  
2ª fase 2 - 3 min

Pré-aquece-se o óleo a 190°C. Quando a luz piloto apagar é o momento certo para imergir o cesto baixando de leve o punho. Deixa-se cozer durante uns 5 - 6 minutos. Levante o cesto e aguarde até que a luz piloto desligue novamente; agora pode imergir novamente as batatas durante 2 - 3 minutos. Retire as batatas da fritadeira, e junte o sal. Servem-se quentes.

## Lulas

### Ingredientes para 2 pessoas

- 500 g de lulas; farinha de trigo
- farinha de trigo
- 2 limões
- al a gosto

**Temperatura termóstato:** 160°

**Tempo de cozedura:** 12 - 13 min

Lavam-se as lulas e cortam-se às argolas; as pequenas podem ficar inteiras. Depois de enxutas, passam-se por farinha. Entretanto, liga-se a fritadeira a 160°C, mantendo o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, põem-se as lulas no cesto e deixam-se fritar durante 12 - 13 minutos. Viram-se depois de uns minutos. Quando estiverem prontas, deixam-se escorrer muito bem e deitam-se numa travessa com papel absorvente. Servem-se imediatamente e enfeitam-se a travessa com fatias de limão, salgam-se um momento antes de servir para que fiquem crocantes.

## Almôndegas

### Ingredientes para 2 pessoas

- 400 g de carne móida
- 30 g de mortadela
- 2 ovos
- pão ralado
- um limão e umas folhas de salada para enfeitar
- sal e pimenta

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 7 - 8 min

Misturam-se a carne móida e a mortadela com os ovos, põe-se sal e pimenta. Moldam-se as almôndegas e passam-se por pão ralado fazendo atenção que este fique pegado com uniformidade às almôndegas. Entretanto liga-se a fritadeira a 160°C, com o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, deitam-se as almôndegas no cesto e deixam-se cozer durante uns 7 - 8 minutos, não se esqueça de virá-las depois de passados alguns minutos. Deixam-se escorrer bem do óleo e arrumam-se numa travessa. Enfeitam-se a travessa com limão em fatias e folhas de salada fresca.

## Costeletas de frango/novilho

### Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 fatias de frango/novilho (cerca 150 g cada uma)
- 2 ovos
- sal e pimenta
- pão ralado

**Temperatura termóstato:** 170°C

**Tempo de cozedura:** 7 - 9 min

Com o martelo da carne batem-se de leve as fatias de frango, depois põem-se numa tigela com os ovos batidos, sal e pimenta. Passam-se as fatias por pão ralado, pressionando um pouco para que fique bem pegado à carne. Liga-se a fritadeira a 170°C, com o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, colocam-se as fatias no cesto e faz-se fritar durante uns 7 - 9 minutos. Viram-se depois de uns 4 - 5 minutos.

## Couve-flor

### Ingredientes para 2 - 3 pessoas:

- 1 couve-flor, cerca de 400 g
- 2-3 ovos
- sal
- pão ralado

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 9 - 10 min

Coze-se a couve-flor em água salgada durante uns 15 minutos e tira-se quando não estiver ainda completamente cozida. Deixa-se escorrer e quando estiver fria, divide-se em bocadinhos. Bater os ovos e juntar um pouco de sal. Passam-se os bocados antes no ovo e depois por pão ralado. Liga-se a fritadeira a 160°C com o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, deitam-se os bocados de couve-flor no cesto e deixam-se fritar durante uns 9 - 10 minutos, lembre-se de virá-los depois de uns 4 minutos. Servem-se logo, bem quentes.

## Filhós (cozer sem o cesto)

### Ingredientes para 6 pessoas:

- 1/4 água
- 1 pitada de sal
- 50 g de fécula de trigo
- 1 açúcar baunilhado (de pasteleiro)
- Aroma de limão ou rum
- 4 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 100 g de passas lavadas e enxutas
- 40 g de açúcar em pó finíssimo (de confeitaria)
- 50 g de manteiga
- 150 g de farinha branca
- 50 g de açúcar

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 15 - 16 min

Pesar e medir os ingredientes. Peneirar a farinha junto com a fécula. Fazer ferver a água, a manteiga e o sal juntos, depois deitar a farinha e a fécula. Mexer muito bem até obter uma massa, em forma de bola, muito espessa; depois aquecer novamente durante um minuto, mexendo sempre. Colocar a bola, ainda quente, numa tigela e juntar açúcar, o açúcar baunilhado, o aroma escolhido e os ovos um por um. Aconselha-se a não juntar mais ovos quando a massa conseguir um aspecto muito brilhante e quando começar a cair pesadamente da colher, formando longos bicos. No fim acrescentar o fermento e as passas porém, somente quando a massa estiver arrefecida um pouco. Ligam-se a fritadeira e esperam-se que alcance os 160°C. Quando a luz piloto desligar, com a ajuda de dois colheres de chá, fazer umas pequenas bolas e mergulhá-las no óleo, (deveriam caber umas 18 durante cada fritura); cozê-las uns 15 - 16 minutos, virando-as a meio da cozedura. Fritar os filhós sem o cesto, pois estes ficam à tona.

68

## Cogumelos

### Ingredientes para 2 pessoas:

- 400 g de cogumelos champignon
- 1 ovo
- pão ralado
- duas colheres de queijo parmesão ralado
- meio copo de leite
- sal

**Temperatura termóstato:** 150°C

**Tempo de cozedura:** 9 - 10 min

Limpam-se os cogumelos, cuidando para que não fique terra, e cortam-se em fatias. Deitam-se na massa para fritar feita utilizando ovo batido, um pouco de leite e sal. Passam-se por uma mistura de pão e parmesão ralado e liga-se a fritadeira a 150°C mantendo o cesto levantado. Logo que a luz piloto estiver desligada, põem-se os cogumelos no cesto e deixam-se fritar uns 9 - 10 minutos até dourar. Quando estiverem prontos, põem-se numa tigela com papel absorvente. Põe-se o sal e servem-se logo.

## Aboborinhas

### Ingredientes para 2 pessoas:

- 300 g de aboborinhas
- uma colher de azeite
- sal
- farinha de trigo

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 11 - 12 min

Faz-se uma massa para fritar com duas colheres de farinha, uma colher de azeite e uma de água. Depois de obtida uma massa bem fluida deixa-se repousar durante meia hora. Entretanto cortam-se as aboborinhas às rodela do espessor de cerca 5 mm e deitam-se na massa para fritar. Liga-se a fritadeira a 160°C, mantendo o cesto no óleo. Quando a luz piloto apagar, põem-se as aboborinhas no cesto e deixam-se fritar durante uns 11 - 12 minutos. Não se esqueça de virá-las ao meio da cozedura. Depois de fritas, põem-se numa tigela com papel absorvente. Põe-se sal a gosto e servem-se enquanto estiverem ainda quentes.

## Mozzarella in carrozza (cozer sem o cesto)

### Ingredientes para 4 pessoas:

- 1 mozzarella grande
- 2 ovos
- 2 colheres de leite
- 3 fatias de fiambre
- 8 fatias de pão de forma
- farinha
- pasta de anchovas
- sal

**Temperatura termóstato:** 160°C

**Tempo de cozedura:** 6 - 7 min

Dividir as fatias de pão de forma na metade, retirar a cõdea. Cortar a mozzarella em fatias. Colocar sobre uma fatia de pão uma fatia de mozzarella, um pouco de pasta de anchovas, um pouco de fiambre e, por fim, uma fatia de mozzarella e uma de pão. Enfarinhar essas sandes, passá-las no ovo batido com um pouco de sal e leite: devem absorver a mistura. Acender a fritadeira e fazer com que chegue a 160°C. Quando o indicador luminoso se apagar, colocar 4 sandes de mozzarella por vez e cozê-las por 6-7 minutos, girando-as na metade da cozedura. Deixar escorrer e enxugá-las com um papel absorvente.