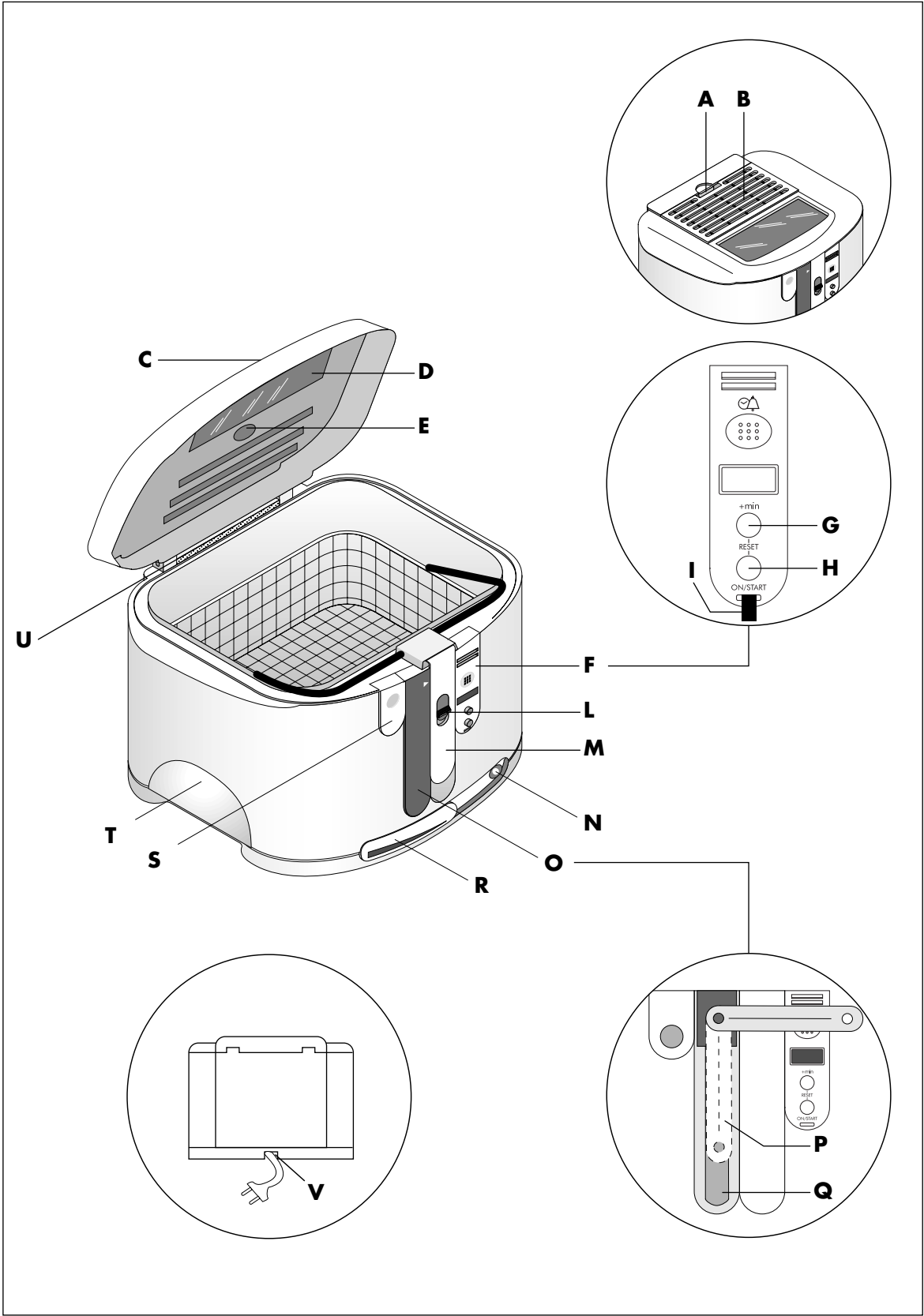
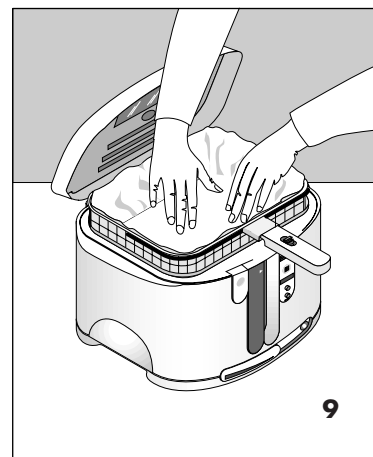
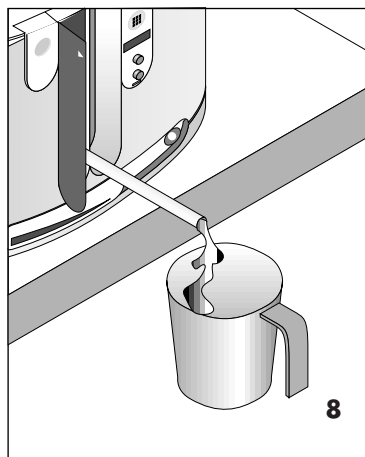
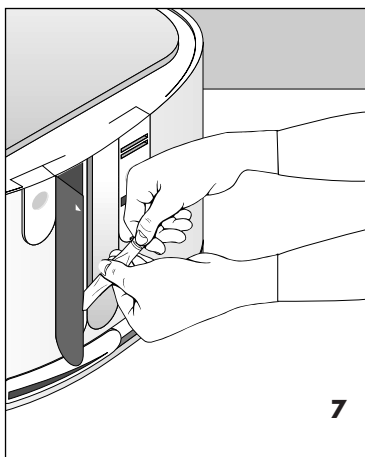
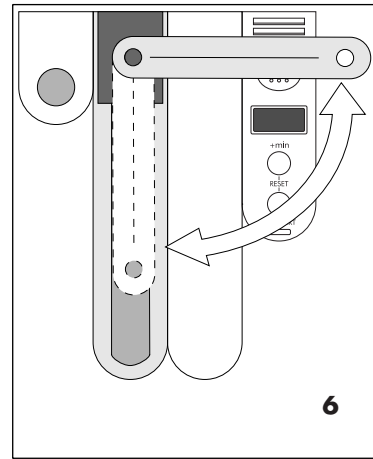
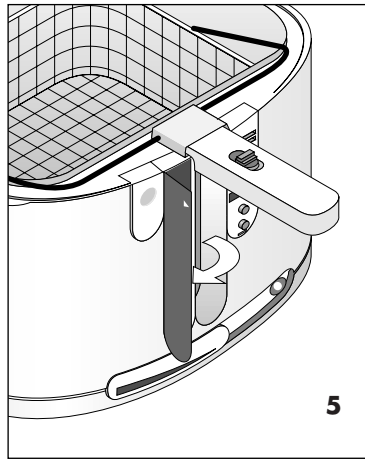
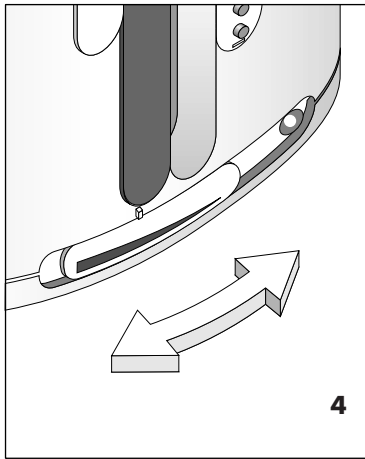
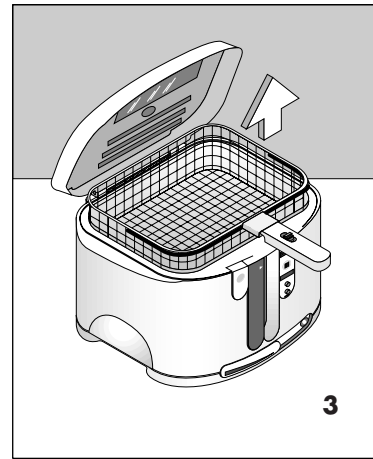
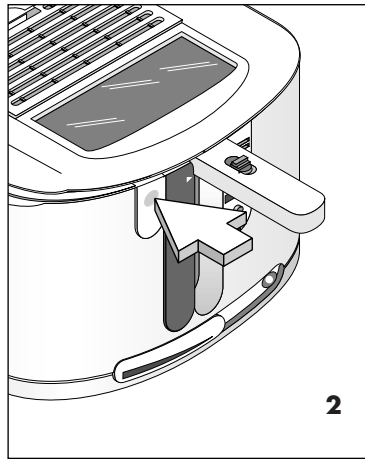
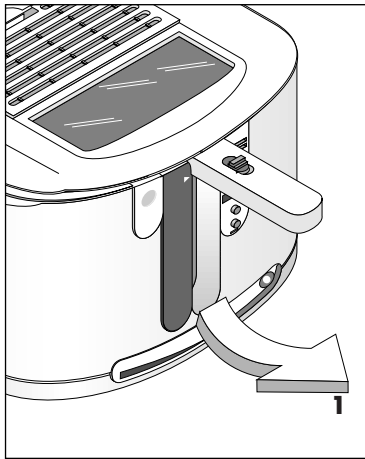


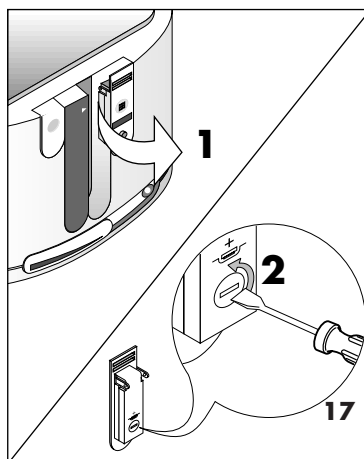
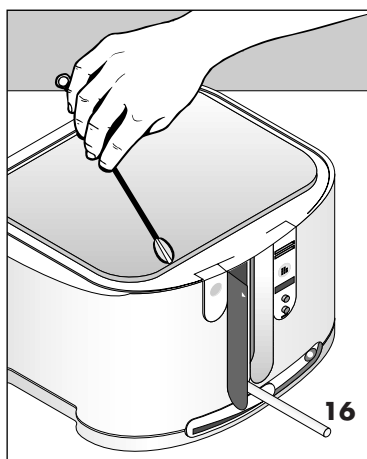
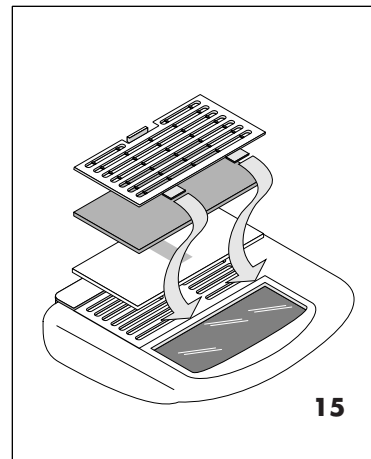
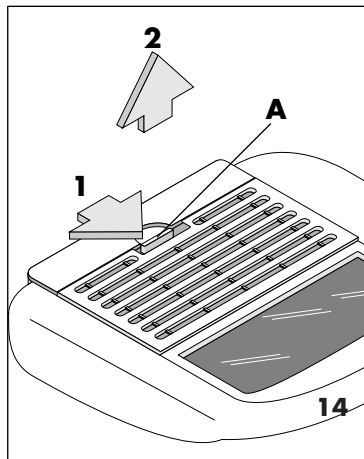
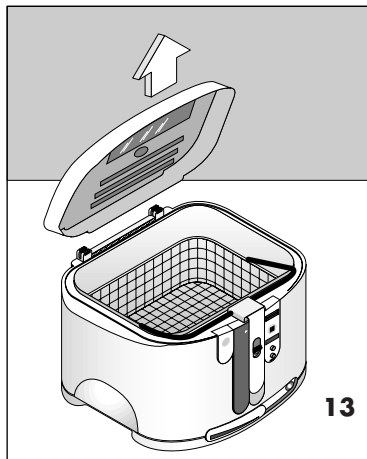
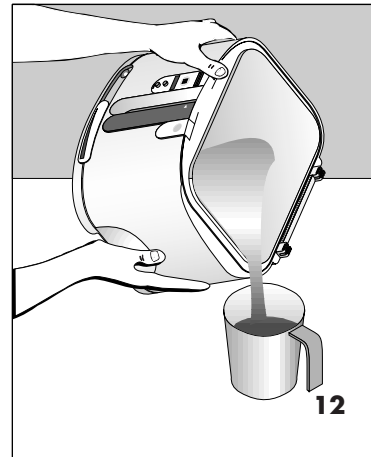
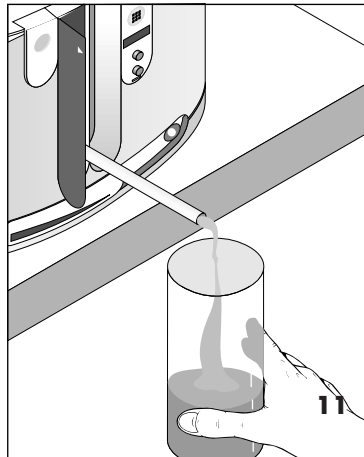
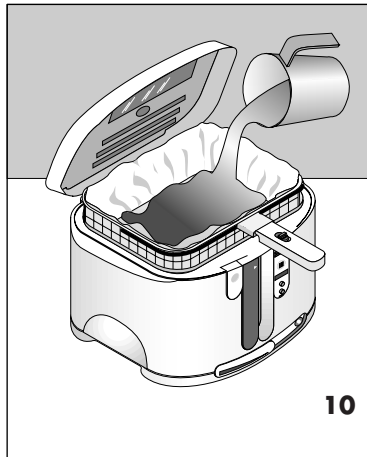
ELEKTRISK FRITYRKJELE



BRUKSANVISNING







N

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 (side 3)

- | | |
|---|--|
| A Krok deksel filter | M Håndtak kurv |
| B Deksel stekefilter | N Varsellys |
| C Løkk | O Luke til oppbevaringsrom av slange "Easy clean system" (hvis modellen er utstyrt med dette) |
| D Vindu (hvis modellen er utstyrt med dette) | P Innvendig sikkerhetsluke |
| E Åpning for kontroll av filter | Q Slange for å tømme ut oljen "Easy Clean System" |
| F Elektronisk tidsinnstilling (hvis modellen er utstyrt med dette) | R Termostat og avslåing |
| G Knapp for steketid | S Åpningstast lokk |
| H "ON/START" knapp | T Håndtak for å løfte gryten |
| I Beskyttelse av batteri (hvis modellen er utstyrt med dette) | U Svamp for kondensabsorbering |
| L Tast på håndtak | V Åpning for rom til oppbevaring av ledning |

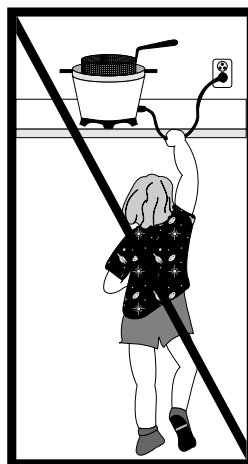
TEKNISKE DATA

Spenning se merkeskilt
Effektforbruk se merkeskilt
Max. kapasitet: 2 l. olje eller ca. 1,8 kg. fett
Max. innhold av matvarer : 1 kg. ferske poteter

Materiell og gjenstander som skal være i kontakt med matvarer er i overensstemmelse med forskriftene i EU direktivet 89/109. I tillegg er denne gryten i overensstemmelse med de nåværende **CE** Direktivene vedrørende skjerming av radiostøy.

VIKTIGE ADVARSLER

- Denne gryten er laget for å fritere mat og er kun til husholdningsbruk. Den må ikke brukes til andre formål og må ikke under noen omstendigheter endres på eller åpnes.
- Ikke bruk gryten hvis den er blitt skadet (f.eks. hvis den har falt i gulvet).
- 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 godt bort vannrester som kan ha blitt igjen i beholderen.
- Frityrkjelen 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 servicesenter.
- Sjekk før bruk at spenningen i strømmettet er i overensstemmelse med den som er oppgitt på dataplatten til gryten.
- Tilkoble gryten kun til jordete kontakter på minst 10A.
- Under bruk er gryten varm. **IKKE Plasser GRYTEN Slik at barn kan få tak i den.**
- Under bruk må avløpsledningen (hvis modellen er utstyrt med dette) være stengt og befinne seg på sin plass.
- Ikke flytt på gryten mens oljen fremdeles er varm, dette kan lett medføre alvorlige forbrenningsskader.
- Hvis gryten skulle lekke olje, må man henvende seg til et servicesenter eller til fagfolk autorisert av oss.
- Ikke trekk ut støpselet ved å trekke i ledningen, men ta tak i selve støpselet.
- Alvorlige brannskader kan forårsakes av en frityrkjele som faller ned. La ikke ledningen henge ned fra plassen der den står, dette gjør det enkelt for et barn å få tak på den. Ledningen kan også være til sjenanse for brukeren. Bruk ikke skjøteledninger.**



BRUKSANVISNING

OPPFYLING

- Løft kurven opp i høyeste posisjon ved å dra håndtaket oppover (fig. 1).
- Trykk på knappen **S** (fig. 2) og lokk opp lokket.
- Ta ut kurven ved å løfte den opp (fig. 3)

Løfting og nedsenking av kurven må ALLTID utføres med lokket igjen.

- Fyll beholderen med 2 l. olje (eller ca. 1,8 kg. fett)

Nivået må alltid befinne seg mellom merket for minimum og maksimum. Overstig aldri maksimumsmerket.

De beste resultatene oppnås ved å bruke en god **jordnøttolje**. Olivenolje kan også brukes, men etter flere gangers bruk vil oljens ta smak. 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. Det anbefales i tillegg å plassere termostaten lavt i første del av oppvarmingsfasen.

Løs opp fettbitene direkte nede i beholderen og ikke i kurven. Kun når alt er smeltet kan kurven senkes ned.

FORHÅNDSOPPVARMING

1. Legg maten som skal friteres i kurven uten å overfylle den (max. 1 kg. ferske poteter).
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 (**R**) (fig. 4) på ønsket temperatur (se veiledende tabell). Når ønsket temperatur er oppnådd vil varsellyset slå seg av.

FRITERING

1. **Så fort varsellyset har slått seg av**, senk umiddelbart kurven ned i oljen ved å skyve håndtaket sakte nedover etter å ha ført knappen (**L**) 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 kondensdråper renner nedover fra lokket på plastikken til gryten og i nærheten av håndtaket til kurven.**
 - 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.

Hvis man fukter vinduet med litt olje før bruk vil kondensen ikke feste seg og man vil se bedre ned i gryten.

2. På modellene utstyrt med tidsinnstilling (**F**) er det mulig å innstille den ønskede tiden. Hvis tidsinnstillingen er utstyrt med beskyttelse av batteriet (**I**) trekk lett i denne, og gjør så følgende:

- Trykk på "ON/START" (**H**); tidsinnstillingen begynner nedtellingen av den forhåndsinnstilte tiden.
- Trykk på "+min" (**G**) helt til ønsket tid er oppnådd.
- Ved å trykke på "ON/START" (**H**) vil tidsinnstillingen begynne nedtellingen av den oppgitte tiden. Tallene blinker ikke lenger, men derimot så blinker punktet.
- Ved feil, eller for å annullere den innstilte tiden, trykk på **G** og **H** samtidig: Tidsinnstillingen går da tilbake til null.
- Når steketiden er utgått vil dette varsles med en ringelyd (for å stoppe den holder det å trykke på en av de to knappene).

Vær oppmerksom på følgende: tidsinnstillingen varsler at steketiden er over, **men den slår ikke av gryten.**

- Ca. 20 sekunder etter ringelyden slår tidsinnstillingen seg av av seg selv. Tidsinnstillingen kan fjernes hvis dette er ønskelig (se fig. 17/1).

UTSKIFTING AV BATTERIET TIL TIDSINNSTILLINGEN (fig. 17) (for modellene som er utstyrt med dette)

- Trekk tidsinnstillingen ut av dens plass ved å trykke på venstre del (1).
- Skru på dekslet til batteriet, som befinner seg på baksiden av tidsinnstillingen, til dette frigjøres.
- Bytt ut batteriet.

SLUTT FRITYRSTEKING

Når 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 stekingens anses som ferdig, slå gryten av ved å bringe termostaten mot "OFF" ; det vil høres et klikk fra den indre bryteren. La overflødig olje dryppe av en liten stund, åpne så opp lokket og ta ut kurven uten å riste for mye på den.

Hvis steking skal gjøres i to omganger (f.eks. poteter), hev kurven opp i høyeste stilling, lukk ikke opp lokket men vent til varsellyset slår seg av igjen . Deretter kan kurven igjen senkes ned i oljen for andre gang (se veiledende tabell).

FILTRERING AV OLJEN ELLER FETTET

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 fettene..

Modeller med slange for uttømming av olje.

Gå frem 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 (O) som angitt på fig. 5.
3. Skru opp som angitt på fig. 6 den indre sikkerhetsluken (P) og ta ut avløpsslangen (Q).
4. Ta ut tappen (fig. 7) og klem samtidig med to fingre på slangen for å unngå at oljen eller fettrenner ut før slangen er plassert opp i et kar.
5. La oljen eller fettrenne 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 tappen i igjen.
8. Sett på plass kurven i den høyeste stillingen og legg et av de tilhørende filtrerene i bunnen av kurven (fig. 9). Filtrere kan kjøpes hos den enkelte forhandler eller hos et av våre service-senter.
9. Hell deretter oljen eller fett sakte tilbake i frityrkjelen uten at filteret overstiges (fig. 10).

NB: Den filtrerte oljen kan oppbevares i frityrkjelen. 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 olje som blir brukt til å fritere fisk separat fra den som blir brukt til annen mat.

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

Modeller uten slange for uttømming av olje:

Gå frem på følgende måte:

1. Etter å ha tatt av lokket (fig. 13) tøm beholderen som vist på fig. 12.
2. Sett på plass kurven i den høyeste stillingen og legg et av de tilhørende filtrerene i bunnen av kurven (fig. 9). Filtrere kan kjøpes hos den enkelte forhandler eller hos et av våre service-senter.
3. Hell deretter oljen eller fett sakte tilbake i frityrkjelen uten at filteret overstiges (fig. 10).

NB: Den filtrerte oljen kan oppbevares i frityrkjelen. 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 olje som blir brukt til å fritere fisk separat fra den som blir brukt til annen mat.

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

UTBYTTING AV STEKEOSFILTERET

Etter en tids bruk vil stekeosfiltrerene på innsiden av lokket miste noe av sin virkning. Fargeendring av filteret som er synlig gjennom åpningen (E) av dekselet , tilsier at filteret bør skiftes ut. For å bytte ut filteret gå frem på følgende måte:

Ta av filterdeksel B i plastikk (fig. 14) ved å trykke på kroken A i retning av pil 1, løft deretter i retning av pil 2. Bytt ut filtrerene.

N.B: Det hvite filteret skal være mot metaldelen (fig. 15) og den fargede overflaten skal være vendt oppover (d.v.s. mot det svarte filteret).

Sett på plass igjen deksel B; vær nøye at de bakerste krokene blir plassert riktig slik det vises i fig. 15.

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 fett slik det er beskrevet i avsnittet "Filtrering av oljen eller fett".
- 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 (hvis modellen er utstyrt med dette) innvendig bruk den medfølgende børsten (fig. 16).

- Det anbefales å rengjøre kurven regelmessig, vær nøye med å fjerne alle rester som kan ha samlet seg.
- Kurven kan settes i oppvaskmaskinen.
- Tørk frityrkjelen godt utvendig etter hver fritering med en myk eller fuktig klut for å fjerne eventuelle sprutresten 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).
- For rengjøring av vinduet, på modellene som har dette, skal man ikke bruke hverken svamper som kan skrape eller rødsprit.
- Rengjør svampen for kondensoppsamling (**U**) i varmt vann etter hver 2-3 fritering. Hvis man ikke bruker frityrkjelen på en stund, sett den ikke bort med en fettet svamp da dette vil kunne forårsake vond lukt.

RÅD FOR STEKINGEN

HOLDBARHETEN TIL OLJEN ELLER FETTET

Hvis oljen går under merket MIN fyll på med mer olje. En gang i mellom er det nødvendig å skifte den helt ut, ikke bare for smakens skyld men også fordi den kan gi fordøyelsesbesvær. Holdbarheten til friteringsvæsken avhenger av hva man friterer: panering griser f.eks. til oljen mye mer enn en enkel fritering.

Vi anbefaler å skifte helt olje etter hver 5-8 fritering, og i allefall hvis:

- den begynner å lukte
- det dannes røyk under fritering
- den bli mørk

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 fett eller 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 oljen eller fett.

TEMPERATUR OG STEKETID

FRITERING AV FERSKE MATVARER

Sjekk med denne tabellen, men husk også å ta hensyn til at tidene og temperaturen er ca. tall som må reguleres etter mengden og etter smak og behag.

Matvare		Max. mengde gr.	Temperatur C°	Tid minutter
Frityrstekte poteter	Halv porsjon	500	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
	Hel porsjon	1000	190	1. fase 7 - 9 2. fase 6 - 8
Fisk	Akkar	500	160	12 - 13
	Canestrelli (mollusk)	500	160	12 - 13
	Krepsehaler	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Blekksprut	500	160	13 - 14
	Flyndre (2)	400	160	8 - 9
Kjøtt	Oksekoteletter (2)	300	170	8 - 9
	Hønsestykker (2)	300	170	7 - 8
	Kjøttboller (13)	550	160	7 - 8
Grønnsaker	Artisjokk	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Sopp	400	150	9 - 10
	Auberginer (4 skiver)	100	170	7 - 8
	Squash	300	160	11 - 12

FRITERING AV FROSNE MATVARER

1. Frossenvarene holder en veldig lav temperatur. Som følge av dette blir selvfølgelig temperaturen i friturevæsken mye lavere. For å oppnå et godt resultat anbefaler vi å ikke overstige mengden som er oppgitt i den følgende tabellen.

2. **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.

Sjekk at lokket er skikkelig gjenlukket før kurven senkes ned.

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 gr.	Temperatur C°	Tid minutter
For hånds kokte poteter		300(*)	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
Potetkroketter		500	190	7 - 8
Fisk	Fiskepinner	300	190	6 - 7
	Reker	300	190	6 - 7
Kjøtt	2 hønsestykker	200	190	7 - 8

(*) 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	For hurtig nedsenking av kurven Nivået til oljen overstiger maksimumsgrensen Matvarer som ikke er tørre nok har blitt senket ned i oljen Den anbefalte mengden er oversteg	Senk den ned sakte Minsk mengden av olje i beholderen Tørk matvarene godt 1 kg. (ferske poteter)
Oljen varmes ikke opp	Frityrkjelen er tidligere blitt igangsatt uten olje i beholderen, og sikringen er gått.	Henvend deg til service-senteret (sikringen må byttes ut)

OPPSKRIFTER

Frityrstekte poteter (ferskvarer)

Ingredienser til 4-5 personer:

- 1 kg poteter
- salt

Temperatur termostat: 190°C

Steketid: 1. fase 8 - 10 min
2. fase 4 - 6 min

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 potetstaver 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 8-10 minutter. Hev kurven og vent til varsellyset slår seg av igjen; potetene kan nå senkes ned på nytt i 4-6 minutter. Ta dem deretter ut og tøm dem i en bolle med husholdningspapir slik at oljen blir absorbert. Saltes etter smak og serveres varme.

Flyndre

Ingredienser til 2 personer:

- 2 flyndrer på ca. 200 gr
- hver
- glass melk
- hvetemel
- en sitron, persille, salt

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 8 - 9 min

Etter å ha renset og vasket flyndrene legg dem ned i melken i ca. 10 minutter. Ta dem så over i melet og rist vekk det overflødig. Slå i mellomtiden frityrkjelen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varsellyset slår seg av legg så flyndrene opp i kurven og la dem steke i 8-9 minutter. Husk og snu dem etter 4-5 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.

Blekksprut

Ingredienser til 2 personer:

- 500 gr. blekksprut (bruk helst de minste fordi det er enklere å tilberede dem og de blir også bedre)
- hvetemel
- en sitron, salt

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 13 - 14 min

Etter å ha vasket, renset og tørket dem nøye rull dem så i mel. Slå i mellomtiden frityrkjelen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varsellyset slår seg av, ha så blekksprutene opp i kurven. Stek dem i 13-14 minutter, men husk å snu dem etter ca. 6-7 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.

Frityrstekte poteter (frossenvarer)

Ingredienser til 2-3 personer:

- 300 gr. poteter
- salt

Temperatur termostat: 190°C

Steketid: 1. fase 5 - 6 min
2. fase 2 - 3 min

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 5-6 minutter. Hev kurven og vent til varsellyset slår seg av på nytt; senk potetene ned igjen 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.

Akkar

Ingredienser til 2 personer:

- 500 gr. akkar
- hvetemel
- to sitroner
- salt

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 12 - 13 min

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 frityrkjelen på 160°C, hold kurven i hevet stilling. Så fort varsellyset slår seg av ha akkarene opp i kurven og la dem steke i 12-13 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.

Kjøttboller

Ingredienser til 2 personer:

- 400 gr. kjøttdeig
- to egg
- 30 gr. mortadella (type servelat)
- en sitron og noen salatblader til pynt
- salt og pepper
- brødrasp

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 7 - 8 min

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 frityrkjelen på 160°C med kurven i hevet stilling. Så fort varsellyset slår seg av, legg kjøttbollene ned i kurven og la dem steke i 7-8 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.

Koteletter av okse/høne

Ingredienser til 2 personer:

- 2 stykker okse/høne på ca 150 gr hver
- to egg
- salt og pepper
- brødrasp

Temperatur termostat: 170°C

Steketid: 7 - 9 min

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 frityrkjelen til 170°C med kurven i hevet stilling. Så fort varsellyset slår seg av, legg så stykkene ned i kurven og la dem steke i 7-9 minutter. Snu på dem etter halvgått tid. Serveres godt varme, saltes etter smak og behag.

Blomkål

Ingredienser til 2-3 personer:

- et blomkålhode på ca. 400 gr.
- 2-3 egg
- salt.
- brødrasp

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 9 - 10 min

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 buketene først i eggeblandingen og deretter i brødraspen. Slå i mellomtiden frityrkjelen på 160°C med kurven i hevet stilling. Når varsellyset slår seg av, legg så buketene ned i kurven og la dem steke i 9-10 minutter. Husk å snu på dem etter 4 minutter. De bør serveres så fort de er ferdige.

Frittelle (fritere "kaker") kokes uten kurv

Ingredienser til 6 personer:

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

Temperatur termostat: 150°C

Steketid: 11-13 min

Vei og mål nøye opp de forskjellige ingrediensene. Sikt melytterne 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 frityrkjelen 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 15-16 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
- brødrasp
- to spiseskjeer med revet parmesan
- 1/2 glass melk
- salt

Temperatur termostat: 150°C

Steketid: 9 - 10 min

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 frityrkjelen 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 gylden 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.

Squash

Ingredienser til 2 personer:

- 300 gr. squash
- en spiseskje olivenolje
- hvetemel
- salt

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 11 -12 min

Lag en blanding av to skjeer mel løst opp i en skje med olje og en skje med vann. Blanding 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 frityrkjelen til 160°C med kurven nedsenket i oljen. Når varsellyset slår seg av, legg så squashskivene ned i kurven og stek dem i 11-12 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 et husholdningspapir i bunnen. La dem få tørke. Saltes etter smak og behag og serveres mens de ennå er varme.

Mozzarella in carrozza (stekes uten kurv)

Ingredienser til 4 personer:

- 1 stor mozzarella
- 2 egg
- olje
- 3 skiver med kokt skinke
- 8 loffskiver
- hvetemel
- salt
- moset ansjos.

Temperatur termostat: 160°C

Steketid: 6 - 7 min

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 frityrkjelen på 160°C. Når varsellyset slår seg av, legg så 4 stykker ned i oljen og la dem steke i 6-7 minutter. Snu dem etter halvgått steketid. La dem få renne av seg på et husholdningspapir.