

DK

Læs denne brugsanvisnings bog omhyggeligt før at apparatet installeres og bruges
Det er den eneste måde man kan opnå de bedste resultater samt driftssikkerhed.

BESKRIVELSE (side 3).

- | | |
|---|--|
| A Hægte til filterets låg. | M Siens håndtag |
| B Låg til lugtfjernende filter | N Kontrollampe |
| C Låg | O Lem til "Easy clean system" rørets rum. (Hvis beregnet) |
| D Vindue (hvis beregnet) | P Indvending sikkerhedslem. |
| E Boring til eftersyn af filteret | Q "Easy clean system" udtømningsrør |
| F Elektronisk timer (hvis beregnet) | R Termostatens skydekontakt og slukning |
| G Knap til stignings tid | S Knap til lågets åbning |
| H "ON/START" knap | T Greb til at løfte apparatet med |
| I Batteribeskyttelse (hvis beregnet) | U Svamp til opslugningen af kondensvandet |
| L Skydekontakt på håndtag | V Adgangs boring til kabelrummet |

TEKNISKE DATAER

Spænding: se plade med dataer

Effektforbrug se plade med dataer

Max kapacitet: 2 l. olie eller circa 1,8 Kg fedt

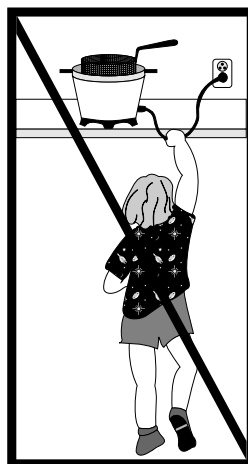
Max mængde

levningsmidler: 1 Kg friske kartofler

Materialerne og genstandene der et beregnede til at komme i kontakt med levningsmidler er i overensstemmelse med forskrifterne der er indeholdte i **CE** direktiven 89/109. Derudover er dette apparat i overensstemmelse med EF direktiverne der kan anvendes, inkluderet den om radioforstyrrelser.

VIGTIGE ANMÆRKNINGER

- Dette apparat er beregnet til at stege mad med, udelukkende til husbrug. Det må ikke anvendes til andre formål og der må ikke laves om på det eller ændre det på nogen måde
- Apparatet må ikke sættes i gang efter beskadelse (f.e. efter at det er faldet).
- Før at frituregryden anvendes for første gang, tages papstykket der er indført i karrets boring (hvis beregnet) af; karret og sien vaskes omhyggeligt med varmt vand og opvaskningsmiddel; efter det, tørres vandet der eventuelt er blevet tilovers i karret, omhyggeligt af.
- **Frituregryden må kun sættes i gang efter at der er påfyldt olie eller fedt.** Fordi, hvis den opvarmes når den er tom, er der en varmesikkerhedsanordning der slår til og afbryder virkningen. I dette tilfælde er man nødt til at henvende sig til et autoriseret servicecenter.
- Før anvendelsen skal det undersøges om netspændingen svarer til den der er anvist på apparatets mærkeplade med de tekniske dataer.
- Forbind apparatet udelukkende til el-stikker der har mindst 10 A strømning og er forsynet med en effektiv jordforbindelse
- Når apparatet virker, er det varmt. **DET MÅ IKKE STÅ, HVOR DER ER TILGÆNGELIGT FOR BØRN.**
- Når apparatet virker, skal udtømnings røret (hvis beregnet) være lukket og lagt væk i sit rum.
- Frituregryden må ikke transporteres, mens olien er varm: der risikeres alvorlige forbrændinger.
- Hvis frituregryden skulle tabe olie, skal man henvende sig til et servicecenter eller til autoriseret personale.
- Træk ikke i ledningen for at tage stikkontakten ud af stikket: tag altid i selve stikkontakten.
- **Alvorlige forbrændinger kan opstå når en frituregryde falder oppefra. Kablen må aldrig hænge over kanten gryden er stillet på, fordi børn kunne nå den, eller den kan komme i vejen for brugeren. Brug ikke forlængelsesledninger.**



BRUGSANVISNING

OPFYLDNING

- Håndtaget trækkes opad og sien løftes til sin højeste stilling (billede 1)
 - Knap S (billede 2) nedtrykkes og låget åbnes.
 - Sien trækkes opad (billede 3) og sien tages ud.
- Løftningen og nedsænkningen af sien skal ALTID udføres med lukket låg**
- 2 liter olie (eller circa 1,8 Kg fedt) hældes i beholderen.

Oliestanden skal altid befinde sig imellem max og min mærkerne. Max mærket må aldrig overstiges.

De bedste resultater opnås med en god jordnødsolie. Olivenolien er ideel fordi den fordærvs meget langsommere, men en anvendelse der udstrækker sig i tiden, forstærker dens smag. Man skal undgå at blande forskellige olie typer sammen. Hvis der bruges nogle stykker fedt, skær dem i små stykker, så frituregryden ikke opvarmes når den er tør, i de første minutter; desuden, i forvarmnings fasen anbefales det at indstille termostaten på minimum position.

Fedt stykkerne skal smeltes direkte i karret, og ikke i sien. Kun når de er helt smeltede skal sien sænkes.

FORVARMNING

1. Læg maden der skal steges i sien, uden at overbelaste den (max. 1 kg friske kartofler).
2. Læg sien i karret i løftet stilling (billede 2) og luk låget ved at trykke det så hæfterne tager fat.
3. Indstil termostatsens skydekontakt (R) (billede 4) på den ønskede temperatur (se orienterende tabellerne). Kontrollampen går ud, når den indlæst temperatur bliver nået.

FRITURE STAR

1. **Lige så snart kontrollampen går ud**, dybbes sien i olien med det samme, ved at nedsænke håndtaget langsomt og flytte skydekontakten (L) tilbage.
 - **Det er ganske normalt at der, lige efter denne handling udkommer en betydelig mængde meget varmt damp.**
 - **Der er ligeledes normal der, i løbet af virkningen, løber nogle dråber kondensvand ud af låget og ned af låget og ned af apparatets plastik sider, og ved siden af håndtaget.**
 - Når stegningen startes efter at levningmidlerne er blevede sænkede ned i olien, vil vinduets inderside (i de modeller der har den) dækkes med damp der, langsomt, vil forsvinde.

Hvis man, før stegningen, fedter vinduets inderside til, vil dampen ikke sætte sig og man vil kunne se bedre.

2. Med de modeller der har en elektronisk timer (F) er det muligt at indlæse den ønsket stegningstid. Hvis timeren er forsynet med en batteribeskyttelses (I) indretning, udtrækkes den lidt og derefter:

- Tryk på "ON/START" knappen (H); og timeren vil starte nedtællingen af den indlæste tid.
- Tryk på knappen "+ min" (G) indtil den ønsket tid nås.
- Tryk på "ON/START" knappen (H) og timeren vil starte optællingen af den visualiseret tid. Tallene vil ikke blinke mere, derimod vil prikken starte.
- I tilfælde af fejl, eller for at nulstille tidstællingen, tryk på knapperne G og H samtidigt: timeren vil nulstilles.
- Efter stegningstiden, gives en lydmeddelse (for at standse den er det nok at trykke på en af de to knapper).

Pas på: timeren meddeler slutningen af stegningstiden, men den slukker ikke apparatet.

- Efter circa 20 sekunder fra lydmeddelsens ende, vil timeren vil slukke sig af sig selv. Den elektroniske timer kan adskilles fra apparatet, for en bekvemmeligere anvendelse (se billede 17/1).

UDSKIFTNING AF TIMERENS BATTERI (billede 17) (for de modeller hvor det er beregnet)

- Timeren tages ud at sit sæde, ved at udøve en kraft på dens venstre side (1).
- Batteriets låg (2), der findes på timerens bagside drejes indtil den ikke løsner sig.
- Batteriet skiftes ud.

FRITURE SLUT

Når stegningstiden er forbi, løftes sien, åbnes låget og der kontrolleres om frituren har nået den ønsket stejningsgrad. Med versionerne der har indbygget vindue kan dette gøres uden at åbne låget. Når man anser at stegningen er færdig, slukkes apparatet ved at flytte termostatsens skydekontakt på "OFF", indstil en kliklyd høres fra den indvendige afbryder.

Olien lades dryppe af og så åbnes låget og sien tages ud uden at ryste den for brat.

Hvis stegningen skal forgå i to omgange (f.e.kartofler) løftes sien, låget åbnes ikke, derimod ventes der på at kontrol-lampen går ud, og derefter dybbes sien anden gang (se de orienterende tabeller).

FILTRERING AF OLIE ELLER FEDTET

Vi tilråder at udføre denne handling efter hver stegning fordi mad resterne, der bliver liggende i olien, særligt når de er paneret eller bestrøget med mel, har tendensen til at brande og oversage dermed en meget hurtigere fordærvelse af olien eller fedtet.

Modeller med udtømningsrør

Fremgangsmåden er følgende:

1. Frituregrydens låg åbnes og sien tages ud.
Kontroller at olien er tilstrækkeligt kold (vente i cirka to timer).
2. Der åbnes for lemmet (O), som vist i billede 5.
3. Det indvendige sikkerhedlem (P) drejes som vist i billede 6 og udtømningsrøret (Q) tages ud.
4. Proppen tages af (billede 7) og samtidigt klemmes røret imellem to fingere for at undgå at olien eller fedtet kommer ud, indtil den ikke kan overføres i en beholder.
5. Olien eller fedtet overføres i en beholder (billede 8).
6. Eventuel bundfald der findes i karret fjernes v.h.a. en svamp eller sugepapir.
7. Efter at have sat proppen på, læg røret tilbage i sit rum.
8. Sien stilles tilbage til den løftede position og på siens bund lægges det medleveret filter (billede 9). Filtrene kan fås hos jeres forhandler eller hos et af vores servicecentre.
9. Derefter hældes olien eller fedtet over i frituregryden meget langsomt, for at den ikke skal løbe ud over filteret (billede 10).

OBS: På denne måde kan olie filteret opbevares inden i frituregryden. Dog, hvis der skulle gå meget tid imellem stegningerne, tilrådes det at opbevare olien i en lukket (glas) beholder, i mørket for at undgå dens fordærvelse.

For at fylde denne beholder, tages røret ud igen og der handles som vist i billede 11.

Der er en god regel at opbevare olien der er blevet brugt til at stege fisk med, adskilt fra den der er blevet brugt til andre levningssmidler.

I tilfældet at der anvendes fedt, pas på at den ikke afkøles for meget, ellers bliver den stiv.

Modeller uden udtømningsrør

Fremgangsmåden er følgende:

1. Efter at låget er blevet taget af (billede 13), tømmes karret som vist i billede 12..
2. Sien stilles tilbage til den løftede position og det medleveret filter lægges på siens bund (billede 9). Filtrene findes hos Jeres forhandler eller hos et af vores service centre.
3. Der efter hældes olien eller fedtet tilbage i frituregryden meget langsomt, så det ikke løber ud over selve filteret (billede 10).

Obs. Filtreret på denne måde, kan olien opbevares inden i frituregryden. Dog, hvis der skulle gå meget tid imellem stegningerne, tilrådes det at opbevare olien i en lukket (glas) beholder, i mørket for at undgå dens fordærvelse.

Det er en god regel at opbevare olien der er blevet brugt til at stege fisk med, adskilt fra den der er blevet brugt til andre levningssmidler.

I tilfældet at der anvendes fedt, pas på at den ikke afkøles for meget, ellers bliver den stiv.

UDSKIFTING AF DET LUGTFJERNENDE FILTER

Som tiden går mister filtrene, der findes inden i lågets, deres virkning. Filterets farve ændring der kan ses igennem boring E i modlåget, viser at filteret skal skiftes ud. For at skifte det ud, tages plastik filter låget B af (billede 14) ved at trykke på hægten A i retning af pilen 1, derefter løftes det i retning af pilen 2. Filtrene skiftes ud.

Obs.: Det hvide filter skal viles på metal siden (billede 15) og den farvede overflade skal vende opad (d.v.s. imod det sorte filter).

Derefter monteres låget B på igen, idet der passes på at sætte hægterne på bagsiden rigtigt på, som vist i billede 15.

RENGØRING

Før enhver rengøring skal man sikre sig at stikkontakten er taget ud af stikket.

Dyb aldrig frituregryden i vandet og stil den ikke under vandhanen. Vandindtrængen vil oversage dødsfarlige el-stød.

Dyb ikke låget i vandet uden at have taget filtrene af først.

For at gøre karret rent, følg denne fremgangsmåde:

- **Efter at olien har afkølet sig i cirka to timer**, udtøm olien eller fedtet som beskrevet i afsnittet "filtrering af olie eller fedt".
- Bundfaldet i karret fjernes v.h.a. en svamp eller af sugepapir.
- Karret vaskes med varmt vand og flydende opvaskemiddel; det skylles af og tørres omhyggeligt.
- Til at rense udtømningsrøret indvendigt (hvis beregnet), bruges den medleverede børste (billede 16).

- Det tilrådes at gøre sien regelmæssigt rent og fjerne alle de rester der eventuelt har akkumuleret sig.
- Sien kan gå i opvaskemaskinen.
- Efter hver stegning tørres frituregryden af udvendigt med en blød eller fugtig klud, så olie dråber og kondens elimineres.
- Også pakningen vaskes og tørres for at undgå at den klæber sig fast på karret, når apparatet ikke bruges, (hvis pakningen skulle klæbe sig fast, er det tilstrækkeligt for at åbne låget, at løfte det med hånden samtidigt med at der trykkes på knappen til at åbne den med).
- For at rense vinduet, på de modeller der har den, brug ikke svampe der skraber eller alcohol.
- Svampen til kondens rengøringen (U) skal vaskes efter højst 2-3 stegninger, med varmt vand. Hvis man ikke skulle bruge frituregryde i længere tid, skal den ikke stilles væk med den fedtete svamp, for at undgå dårlige lugte.

RÅD TIL STEGNINGEN

VARIGHEDEN AF OLIE ELLER FEDTET

Når oliestanden går under MIN niveauet, skal der påfyldes ny olie. En gang imellem skal man skifte den hele ud, for at bevare ikke kun smagen, men også den steget mads fordøjelighed.

Stegevæskens varighed er afhængende af hvad der steges: paneringen, for eksempel, ødelægger olien mere end den almindelige stegning.

Vi tilråder at skifte hele olien ud hver 5-8 stegninger, og i alle tilfælde når:

- den begynder at afgive en dårlig lugt
- den ryger i løbet af stegningen
- den bliver mørk

AT STEGE PÅ DEN RIGTIGE MÅDE

- Det er vigtigt at holde den anbefalede temperatur for hver opskrift. **Når temperaturen er for lav vil frituren opsuge olie. Når temperaturen er for høj dannes der en skorpe med det samme og frituren vil ikke blive kogt inden i.**
- **Levningsmidlerne der skal steges må kun dybdes når olien har nået den rigtige temperatur, det vil sige når kontrollampen går ud.**
- Sien må ikke overbelastes. Det vil årsage et pludselig fald af oliens temperatur og dermed en for fed og uregelmæssig stegning..

- Sørg for at maden er tyndt skåret eller at stykkerne har samme tykkelse, fordi de stykker der er for tykke bliver dårligt kogt indvendigt, selv om de ser godt ud; hvorimod dem som har samme tykkelse når samtidigt den ideelle stegningsgrad.

- **Levningsmidlerne skal tørres grundigt af før at de dybdes i olien eller fedtet, idet de fugtige levningsmidler er bløde efter stegningen (det gælder særligt for kartoflerne).**

Det tilrådes at panere eller bestryge i mel de levningsmidler der indeholder meget vand (fisk, kød, grønsager), samtidigt med at det overflødelige brød eller mel fjernes før at de lægges ned i olien eller fedtet.

TEMPERATURER OG STEGNINGSTIDER: ORIENTERENDE TABELLER

STEGNING AF IKKE FROSSEDE LEVNINGSMIDLER

Den følgende tabel bør konsulteres i betragtning af at temperatur og kognings tiderne er variable og at de skal indstilles i forhold til mængder og personlig smag.

Levningsmidler		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid minutter
FRITTES	Halv portion	500	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
	Hel portion	1000	190	1. fase 7 - 9 2. fase 6 - 8
FISK	Blæksprutter	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Kæmperejehaler	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Små sepiaer	500	160	13 - 14
	Tunger (2)	400	160	8 - 9
KØD	Oksekotelet (2)	300	170	8 - 9
	Kyllingekotelet (2)	300	170	7 - 8
	Hakkebøffer (13)	550	160	7 - 8
GRØNSAGER	Artiskokker	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Champignon	400	150	9 - 10
	Auberginer (4 skiver)	100	170	7 - 8
	Squash	300	160	11 - 12

STEGNING AF FROSSEDE LEVNINGSMIDLER

1. Frossede levningsmidler har meget lave temperaturer. Derfor er de årsag til en betydelig ned-sættelse af stegningsvæskens temperatur. For at få et godt resultat tilråder vi at ikke overstige de mængder der er anbefalet i den følgende tabel.

2. **De frossede levningsmidler er ofte tildækkede med talrige iskrystaller som man skal prøve på at fjerne før stegningen.** Derefter skal man dybde sien meget langsomt i friture olien for at undgå at olien opkoger.

Før at dybde sien, skal man sikre sig at låget er rigtigt lukket.

Stegnings tiderne er variable og skal ændres i forhold til levningsmidlernes temperatur ved starten og i forhold til temperaturen der er anbefalet fra fabrikanten af de dybfrosne vares side.

Levningsmidler		Max mængde g.	Temperatur °C	Tid minutter
Forkogte friter		300(*)	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
Kartoffel kroketter		500	190	7 - 8
FISK	Torskkroketter	300	190	6 - 7
	Rejer	300	190	6 - 7
KØD	2 Kyllingekoteletter	200	190	7 - 8

(*) Dette er den anbefalede mængde for at få en optimal friture. Naturligvis er det muligt at stege en større mængde frossede friter, men der må tages hensyn til at de vil blive lidt mere fedtet p.g.a. det hurtige temperatur fald der opstår når de dybbes ned i olien.

VIRKNINGSFEJL

Fejl	Årsag	Helbredelse
Udsendelse af dårlig luft	Filteret er mættet Stegningsvæsken er ikke egnet Skifte olien eller fedtet ud	Olien er fordærvet Skifte filteret ud Brug en jordnøds olie af god kvalitet
Overløb af olie	For hurtig nedsækning af sien Oliestanden i gryden overstiger max grænsen I har lagt levningmidler der ikke var tørre nok i olien I har overstiget den anbefalet max mængde	Nedsænke langsomt Der aftages en passende mængde olie fra karret Levningsmidlerne tørres bedre af 1 kg. friske kartofler
Olien opvarmes ikke	Frituregryden er blevet sat i gang tidligere uden olie og varmesikringen er brændt over	Henvend jer til et Service Center (sikringen skal skiftes ud)

OPSKRIFTER

FRITTER (friske)

Ingredienser til 4-5 personer:

- 1 Kg kartofler
- salt.

Termostatens temperatur 190°C

Stegnings tid: 1. fase 8 - 10 minutter
2. fase 4 - 6 minutter

Kartoflerne pilles og skæres til stænger der er circa 1 cm tykke. For at få et ensartet resultat bruges de redskaber der findes i handel.

Der vælges helst gamle kartofler, der indeholder mindre vand end de nye. For at undgå at de koger fast i løbet af stegningen, læg dem i koldt vand i nogle minutter for at reducere stivelses indholdet. Derefter tages de op og tørres grundigt med en klud. Fyld sien med kartoffel- stængerne og læg dem i karret i løftet stilling. Varm olien til 190 °C. Når lampen går ud, dyb sien ved langsomt, at nedsænke håndtaget og lad stegning foregå i 8-10 minutter. Sien løftes og der ventes til lampen tænder igen; på dette sted dybbes kartoflerne igen i 4-6 minutter. Derefter tages de ud og hældes i en beholder med sugepapir, kom salt på og server varme.

TUNGER

Ingredienser til 2 personer:

- 2 tunger (circa 200 gr hver)
- hvidt mel
- 1 glas mælk
- en citron
- persille og salt

Termostatens temperatur 160°C

Stegnings tid 8 - 9 minutter

Efter at have rensat tungerne, lægges de ned i mælken og de efterlades der i circa 10 minutter. Derefter bestrøges de i melen og den overflødige mel rystes væk. I mellemtiden tændes der for frituregryden og olien bringes til 160 °C med løftet si. Når lampen er gået ud, lægges de i olien og lades stege i 8-9 minutter; husk at vende dem efter 4-5 minutter.

Efter at de har dryppet rigtigt af, og kommet salt på, lægges de på en serverings tallerken med nogle skiver citron og persille omkring. Serveres meget varme.

SMÅBLÆKSPRUTTER

Ingredienser til 2 personer:

- 500 gr blæksprutter (brug helst de mindste, fordi de er nemmere at forberede og er blødere)
- hvidt mel
- en citron og salt

Termostatens temperatur 160°C

Stegnings tid 13 - 14 minutter

Efter at have gjort blæksprutterne rene og tørret dem, bestrøges de med mel. Imellemtiden tænd frituregryden og bring olien til 160 °C med løftet si. Når lampen går ud, lægges blæksprutterne i sien og de lades stege i 13-14 minutter, og vendes efter circa 6-7 minutter. Når stegningen er færdig efter at de har dryppet rigtigt af, overføres de til serverings tallerkenen. Tilsæt salt og server dem meget varme, med nogle skiver citron omkring.

FRITTER (frossede)

Ingredienser til 2-3 personer:

- 300 gr kartofler
- salt.

Termostatens temperatur 190°C

Stegnings tid 1. fase 5 - 6 minutter
2. fase 2 - 3 minutter

Opvarm olien til 190 °C. Tag sien ud, læg kartoflerne ned i den for at fjerne isen. Når lampen er gået ud dyb sien i olien ved at nedsænke langsomt håndtaget og lad stegningen foregå i 5-6 minutter. Løft sien og vent på at lampen går ud igen, og så dyb kartoflerne igen i 2-3 minutter.

Derefter tag dem ud og held dem over i en beholder med sugepapir; kom salt på efter behov og server dem varme.

BLÆKSPRUTTER

Ingredienser til 2 personer:

- 500 gr blæksprutter
- hvidt mel
- 2 citroner
- salt

Termostatens temperatur 160°C

Stegnings tid 12 - 13 minutter

Blæksprutterne vaskes omhyggeligt og skæres til ringe; de mindste kan forblive hele. De tørres og bestrøges med mel. Imellem tiden tændes for frituregryden og den indstilles på 160°C og sien holdes løftet. Lige så snart lampen er gået ud, lægges blæksprutterne i sien og de lades stege i 12-13 minutter. Vend dem efter nogle minutter. Når de er klar, lades de drybbe rigtigt af, og de hældes i en terrin hvor man har lagt et lag sugepapir i forvejen. Server dem med det samme med citronen og kom saltet på i sidste øjeblik så de forbliver sprøde.

HAKKEBØFFER

Ingredienser til 2 personer:

- 400 gr hakket kød
- 2 æg
- 30 gr mortadella pølse
- 1 citron og nogle salat blade
- rivet brød
- salt og peber.

Termostatens temperatur: 160°C

Stegnings tid 7 - 8 minutter

Bland det hakkede kød og mortadella pølsen sammen med de to æg, salt og peber. Lav nogle bøffer der ikke er for større og rul dem idet rivede brød, så det kommer til at hænge fast omkring dem. Imellem tiden tændes der for frituregryden og olien bringes til 160°C, med løftet si. Lige så snart kontrollampen slukker sig, lægges hakkebøfferne i sien til at stege i 7-8 minutter; husk at vende dem efter nogle minutter. Lad dem dryppe af på et stykke sugepapir, og læg dem på en serverings tallerken. Kom nogle citron skiver omkring samt nogle salat blade.

OKSE/KYLLINGE KOTELET

Ingredienser til 2 personer:

- 2 skiver okse/kyllinge på cirka 150 gr hver
- 2 æg
- salt og peber.
- rivet brød

Termostatens temperatur

170°C

Stegnings tid

7 - 9 minutter

Kødsriverne bankes lidt ud med kødhammeren.

De to æg piskes med lidt salt og peber, skiverne lægges ned i det og derefter ned i det rivede brød, så det klæber rigtigt til. Olien i frituregryden bringes til 170 °C, med løftet si og, når lampen er gået ud, lægges skiverne i sien og de lades stege i cirka 7-9 minutter ; de vendes når stegningen er halvejs; servere meget varme med salt på.

BLOMKÅL

Ingredienser til 2-3 personer:

- en blomkål på cirka 400 gr
- 2-3 æg
- salt og peber
- rivede brød

Termostatens temperatur:

160°C

Stegningstid:

9 - 10 minutter

Blomkålen koges i saltet vand i cirka 15 minutter og tag den op af vandet når den er lidt hård endnu. Lad den dryppe af og, når den er blevet kold skær den op i passende små stykker. Pisk æggende med lidt salt. Dyp kål stykkerne i æggene og så i det rivet brød. Imellem tiden tændes der for frituregryden og bring olien til 160°C med sien løftet. Når kontrollampen går ud lægges blomkålen i sien og lad den stege i 9-10 minutter. Husk at vende dem efter fire minutter. Når de er færdige, server dem med det samme meget varme.

SKIVER steges uden si

Ingredienser til 6 personer:

- 1/4 liter vand
- salt
- 50 gr sukker
- en lille pakke vanillesukker
- en ampul med citron smag (eller rom)
- 100 gr rosiner, vasket og tørret
- 50 gr frumina
- 40 gr flormelis
- 50 gr smør
- 150 gr hvid mel
- 4 æg
- en teske med gær

Termostatens temperatur

150°C

Stegnings tid

11-13 min

De omtalte ingredienser vejes og afmåles nøjagtigt. Melen gennemsigtes med frumina. Vand, smør og salt bringes til kogning, helst i en gryde med et langt håndtag. Derefter hældes blandingen af mel + frumina over på en gang. Det hele blandes sammen indtil man får en kompakt kugle ud af det, og så varmes den igen i cirka et minut, mens der røres rundt. Den varme kugle lægges over i terrinen i varm tilstand; der tilsættes sukker, vanille sukkeret, smagsstoffet og, et æg af gangen. Hold op med at tilsætte æg når dejen bliver meget blank og falder fra skeen i lange flaser. Til sidst tilsættes gæret og rosinerne til den kolde dej. Tænd for frituregryden og bring olien til 160 °C. Når lampen går ud, lav nogle små kugler v.h.a. to teskeer og læg dem i olien (der burde kunne være 18 kugler i hver omgang), de steges i 15-16 minutter, og vendes rundt efter cirka den halve tid. Stegningen sker uden si, fordi nogle skal tages ud før andre.

CHAMPIGNON

Ingredienser til 2-3 personer:

- 400 gr champignon
- et æg
- rivede brød
- to skefulde rivet parmesan ost
- et halvt glas mælk
- salt

Termostatens temperatur

150°C

Stegnings tid

9 - 10 minutter

Rens champignonerne omhyggeligt rene og sørg for at der ikke bliver noget jord hængende på, og skær dem i skiver, der ikke er for små. Dyb dem i en dej lavet med et pisket æg hvor der er tilsat lidt mælk og lidt salt.

Bestrøg dem med en blanding af rivet brød og ost. Imellem tiden har olien i frituregryde nået 150 °C, med løftet si.

Når lampen er gået ud, læg champignonerne i sien og lad dem stege i 9-10 minutter, indtil de har en gylden farve. Lige så snart de er klar hældes de over i en terrin, efter at de har dryppet olien af på et sugepapir. De tørres, kom salt på og server dem med det samme, rigtig varme.

SQUASH

Ingredienser til 2 personer:

- 300 gr squash hvidt mel
- en skefuld olivenolie
- hvid mel
- salt

Termostatens temperatur

160°C

Stegnings tid

11 -12 minutter

Forbered lidt dej, sammensat med to skefulde mel, en skefuld olivenolie og en med vand. Gør det sådan at I får en temmelig flydende dej ud af det, lad den stå i ca en halv time. Imellem tiden skæres squashne i skiver med (ca 5 mm) ensartet tykkelse og læg dem i dejen. Bring olien i frituregryden til 160 °C, med sien dybbet i olien. Når lampen går ud, lægges squashskiverne i sien og de stilles til at stege i ca 11-12 minutter. Glem ikke at vende dem rundt når stegningen er halvejs v.h.a. bestik. Når stegningen er færdig, hældes de over i en terrin hvor man i forvejen har lagt et stykke sugepapir. De tørres; kom salt på og server dem varme.

"MOZZARELLA IN CARROZZA"

Steges uden si

Ingredienser til 4 personer:

- 1 stor mozzarella
- 2 æg
- 2 skefulde mælk
- 3 skiver skinke
- 8 stykker toastbrød
- mel
- salt
- ansjospostej

Termostatens temperatur

160°C

Stegnings tid

6 - 7 minutter

Brød stykkerne skæres op i to, skorpen fjernes. Mozzarella-en skæres i skiver. På et stykke brød lægges en skive mozzarella, lidt ansjospostej, lidt skinke og så en skive mozzarella til og et stykke brød.

Sammensætningen bestrøges med mel, de lægges i æggene der er blevet pisket med lidt salt og mælk; de skal suge blandingen til sig. Frituregryden tændes og olien bringes til 160°C. Når lampen går ud, lægges 4 stykker af gangen i olien og de steges i 6-7 minutter; de vendes når stegningen er halvejs.

Når de er færdige skal de dryppe af og tørres med et sugepapir.