

PL

Przed zainstalowaniem i użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Tylko w ten sposób zagwarantować można najlepsze rezultaty i całkowite bezpieczeństwo użytkownika.

Opis urządzenia

(patrz rys. na skrzydełku)

- A. Pokrywa
- B. Iluminator (nie we wszystkich modelach)
- C. Otwór kontrolny filtra
- D. Blokada uchwytu
- E. Uchwyt koszyka
- F. Lampka kontrolna
- G. Przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach)
- H. Kłapa schowka na przewód odprowadzający olej (nie we wszystkich modelach)
- I. Suwak termostatu i wyłącznika
- J. Pokrętko licznika (wysuwane) (nie we wszystkich modelach)
- K. Przycisk otwierający pokrywę
- L. Uchwyty do podnoszenia urządzenia
- M. Blokada
- N. Schowek na kabel
- O. Otwór odprowadzający kondensat
- P. Wewnętrzna kłapa bezpieczeństwa
- Q. Zbiorniczek na kondensat

Dane techniczne

Napięcie	Zob. tabliczka znamionowa
Moc pochłaniana	"
Maks. pojemność	1,2l oleju lub 1kg tłuszczu
Maks. ilość produktów żywnościowych:	1kg ziemniaków

Zalecenia

- Przed użyciem należy sprawdzić czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do gniazdek sieci elektrycznej o minimalnym obciążeniu 10 A i sprawnym uziemieniu. W razie niezgodności między gniazdkiem a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien wymienić gniazdko na właściwy model.
- Użytkownik nie powinien samodzielnie wymieniać przewodu zasilającego urządzenia, ponieważ wymiana ta wymaga użycia odpowiednich narzędzi. W przypadku uszkodzenia należy zwracać się wyłącznie do punktu napraw autoryzowanego przez producenta.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy.
NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA W ZASIĘGU

DZIECI

- Nie przenosić frytkownicy, gdy olej jest gorący, bo grozi to poważnymi oparzeniami.
- **Z frytkownicy można korzystać dopiero po napełnieniu jej olejem lub tłuszczem.** Jeżeli rozgrzejemy pustą frytkownicę, bezpiecznik termiczny przerwie jej funkcjonowanie. W takim wypadku, aby ponownie uruchomić frytkownicę, należy zwrócić się do autoryzowanego punktu napraw.
- W przypadku wycieków oleju należy zwrócić się do punktu napraw lub personelu autoryzowanego przez producenta.
- Koszyk automatycznie umiejscawia się w centrum pojemnika. **Dlatego, aby uniknąć uszkodzeń, nie należy przesuwac koszyka w poszukiwaniu właściwej pozycji.**
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy pojemnik i koszyk należy dokładnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z Dekretem Ministerstwa z 13.04.1989 (Dyrektywa CEE/ 87/308) dotyczącym zakłóceń radiowych.
W MODELACH Z PRZEWODEM ODPROWADZAJĄCYM OLEJ:
- Przed pierwszym użyciem frytkownicy należy wyjąć kartonik (nie we wszystkich modelach) włożony do otworu pojemnika.
- W trakcie pracy urządzenia przewód odprowadzający olej powinien być zamknięty i umieszczony w przeznaczonym na niego schowku.
- Użytkownik nie powinien samodzielnie wymieniać przewodu zasilającego urządzenia, ponieważ wymiana ta wymaga użycia odpowiednich narzędzi. W przypadku uszkodzenia należy zwracać się wyłącznie do punktu napraw autoryzowanego przez producenta.

Instrukcje obsługi

Napełnianie olejem lub tłuszczem

- Otworzyć pokrywę naciskając przycisk (rys. 1).
- Unieść koszyk jak najwyżej pociągając ku górze za odpowiedni uchwyt (rys.2). Wyjąć koszyk równocześnie pociągając go ku górze i do tyłu (rys. 3).
- Wlać do pojemnika 1,2 l oleju (lub 1 kg tłuszczu). Poziom tłuszczu musi zawsze znajdować się między oznaczonym maksimum i minimum.

Najlepsze rezultaty uzyskamy używając oleju arachidowego dobrej jakości. Nie należy mieszać różnych gatunków oleju. W przypadku użycia bloków stałego tłuszczu, należy je pokroić na małe kawałki, **aby frytkownica nie rozgrzewała się na sucho w pierwszych minutach pracy.** Temperatura powinna być ustawiona na 150°C aż do momentu całkowitego roztopienia się tłuszczu, i dopiero wtedy należy przejść do żądanej temperatury.

Początek smażenia

1. Umieścić produkty przeznaczone do smażenia w koszyku uważając, by go nie przeładować (maks. 1 kg surowych ziemniaków). Aby produkty usmażyły się równomiernie, radzimy je rozmieścić na obwodzie koszyka, obciążając w mniejszym stopniu jego część centralną.
2. Umieścić koszyk w pojemniku w pozycji uniesionej (rys. 2) i zamknąć pokrywę, lekko ją naciskając, aż do kliknięcia zatrzasku.
3. Ustawić suwak termostatu na żądanej temperaturze (rys. 4) (zob. załączona tabela). Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna zgaśnie.
4. Natychmiast po zgaśnięciu lampki kontrolnej zanurzyć koszyk w oleju, opuszczając powoli jego uchwyty po uprzednim zwolnieniu blokady.
 - Jest rzeczą całkowicie normalną, że z otworów pokrywy wydostaje się znaczna ilość pary wodnej.
 - Jest również rzeczą normalną, że w okolicy otworów pokrywa ulega nieznacznemu zniekształceniu wskutek działania ciepła.
 - Na początku smażenia, zaraz po zanurzeniu jedzenia w oleju, wewnętrzna część iluminatora (w niektórych modelach) pokryje się parą wodną, która będzie stopniowo znikać.
 - Jest rzeczą normalną, że w trakcie działania urządzenia wokół uchwyty koszyka gromadzą się krople kondensatu.
5. W modelach wyposażonych w elektroniczny licznik można ustawić żądany czas smażenia przy użyciu pokrętki (które należy nacisnąć w celu wydostania go ze schowka).

Koniec smażenia

Po upływie czasu smażenia (w modelach wyposażonych w licznik sygnał dźwiękowy zawiadomi o zakończeniu smażenia) unieść koszyk i sprawdzić czy jedzenie uzyskało żądany poziom przysmażenia. W modelach wyposażonych w iluminator, nie trzeba otwierać pokrywy, lecz wystarczy spojrzeć przez iluminator.

Jeżeli uznamy smażenie za zakończone, należy wyłączyć urządzenie przesuwając kursor termostatu do pozycji „0”, aż do kliknięcia wewnętrznego przełącznika.

Aby pozbyć się nadmiaru oleju, należy pozostawić koszyk we wnętrzu frytkownicy w pozycji uniesionej.

NB: Jeśli smażenie ma być wykonywane w dwóch fazach (np. ziemniaki), należy poczekać na zgaśnięcie lampki kontrolnej i następnie ponownie zanurzyć koszyk w oleju (zob. załączone przepisy).

Filtrowanie oleju lub tłuszczu

Zaleca się przeprowadzanie tej czynności każdorazowo po zakończeniu smażenia, zwłaszcza w przypadku potraw panierowanych w bułce tartej lub w mące. Resztki jedzenia pozostające w tłuszczu łatwo

się przypalają i przyspieszają psucie się oleju lub tłuszczu.

Aby przeprowadzić filtrowanie, należy postępować w poniższy sposób:

1. Otworzyć pokrywę frytkownicy i wyjąć koszyk. **Sprawdzić czy olej jest wystarczająco schłodzony (początek około 2 godziny).**
 2. Otworzyć klapę, jak pokazano na rys. 5.
 3. Obrócić wewnętrzną klapę bezpieczeństwa, jak pokazano na rys. 6 i wyjąć przewód odprowadzający olej.
 4. Zdjąć zatyczkę (rys. 7) i równocześnie dwoma palcami zacisnąć przewód, by olej lub tłuszcz nie wypłynął z niego, zanim zostanie skierowany do odpowiedniego pojemnika.
 5. Skierować olej lub tłuszcz do pojemnika (rys. 8).
 6. Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika ewentualne resztki jedzenia.
 7. **Po założeniu zatyczki** ponownie umieścić przewód odprowadzający olej w przeznaczonym na niego schowku.
 8. **W modelach bez przewodu odprowadzającego olej** po zdjęciu pokrywy (rys. 12 - 13), należy opróżnić pojemnik, jak pokazano na rys. 9.
 9. Ponownie umieścić koszyk w pozycji uniesionej, a na jego dnie ułożyć filtr należący do wyposażenia urządzenia (rys. 10). Filtry dostępne są w sklepach lub w naszym punkcie obsługi klientów.
 10. Następnie olej lub tłuszcz bardzo powoli wlewać do frytkownicy uważając, aby nie przelewał się przez filtr (rys. 11).
 11. Tak przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Jednakże w przypadku dłuższego odstępu czasu między kolejnymi smażeniami, zaleca się przelanie oleju do zamkniętego pojemnika, aby uniknąć jego zepsucia.
- Olej używany do smażenia ryb i olej do smażenia pozostałych produktów należy przechowywać oddzielnie.
- W razie użycia smalcu lub słoniny nie należy dopuścić do nadmiernego schłodzenia, które powoduje ich krzepnięcie.**

Wymiana filtra przeciwzapachowego

Z czasem filtry przeciwzapachowe umieszczone w pokrywie tracą swoją skuteczność. Zmiana koloru filtra, widoczna przez otwór w wewnętrznej stronie pokrywy, wskazuje na konieczność wymiany filtra.

Aby dokonać wymiany filtra, należy postępować w podany niżej sposób:

1. Usunąć blokadę pokrywy pociągając ją ku górze zgodnie z kierunkiem strzałki, jak pokazano na rys. 12.
2. Zdjąć pokrywę przesuwając ją do przodu i ku górze przy użyciu obu rąk, jak pokazano na rys. 13.
3. Odkręcić śruby i zdjąć wewnętrzną część pokrywy

wykonaną z blachy (rys. 14).

4. Zużyte filtry wymienić na nowe zgodnie z sekwencją czynności przedstawioną na rys. 15 upewniając się czy nacięcia jasnego filtra wchodzą w odpowiednie otwory plastikowej pokrywki.
- Powierzchnia z dwoma kolorowymi znaczkami powinna być skierowana w stronę czarnego filtra.**
5. Ponownie zamontować wewnętrzną część pokrywki, pokrywę i założyć blokadę.

Czyszczenie

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać frytkownicy w wodzie, ani nie umieszczać jej pod strumieniem bieżącej wody
Przedostanie się wody do wnętrza urządzenia, może spowodować porażenie prądem.

Nie zanurzać pokrywki w wodzie przed wyjęciem filtrów. Aby oczyścić pojemnik, należy postępować w poniższy sposób:

- **Po schłodzeniu oleju przez około 2 godziny**, olej lub tłuszcz należy usunąć przy pomocy przewodu odprowadzającego olej.
- Przy pomocy gąbki lub papierowego ręcznika usunąć z pojemnika resztki jedzenia.
- Umyć pojemnik ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, następnie wypłukać i dokładnie wytrzeć.
- Aby oczyścić wnętrze przewodu odprowadzającego olej, użyć szczoteczki należącej do wyposażenia urządzenia.
- Zaleca się regularne czyszczenie koszyka oraz staranne usuwanie ewentualnych resztek jedzenia, które mogą się gromadzić wokół pierścienia naprowadzającego kółka koszyka.
- Koszyk można myć w zmywarce do naczyń.
- Po każdym smażeniu należy wytrzeć obudowę frytkownicy przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki w celu usunięcia ewentualnych plam czy śladów wycieku oleju lub pary.
 Oczyścić i wytrzeć także uszczelkę, aby nie przywarła do pojemnika frytkownicy, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane. (Aby otworzyć pokrywę w razie jej przylepienia, wystarczy podnieść pokrywę ręką, naciskając równocześnie przycisk otwierający).
- Upewnić się czy otwór odprowadzający kondensat (O) nie jest zatkany.
- Po każdym smażeniu należy opróżnić zbiorniczek na kondensat (Q) umieszczony w tylnej części frytkownicy.

Model z nie przylepiającym się pojemnikiem

Aby oczyścić nie przylepiający się pojemnik, użyć miękkiej ściereczki i neutralnego środka myjącego; nie używać środków ściernych.

Rady dotyczące gotowania

Trwałość oleju lub tłuszczu

Poziom oleju lub tłuszczu nie powinien nigdy spaść poniżej wyznaczonego minimum. Od czasu do czasu zaleca się całkowitą wymianę oleju. Trwałość oleju lub tłuszczu zależy od smażonych produktów.

Na przykład, smażenie potraw panierowanych powoduje szybsze zanieczyszczanie oleju niż zwykłe smażenie.

We wszystkich modelach frytkownicy olej psuje się po kilkakrotnym rozgrzaniu! Dlatego, nawet jeżeli jest używany i filtrowany prawidłowo, zaleca się jego całkowitą wymianę co 5 - 8, maksymalnie 10 smażeń. Ponieważ niniejszy model frytkownicy pracuje z małą ilością oleju dzięki zastosowaniu koszyka obrotowego, jego wielką zaletą jest zużycie około połowy ilości oleju (po 5 - 8 smażeniach) **w stosunku do innych frytkownic dostępnych na rynku**, co pozwala oszczędności na poziomie 50%.

Aby smażyć poprawnie

- Ważne jest, by w przypadku poszczególnych sposobów przygotowania potraw, stosować zalecaną temperaturę. **Przy zbyt niskiej temperaturze smażone produkty nasiąkną olejem. Przy zbyt wysokiej temperaturze natychmiast powstaje zewnętrzna chrupiąca powłoka, natomiast środek pozostaje surowy.**
- **Potrawy przeznaczone do smażenia należy zanurzać dopiero wtedy, gdy olej osiągnie właściwą temperaturę, to znaczy po zgaśnięciu lampki kontrolnej.**
- Nie przeładowywać koszyka, ponieważ mogłoby to spowodować gwałtowny spadek temperatury oleju, w wyniku czego potrawy byłyby zbyt tłuste i nierówno wysmażone.
- W przypadku smażenia umiarkowanej ilości pożywienia temperatura oleju powinna być niższa od podanej temperatury w celu uniknięcia silnego wrzenia oleju.
- Sprawdzić czy produkty pokrojono w cienkie kawałki o jednakowej grubości, ponieważ kawałki zbyt grubo krojone nie usmażą się dobrze pomimo ładnego wyglądu zewnętrznego, podczas gdy kawałki jednakowej wielkości usmażą się w tym samym tempie.
- **Produkty przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu należy dokładnie osuszyć**, ponieważ zbyt wilgotne potrawy zmiękną po usmażeniu (zwłaszcza ziemniaki). Produkty o dużej zawartości wody (ryby, mięso, warzywa) należy panierować w bułce tartej lub w mące, pamiętając o usunięciu z nich nadmiaru bułki lub mąki przed zanurzeniem w oleju lub tłuszczu

Smażenie produktów nie zamrożonych

Produkt spożywczy		Maks. ilość w g	Temperatura °C	Czas w minutach	
FRYTKI	Pół porcji	500	190	1 faza	6-7
				2 faza	1-2
	Cała porcja	1000	190	1 faza	10-12
				2 faza	2-3
RYBY	Kalmary	500	160		9-10
	Małże	500	160		9-10
	Krewetki	600	160		7-10
	Sardynki	500-600	170		8-10
	Małe kałamarnice	500	160		8-10
	Sola (3 szt.)	500-600	160		6-7
MIĘSO	Kotlety wołowe (2 szt.)	250	170		5-6
	Kotlety drobiowe (3 szt.)	300	170		6-7
	Pulpety (8 - 10 szt.)	400	160		7-9
WARZYWA	Karczochy	250	150		10-12
	Kalafior	400	160		8-9
	Grzyby	400	150		9-10
	Bakłażany	300	170		11-12
	Cukinie	200	170		8-10

Należy pamiętać, że produkty żywnościowe podane w tabeli zostały usmażone według załączonych poniżej przepisów i że podane czasy i temperatury smażenia są przybliżone i należy je dostosować do ilości jedzenia oraz indywidualnych preferencji.

Smażenie produktów zamrożonych

- Ze względu na niską temperaturę produkty zamrożone powodują znaczny spadek temperatury oleju lub tłuszczu. Aby osiągnąć dobre wyniki smażenia, zaleca się przestrzeganie limitów podanych w poniższej tabeli.
- Produkty zamrożone są często pokryte kryształkami lodu, które należy usunąć przed rozpoczęciem smażenia.** Następnie bardzo powoli zanurzać koszyk w oleju lub tłuszczu, aby uniknąć wrzenia oleju.

Podane czasy smażenia są przybliżone i należy je dostosować do początkowej temperatury produktów przeznaczonych do smażenia oraz do temperatury zalecanej przez producenta mrożonek.

Produkt spożywczy		Maks. ilość w g	Temperatura w °C	Czas w minutach	
FRYTKI MROŻONE		180 (*)	190	1a faza	3-4
				2a faza	1-2
KROKIETY Z ZIEMNIAKÓW		500	190		7-8
RYBY	Paluszki z dorsza	300	190		4-6
	Krewetki	300	190		4-6
MIĘSO	Kotlety drobiowe (3 szt.)	200	180		6-8

UWAGA: Przed zanurzeniem koszyka należy się upewnić czy pokrywa jest dobrze zamknięta.

(*) Jest to ilość zalecana dla uzyskania najlepszych efektów smażenia. Można oczywiście smażyć większą ilość frytek, ale należy pamiętać, że w takim wypadku bardziej nasiąkną tłuszczem wskutek nagłego obniżenia temperatury oleju w chwili zanurzenia.

Nieprawidłowości funkcjonowania

Nieprawidłowość	Przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Filtr przeciwapachowy jest zużyty Zepsuty olej Nieodpowiedni olej lub tłuszcz	Wymienić filtr Wymienić olej lub tłuszcz. Użyć oleju arachidowego dobrej jakości
Olej pryska	Olej jest zepsuty i wytwarza zbyt dużo piany. W gorącym oleju zanurzono produkty niewystarczająco osuszone. Zbyt szybkie zanurzenie koszyka. Maksymalny poziom oleju we frytkownicy został przekroczony.	Wymienić olej lub tłuszcz. Produkty dokładnie osuszyć. Zanurzać powoli. Zmniejszyć ilość oleju w pojemniku.
Olej się nie rozgrzewa	Frytkownicę włączono przy pustym pojemniku, co spowodowało uszkodzenie bezpiecznika termicznego	Zwrócić się do punktu napraw (należy wymienić bezpiecznik)
Usmażyła się jedynie połowa zawartości koszyka	Koszyk nie obraca się w trakcie smażenia.	Oczyścić dno pojemnika. Wyczyścić pierścień naprowadzający kółka koszyka.
Olej nadmiernie pryska przy otwartej pokrywie	Otwór odprowadzający parę wodną (O) jest zatkany.	Z otworu usunąć brud

PRZEPISY

FRYTKI (świeże)**Składniki dla 4 - 5 osób: 1 kg ziemniaków; sól.****Temperatura termostatu: 190°C****Czas smażenia: 1 faza 10 - 12 minut****2 faza 2 - 3 minuty**

Ziemniaki obrać i pokroić w słupki o grubości około jednego centymetra. Aby miały jednakowe wymiary, należy użyć odpowiednich przyborów dostępnych w sprzedaży.

Wybierać raczej stare ziemniaki, które zawierają mniej wody niż młode. Aby zapobiec sklejanemu się frytek w trakcie smażenia, na kilka minut należy je włożyć do naczynia z zimną wodą w celu zmniejszenia zawartości skrobi. Następnie całość odcedzić i dobrze osuszyć przy pomocy ściereczki. Koszyk napęścić słupkami ziemniaków i włożyć do pojemnika frytkownicy w uniesionej pozycji. Olej rozgrzać do temperatury 190°. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej zanurzyć koszyk w oleju opuszczając powoli jego uchwyt i smażyć przez 10 - 12 minut. Następnie unieść koszyk i poczekać na ponowne zgaśnięcie lampki kontrolnej; wówczas frytki można raz jeszcze zanurzyć na dodatkowe 2 - 3 minuty. Na koniec frytki wyjąć i przełożyć do naczynia wyłożonego bibułką wchłaniającą olej, posolić według uznania i podawać ciepłe.

KREWETKI**Przepis 1:****Składniki dla 2 - 3 osób: 600g krewetek; mąka pszenna; sól; cytryna.****Temperatura termostatu: 160°C****Czas smażenia: 7 - 10 minut**

Krewetki obrać ze skorupy i oprószyć mąką.

Frytkownicę z uniesionym koszykiem należy rozgrzać do temperatury 160°C, a po zgaśnięciu lampki kontrolnej natychmiast rozłożyć mięso w koszyku i smażyć przez 7 - 10 minut.

Pamiętać o obróceniu po kilku minutach. Podawać jeszcze ciepłe.

Przepis 2:**Składniki: jak w poprzednim przepisie; dodatkowo 1 filiżanka mleka i 2 jajka.****Temperatura termostatu: 160°****Czas smażenia: 7 - 10 minut**

3 łyżki mąki rozpuścić w mleku i dodać roztrzane jajka i szczyptę soli. Po usunięciu skorupy zanurzyć krewetki w uzyskanej masie i pozostawić na co najmniej godzinę. Również w tym przepisie frytkownica osiąga temperaturę 160°C, lecz koszyk w tym wypadku powinien być zanurzony w oleju. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej rozłożyć krewetki w

koszyku i smażyć przez 7 - 10 minut pamiętając ich o obróceniu po 4 - 5 minutach.

FRYTKI (MROŻONE)**Składniki dla 2 - 3 osób: 180g ziemniaków; sól.****Temperatura termostatu: 190°C****Czas smażenia: 1 faza 3 - 4 minuty****2 faza 1 - 2 minuty**

Olej rozgrzać do temperatury 190°. Wyjąć koszyk, włożyć do niego frytki i potrząsnąć w celu usunięcia nadmiaru lodu. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej zanurzyć koszyk w oleju opuszczając powoli jego uchwyt i smażyć przez 3 - 4 minuty. Następnie unieść koszyk i poczekać na ponowne zgaśnięcie lampki kontrolnej; wówczas frytki można raz jeszcze zanurzyć na dodatkowe 1 - 2 minuty. Na koniec frytki wyjąć i przełożyć do naczynia wyłożonego bibułką wchłaniającą olej, posolić według uznania i podawać ciepłe.

KALMARY**Składniki dla 2 osób: 500g kalmarów; mąka pszenna; 2 cytryny; sól.****Temperatura termostatu: 160°****Czas smażenia: 9 - 10 minut**

Kalmary starannie umyć i pokroić w plastry; małe kalmary można zostawić w całości. Po osuszeniu kalmary oprószyć mąką. w międzyczasie frytkownicę z uniesionym koszykiem rozgrzać do temperatury 160°C. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej kalmary umieścić w koszyku i smażyć przez 9 - 10 minut. Po kilku minutach należy je obrócić. Kiedy będą gotowe, dobrze je odsączyć i przełożyć do naczynia wyłożonego wcześniej bibułką. Podawać natychmiast z cząstkami cytryny i posolić dopiero w ostatniej chwili przed podaniem, aby pozostały chrupiące.

MAŁŻE**Składniki dla 2 - 3 osób: 500g małży; mąka pszenna; 1 cytryna; sól.****Temperatura termostatu: 160°****Czas smażenia: 9 - 10 minut**

Małże dokładnie umyć starając się usunąć wszelkie pozostałości piasku. Dobrze je osuszyć i oprószyć mąką. Kiedy frytkownica z uniesionym koszykiem osiągnie temperaturę 160°C i zgaśnie lampka kontrolna, małże rozłożyć w koszyku i smażyć przez 9 - 10 minut. W połowie smażenia unieść koszyk i energicznie nim potrząsnąć, aby małże się obróciły. Kiedy są gotowe, dobrze je odsączyć, posolić i natychmiast podawać udekorowane cząstkami cytryny.

SARDYNKI

Składniki dla 2 - 3 osób: 500 - 600g sardynek; mąka pszenna; ewentualnie cytryna; sól

Temperatura termostatu: 170°C

Czas smażenia: 8 - 10 minut

Frytkownicę z uniesionym koszykiem nagrzać do temperatury 170°C. W międzyczasie oczyścić sardynki: dokładnie je umyć i usunąć im głowy. Następnie osuszyć i oprószyć mąką. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej sardynki rozłożyć w koszyku i smażyć przez 8 - 10 minut. Kiedy są gotowe, dobrze odsączone i posolone, można je natychmiast podawać.

MAŁE KAŁAMARNICE

Składniki dla 2 osób: 500g małych kałamarnic (najlepiej bardzo małych, ponieważ najlepiej się gotują i pozostają miękkie); mąka pszenna; 1 cytryna; sól.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 8 - 11 minut

Po dokładnym oczyszczeniu i osuszeniu małe kałamarnice należy oprószyć mąką. Równocześnie frytkownicę z uniesionym koszykiem nagrzać do temperatury 160°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej ułożyć kałamarnice w koszyku i smażyć przez 8- 10 minut, a po około 5 - 6 minutach obrócić. Po zakończeniu smażenia kałamarnice starannie odsączyć i przenieść na talerz. Doprawić solą i podawać ciepłe udekorowane cząstkami cytryny.

SOLE

Składniki dla 2 - 3 osób: 3 sole (około 200g każda); mąka pszenna; 1 szklanka mleka; 1 cytryna; natka pietruszki; sól.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 6 - 7 minut

Po oczyszczeniu ryby zanurzyć w mleku i pozostawić na około 10 minut. Następnie oprószyć mąką i potrząsnąć, aby usunąć jej nadmiar. Równocześnie frytkownicę z uniesionym koszykiem rozgrzać do temperatury 160°C. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej sole rozłożyć w koszyku i smażyć przez 6 - 7 minut pamiętając o ich obróceniu po 3 - 4 minutach. Po dokładnym odsączeniu i doprawieniu solą ryby ułożyć na talerzu oraz udekorować cytryną i natką pietruszki. Podawać gorące.

KOTLETY WOŁOWE/DROBIOWE

Składniki dla 2 osób: 2 plasty mięsa wołowego/drobiowego - ok. 150g każdy; 2 jajka; bułka tarta; sól i pieprz.

Temperatura termostatu: 170°C

Czas smażenia: 5 - 7 minut

Plasty mięsa lekko rozklepać tłuczkiem do mięsa. Na talerzu rozmieszać dwa jajka z solą i pieprzem, następnie mięso panierować w rozmąconym jajku i w

bułce tartej starając się, by dokładnie do niego przywarły. Frytkownicę z uniesionym koszykiem nagrzać do temperatury 170°C. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej kotlety włożyć do koszyka i smażyć przez 5 - 7 minut, a w połowie gotowania należy je obrócić. Podawać gorące i posolone według uznania.

PULPETY

Składniki dla 2 osób: 400g mielonego mięsa; 30g mortadeli; 2 jajka; bułka tarta; 1 cytryna i kilka listków zielonej sałaty do dekoracji; sól i pieprz.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 7 - 9 minut

Mielone mięso i mortadelę wymieszać z dwoma jajkami, solą i pieprzem na jednorodną masę. Uformować nieduże pulpety i obtoczyć je delikatnie w bułce tartej tak, aby były nią w całości pokryte. W międzyczasie frytkownicę z uniesionym koszykiem nagrzać do temperatury 160°C. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej pulpety ułożyć w koszyku i smażyć przez 7 - 9 minut pamiętając o ich obróceniu po kilku minutach smażenia. Odsączyć je dokładnie przy pomocy bibułki i rozłożyć na talerzu. Udekorować cząstkami cytryny i listkami świeżej zielonej sałaty.

KALAFIOR

Składniki dla 2 - 3 osób: 1 kalafior ok. 400g; 2 - 3 jajka; bułka tarta; sól.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 8 - 9 minut

Kalafior gotować we wrzącej osolonej wodzie przez około 15 minut i wyjąć, gdy jest jeszcze twardawy. Odsączyć i po ostudzeniu podzielić na cząstki. Jajka roztrzepać i dodać do nich szczyptę soli. Kalafior panierować najpierw w rozmąconym jajku potem w bułce tartej. W międzyczasie frytkownicę z uniesionym koszykiem rozgrzać do temperatury 160°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej cząstki kalafiora ułożyć w koszyku i smażyć przez 8 - 9 minut pamiętając, by je obrócić po 4 minutach. Kiedy będą gotowe, natychmiast podawać gorące.

CUKINIE

Składniki dla 2 osób: 200g cukini; mąka pszenna; 1 łyżka oleju z oliwek; sól,

Temperatura termostatu: 170°C

Czas smażenia: 8 - 10 minut

2 łyżki mąki rozmieszać z łyżką oleju z oliwek i odrobiną wody, aby uzyskać jednolitą raczej płynną masę, którą należy odstawić na około pół godziny. W międzyczasie cukinie pokroić w plasterki średniej grubości (około 5mm) i zanurzać każdy w masie. Frytkownicę z koszykiem zanurzonym w oleju nagrzać do temperatury 170°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej cukinie rozłożyć w koszyku i smażyć przez 8 - 10

minut. Należy pamiętać, by w połowie smażenia obrócić je przy użyciu dwóch widelców. Po zakończeniu smażenia cukinie przełożyć do naczynia wyłożonego wcześniej bibułką. Poczekać aż wyschną, posolić według uznania i podawać jeszcze ciepłe.

KARCZOCHY

Składniki dla 2 osób: 250g świeżych karczochów; mąka pszenna; 1 jajko; sól.

Temperatura termostatu: 150°C

Czas smażenia: 10 - 12 minut

Karczochy pokroić na raczej nieduże części. Umyć i pozostawić w naczyniu z wodą z cytryną, aby nie ściemniały. Frytkownicę z zanurzonym koszykiem nagrzać do temperatury 150°C. W międzyczasie karczochy odsączyć, osuszyć i panierować najpierw w mące, a potem w jajku rozmąconym z solą. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej natychmiast ułożyć je w koszyku i smażyć przez 10 - 12 minut aż nabiorą złotego koloru. Kiedy są gotowe, poczekać aż odciekną, a następnie przełożyć je do naczynia z bibułką. Posolić i podawać jeszcze ciepłe.

PĄCZKI smażyć bez koszyka

Składniki dla 6 osób: 1/4 litra wody; 50g masła; szczypta soli; 150g mąki pszennej; 50g mąki krupczatki; 50g cukru; 1 opakowanie cukru waniliowego; 1 flakonik aromatu cytrynowego (lub rumowego); 4 jajka; 1 płaska łyżeczka drożdży; 100g umytych i osuszonych rodzynek; 40g cukru pudru.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 16 minut

Dokładnie odważyć podane składniki. Mąkę pszenną i mąkę krupczatkę przesiać. Wodę, masło i sól razem zagotować w garnku z długą rączką, a następnie wstąpić mieszanke mąki pszennej i mąki krupczatki. Wszystko dobrze wymieszać, aby uzyskać zwartą masę i znów gotować przez około 1 minutę cały czas mieszając. Jeszcze gorącą masę natychmiast przełożyć do naczynia i dodać cukier, cukier waniliowy, aromat oraz po jednym jajku. Przestać dodawać jajka, kiedy masa stanie się mocno błyszcząca i zacznie odrywać się od łyżki tworząc długie kawałki. Na koniec do schłodzonego ciasta dodać drożdże i rodzynek. Frytkownicę włączyć i nagrzać do temperatury 160°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej przy pomocy 2 łyżek formować okrągłe pączki i zanurzać je w oleju (na każde smażenie powinno przypadać około 18); smażyć przez 16 minut starając się je obracać w połowie smażenia. Pączki należy przygotowywać bez użycia koszyka, ponieważ pączki powinny pływać na powierzchni oleju.

GRZYBY

Składniki dla 2 - 3 osób: 400g pieczarek; 400g pieczarek; 1/2 szklanki mleka; bułka tarta; 2 łyżki startego parmezanu; sól.

Temperatura termostatu: 150°C

Czas smażenia: 9 - 10 minut

Pieczarki dokładnie umyć starając się usunąć wszelkie pozostałości grzybni i pokroić w nieduże plasterki. Panierować w rozmąconym jajku z odrobiną mleka i szczyptą soli, a następnie w mieszance bułki tartej i startego parmezanu. Frytkownicę rozgrzać do temperatury 150°C, koszyk pozostawić w pozycji uniesionej. Zaraz po zgaśnięciu lampki kontrolnej, grzyby rozłożyć w koszyku i smażyć przez 9 - 10 minut, aż nabiorą ładnego złotego koloru. Kiedy są gotowe, przełożyć po odsączeniu do naczynia wyłożonego wcześniej bibułką. Poczekać aż obeschną, posolić i natychmiast podawać jeszcze ciepłe.

BAKŁAŻANY

Składniki dla 2 osób: 300g bakłażanów; mąka pszenna; sól.

Temperatura termostatu: 170°C

Czas smażenia: 11 - 12 minut

Bakłażany pokroić na plastry o grubości 5 mm, posolić i poczekać co najmniej godzinę aż odciekną. Po dokładnym osuszeniu, oprószyć je mąką, a frytkownicę z uniesionym koszykiem nagrzać do temperatury 170°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej natychmiast ułożyć bakłażany w koszyku starając się, by plastry nie sklejały się ze sobą. Smażyć przez 11 - 12 minut. W połowie smażenia należy otworzyć pokrywę i przy pomocy dwóch widelców obrócić bakłażany. Po zakończeniu smażenia dobrze je odsączyć i rozłożyć na talerzu. Posolić według uznania i zaraz podawać.

TOSTY Z MOZZARELLĄ smażyć bez koszyka

Składniki dla 4 osób: 1 duży ser mozzarella; 8 kromek chleba tostowego; 2 jajka; mąka pszenna; 2 łyżki mleka; sól; 3 plastry gotowanej szynki; pasta z sardeli.

Temperatura termostatu: 160°C

Czas smażenia: 4 minuty

Kromki chleba tostowego przekroić na połowę i usunąć skórkę. Mozzarellę pokroić na plastry. Na każdym kawałku chleba położyć plaster mozzarelli, odrobinę pasty z anchois, kawałek szynki, zakończyć plastrem mozzarelli i kromką chleba. Całość oprószyć mąką i panierować w rozmąconym jajku z odrobiną soli i pieprzu: panierka powinna zostać wchłonięta. Frytkownicę rozgrzać do temperatury 160°C. Po zgaśnięciu lampki kontrolnej zanurzać w oleju jednocześnie 4 tosty obracając je w połowie smażenia. Następnie odsączyć i osuszyć przy pomocy bibułki.