
ELEKTRISK FRITYRGRYTE

Bruksanvisning

Det anbefales å rengjøre kurven regelmessig for å fjerne enhver form for rester som kan ha samlet seg opp i sporet der hvor kurven går rundt.
Kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

NORSK

Les nøye dette instruksjonsheftet før installering og bruk av gryten. Kun på denne måten kan de beste resultatene oppnås, og gi best mulig sikkerhet under bruk.

BESKRIVELSE AV GRYTEN (se tegning på siden)

- A. Løkk
- B. Vindu (hvis modellen er utstyrt med dette)
- C. Åpning for kontroll av filter
- D. Tast på håndtak
- E. Håndtak kurv
- F. Varsellys
- G. Avløpsslange
- H. Luke oppbevaringsrom for avløpsslange
- I. Termostat og avslåing
- J. Bryter (delt) tidsinnstilling (hvis modellen er utstyrt med dette)
- K. Åpningstast løkk
- L. Håndtak for å løfte gryten
- M. Blokkeringsfunksjon
- N. Rom for ledning
- O. Åpning for kondensutslipp
- P. Innvendig sikkerhetsluke
- Q. Kondensoppsamler

Tekniske data

Spennning	se merkeskilt
Effektforbruk	1800 W
Max. kapasitet	1,2 l. olje eller 1 kg. fett
Max. innhold av matvarer	1 kg. poteter

ADVARSLER

- Sjekk før bruk at spenningen i strømmettet er i overensstemmelse med den som er oppgitt på merke skiltet.
- Tilkoble kun gryten til jordete kontakter på minst 10A. Hvis det ikke er overensstemmelse mellom stikkkontakten og kjelens støpsel, så kan støpselet byttes ut med den typen som måtte passe. Dette skal kun gjøres av fagfolk.
- I tilfelle utbytting, bruk kun ledninger av type H05 VVF med dimensjon 3 x 1 mm² i overensstemmelse med forskriftene, og med samme ytre mål som ledningen som følger med.
- Under bruk er gryten varm. IKKE PLASSER GRYTEN SLIK AT BARN KAN FÅ TAK I DEN.
- Ikke flytt på gryten mens oljen fremdeles er varm, dette kan lett medføre alvorlige forbrenningsskader.
- Før gryten tas i bruk første gang fjern pappkartongen (hvis modellen har dette) som er plassert i åpningen til beholderen; vask nøye beholderen og kurven med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Tørk deretter bort vannrester som kan ha blitt igjen i beholderen.
- **Frityrgryten skal kun settes i gang etter at den er fylt opp med olje eller fett. Hvis den blir varmet opp tom vil en sikkerhetsanordning avbryte funksjonen.** I et slikt tilfelle, for å igangsette gryten igjen er det nødvendig å henvende seg til et av våre serviceverksteder.
- Hvis gryten skulle lekke olje, må man henvende seg til et serviceverksted.
- Kurven plasserer seg automatisk på midtaksen i beholderen. **Unngå derfor å prøve å vri på den manuelt, da den lett kan ødelegges.**
- Under bruk må avløpsledningen være stengt.
- Denne gryten er i overensstemmelse med EU direktivet/87/308 vedrørende skjerming av radiostøy.
- Materiell og gjenstander som skal være i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med forskriftene i EU direktivet 89/109.

BRUKSANVISNING

Oppfylling av olje eller fett.

- Lokket åpnes ved å trykke inn knappen (fig. 1).
- Løft kurven opp i høyeste posisjon ved å dra håndtaket oppover (fig. 2). Ta ut kurven ved å løfte den opp samtidig som den løftes bakover (fig. 3).
- Nivået må alltid befinne seg mellom merket for minimum og maksimum.

De beste resultatene oppnås ved å bruke en god jordnøttolje. Unngå å blande forskjellige typer med olje. **Hvis det brukes fettbiter del disse opp i småbiter slik at ikke frityrkjelen varmes opp tørr de første minuttene.**

Start frityrsteking

1. Legg maten som skal friteres i kurven uten å overfylle den (max. 1 kg ferske poteter).
For å oppnå en mest mulig jevn frityrsteking, anbefaler vi å legge matvarene først og fremst langs ytterkanten av kurven, og minst mulig i midten.
2. Sett kurven i beholderen i oppløftet posisjon (fig. 2) og lokk igjen lokket ved å trykke lett på det til det smekker igjen.
3. Plasser termostaten på ønsket temperatur (fig. 4) (se vedlagte tabell). Når ønsket temperatur er oppnådd vil varsellyset slå seg av.
4. Så fort varsellyset har slått seg av, senk umiddelbart kurven ned i oljen ved å skyve håndtaket sakte nedover etter å ha ført knappen på dette bakover.
 - *Det er helt normalt at det slippes ut en anelig mengde damp gjennom spaltene i lokket.*
 - *Det er også helt normalt at området i nærheten av risten i lokket deformeres litt på grunn av varmen.*
 - *Ved begynnelsen av steking, rett etter å ha senket matvarene ned i oljen, vil innsiden av vinduet (hvis modellen har dette) tildekkes av damp. Dette vil etterhvert forsvinne.*
 - *Det er normalt at det under bruk dannes dråper av kondens i nærheten av håndtaket til kurven.*
5. På modellene utstyrt med tidsinnstilling kan den ønskede tiden velges ved å skru på bryteren (den må trykkes på slik at den spretter ut).

Slutt frityrsteking

Når den forhåndsbestemte tiden har passert (på modellene med tidsinnstilling vil en ringelyd varsle at tiden for fritering er over) hev kurven og sjekk om maten har oppnådd ønsket farge. På modellene utstyrt med vindu kan denne kontrollen utføres ved å kikke gjennom dette uten å åpne opp lokket. Hvis steking anses som ferdig, slå gryten av ved å bringe termostaten mot "0" ; det vil høres et klikk fra den indre bryteren.

La overflødig olje dryppe av ved å la kurven bli stående i den høyeste stillingen en liten stund.

N.B.: Hvis steking skal gjøres i to omganger (f.eks. poteter), så vent at varsellyset slår seg av. Deretter kan kurven senkes ned i oljen igjen for andre gang (se vedlagte oppskrifter).

Filtrering av oljen eller fett

Vi anbefaler å gjøre dette etter hver fritering fordi småbiter av matvarene, spesielt hvis de er panerte, lett brennes hvis de blir liggende i væsken, og vil dermed endre kvaliteten på oljen eller fett.

For å filtrere, gjør dette på følgende måte:

1. Åpne opp lokket til frityrkjelen og ta ut kurven.
Kontroller at oljen er kald nok (vent i ca. 2 timer).
2. Åpne opp luken som angitt på fig.5.
3. Skru opp som angitt på fig. 6 den indre sikkerhetsluken og ta ut avløpsslangen.
4. Ta ut tappen (fig. 7) og klem samtidig med to fingre på slangen for å unngå at oljen eller fett renner ut før slangen er plassert opp i et kar .
5. La oljen eller fett renne ut i et kar (fig. 8).
6. Fjern eventuelle rester fra beholderen ved hjelp av en svamp eller husholdningspapir.
7. Sett tilbake avløpsslangen etter å ha **satt i tappen igjen**.
8. Sett på plass kurven i den høyeste stillingen og legg et av de tilhørende filtrene i bunnen av kurven (fig. 9). Filtrene kan kjøpes hos den enkelte forhandler eller hos et av våre serviceverksteder.
9. Hell deretter oljen eller fett sakte tilbake i frityrgryten uten at filteret overstiges (fig. 10).
10. Den filtrerte oljen kan oppbevares i frityrgryten. Hvis det fra en steking til en annen går for lang tid anbefales det å oppbevare oljen i en tett beholder slik at den ikke blir forringet.
For å fylle opp denne beholderen ta på nytt ut slangen og gå frem som vist i fig . 11.
Det er best å oppbevare separat oljen som blir brukt til å fritere fisk fra den som blir brukt til annen mat.

☞ **Ved bruk av fett, pass på at det ikke blir for avkjølt slik at det stivner.**

Bytte av stekeosfilteret.

Etter en tids bruk vil stekeosfiltrene på innsiden av lokket miste noe av sin virkning. Fargeendring av filteret som er synlig gjennom åpningen av dekselet, tilsier at filteret bør skiftes ut.

For å bytte ut filteret gå frem på følgende måte:

1. Blokkeringsmekanismen til lokket frigis ved å trekke i pilens retning som angitt på fig. 12.
2. Ta av lokket ved å trekke forover og oppover med begge hendene slik som vist på fig. 13.
3. Skru ut skruene i dekselet av blikk (fig.14).
4. Bytt ut de brukte filtrene med de nye ved å følge instruksjonene som er angitt på fig. 15. Sørg for at hakkene i det lyse filteret stemmer overens med dem i plastikklokket.

☞ **Overflaten med de to fargede merkene skal vende mot det svarte filteret.**

5. Sett på plass dekselet, lokket og blokkeringsmekanismen.

Rengjøring

Før enhver rengjøring ta alltid støpselet ut av stikkontakten.

☞ **Sett aldri frityrkjelen ned i vann. Plasser den heller aldri rett under en vannkran. Vannet kan føre til overslag hvis det kommer inn i gryten.**

Legg aldri lokket ned i vann uten først å ha fjernet filtrene.

For rengjøring av beholderen gå frem på følgende måte:

- Etter å ha latt oljen avkjøle seg i ca. 2 timer, tøm ut oljen eller fettene gjennom avløpsslangen.
- Fjern restene i beholderen ved hjelp av en svamp eller husholdningspapir.
- Vask beholderen med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk nøye.
- For å vaske slangen innvendig bruk den medfølgende børsten (fig. 16).
- Det anbefales å rengjøre kurven regelmessig, vær også nøye med å fjerne eventuelle rester som kan sitte fast i sporet der kurven går rundt.
- Kurven kan settes i oppvaskmaskinen.
- Tørk frityrkjelen godt utvendig etter hver fritering med en myk eller fuktig klut for å fjerne eventuelle sprutrestrester av olje og kondens.
- Vask og tørk også pakningen langs lokket for å unngå at det ikke blir sittende fast når gryten ikke er i bruk (Hvis dette skulle skje holder det å løfte lokket opp for hånd samtidig som man trykker på åpningstasten).
- Sjekk at åpningen for kondensutslipp (O) ikke er tilstoppet.
- Etter enhver fritering tøm oppsamlingskaret for kondens (Q) som befinner seg i underdelen av frityrkjelen.

Modell med glatt belegget i beholderen

For å rengjøre beholderen bruk hverken svamper eller rengjøringsmidler som kan skrape, men kun en myk klut med nøytralt vaskemiddel.

Råd for steking

Holdbarheten til oljen eller fettene.

Oljen eller fettene må aldri gå under minimumsnivå.

En gang i mellom er det nødvendig å skifte den helt ut. Holdbarheten til oljen eller fettene avhenger av hva man friterer.

Panering griser f.eks til oljen mye mer enn en enkel fritering.

Som i enhver fritirgryte vil oljen bli dårligere hvis den varmes opp flere ganger. Derfor, selvom den blir brukt og filtrert på riktig måte, anbefaler vi å skifte den helt ut hver 5-8 max. 10 friteringer.

Fordi vår fritirgryte virker med lite olje, takket være den dreibare kurven, har man fordel av at oljen som skiftes ut (etter 5-8 friteringer) kun er halvparten av oljen i forhold til andre frityrkjeler som finnes i handelen. På den måten sparer man 50%.

Fritere på en riktig måte

- Det er viktig å følge den anbefalte tiden for hver enkelt oppskrift. Ved for lav temperatur vil oljen lett absorberes av maten. **Ved for høy temperatur vil det dannes en skorpe med en gang, mens innvendig forblir maten rå.**
- **Matvarene som skal friteres må kun senkes ned i oljen når den har oppnådd den riktige temperaturen. D.v.s. når varsellyset slår seg av.**
- Ikke overfyll kurven. Dette vil forårsake et plutselig temperaturfall på oljen og dermed gi en fett og ujevn steking.
- Sørg for at matvarene er tynne og av samme tykkelse, fordi for tykke stykker blir stekt for dårlig innvendig til tross for at de ser fine ut utvendig. De med samme tykkelse blir stekt ferdige samtidig.
- **Tørk matvarene nøye før de senkes ned i oljen eller fettene ellers vil disse lett bli bløte etter steking (spesielt poteter).**

Det anbefales å panere med mel eller brødrasp de matvarene som inneholder mye vann (fisk, kjøtt, grønnsaker). Vær nøye med å fjerne overflødig mel eller brødrasp før nedsenkingen i olje.

Fritering av ferske matvarer

Matvare		Max. mengde gr.	Temperatur °C	Tid minutter	
FRITYRSTEKTE POTETER	Halv porsjon	500	190	1. fase	6 - 7
	Hel porsjon	1000	190	2. fase	1 - 2
FISK				1. fase	10 - 12
				2. fase	2 - 3
	Akkar	500	160		9 - 10
	Canestrelli (mollusk)	500	160		9 - 10
	Krepsehaler	600	160		7 - 10
	Sardiner	500-600	170		8 - 10
	Blekksprut	500	160		8 - 10
	Flyndre (3 stk)	500-600	160		6 - 7
KJØTT	Oksekoteletter (2stk)	250	170		5 - 6
	Hønsestykker (3stk)	300	170		6 - 7
	Kjøttboller (8-10 stk)	400	160		7 - 9
GRØNNSAKER	Artisjokk	250	150		10 - 12
	Blomkål	400	160		8 - 9
	Sopp	400	150		9 - 10
	Auberginer	300	170		11 - 12
	Squash	200	170		8 - 10

Vær oppmerksom på at de ovennevnte matvarene har blitt frityrstekt ved å følge det som er oppgitt i oppskriftene lenger fremme, og at tidene og temperaturen for steking er ca. tall som må reguleres etter mengden og etter smak og behag.

Fritering av frosne matvarer

- Frossenvarene holder en veldig lav temperatur. Som følge av dette blir selvfølgelig temperaturen i frityrvæsken mye lavere. For å oppnå et godt resultat anbefaler vi å ikke overstige mengden som er oppgitt i den følgende tabellen.
- Frossenvarene er ofte tildekket av rim og is som det er nødvendig å prøve å fjerne før steking. Senk kurven sakte ned i oljen for å unngå at den bruser over.

Tidene for steking er ca.tall og må varieres i forhold til den opprinnelige temperaturen til matvarene som skal friteres og også i forhold til hvilken temperatur som er anbefalt av frossenvareprodusenten.

Matvare		Max. mengde g.	Temperatur C°	Tid minutter	
FORHÅNSKOKTE POTETER		180 (*)	190	1. fase	3 - 4
POTETKROKETTER		500	190	2. fase	1 - 2
FISK	Fiskepinner	300	190		7 - 8
	Reker	300	190		4 - 6
KJØTT	3 hønsestykker	200	180		4 - 6

ADVARSEL: Sjekk at lokket er skikkelig gjenlukket før kurven senkes ned.

(*) Dette er den anbefalte mengden for å oppnå en god frityrsteking. Selvfølgelig er det mulig å steke en større mengde av frosne poteter. Vær klar over at de da vil virke litt mer fettete på grunn av den plutselige temperaturnedgangen til oljen ved nedsenkingen.

Uregelmessigheter ved funksjon

Uregelmessighet	Årsak	Hva som kan gjøres
Utslipp av vonde lukter	Stekeosfilteret er fullt Oljen er blitt dårlig Stekevæsken er ikke velegnet	Bytt ut filteret Bytt ut oljen eller fett Bruk en god jordnøttolje
Oljen koker over	Oljen er blitt dårlig og forårsaker for mye skum For hurtig nedsenking av kurven Nivået til oljen overstiger maksimumsgrensen Matvarer som ikke er tørre nok har blitt senket ned i oljen	Bytt ut oljen eller fett Senk den ned sakte Minsk mengden av olje i beholderen Tørk matvarene godt
Oljen varmes ikke opp	Frityrkjelen er tidligere blitt igangsatt uten olje i beholderen og dette har derfor forårsaket ødeleggelsen av sikkerhets-anordningen	Henvend deg til service- senteret (sikkerhetsanordningen må byttes ut)
Frityrsteking er kun vellykket i halve kurven	Kurven går ikke rundt under steking	Rengjør bunnen av beholderen Rengjør sporet kurven går rundt i
Overdreven sprut av olje ved åpent lokk	Åpningen for utslipp av kondens er tilstoppet (O)	Fjern skitten fra åpningen

OPPSKRIFTER

FRITYRSTEKTE POTETER (ferskvare)

Ingredienser til 4-5 personer: 1 kg poteter, salt
Temperatur termostat: 190°C
Steketid **1. fase** **10 - 12 minutter**
 2. fase **2 - 3 minutter**

Skrell potetene og skjær dem opp i små staver på ca. 1 cm tykkelse. For å skjære dem opp i like stykker kan man bruke redskapene som finnes i handelen. Velg helst gamle poteter som inneholder mindre vann enn de nye. For å unngå at de skal henge sammen under steking legg dem noen minutter i en bolle med kaldt vann slik at stivelsesinnholdet reduseres. Hell dem ut og tørk godt med et klede. Fyll kurven med potetstavene og sett denne i den høyeste stillingen i beholderen. Varm opp oljen til 190°C. Når varsellyset slår seg av så sett kurven ned i oljen ved å senke håndtaket sakte. La potetene steke i 10-12 minutter. Hev kurven og vent til varsellyset slår seg av igjen; potetene kan nå senkes ned på nytt i 2-3 minutter. Ta dem deretter ut og tøm dem i en bolle med husholdningspapir slik at oljen blir absorbert. Saltes etter smak og serveres varme.

KREPSEHALER

Oppskrift 1:

Ingredienser til 2-3 personer: 600 gr. kreps, hvetemel, salt, sitron.
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 7-10 minutter

Rull krepsene i mel etter å ha rensset halen. Hold kurven i hevet stilling, sett gryten på 160°C. Så fort varsellyset slår seg av, legg krepsene ned i kurven og la dem steke i 7-10 minutter. Ikke glem å snu på dem etter noen minutter. Serveres godt varme.

Oppskrift 2:

Ingredienser: De samme som i forrige oppskrift. I tillegg en kopp melk og to egg.
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 7-10 minutter

Løs opp 3 skjeer med mel i melken og tilsett de piskede eggene og litt salt. Etter å ha rensset krepsehalene, legg dem opp i blandingen i minst en time. Temperaturen til friturekjenlen vil også for denne oppskriften være på 160°C, men denne gangen skal kurven senkes ned i oljen. Etter å ha ventet på at varsellyset har slått seg av, legg krepsene i kurven og la dem steke i 7-10 minutter. Husk å snu dem etter 4-5 minutter.

FRITYRSTEKTE POTETER (frossenvare)

Ingredienser til 2-3 personer: 180 gr. poteter, salt
Temperatur termostat: 190°C
Steketid: **1^a fase** **3 - 4 minutter**
 2^a fase **1 - 2 minutter**

Forhåndsvarm oljen til 190°C. Ta ut kurven, legg potetene ned i den og rist slik at isen faller av. Når varsellyset slår seg av, sett så kurven ned i oljen ved å senke håndtaket sakte. La potetene steke i 3-4 minutter. Hev kurven og vent til varsellyset slår seg av på nytt; senk potetene ned igjen i 1-2 minutter. Ta dem deretter ut og tøm dem i en bolle med husholdningspapir slik at oljen blir absorbert. Saltes etter smak og serveres varme.

AKKAR

Ingredienser til 2 personer: 500 gr. akkar, hvetemel, to sitroner, salt
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 9 - 10 minutter

Vask akkarene godt og del dem opp i ringer; de minste kan beholdes hele. Etter å ha tørket dem, rull dem i mel. Slå i mellomtiden friturekjenlen på 160°C, hold kurven i hevet stilling. Så fort varsellyset slår seg av ha akkarene opp i kurven og la dem steke i 9-10 minutter. Snu dem etter noen minutter. Når de er ferdige la dem renne godt av seg før de tømmes på et fat som på forhånd er dekket med husholdningspapir. Serveres med en gang sammen med biter av sitron. Saltes rett før servering slik at de holder seg sprø.

CANESTRELLI (mollusk)

Ingredienser til 2-3 personer: 500 gr. canestrelli, hvetemel, en sitron, salt
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 9 - 10 minutter

Vaskes godt, vær nøye at det ikke blir igjen sand. Tørk dem godt og rull dem i mel. Når friturekjenlen, med kurven i hevet stilling, har nådd 160°C og når varsellyset har slått seg av, plasseres de så i kurven og stekes i 9-10 minutter. Ved halv steketid ta ut kurven og rist den godt. La dem dryppe godt av når de er ferdig stekt. Saltes og serveres med en gang. Pyntes med sitronbiter.

SARDINER

Ingredienser til 2-3 personer: 500-600 gr. sardiner, hvitemel, (en sitron), salt
Temperatur termostat: 170°C
Steketid: 8 - 10 minutter

Slå friturekjenlen på 170°C med kurven i hevet stilling. Vask og rens sardinene godt, ta av hodet. Tørk dem og rull dem i mel. Når varselyset slår seg av så legg sardinene i kurven og la dem steke i 8-10 minutter. Så fort de er ferdige, etter at de har fått dryppet av seg, saltes de og serveres umiddelbart.

KOTELETTER AV OKSE/HØNE

Ingredienser til 2 personer: 2 stykker okse/høne på ca. 150 gr hver, to egg, brødrasp, salt og pepper
Temperatur termostat: 170°C
Steketid: 5 - 7 minutter

Slå lett på kjøttstykkene med en kjøttklubbe. Pisk sammen de to eggene med litt salt og pepper og vend kjøttstykkene i blandingen før de etterpå rulles i brødraspen. Vær nøye med at det fester seg godt. Varm opp friturekjenlen til 170°C med kurven i hevet stilling. Så fort varselyset slår seg av, legg så stykkene ned i kurven og la dem steke i 5-7 minutter. Snu på dem etter halvgått tid. Serveres godt varme, saltes etter smak og behag.

BLEKKSPRUT

Ingredienser til 2 personer: 500 gr. blekksprut (bruk helst de minste fordi det er enklere å tilberede dem og de blir også bedre), hvitemel, en sitron, salt
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 8 - 11 minutter

Etter å ha vasket, rensset og tørket dem nøye rull dem så i mel. Slå i mellomtiden friturekjenlen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varselyset slår seg av, ha så blekksprutene opp i kurven. Stek dem i 8-11 minutter, men husk å snu dem etter ca. 5-6 minutter. Når de er ferdig stekt, og etter at de har fått dryppet godt av seg så ha dem over på et fat. Saltes og serveres godt varme. Pynt med sitronbiter.

POLPETTE

Ingredienser til 2 personer: 400 gr. kjøttdeig, 30 gr. mortadella (type servelat), to egg, brødrasp, en sitron og noen salatblader til pynt, salt og pepper
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 7 - 9 minutter

Bland kjøttdeigen og mortadellaen med de to eggene, salt og pepper. Lag deretter ikke så altfor store kjøttboller og rull dem forsiktig i brødraspen. Vær nøye med at det fester seg godt. Slå i mellomtiden friturekjenlen på 160°C med kurven i hevet stilling. Så fort varselyset slår seg av, legg kjøttbollene ned i kurven og la dem steke i 7-9 minutter. Ikke glem å snu på dem etter noen minutters steking. La dem dryppe godt av seg; benytt husholdningspapir og legg dem på et fat. Pynt med sitronbiter og friske salatblader.

FLYNDRE

Ingredienser til 2-3 personer: 3 flyndrer på ca. 200 gr. hver, hvitemel, et glass melk, en sitron, persille, salt
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 6 - 7 minuti

Etter å ha rensset og vasket flyndrene legg dem ned i melken i ca. 10 minutter. Ta dem så over i melet og rist vekk det overflødige. Slå i mellomtiden friturekjenlen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varselyset slår seg av legg så flyndrene opp i kurven og la dem steke i 6-7 minutter. Husk og snu dem etter 3-4 minutter. Etter at de har fått dryppet av seg fett og blitt saltet, så legg dem på et fat og pynt med sitronbiter og persillekvaster. Serveres godt varme.

BLOMKÅL

Ingredienser til 2-3 personer: et blomkålhode på ca. 400 gr., 2-3 egg, brødrasp, salt
Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 8 - 9 minutter

Kok blomkålhodet i saltet vann i ca. 15 minutter; det bør ikke være for godt kokt. La det renne av seg, og når det er avkjølt del det opp i buketter. Pisk eggene og tilsett litt salt. Dypp bukettenes først i eggeblanding og deretter i brødraspen. Slå i mellomtiden friturekjenlen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varselyset slår seg av, legg så bukettenes ned i kurven og la dem steke i 8-9 minutter. Husk å snu på dem etter 4 minutter. De bør serveres så fort de er ferdige.

SQUASH

Ingredienser til 2 personer: 200 gr. squash, hvetemel, en spiseskje olivenolje, salt

Temperatur termostat: 170°C
Steketid: 8 - 10 minutter

Lag en blanding av to skjeer mel løst opp i en skje med olje og en skje med vann. Blandingen skal være ganske flytende. La denne hvile ca. en halv time. I mellomtiden skjæres squashen opp i ca. 5 mm tykke skiver. Dypp skivene ned i blandingen. Varm opp friterkjelen til 170°C med kurven nedsenket i oljen. Når varsellyset slår seg av, legg så squashskivene ned i kurven og stek dem i 8-10 minutter. Ikke glem å snu på dem etter halv tid. Bruk eventuelt en skje og gaffel som redskap. Ved steketidens slutt, tøm dem over i en bolle hvor det på forhånd er lagt husholdningspapir i bunnen. La dem få tørke. Saltes etter smak og behag og serveres mens de ennå er varme.

ARTISJOKKER

Ingredienser til 2 personer: 250 gr. friske artisjokker, hvetemel, et egg, salt

Temperatur termostat: 150°C
Steketid: 10 - 12 minutter.

Skjær artisjokkene i ganske små båter. Vask dem og legg dem i en bolle vann tilsatt sitron for å unngå at de skal bli mørke. Slå friterkjelen på 150°C med kurven nedsenket i oljen. Tørk så i mellomtiden artisjokkene og dypp dem ned i melet og deretter i det piskede egget tilsatt litt salt. Så fort varsellyset slår seg av, legg så båtene ned i kurven og la dem steke i 10-12 minutter til de blir gylne. Så fort de er ferdige la dem få dryppe av seg. Hell dem over i en bolle med husholdningspapir i bunnen. Saltes og serveres godt varme.

FRITTELLE (friterte "kaker") kokes uten kurv

Ingredienser til 6 personer: 1/4 liter vann, 50 gr. smør, litt salt, 150 gr. hvetemel, 50 gr. maizena, 50 gr. sukker, 2 teskjeer vaniljesukker, noen dråper sitron- eller romessens, 4 egg, 1 strøken teskje bakepulver, 100 gr. vaskede og tørkede rosiner, 40 gr. melis

Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 16 minutter

Vei og mål nøye opp de forskjellige ingrediensene. Sikt meltypene sammen. Kok opp vann, smør og salt fortrinnsvis i en langskaffet gryte. Tilsett melblanding. Bland alt godt sammen til det blir en kompakt klump. Varm opp på nytt igjen i ca. 1 minutt mens det hele tiden røres i gryten. Ha den varme klumpen opp i en bolle og tilsett sukker, vaniljesukker, aroma og ett egg av gangen. Stopp tilsetningen av eggene når deigen har fått et blankt og seigt utseende og faller tungt fra skjeen. Til slutt tilsettes bakepulveret og rosine i den avkjølte deigen. Slå friterkjelen på 160°C. Når varsellyset slår seg av, form ved hjelp av to teskjeer små baller som legges ned i oljen (det skulle være plass til 18 stykker for hver fritering). Stek dem i 16 minutter. Husk å snu på dem etter halv steketid. Kurven skal ikke brukes til denne oppskriften da kakene flyter i oljen.

SOPP

Ingredienser til 2-3 personer: 400 gr. champignon, et egg, et halvt glass melk, brødrasp, to spiseskjeer med revet parmesan, salt

Temperatur termostat: 150°C
Steketid: 9 - 10 minutter

Vask og rens soppen godt, vær nøye med at all jord blir fjernet. Skjær dem opp i ikke så alfor små biter. Dypp dem ned i en blanding laget av et pisket egg, litt melk og litt salt. Rull dem deretter i blandingen laget av brødrasp og revet parmesan. Varm opp friterkjelen til 150°C, kurven skal være i hevet stilling. Så fort varsellyset slår seg av, legg så soppen i kurven og la dem steke i 9-10 minutter inntil de har fått en gyllen farge. Straks de er ferdige, etter at de har fått dryppet av seg fett, legg dem i en bolle med husholdningspapir i bunnen. La dem tørke litt. Saltes og serveres med en gang mens de ennå er godt varme.

AUBERGINER

Ingredienser til 2 personer: 300 gr. auberginer, hvetemel, salt

Temperatur termostat: 170°C
Steketid: 11 - 12 minutter

Skjær auberginene opp i skiver på ca. 5mm. tykkelse. Dryss salt på skivene og la dem få renne av seg i minst en time. Etter å ha tørket dem, dryss godt med mel på skivene. Samtidig slås friterkjelen på 170°C med kurven i hevet stilling. Så snart varsellyset slår seg av legg så skivene i kurven godt fra hverandre og stek dem i 11-12 minutter. Etter halv steketid åpnes lokket opp. Snu skivene ved hjelp av to gaffler. Ved steketidens slutt la skivene få renne godt av seg og legg dem deretter på et fat. Saltes etter smak og behag og serveres med en gang.

MOZZARELLA MOZZARELLA IN CARROZZA stekes uten kurv

Ingredienser til 4 personer: 1 stor mozzarella, 8 loffskiver, 2 egg, hvetemel, 2 spiseskjeer med melk, salt, olje, 3 skiver med kokt skinke, moset ansjos

Temperatur termostat: 160°C
Steketid: 4 minutter

Del loffskivene i to, fjern skorpene. Skjær mozzarellaen i skiver. Legg oppå en loffskive en skive med mozzarella, litt ansjos, litt skinke og avslutt med en skive med mozzarella og til slutt en ny loffskive. Dypp så alt dette i mel og deretter ned i blandingen av pisket egg, litt salt og melk. Eggeblandingen vil etterhvert bli helt absorbert. Slå friterkjelen på 160°C. Når varsellyset slår seg av legg så 4 stykker ned i oljen og la dem steke i 4 minutter. Snu dem etter halvgått steketid. La dem få renne av seg på et husholdningspapir.