

SVENSKA

Läs detta instruktionshäfte noga innan installation och användande av apparaten. Endast på detta vis kan de bästa resultaten och maximal säkerhet nås

BESKRIVNING AV APPARATEN (se ritning på omslaget)

- A. Lock
- B. Titthål (om sådant finnes)
- C. Hål för att kontrollera filtret
- D. Spärr för handtaget
- E. Handtag till frityrkorgen
- F. Kontrollampa
- G. Dräneringsrör
- H. Lucka för dräneringsrör
- I. Knapp för termostat och avstängning
- J. Tidur (om sådant finnes)
- K. Knapp för att öppna locket
- L. Handtag för att lyfta apparaten
- M. Stoppspärr
- N. Utrymme för sladdvinda
- O. Öppning för tömning av kondens
- P. Lucka för säkerhetsanordning
- Q. Kärn för uppsamling av kondens

Tekniska data

Spänning	Se plåt med tekniska data
Förbrukad effekt	1800 W
Max kapacitet	1,2 l olja eller 1 kg fett
Max innehåll av livsmedel	1 kg rå potatis

REKOMMENDATIONER

- Kontrollera att nätets spänning stämmer överens med den som angivits på apparatens databricka innan användandet.
- Anslut endast apparaten till jordade strömuttag som har minst en 10A säkring. I fall kontakten inte passar i uttaget, se till att få det bytt mot lämplig kontakt av en fackman.
- I fall kabeln byts ut, ersätt den endast med kabel av typen HO5 VVF med tvärsnittsarea 3 x 1 mm² som uppfyller gällande normer och har samma ytterdiameter som den apparaten redan är försedd med.
- Under funktion är apparaten varm. LÄMNA EJ BARN ENSAMMA I NÄRHETEN AV FRITÖSEN.
- Flytta ej fritösen när oljan är varm, då man riskerar svåra brännskador.
- Innan fritösen används första gången, tag bort kartongbiten (om sådan finns) i kärlets spår; rengör kärlet och frityrkorgen noggrant med varmt vatten och lite diskmedel. Torka därefter noga bort allt kvarvarande vatten i kärlet.
- **Fritösen får endast startas då den fyllts med olja eller fett. Om den värms upp tom kommer ett överhettningsskydd att slå ifrån.** För att åter starta apparaten måste man vända sig till ett auktoriserat servicecenter.
- Om fritösen läcker olja, vänd er till ett servicecenter eller till auktoriserad personal.
- Frityrkorgen placerar sig själv i mitten av kärlet. **För att undvika skador, vrid den därför ej för hand för att söka rätt position.**
- Under drift måste dräneringsslangen vara stängd och upphängd på plats.
- Denna apparat följer direktiv CEE/87/308 vad gäller radioavstörning.
- Material och föremål som kommer i kontakt med livsmedel följer kraven i direktiv CEE/89/109.

BRUKSANVISNING

Påfyllning av olja och fett

- Öppna locket genom att trycka på knappen (fig. 1).
- Lyft fryrkorgen till dess högsta läge genom att dra i motsvarande grepp (fig. 2). Tag loss fryrkorgen genom att samtidigt lyfta uppåt och bakåt (fig. 3).
- Håll 1,2 l olja i behållaren (eller 1 kg fett).
Nivån ska alltid ligga mellan max och min

De bästa resultaten nås genom att använda en bra jordnötsolja. Undvik att blanda olika oljor. **Om fast fett används, bryt det först i mindre bitar för att undvika att fritösen överhettas de första minuterna.**

Friteringens början

1. Lägg mat som ska friteras i fryrkorgen utan att överlasta den (max 1 kg potatis).
För att få en så homogen fryr som möjligt rekommenderas att placera livsmedlen längs fryrkorgens kant, och lämna mitten mindre fylld.
2. Sätt in fryrkorgen i kärlet i upplyft läge (fig. 2) och stäng locket. Tryck lätt tills locket hakar fast.
3. Placera termostatens markör i önskat läge (fig. 4) (se bifogad tabell). När inställd temperatur nåtts släcks kontrollampen.
4. Så snart lampan släckts, sänk genast ner fryrkorgen i oljan genom att dra tillbaks stoppknappen och försiktigt trycka ner handtaget.
 - *Det är helt normalt att ånga kommer fram ur lockets öppningar.*
 - *Det är också normalt att locket deformeras lätt p.g.a. den termiska utvidgningen.*
 - *När friteringen börjar kommer titthålet (om så utrustad) att täckas av kondens. Denna försvinner strax.*
 - *Det är normalt att kondensdroppar bildas i närheten av handtaget.*
5. På modeller utrustade med tidur kan önskad friteringstid ställas in med vredet (måste tryckas på för att det ska komma fram från sin plats).

Friteringens slut

När inställd tid gått ut (på modeller med tidur indikerar en ljudsignal när tiden gått ut) höj upp fryrkorgen och se efter om maten har nått önskad grad av fritering. På modeller med titthål kan denna kontroll göras utan att öppna locket.

Om friteringen kan anses klar, stäng av apparaten genom att flytta termostatens läge till "0" där det hörs ett klick från den inre strömbrytaren.

Låt överskottet på olja rinna av genom att låta fryrkorgen hänga kvar en stund i upplyft läge.

Märk; om maten ska tillagas i två steg (t. ex potatis), vänta tills dess lampan släcks och sänk sedan ner fryrkorgen igen (se bifogade recept).

Filtrering av olja eller fett

Vi rekommenderar denna operation efter varje fritering eftersom småpartiklar från maten, speciellt om den är inbakad eller inmjölad, som stannar kvar i oljan har en tendens att brännas vid och försämrar därför snabbt oljans kvalitet.

För att filtrera, gör enligt följande:

1. Öppna fritösens lock och tag ur fryrkorgen.
Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta ca 2 timmar).
2. Öppna den lilla luckan som visas i fig. 5.
3. Vrid som visas i fig. 6 den inre säkerhetsluckan och dra ur dräneringsslangen.
4. Drag ur korken (fig. 7) och nyp samtidigt åt slangen så att ingen olja läcker ut innan det finns ett kärl att samla den i.
5. Låt oljan eller fettets rinna ner i ett lämpligt kärl (fig. 8).
6. Tag bort ev. kvarvarande rester från kärlet med en svamp eller lite hushållspapper.
7. Sätt tillbaka slangen på sin plats efter att ha satt tillbaka korken.
8. Sätt tillbaka fryrkorgen i det upplyfta läget och sätt i ett av de medföljande filtren (fig. 9). Fler filter kan införskaffas hos er återförsäljare eller av ett servicecenter.
9. Håll sedan försiktigt tillbaka oljan så att den inte rinner förbi filtret (fig. 10).
10. Den på detta vis filtrerade oljan kan sparas inuti fritösen. Om det dock väntas gå lång tid från den ena friteringen till den andra rekommenderas det att spara oljan i ett slutet kärl för att undvika att den bryts ned.
För att fylla detta kärl drag på nytt ut tuben och fortsätt som i fig. 11. Det är olämpligt att spara olja som använts till att friterat fisk tillsammans med olja som använts till andra livsmedel.

 **I de fall fett har använts: Låt det inte kallna för mycket, annars kan det stelna.**

Utbyte av antilukt-filtret

Med tiden kommer antilukt-filtren inuti locket att förlora i effektivitet. När filtret som kan ses genom hålet i locket förändrar färg är detta ett tecken på att det behöver bytas.

Gör så här för att byta filter:

1. Tag loss stoppspärren från locket genom att vrida det i pilens riktning som i fig. 12.
2. Tag loss locket genom att dra framåt och uppåt med bägge händer som i fig. 13.
3. Skruva loss skruvarna på det lilla plåtlocket (fig. 14).
4. Byt ut de gamla filtren mot nya i den monteringsföljd som visas i fig. 15 och se till att markeringarna i filtret passar in i spårerna i plastlocket.

☞ **Ytan med de färgade märkena ska vara vänd mot det svarta filtret.**

5. Sätt tillbaks det lilla locket, det stora locket och sätt tillbaks stoppspärren.

Rengöring

Drag alltid ur kontakten före all rengöring.

☞ **Doppa aldrig fritösen i vatten och håll den aldrig under en vattenstråle. Vatteninträngning kan orsaka kortslutningar.**

Doppa aldrig locket i vatten utan att först ha tagit bort filtren.

Gör så här för att rengöra kärlet:

- Töm oljan eller fettets med dräneringsröret efter att ha låtit den svalna ca 2 timmar.
- Tag bort rester från kärlet med en svamp eller lite hushållspapper.
- Diska kärlet med ljummet vatten och lite vanligt diskmedel, skölj och torka torrt.
- Använd medföljande rensborste för att göra rent dräneringsrörets insida. (fig. 16).
- Det rekommenderas att rengöra frityrkorgen regelbundet, och se till att få bort alla beläggningar som kan ha samlats i styrspåret på dess ring.
- Frityrkorgen kan diskas i diskmaskin.
- Torka rent fritösen med en mjuk och fuktig trasa efter varje fritering. Detta för att ta bort stänk från olja eller kondens.

Rengör och torka också packningen för att undvika att den klibbar fast i kärlet under apparatens användande. (I fall det ändå klibbar fast, räcker det att lyfta locket med ena handen och samtidigt hålla öppningsspärren intryckt.)

- Se till att spåret för tömning av kondens (O) inte är hindrat.
- Töm uppsamlingskärlet för kondens (Q) på baksidan av fritösen efter varje fritering.

Modell med anti-vidhäftningskär

Använd varken svampar eller rengöringsmedel som kan repa ytan, utan endast mjuk trasa och ett mildt rengöringsmedel.

Råd för tillagningen

Oljans eller fettets livslängd

Oljan eller fettets får aldrig understiga miniminivån.

Det är nödvändigt att helt byta ut den då och då. Oljan eller fettets livslängd beror av vad man friterar. Inbakad fritering smutsar t.ex. ner oljan mer än vanlig fritering.

Som i vilken fritös som helst bryts oljan ner efter upprepade uppvärmningar. Därför rekommenderas det att byta ut den efter 5 - 8 eller max 10 friteringar även om den filterats enligt instruktion.

Eftersom denna fritös arbetar med liten mängd olja tack vare den roterbara frityrkorgen har man den fördelen att bara behöva byta ut (efter 5 - 8 friteringar) ca halva mängden olja jämfört med andra fritöser på marknaden och sparar på så vis ca 50%.

För att fritera på rätt sätt

- Det är viktigt att välja rätt temperatur för varje recept. Vid för låg temperatur absorberar maten olja. **Vid för hög temperatur bildas stekytan på maten genast och innehållet tillagas ej.**
- **Livsmedlen som ska friteras ska inte sänkas ner förrän oljan har nått rätt temperatur, dvs då kontrollampen slocknar.**
- Fyll inte på för mycket i frityrkorgen. Detta medför att oljans temperatur sjunker och leder till för fet och ojämn fritering.
- Se till att livsmedlen är finskurna och lika stora, eftersom för stora bitar inte hinner tillagas även om de har fin färg. De med jämn tjocklek når däremot ideal tillagning samtidigt.
- **Torka noga av livsmedlen innan de sänks ner i oljan eller fettets, eftersom fuktiga bitar blir mjuka av friteringen (speciellt potatis).** Det rekommenderas att baka eller mjöla in livsmedel som innehåller mycket vatten (fisk, kött, grönsaker), och se till att ta bort överskottet på mjöl eller deg innan bitarna sänks ner i oljan.

Fritering av ej djupfrysta livsmedel

Livsmedel		Maximal mängd gr.	Temperatur °C	Tid min
POMMES FRITES	Halvportion	500	190	1. fase 6 - 7 2. fase 1 - 2
	Helportion	1000	190	1. fase 10 - 12 2. fase 2 - 3
FISK	Bläckfisk	500	160	9 - 10
	Canestrelli	500	160	9 - 10
	Kräftstjärtar	600	160	7 - 10
	Sardiner	500-600	170	8 - 10
	Småbläckfisk	500	160	8 - 10
	Sjötunga (3 st)	500-600	160	6 - 7
KÖTT	Fläskkotlett (2 st)	250	170	5 - 6
	Kycklingfilé	300	170	6 - 7
	Kroketter (8-10 st)	400	160	7 - 9
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150	10 - 12
	Blomkål	400	160	8 - 9
	Svamp	400	150	9 - 10
	Aubergine	300	170	11 - 12
	Zucchini	200	170	8 - 10

Håll i minnet att livsmedlen i tabellen har friterats med de mått som anges i bifogade recept, och att de tider som anges är ungefärliga och varierar med mängd och egen tycke och smak.

Fritering av frysta livsmedel

- Djupfrysta livsmedel håller mycket låg temperatur. Därför tvingar de alltid fram en sänkning av oljans temperatur. För att få ett bra resultat rekommenderar vi att ej överskrida kvantiteterna i följande tabell.
- Djupfrysta livsmedel är ofta täckta av iskristaller som man bör försöka bli av med innan friteringen.** Sänk sedan ner frityrkorgen försiktigt för att undvika att oljan kokar upp.

Koktiderna är ungefärliga och måste anpassas till livsmedlens temperatur och till ev. rekommendationer som tillverkaren skrivit på förpackningen.

Livsmedel		Maximal mängd g.	Temperatur C°	Tid min
POMMES FRITES FÄRDIGA		180 (*)	190	1. fase 3 - 4 2. fase 1 - 2
POTATISKROKETTER		500	190	7 - 8
FISK	Fiskpinnar av torsk	300	190	4 - 6
	Räkor	300	190	4 - 6
KÖTT	3 st kycklingfiléer	200	180	6 - 8

VARNING: Se till att locket är ordentligt stängt innan frityrkorgen sänks ner.

(*) Detta är rekommenderad mängd för en perfekt fritering. Naturligtvis är det möjligt att fritera en större mängd frysta pommes frites, men då måste man hålla i minnet att de blir något sämre p.g.a. den att oljans temperatur sjunker för varje gång korgen sänks ner.

Funktionsstörningar

Fel	Orsak	Åtgärd
Dålig lukt	Antilukt filtret är igensatt Oljan har brutits ner Olämplig olja har använts	Byt ut filtret Byt ut oljan eller fett Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	Oljan har brutits ned och skummar för mycket För snabb nedsänkning av frityrkorgen Nivån av olja i fritsen är högre än maxmaksimumsgrensen För fuktiga livsmedel har sänkts ned	Byt ut oljan eller fett Sänk långsamt Minska mängden olja inuti kärlet Torka noga av livsmedlen
Oljan värms ej upp	Fritösen har tidigare värmts upp utan olja i kärlet vilket har förstört överhettningsskyddet	Vänd er till servicecentret. Överhettningsskyddet måste bytas ut
Friteringen har bara lyckats i halva frityrkorgen	Frityrkorgen snurrar inte under kokningen	Rengör botten av kärlet Rengör styrspåret på frityrkorgen
Mycket oljestänk när locket är öppet	Öppningen för tömning av kondens (O) är igensatt	Tag bort smutsen från öppningen

RECEPT

POMMES FRITES (färska)

Ingredienser för 4 - 5 personer: 1 kg potatis; salt

Inställning termostat: 190 °C

Koktid:	1:a fasen	10 - 12 min
	2:a fasen	2 - 3 min

Skala potatisen och skär den i stavar av ca 1 cm tjocklek. Använd redskap som kan köpas i handeln för att få jämnast storlek. Välj helst äldre potatis som innehåller mindre vatten än färskpotatis. För att undvika att de klibbar ihop under friteringen, lägg dem först i en behållare med kallt vatten för att minska på stärkelsemängden. Låt dem sedan rinna av och torka dem med en kökshandduk. Fyll friterkorgen med potatisen och sätt in korgen i upplyft läge. Värm oljan till 190 °C. När kontrollampan släcks, sänk sakta ner korgen i oljan genom att försiktigt dra ner handtaget, och låt koka i 10 - 12 minuter. Lyft korgen och vänta tills lampan på nytt slocknar, då korgen på nytt sänks ner i 2 - 3 minuter. Tag sedan upp korgen och håll upp pommes friter på lite hushållspapper för att absorbera överskottet på olja. Salta efter smak och servera varmt.

POMMES FRITES (fryssta)

Ingredienser för 2 - 3 personer: 180 g potatis; salt

Inställning termostat: 190 °C

Koktid:	1:a fasen	3 - 4 min
	2:a fasen	1 - 2 min

Värm oljan till 190 °C. Tag ur korgen, häll i pommes friter och skaka korgen för att få bort onödig is. När lampan släckts sänk försiktigt ner korgen genom att sakta sänka handtaget, och låt koka i 3 - 4 minuter. Lyft korgen och vänta tills lampan på nytt slocknar, då korgen på nytt sänks ner i 1 - 2 minuter. Tag sedan upp korgen och håll upp pommes friter på lite hushållspapper för att absorbera överskottet på olja. Salta efter smak och servera varmt.

BLÄCKFISK (CALAMARI)

Ingredienser för 2 personer: 5 hg bläckfisk; vetemjöl; ett par citroner; salt

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 9 - 10 min

Skölj bläckfisken noggrant och skär den i ringar; de mindre kan lämnas hela. Efter att ha torkat dem, vänd dem i mjölet. Sätt under tiden på fritösen på 160 °C med korgen i upplyft läge. När lampan släcks, lägg i bläckfisken och låt koka i 9 - 10 min. Skaka om efter några minuter. När de är klara låt dem droppa av ordentligt och håll upp dem i en skål med lite hushållspapper i botten. Servera omedelbart tillsammans med citronklyftor och salta så sent som möjligt för att låta dem vara krispiga.

KRÄFTSTJÄRTAR

Recept 1

Ingredienser för 2 - 3 personer: 6 hg havskräftor; vetemjöl; salt; citron

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 7 - 10 min

Skala stjärtarna och mjöla in dem. Låt oljan nå 160 °C med korgen upphöjd, och sänk ner den så fort lampan släcks och låt kräftorna fritera i 7 - 10 minuter. Glöm inte att skaka om efter några minuter. Servera väl varma.

Recept 2

Ingredienser: samma som ovan + en kopp mjölk och två ägg

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 7 - 10 min

Lös upp 3 matskedar mjöl i mjölken och sätt till de vispade äggen och en nypa salt. Efter att ha skalat kräftstjärtarna, håll dom i blandningen och låt dem ligga i minst en timme. Fritörens temperatur ska även i detta recept ligga på 160 °C, men i detta fall ska korgen ligga tom i oljan tills lampan slocknar. Lägg därefter kräftstjärtarna i korgen och låt koka i 7 - 10 min, med omrörning efter 1 - 5 min.

CANESTRELLI

Ingredienser för 2-3 personer: 5 hg canestrelli; vetemjöl; en citron; salt

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 9 - 10 min

Skölj canestrellin noggrant, och se till att ingen sand finns kvar. Torka av dem ordentligt och doppa dem i mjöl. När fritösen med korgen i upplyft läge, nått 160 °C och lampan slocknat läggs canestrellin i och friteras i 9 - 10 minuter. Vid halva tiden lyft upp korgen och skaka om den ordentligt så att canestrellin vänds. Låt droppa av ordentligt; salta och servera genast när de är klara och dekorera med en citronklyfta.

SARDINER

Ingredienser för 2-3 personer: 5-6 hg sardiner; vetemjöl; citron efter smak; salt

Inställning termostat: 170 °C

Koktid: 8 - 10 min

Sätt på fritösen på 170 °C med korgen i upplyft läge. Rensa samtidigt sardinerna genom att skölja dem noga och skära av dess huvuden. Torka av och mjöla in dem. När lampan slocknar, lägg i sardinerna i korgen och låt fritera i 8 - 10 minuter. Låt dem droppa av ordentligt så snart de är klara och salta. Servera omedelbart.

FLÄSKKOTLETT / KYCKLINGFILE

Ingredienser för 2 personer: 2 fläskkottletter / kycklingfileer på ca 150 g styck; två ägg; ströbröd; salt och peppar

Inställning termostat: 170 °C

Koktid: 5 - 7 min

Bulta köttet lätt. Rör ihop äggen på ett fat tillsammans med en nypa salt och peppar. Lägg ner köttet i blandningen, vänd dem sedan i ströbröd och se till att det fäster bra. Sätt under tiden på fritösen på 170 °C med korgen i upplyft läge. När lampan slocknar, lägg i köttet och låt det fritera i 5 - 7 min. Vänd det efter halva tiden. Serveras varmt och smakas av med salt och peppar.

SMÅBLÄCKFISK (SEPPIOLINE)

Ingredienser för 2 personer: 5 hg småbläckfisk (använd helst de minsta eftersom dessa blir godast); vetemjöl; en citron; salt

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 9 - 11 min

Efter att noggrant ha sköljt och torkat småbläckfisken, vänd dem i mjöl. Sätt under tiden på fritösen på 160 °C med korgen i upplyft läge. När lampan slocknar, lägg småbläckfisken i korgen och låt fritera i 8 - 10 min, med omskakning efter 5 - 6 min. Låt droppa av ordentligt och håll upp dem på en fatet. Salta och servera heta med en citronklyfta som dekoration.

KROKETTER (POLPETTE)

Ingredienser för 2 personer: 4 hg köttfärs; 30 g mortadella (eller kalvkorv); två ägg; ströbröd; en citron och lite sallad till dekoration; salt och peppar

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 7 - 9 min

Blanda ihop köttfärsen och mortadellan med äggen, salt och peppar. Gör sedan inte alltför stora kroketter och vänd dem försiktigt i ströbrödet så de blir helt täckta. Sätt under tiden på fritösen på 160 °C med korgen i upplyft läge. När lampan slocknar, lägg i kroketterna och låt dem fritera i 7 - 9 min. Glöm ej att vända dem efter några minuters koktid. Låt droppa av, lägg dem på lite hushållspapper och lägg upp på ett serveringsfat med citronklyftor och några fräscha salladsblad som dekor.

SJÖTUNGA

Ingredienser för 2 - 3 personer: 3 sjötungor på ca 2 hg styck; vetemjöl; ett glas mjölk; en citron; persilja; salt

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 6 - 7 min

Efter att ha rensat sjötungan, doppa den i mjölk och låt den ligga i ca 10 min. Vänd dem sedan i mjöl och skaka av överskottet. Sätt under tiden på fritösen på 160 °C med korgen i upplyft läge. När lampan slocknar, lägg i sjötungan och låt den fritera i 6 - 7 min. Vänd dem efter 3 - 4 min. Låt droppa av ordentligt och salta. Lägg upp dem på ett fat och garnera med citronklyftor och några persiljeknippen. Serveras heta.

BLOMKÅL

Ingredienser för 2 - 3 personer: ett blomkålshuvud på ca 4 hg; 2 - 3 ägg; ströbröd; salt

Inställning termostat: 160 °C

Koktid: 8 - 9 min

Mjuka upp blomkålen genom att låta den koka i saltat vatten i ca 15 min. Tag upp den när den fortfarande är ganska fast. Låt den rinna av och dela den i centimeterstora bitar så snart den kallnat. Vispa äggen och salta. Vänd blomkålen först i äggblandningen och sedan i ströbrödet. Sätt under tiden på fritösen på 160 °C med korgen i upplyft läge. När lampan slocknar, håll i blomkålen i korgen och låt dem fritera i 8 - 9 min. Glöm ej skaka om efter ca 4 min. Servera dem ordentligt varma så snart de är klara.

ZUCCHINI

Ingredienser för 2 personer: 2 hg zucchini; vetemjöl; en matsked olivolja; salt

Inställning termostad: 170 °C

Koktid: 8 - 10 min

Gör en liten deg av två matskedar mjöl tillsammans med en matsked olivolja och en matsked vatten. Låt denna ganska flytande deg vila ungefär en halvtimme. Skär under tiden zucchini i rundlar ca 5 mm tjocka och doppa dem i degen. Sätt under tiden på fritösen på 170 °C med korgen nedsänkt i oljan. När lampan slocknar, håll i zucchini i korgen och låt dem fritera i 8 - 10 min. Glöm ej röra om (med två bestick) efter halva koktiden. Håll upp dem i en skål med lite hushållspapper i. Låt dem torka, salta efter smak och servera varma.

KRONÄRTSKOCKOR

Ingredienser för 2 personer: 250 g färska kronärtskockor; vetemjöl; ett ägg; salt

Inställning termostad: 150 °C

Koktid: 10 - 12 min

Skär kronärtskockorna i ganska små klyftor. Skölj dem och lägg dem i en skål med vatten och citronsaft för att de ej ska mörkna. Sätt på fritösen på 150 °C med korgen nedsänkt i oljan. Låt under tiden kronärtskockorna rinna av, torka dem och vänd dem först i ströbrödet och sedan i det vispade och saltade ägget. När lampan slocknar, håll dem i korgen och låt dem fritera i 10- 12 min tills de blivit gyllengula. Håll upp dem i en skål med lite hushållspapper i så snart de är klara. Salta och servera varma.

FRITTELLER friteras utan korg

Ingredienser för 6 personer: 1/4 liter vatten; 50 g smör; en nypa salt; 150 g vetemjöl; 50 g maizena; 50 g socker; lite vaniljsocker; en dos citron (eller rom) arom; 4 ägg; 1 tesked torrjäst; 100 g russin; 40 g florsocker

Inställning termostad: 160 °C

Koktid: 16 min

Väg och mät upp de olika ingredienserna. Sikta mjölet med maizena. Koka upp vatten, smör och salt, helst i en kastrull med långt skaft. Håll sedan i hela mjölblandningen på en gång. Rör ihop tills en kompakt boll erhålls och varm sedan igen i ca 1 min under konstant omrörning. Lägg den fortfarande varma bollen i en skål och sätt till socker, vaniljsocker, arom och äggen ett i taget. Sätt inte till mer ägg när degen blir blank och formar långa strängar när den faller från skeden. Sätt till sist till jästen och russin till den kallnade degen. Sätt på fritösen på 160 °C. När lampan slocknar, använd två små skedar för att forma små bollar som sänks ner i oljan (det passar med ca 18 st i varje omgång) och låt dem fritera i 16 min. Glöm ej att röra om efter halva koktiden. För detta recept behövs ingen frytkorg, då fritellerna stannar vid ytan.

SVAMP

Ingredienser för 2 - 3 personer: 4 hg champinjoner; ett ägg; ett halvt glas mjölk; ströbröd; två skedar riven parmesanost; salt

Inställning termostad: 150 °C

Koktid: 9 - 10 min

Rensa och skölj svampen noga, och se till att ingen jord finns kvar. Skär svampen i inte alltför små bitar. Lägg dem i en liten deg gjord på ett vispat ägg med lite mjölk och en nypa salt, och vänd dem sedan i en blandning av ströbrödet och den rivna osten. Värm fritösen till 150 °C med frytkorgen upplyft. Så snart lampan slocknar, håll i svampen i korgen och låt dem fritera i 9 - 10 min tills de blivit gyllengula. Håll upp dem i en skål med lite hushållspapper i så snart de är klara. Låt dem torka, salta och servera dem snarast medan de fortfarande är varma.

AUBERGINE

Ingredienser för 2 personer: 3 hg aubergine; vetemjöl; salt

Inställning termostad: 170 °C

Koktid: 11 - 12 min

Skär auberginen i skivor med ungefär 5 mm tjocklek, strö salt på och låt dem rinna av i minst en timme. Mjöla in dem efter att ha torkat dem noggrant och sätt samtidigt på fritösen på 170 °C med frytkorgen upplyft. Så snart lampan slocknar, lägg i auberginen i korgen och låt dem fritera i 11 - 12 min. Lyft locket och vänd skivorna med två bestick efter halva koktiden. Låt dem rinna av när tiden är ute och lägg upp dem på ett serveringsfat. Salta efter smak och servera omedelbart

MOZZARELLA IN CARROZZA (Friterat bröd med buffelost och sardiner)

Tillagas utan frytkorg

Ingredienser för 4 personer: 1 stor mozzarella; 8 skivor formfranska; 2 ägg; mjölk; 2 teskedar mjölk; salt; olja; 3 skivor kokt skinka; sardinpastej

Inställning termostad: 160 °C

Koktid: 4 min

Dela brödsnivorna på hälften och ta bort kanterna. Skär mozzarellan i skivor. Lägg ovanpå en brödbit, en skiva mozzarella, lite sardinpastej, lite skinka och avsluta med ytterligare en skiva mozzarella och en skiva bröd. Mjöla in mozzarellan, doppa dem i det vispade ägget tillsammans med mjölken och lite salt. De ska absorbera smeten. Sätt på fritösen på 160 °C. När lampan slocknar, lägg i 4 bitar åt gången och låt dem fritera i 4 minuter. Vänd dem efter halva koktiden. Låt dem rinna av när tiden är ute och torka ovanpå lite hushållspapper.