

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 DO APARELHO

(ver figura na página interna)

- A. Tampa
- B. Janelinha (alguns modelos)
- C. Orifício para o controlo do filtro
- D. Cursor do punho
- E. Punho do cesto
- F. Luz piloto
- G. Tubo de drenagem (alguns modelos)
- H. Pequena porta do tubo de drenagem
- I. Cursor para desligar e termóstato
- J. Botão conta-minutos extraível (alguns modelos)
- K. Botão para abrir a tampa
- L. Asa para levantar a tampa
- M. Bloqueio
- N. Vão para guardar o fio eléctrico
- O. Orifício descarga condensação
- P. Portinhola de segurança interna
- Q. Recipiente para recolher a condensação

Características técnicas

Tensão	ver a placa das características
Potência absorvida	ver a placa das características
Capacidade máx.	1,2 l. óleo/1 kg. de banha
Conteúdo máx. de comida:	1 kg. de batatas

RECOMENDAÇÕES

- Antes de utilizar a fritadeira verifique que a tensão de alimentação da rede corresponda à voltagem indicada na placa de características do aparelho.
- Ligar a fritadeira unicamente às tomadas de corrente com potência mínima de 10 A e equipadas com ligação à terra eficaz. Se há incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, substitua a tomada com outra mais apta, isto deve ser feito por pessoal qualificado.
- O fio eléctrico deste aparelho não deve ser substituído pelo utente, pois para a sua substituição é preciso utilizar utensílios especiais. No caso dos fios estarem danificados, contacte o Centro de Assistência devidamente autorizado.
- Enquanto estiver a funcionar o aparelho aquece. **NUNCA DEIXAR O APARELHO AO ALCANÇE DAS CRIANÇAS.**
- Não transporte nunca a fritadeira enquanto o óleo estiver quente, assim sendo evitar-se-ão riscos de possíveis queimaduras.

- Ponha a funcionar a fritadeira só depois de ter acrescentado óleo ou banha. Pois, se a fritadeira for aquecida sem nada, ligar-se-á um dispositivo de segurança térmica que bloqueará seu funcionamento. Para pôr novamente a funcionar o aparelho é preciso dirigir-se a um dos nossos centros autorizados.
 - Se houver fugas de óleo da fritadeira, dirigir-se ao centro de assistência técnica ou a técnicos autorizados pela firma construtora.
 - O cesto encaixa-se automaticamente no eixo central do recipiente. Portanto, para evitar alterações ou que este possa quebrar, nunca virá-lo manualmente para buscar a posição correcta.
 - Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente a cuba e o cesto com água quente e detergente líquido para pratos.
 - Este aparelho está conforme o decreto de Decreto CEE / 87/ 308 referente à supressão de interferências de rádio.
- PARA OS MODELOS COM TUBO DE DRENAGEM**
- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, tirar o pequeno cartão (alguns modelos) que fica no furo de desgarga, lave, com cuidado, tanto o recipiente em alumínio como o cesto com água quente e um pouco de detergente para lavar os pratos e em seguida secar cuidadosamente.
 - Durante o funcionamento o tubo de descarga deve estar sempre fechado e colocado no lugar apropriado.

INSTRUÇÕES

Enchimento do óleo ou da gordura

- Carregar no botão e abrir a tampa (fig. 1)
- Levantar o cesto até o ponto mais alto puxando para o alto a empunhadura (fig. 2). Tirar o cesto puxando-o simultaneamente para o alto e para trás (fig. 3).
- Deitar 1,2 l de óleo (ou 1 Kg de banha) no recipiente.
O nível deve sempre achar-se entre os dois pontos de referência máximo e mínimo.

Obter-se-ão os melhores resultados utilizando um bom óleo de amendoim. Evite misturar óleos de tipos diferentes. 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.** A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefacção da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

PARA FRITAR

1. Pôr a comida no cesto sem sobrecarregá-lo (no máximo 1 Kg de batatas frescas). Para obter uma fritura mais homogênea, aconselha-se a dispôr a comida na perimetria do cesto, deixando uma quantidade inferior na parte central deste.
2. Introduzir o cesto no recipiente em posição levantada (fig. 2), fechar a tampa pressionando-a de leve até o gancho fechar.
3. Posicionar o cursor termóstato à temperatura desejada (fig. 4) (ver tabela incluída). Quando atingir-se-á a temperatura escolhida a luz piloto apaga.
4. Depois de desligada a luz de controlo, introduzir imediatamente o cesto no óleo abaixando o punho depois de movido seu cursor para trás.
 - É normal que uma quantidade considerável de vapor saia pelas aberturas da tampa.
 - É normal que perto das grades da tampa haja uma leve deformação da tampa causada pela dilatação térmica.
 - 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.
 - É normal que durante o funcionamento crie-se certa condensação perto do punho.
5. Nos modelos que possuem o conta-minutos o tempo de cozedura desejado pode ser escolhido por meio do botão extraível (apertá-lo para fazer com que saia do seu lugar). Para obter um som mais prolongado do conta-minutos aconselha-se a rodar o botão depois até sua posição máxima e voltar novamente para trás para escolher o tempo.

FIM DA FRITURA

Depois de acabado o tempo de cozedura, (nos modelos com conta-minutos um sinal acústico indica o fim da fritura), 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 "O".

Faz-se escorrer a fritura deixando, durante uns minutos, o cesto ao interno da fritadeira na posição levantada.

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

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.

Para filtrar, 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 como indicado na fig. 5.
3. Girar o botão indicado na fig. 6 a portinhola de segurança interna e retirar o tubo de drenagem.
4. Tirar a tampinha (fig. 7) e pressionar contemporaneamente com dois dedos o tubo para evitar que o óleo ou a gordura saia até derramá-lo num recipiente.
5. Fazer com que o óleo ou a gordura deflúa dentro dum recipiente (fig.8).
6. Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente.
7. Pôr novamente o tubo de drenagem no seu lugar depois de ter colocado novamente a tampinha.
8. Para os modelos sem tubo de drenagem, após ter retirado a tampa (fig. 12 - 13), esvaziar a cuba conforme ilustra a fig. 9.
9. Pôr no fundo do cesto um dos filtros entregues (fig.10). Poderá encontrar os filtros junto do seu revendedor ou junto dum dos nossos centros assistência.
10. Verter novamente o óleo ou a gordura na fritadeira cuidando que não transborde do filtro (fig.11).
11. O óleo, filtrado, pode ser guardado ao interno da fritadeira. Se entre uma cozedura e a outra passar muito tempo, aconselha-se a guardar o óleo num recipiente fechado para evitar que este possa sofrer alterações. Aconselha-se a guardar separadamente o óleo utilizado para fritar peixe do utilizado para fritar outro tipo de comida.

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

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

SUBSTITUIÇÃO DOS FILTROS ANTI-CHEIRO

Com o 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 da tampa, isto quer dizer que é preciso mudar o filtro.

Para a substituição proceder da seguinte forma:

1. Tirar o bloqueio da tampa na direcção indicada pela seta (ver fig. 12);
2. Tirar a tampa puxando-a, com as mãos, para a frente e para o alto (ver fig. 13).
3. Desaparafusar os parafusos e tirar a contra-tampa (fig. 14).
4. Substituir os filtros velhos com os novos seguindo a sequência de montagem explicada na fig. 15; cer-

tificar-se de que as pequenas fendas do filtro claro coincidam com os respectivos furos da tampa de plástico.

A superfície com as duas marcas coloridas deverá ser virada em direcção ao filtro preto.

5. Montar novamente a contra-tampa fechando bem os parafusos.

LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, é preciso desligar a ficha da tomada de corrente.

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

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 ter deixado arrefecer o óleo durante 2 horas, retirar o líquido da fritura por meio do tubo de drenagem.
- Tirar o depósito com uma esponja ou com papel absorvente.
- Lavar o recipiente com água quente e detergente líquido, enxaguar e secar.
- Para limpar a parte interna do tubo de drenagem utilize a pequena escova entregue junto com a fritadeira (fig. 16).
- Aconselha-se a limpar com frequência o cesto eliminando todos os resíduos que eventualmente poderiam encontrar-se no anel guia rodas do cesto.
- 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 também 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).

- Certifique-se de que o orifício de desgarga da condensação (O) não esteja obstruído.
- Depois de cada fritura, limpar o recipiente para recolher a condensação (Q) que fica na parte posterior da fritadeira.

Modelo com recipiente anti-adesivo

Para a limpeza do recipiente, não utilize esponjas ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

O óleo ou a gordura não devem descer abaixo do nível mínimo. De vez em quando é boa norma substituí-lo completamente. A duração do óleo depende das comidas a fritar.

As comidas panadas sujam o óleo com muita rapidez, mais do que a fritura normal.

Como em todas as fritadeiras, quando o óleo é aquecido mais vezes, este se deteriora! Portanto, mesmo se o utilizar correctamente filtrado, aconselha-se a substituí-lo completamente a cada 5/8, máx. 10 frituras.

Dado que a nossa fritadeira funciona somente com óleo, graças ao cesto giratório, há a vantagem de obter a eliminação somente da metade do óleo respeito **às outras fritadeiras em comércio** (depois de 5/8 frituras) poupando, assim, o 50% do óleo.

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 dúvidas, 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.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.
- 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 enxugar 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), lembrando de tirar o pão ou a farinha em excesso antes de imergi-los no óleo.

COMIDA NÃO CONGELADA

Comida		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo mín	
BATATAS FRITAS	Meia porção	500	190	1a fase	6-7
				2a fase	1-2
	Porção inteira	1000	190	1a fase	10-12
				2a fase	2-3
PEIXE	Lulas	500	160		9-10
	Canestrelli	500	160		9-10
	Lagostins	600	160		7-10
	Sardas	500-600	170		8-10
	Choquinhos	500	160		8-10
	Solhas (n.3)	500-600	160		6-7
CARNE	Costeletas de novilho (n. 2)	250	170		5-6
	Costeletas de frango (n. 3)	300	170		6-7
	Almôndegas (n. 8 - 10)	400	160		7-9
VERDURAS	Alcachofras	250	150		10-12
	Couve-flor	400	160		8-9
	Cogumelos	400	150		9-10
	Beringelas	300	170		11-12
	Aboborinhas	200	170		8-10

Lembre-se de que as comidas da tabela respeitam os conselhos dados nas receitas e seus tempos e temperaturas podem ser modificados a gosto dependendo, também, da quantidade.

COMIDA CONGELADA

- Os produtos congelados 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.
- 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.

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.

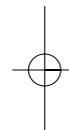
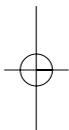
Comida		Quantidade máx. g.	Temperatura °C	Tempo mín	
Batatas pré-cozidas		500	190	1a fase	5-6
				2a fase	2-3
Croquetes de batatas		500	190		7-8
Peixe	Filetes de bacalhau	300	190		4-6
	Camarões	300	190		4-6
Carnen	n. 3 costeletas de frango	200	180		6-8

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

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima 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**

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
Maus cheiros	<ul style="list-style-type: none">○ filtro anti-cheiro está sujo○ óleo está muito sujo○ líquido de fritura não é apropriado	Substituir o filtro Substituir o óleo Utilizar um bom óleo de amendoim
○ óleo transborda	Imersão demasiadamente rápida do cesto. ○ óleo deteriorado cria demasiada espuma. ○ nível do óleo ultrapassa o limite máximo. Deitou a ferver no óleo alimentos ainda molhados.	Imergir muito lentamente Substituir o óleo Diminuir a quantidade de óleo na fritadeira. Secar correctamente os alimentos.
○ óleo não aquece	Utilizou a fritadeira sem óleo o que queimou o fisível.	Dirigir-se aos Serviços Técnicos (o protector térmico terá de ser substituído)
A cozedura teve lugar somente numa parte do cesto	○ cesto não gira durante a cozedura.	Limpar o fundo da fritadeira Limpar o anel guia rodas do cesto
Salpicos abundantes de óleo enquanto a tampa estiver aberta	○ orifício de descarga da condensação (○) está obstruído	Limpar o furo



RECEITAS

BATATAS FRITAS

Para 4 - 5 pessoas

Ingredientes: Batatas 1 Kg; sal

Temperatura termóstato: 190°C

Tempo de cozedura: 1a fase 10-12 minutos
2a fase 2- 3 minutos

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 10 - 12 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.

LAGOSTINS

Para 2 - 3 pessoas

Receita 1:

Ingredientes: 600 g de lagostins; farinha de trigo; sal; limão.

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 7 - 8 minutos

Passam-se os lagostins por farinha depois de tê-los descascados. Mantendo o cesto levantado, aquece-se a fritadeira até chegar aos 160°C e, logo que a luz piloto apagar, deitar-se-ão os lagostins no cesto deixando fritar durante uns 7 - 10 minutos. Viram-se depois de alguns minutos. Servem-se quentes.

Receita 2:

Ingredientes: os mesmos da receita acima, a mais têm: uma chávena de leite e dois ovos.

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 7 - 10 minutos

Mexem-se 3 colheres de farinha e o leite, juntam-se os ovos batidos e uma pitada de sal; depois de descascados os lagostins, juntam-se à massa para fritar e deixa-se repousar durante uma hora. A temperatura da fritadeira têm que ser 160°C e o cesto devrá encontrar-se imergido no óleo. Logo que a luz piloto desligar, põem-se os lagostins no cesto e deixam-se fritar durante uns 7 -10 minutos, viram-se depois de uns 4 - 5

minutos.

BATATAS PRÉ-COZIDAS

Para 2 - 3 pessoas

Ingredientes: Batatas 180g; sal

Temperatura termóstato: 190°C

Tempo de cozedura: 1a fase 3-4 minutos
2a fase 1-2 minutos

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 3 - 4 minutos. Levante o cesto e aguarde até que a luz piloto desligue novamente; agora pode imergir novamente as batatas durante 1 - 2 minutos. Retire as batatas da fritadeira, e junte o sal. Servem-se quentes.

LULAS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 500 g de lulas; farinha de trigo; 2 limões; sal a gosto

Temperatura termóstato: 160°C

Temperatura de cozedura: 9 -10 minutos

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 9 -10 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 enfeita-se a travessa com fatias de limão, salgam-se um momento antes de servir para que fiquem crocantes.

'CANESTRELLI' (cardium edule)

Para 2 - 3 pessoas

Ingredientes: 500 g de 'canestrelli'(cardium edule); farinha de trigo; limão; sal

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 9 - 10 minutos

Lavam-se os 'canestrelli' muito bem, fazendo cuidado que tenham largado toda a areia. Enxugam-se bem e passam-se por farinha. Quando a fritadeira chegar aos 160°C, a luz piloto estiver apagada e o cesto estiver levantado, poderá deitar os 'canestrelli' no cesto e deixá-los fritar durante uns 9 - 10 minutos. Depois de passada a metade do tempo de cozedura, levanta-se o cesto e sacude-se energeticamente para que os 'canestrelli' virarem. Quando estiverem prontos, deixam-se escorrer bem e servem-se logo, enfeitando a travessa com algumas fatias de limão.

SARDINHAS

Para 2 - 3 pessoas

Ingredientes: 500 - 600 g de sardinhas; farinha de trigo; um limão; sal

Temperatura termóstato: 170°C

Tempo de cozedura: 8 - 10 minutos

Liga-se a fritadeira a 170°C com o cesto levantado. Entretanto limpam-se as sardinhas, limpando-as muito bem e tirando as cabeças. Enxugam-se e passam-se por farinha. Quando a luz piloto desligar, deitam-se as sardinhas no cesto e deixam-se cozer durante uns 8 - 10 minutos. Quando estiverem prontas põe-se o sal. Servem-se logo.

CHOQUINHOS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 500 g de choquinhos (utilizam-se os pequenos porque são mais macios e cozem melhor); farinha de trigo; um limão; sal

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 8 - 11 minutos

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 8 - 11 minutos, viram-se depois de uns 5 - 6 minutos para ficarem dourados por igual. Quando estiverem fritos, põem-se numa travessa. Junta-se sal e servem-se bem quentes; enfeita-se a travessa com limão cortado em fatias.

SOLHAS

Para 2 - 3 pessoas

Ingredientes: 3 solhas de cerca 200 g cada; farinha de trigo; um copo de leite; um limão; salsa; sal

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 6 - 7 minutos

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 6 - 7 minutos, viram-se depois de 3 - 4 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.

COSTELETAS DE FRANGO/NOVILHO

Para 2 pessoas

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

Temperatura termóstato: 170°C

Tempo de cozedura: 5 - 7 minutos

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 levan-

tado. Quando a luz piloto apagar, colocam-se as fatias no cesto e faz-se fritar durante uns 5 - 7 minutos. Viram-se depois de uns 4 - 5 minutos.

ALMÔNDEGAS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 400 g de carne moída; 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 - 9 minutos

Misturam-se a carne moída 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 - 9 minutos, não se esqueça de virá-las depois de passados alguns minutos. Deixam-se escorrer bem do óleo e arrumam-se numa travessa. Enfeita-se a travessa com limão em fatias e folhas de salada fresca.

COUVE-FLOR

Para 2 - 3 pessoas

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

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 8 - 9 minutos

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 8 - 9 minutos, lembre-se de virá-las depois de uns 4 minutos. Servem-se logo, bem quentes.

ABOBORINHAS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 200 g de aboborinhas; farinha de trigo; uma colher de azeite ; sal

Temperatura termóstato: 170°C

Tempo de cozedura: 8 - 10 minutos

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 170°C, mantendo o cesto no óleo. Quando a luz piloto apagar, põem-se as aboborinhas no cesto e deixam-se fritar durante uns 8 - 10 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.

ALCACHOFRAS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 250 g de alcachofras frescas; farinha de trigo; 1 ovo; sal

Temperatura termóstato: 150°C

Tempo de cozedura: 10 - 12 minutos

Lavam-se muito bem as alcachofras tiram-se as folhas externas e duras e cortam-se aos bocados. Mergulham-se num tacho com água e sumo de limão para evitar que escureçam. Entretanto liga-se a fritadeira a 150°C, mantendo o cesto mergulhado no óleo. Deixam-se escorrer as alcachofras e depois passá-las antes por farinha e depois deitá-las no ovo batido e salgado. Quando a luz piloto apagar, põem-se as alcachofras no cesto e deixam-se fritar durante uns 10 - 12 minutos, até dourarem. Quando estiverem prontas deixam-se escorrer, deitam-se num prato com papel absorvente. Põe-se sal a gosto e servem-se bem quentes.

FILHÓS SEM O CESTO

Ingredientes para 6 pessoas: 1/4 água; 50 g de manteiga; 1 pitada de sal; 150 g de farinha branca de trigo; 50 g de fécula de trigo; 50 g de 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)

Temperatura termóstato: 160°C

Tempo de cozedura: 16 minutos

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. Ligar a fritadeira e esperar que alcance os 160°. 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 16 minutos, virando-as a meio da cozedura. Fritar os filhós sem o cesto, pois estes ficam à tona.

COGUMELOS

Para 2 - 3 pessoas

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

Temperatura termóstato: 150°C

Tempo de cozedura: 9 - 10 minutos

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.

BERINGELAS

Para 2 pessoas

Ingredientes: 300 g de beringelas; farinha de trigo; sal

Temperatura termóstato: 170°C

Tempo de cozedura: 11 - 12 minutos

Cortam-se as beringelas em fatias do mesmo espessor (cerca de 5 mm), deita-se por cima sal e deixam-se escorrer durante uma hora. Depois de bem secas, passam-se por farinha e liga-se a fritadeira a 170°C, mantendo o cesto levantado. Quando a luz piloto apagar, deitam-se as fatias de beringela no cesto, é importante fazer atenção para que as fatias fiquem separadas, fritam-se durante uns 11 - 12 minutos. Abre-se a tampa ao meio da cozedura e, por meio de um garfo, viram-se as fatias. Depois de cozidas deixam-se escorrer muito bem e arrumam-se numa travessa. Põe-se sal e servem-se logo.

KRAPFEN sem o cesto

Ingredientes para fazer 10 krapfen: 150 g de farinha; 15 g de levedura de cerveja; 30 g de manteiga sal q. b.; 30 g açúcar; 1 ovo + 1 gema; compota; açúcar fino de pasteleiro

Temperatura termóstato: 150°C

Tempo de cozedura: 10 minutos

Dissolver a levedura numa chávena com pouca água morna, depois deitá-la numa tigela junto com 40 g de farinha. Mexer a massa até obter uma espécie de pão macio. Fazer levedar num lugar tépido durante uns 15 minutos; a massa deve dobrar o seu volume. Colocar, na mesa de trabalho, o resto da farinha, juntar um pouco de sal e o açúcar; fazer um pequeno monte e no centro colocar o ovo inteiro, mais a gema e a manteiga aos pedacinhos. Amassar e juntar a massa já levedada. Continuar a amassar até a massa não grudar mais à mesa. Fazer uma bola, enfarinhá-la, cobri-la e deixá-la levedar umas 2 horas; deverá dobrar seu volume. Depois estender a massa com o rolo até obter um espessor de um centímetro, e fazer uns discos do diâmetro de 8 cm. Colocar os discos enfarinhados na mesa de trabalho. Em cima da metade dos discos pôr uma colher de chá de compota, humedecer as margens e cobrir com os outros discos. Pressionar bem as margens para que estas fiquem coladas e não se abram durante a cozedura. Deixar repousar durante 2 horas num lugar tépido. Ligar a fritadeira esperar até que esta atingir 150°. Quando a luz piloto desligar, imergir 4 krapfen e cozê-los durante uns 10 minutos, virando-os a meio da cozedura. Fritar os krapfen sem o cesto, pois estes ficam à tona.