

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

BESKRIVNING (s. 3)

- | | |
|---|--|
| A Krok för filterlocket | O Lucka för slangen "Easy clean system" (om sådan finnes) |
| B Lock för antilukt filter | P Lucka för säkerhetsanordning |
| C Lock | Q Tömnings slang "Easy Clean System" |
| D Tithål (om så utrustad) | R Termostat och av knapp |
| E Öppning för att kontrollera filter | S Knapp för att öppna locket |
| F Elektronisk timer (om sådant finnes) | T Handtag för att lyfta apparaten |
| G Inställning koktid | U Svamp för att absorbera kondens |
| H Knapp ON/START | V Öppning till utrymme för sladden |
| I Lucka för batteriet (om sådant finnes) | |
| L Spärr för handtaget | |
| M Handtag till frityrkorgen | |
| N Kontrollampa | |

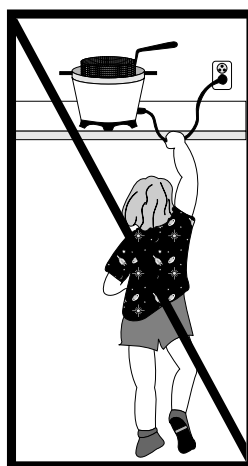
TEKNISKA DATA

Spänning	Se plåt med tekniska data
Förbrukad effekt	Se plåt med tekniska data
Max kapacitet	2 l olja eller ca 1,8 kg fett
Max innehåll av livsmedel	1 kg rå potatis

Material och föremål som kommer i kontakt med livsmedel följer kraven i direktiv **CE** 89/109. Dessutom följer denna apparat de CE direktiv som gäller, inklusive de om radioavstörning.

VIKTIG INFORMATION

- Denna apparat är konstruerad för att fritera livsmedel till husbehov. Den får inte användas till annat och den får inte ändras på något vis.
- Starta ej apparaten om den är skadad (t.ex. efter att ha tappat den)
- 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 fylts med olja eller fett. Om den värms upp tom kommer ett överhettningsskydd att slå ifrån.** För att i så fall åter starta apparaten måste man vända sig till ett auktoriserat servicecenter.
- 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.
- Under funktion är apparaten varm. **LÄMNA EJ BARN ENSAMMA I NÄRHETEN AV FRITÖSEN.**
- Under drift måste dräneringsslangen (om sådan finnes) vara stängd och upphängd på plats.
- Flytta ej fritösen när oljan är varm, då man riskerar svåra brännskador.
- Om fritösen läcker olja, vänd er till ett servicecenter eller till auktoriserad personal.
- Dra ej ur kontakten genom att dra i sladden, utan dra alltid i själva kontakten.
- Svåra brännskador kan orsakas av en fritös som faller. Låt inte sladden hänga ner från den yta där fritösen står, där ett barn lätt kan dra i den eller den som använder fritösen kan fastna i den. Använd ej förlängningssladd.**



BRUKSANVISNING

PÅFYLLNING

- Lyft frityrkorgen till dess högsta läge genom att dra motsvarande grepp uppåt (fig. 1).
- Öppna locket genom att trycka på knappen **S** (fig. 2).
- Tag loss frityrkorgen genom att lyfta uppåt (fig. 3). **Vid användande ska korgen ALLTID höjas och sänkas med locket stängt.**
- Häll 2 l olja i behållaren (eller 1,8 kg fett).
Oljenivån ska alltid ligga mellan max och min. Häll aldrig på för mycket.

De bästa resultaten nås genom att använda en bra **jordnötsolja**. Olivolja är ideal för att den inte bryts ner lätt, men lång tids användning förhöjer dess smak. Undvik framför allt att blanda olika oljor.

Om fast fett används, bryt det först i mindre bitar för att undvika att fritösen hettas upp tom de första minuterna. Dessutom rekommenderas att ha termostaten på min under uppvärmningens början. Smält ner fett direkt i kärlet, inte i frityrkorgen. Först när fett helt har smält kan korgen sänkas ner.

FÖRUPPVÄRMNING

1. Lägg mat som ska friteras i frityrkorgen utan att överlasta den (max 1 kg potatis).
2. Sätt in frityrkorgen i kärlet i upplyft läge (fig. 2) och stäng locket. Tryck lätt tills locket hakar fast.
3. Placera termostatens markör (**R**) (fig. 4) på önskad temperatur (se bifogad tabell). När inställd temperatur nåtts släcks kontrollampen.

FRITERINGENS BÖRJAN

1. **Så snart lampan släckts**, sänk genast ner frityrkorgen i oljan genom att dra tillbaks stoppknappen (**L**) och försiktigt trycka ner handtaget.
 - **Det är helt normalt att ånga kommer fram ur filterlocket direkt efter korgen sänkts ned.**
 - **Det är också normalt att kondensdroppar bildas i närheten av handtaget och på yttersidorna.**
 - När friteringen börjar kommer titthålet (om sådant finnes) att täckas av kondens. Denna försvinner strax.

2. På modeller utrustade med elektronisk tidur (**F**) kan önskad friteringstid ställas in. Om timern har en lucka för att skydda batteriet (**I**) tag loss den genom att dra lätt och gör enligt följande:

- Tryck på knappen "ON/START" (**H**) och timern börjar räkna ner baklänges från den inställda tiden.
- Tryck på knappen "+ min" (**G**) tills önskad tid nås.
- Genom att trycka på knappen "ON/START" (**H**) börjar timern visa nedräkningen. Siffrorna blinkar inte längre, utan det är punkten som blinkar.
- Vid fel; eller för att stoppa nedräkningen tryck samtidigt knapparna **G** och **H**: på så sätt nollas timern.
- När tillagningstiden gått ut hörs en ljudsignal. För att stoppa den räcker det att trycka en av de två knapparna.

Märk: Timern låter när tiden gått ut, **men den slår inte av fritösen.**

- Efter ca 20 sekunders ljudsignal slår timern av sig själv.

Timern kan tas bort från fritösen får er bekvämlighet (se fig. 17/1).

BYTE AV TIMERNES BATTERI (fig. 17) (för modeller som har sådan)

- Drag ut timern från dess plats genom att trycka på dess vänstra sida (1).
- Vrid batteriets lock (2) placerat på baksidan av timern tills det släpper.
- Byt ut batteriet.

FRITERINGENS SLUT

När inställd tid gått ut: höj upp frityrkorgen, lyft locket 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 "OFF" där det hörs ett klick från den inre strömbrytaren. Låt överskottet på olja rinna av genom att låta frityrkorgen hänga kvar en stund i upplyft läge, öppna locket och ta ut korgen utan att skaka om alltför mycket.

Om maten ska tillagas i två steg (t. ex potatis): höj upp korgen, öppna ej locket

utan vänta tills dess lampan åter släckts och sänk sedan ner frityrkorgen igen (se bifogade tabeller).

FILTRERING AV OLJA ELLER FETT

Vi rekommenderar att utföra 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 snabbare oljans eller fettets kvalitet.

Modeller med dräneringsslang för att tömma oljan

Gör på följande sätt:

1. Öppna fritösens lock och tag ur frityrkorgen.
Kontrollera att oljan är tillräckligt kall (vänta ca 2 timmar).
2. Öppna den lilla luckan (O) som visas i fig. 5.
3. Vrid som visas i fig. 6 den inre säkerhet-sluckan (P) och dra ur dräneringsslangen (Q).
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 fettet 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 frityrkorgen i det upplyfta läget och sätt i det medföljande filtret i botten av korgen (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).

Märk: 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 fritera 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.

Modeller utan dräneringsslang för att tömma oljan

Gör på följande sätt:

1. Efter att ha satt tillbaka locket (fig. 13) töm kärlet som i fig. 12.
2. Sätt tillbaka frityrkorgen i upplyft läge och sätt i det medföljande filtret i botten av korgen (fig. 9). Fler filter kan införskaffas hos er återförsäljare eller av ett servicecenter.
3. Håll sedan försiktigt tillbaka oljan så att den inte rinner förbi filtret (fig. 10).

Märk: 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.

Det är olämpligt att spara olja som använts till att fritera 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 E förändrar färg är detta ett tecken på att det behöver bytas.

För att byta filter: Tag bort plastlocket B (fig. 14) genom att trycka på haken A i pilens riktning 1, lyft sen i pilen riktning 2. Byt filtren.

Märk: Det vita filtret ska stödja mot metalldelen (fig. 15), och den färgade ytan ska vara uppåt (alltså mot det svarta filtret).

Sätt tillbaks locket B, och se till att de bakre hakarna som i fig. 15.

RENGÖRING

Innan all rengöring: Se alltid till att kontakten är urdragen.

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:

- **Efter att ha låtit oljan kallna i ca 2 timmar:** töm oljan i enlighet med stycket "Filtrering av olja eller fett".
- 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 regelbundet rengöra

frityrkorgen och få bort eventuella rester som kan ha samlats.

- 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.)
- Använd varken svampar som kan repa eller alkohol vid rengöringen av tithålet.
- Gör ren svampen som absorberar kondens (**U**) efter 2 - 3 friteringar med lite varmt vatten. Om fritösen inte ska användas på en längre tid, tag ut svampen för att undvika dålig lukt.

RÅD FÖR TILLAGNINGEN

OLJANS ELLER FETTETS LIVSLÄNGD

När oljan går under MIN strecket, fyll på ny. Då och då är det nödvändigt att byta ut den, inte bara för att bevara dess kvalitet, men även av hygieniska skäl. 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 tillfällen eller åtminstone då:

- när den börjar lukta illa
- ryker under friteringen
- har mörknat

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 kontrollampan slocknar.**
- Fyll inte på för mycket i frityrkorgen. Detta medför att oljans temperatur upprepade gånger 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 fett, 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.

TEMPERATURER OCH TILLAGNINGSTIDER: UNGEFÄRLIGA DATA

FRITERING AV EJ DJUPFRYSTA LIVSMEDEL

Se denna tabell som ungefärliga värden som måste anpassas till livsmedlens mängd och personlig smak.

Livsmedel		Maximal mängd g	Temperatur °C	Tid min
POMMES FRITES	Halvportion	500	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
	Helportion	1000	190	1. fase 7 - 9 2. fase 6 - 8
FISK	Bläckfisk	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Kräftstjärtar	500	160	10 - 11
	Sardiner	500	170	12 - 13
	Småbläckfisk	500	160	13 - 14
	Sjötunga (2 st)	400	160	8 - 9
KÖTT	Fläskkotlett (2 st)	300	170	8 - 9
	Kycklingfilé	300	170	7 - 8
	Kroketter (13 st)	550	160	7 - 8
GRÖNSAKER	Kronärtskockor	250	150	11 - 12
	Blomkål	400	160	9 - 10
	Svamp	400	150	9 - 10
	Aubergine	100	170	7 - 8
	Zucchini	300	160	11 - 12

FRITERING AV FRYSTA LIVSMEDEL

1. 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.

2. **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.

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

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		300(*)	190	1. fase 5 - 6 2. fase 2 - 3
POTATISKROKETTER		500	190	7 - 8
FISK	Fiskpinnar av torsk	300	190	6 - 7
	Räkor	300	190	6 - 7
KÖTT	2 st kycklingfiléer	200	190	7 - 8

(*) 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 fettet Använd en bra jordnötsolja
Oljan rinner över	För snabb nedsänkning av frityrkorgen Nivån av olja i fritösen är högre än max För fuktiga livsmedel har sänkts ned Ni har överskridit den rekom- menderade mängden	Sänk långsamt Minska mängden olja inuti kärlet Torka noga av livsmedlen 1 kg (rå potatis)
Oljan värms ej upp	Fritösen har tidigare värmts upp utan olja i kärlet vilket har för- stört överhettningssäkringen	Vänd er till servicecentret. Säkringen måste bytas ut

RECEPT

POMMES FRITES (färsk)

Ingredienser för 4 - 5 personer:

- 1 kg potatis
- salt

Inställning termostat: 190°C

Koktid: 1. fase 8 - 10 min
2. fase 4 - 6 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 frityrkorgen med potatisen och sätt in korgen i upplyft läge. Värm oljan till 190 °C. När kontrollampen släcks, sänk sakta ner korgen i oljan genom att försiktigt dra ner handtaget, och låt koka i 8 - 10 minuter. Lyft korgen och vänta tills lampan på nytt slocknar, då korgen på nytt sänks ner i 4 - 6 minuter. Tag sedan upp korgen och håll upp pommes friten på lite hushållspapper för att absorbera överskottet på olja. Salta efter smak och servera varmt.

SJÖTUNGA

Ingredienser för 2 personer:

- 2 sjötungor (ca 2 hg st)
- vetemjöl
- en citron
- ett glas mjölk
- persilja, salt

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 8 - 9 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 8 - 9 min. Vänd dem efter 4 - 5 min. Låt droppa av ordentligt och salta. Lägg upp dem på ett fat och garnera med citronklyftor och några persiljeknippen. Serveras heta.

BLÄCKFISK (CALAMARI)

Ingredienser för 2 personer:

- 5 hg bläckfisk
- salt
- vetemjöl
- 2 citroner

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 12 - 13 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 12 - 13 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.

POMMES FRITES (frysta)

Ingredienser för 3 personer:

- 300 g potatis
- salt

Inställning termostat: 190°C

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

Värm oljan till 190 °C. Tag ur korgen, håll i pommes friten och skaka korgen för att få bort onödig is. När lampan släcks sänk försiktigt ner korgen genom att sakta sänka handtaget, och låt koka i 5 - 6 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 friten på lite hushållspapper för att absorbera överskottet på olja. Salta efter smak och servera varmt.

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: 13 - 14 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 13 - 14 min, med omskakning efter 6 - 7 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
- två ägg
- 30 g mortadella (eller kalvkorv)
- en citron och lite sallad till dekoration
- salt och peppar
- ströbröd

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 7 - 8 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 - 8 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.

FLÄSKKOTLETT / KYCKLINGFILE

Ingredienser för 2 personer:

- 2 fläskkottletter / kycklingfiléer på ca 150 g styck
- två ägg
- salt och peppar
- ströbröd

Inställning termostat: 170°C

Koktid: 7 - 9 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 7 - 9 min. Vänd det efter halva tiden. Serveras varmt och smakas av med salt och peppar.

BLOMKÅL

Ingredienser för 2 - 3 personer:

- ett blomkålshuvud på ca 4 hg
- 2 - 3 ägg
- salt
- ströbröd

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 9 - 10 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 9 - 10 min. Glöm ej skaka om efter ca 4 min. Servera dem ordentligt varma så snart de är klara.

FRITTELLER FRITERAS UTAN KORQ

Ingredienser för 6 personer:

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

Inställning termostat: 150°C

Koktid: 11-13 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. Häll sedan i hela mjölblandningen på en gång. Rör ihop tills en kompakt boll erhålls och värm 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 russinen 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 15 - 16 min. Glöm ej att röra om efter halva koktiden. För detta recept behövs ingen frityrkorg, då fritellerna stannar vid ytan.

SVAMP

Ingredienser för 2 - 3 personer:

- 4 hg champinjoner
- ett ägg
- ströbröd
- två skedar riven parmesanost
- ett halvt glas mjölk
- salt

Inställning termostat: 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 frityrkorgen upplyft. Så snart lampan slocknar, håll i svampen i korgen och låt dem fritera i 9 - 10 min tills de blivit gyllengula. Häll 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.

ZUCCHINI

Ingredienser för 2 personer:

- 3 hg zucchini
- en matsked olivolja
- vetemjöl
- salt

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 11 - 12 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 160 °C med korgen nedsänkt i oljan. När lampan slocknar, håll i zucchini i korgen och låt dem fritera i 11 - 12 min. Glöm ej röra om (med två bestick) efter halva koktiden. Häll upp dem i en skål med lite hushållspapper i. Låt dem torka, salta efter smak och servera varma.

MOZZARELLA IN CARROZZA

(FRITERAT BRÖD MED BUFFELDOST OCH SARDINER)

Tillagas utan frityrkorg

Ingredienser för 4 personer:

- 1 stor mozzarella
- 2 ägg
- 2 teskedar mjölk
- olja
- sardinpastej
- 8 skivor formfranska
- mjöl
- salt
- 3 skivor kokt skinka

Inställning termostat: 160°C

Koktid: 6 - 7 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 6 - 7 minuter. Vänd dem efter halva koktiden. Låt dem rinna av när tiden är ute och torka ovanpå lite hushållspapper.