

**D**

**Bitte vor Gebrauch des Gerätes die Bedienungsanleitung beachten. Sie erzielen dadurch optimale Ergebnisse und Betriebssicherheit.**

**BESCHREIBUNG DES GERÄTES** (Seite 3)

<b>A</b> Türhaken	<b>N</b> Kontrollampe
<b>B</b> Filterdeckel	<b>O</b> Abflußschlauch - Abdeckplatte (falls vorgesehen)
<b>C</b> Deckel	<b>P</b> Abflußschlauch "Easy Clean System"
<b>D</b> Sichtfenster (falls vorgesehen)	<b>Q</b> Temperaturwahl-/Ausschalt-Gleitschalter
<b>E</b> Filter - Kontrollfenster	<b>R</b> Deckelöffnungsdrucktaste
<b>F</b> Elektrischer Timer (falls vorgesehen).	<b>S</b> Gerätegriff
<b>G</b> Kochzeittaste.	<b>T</b> Kondensat-Auffangschwamm.
<b>H</b> Starttaste	<b>U</b> Kabelfach
<b>I</b> Batterieschutzzapfen (falls vorgesehen)	
<b>L</b> Gleitschalter	
<b>M</b> Korbgriff	

**TECHNISCHE DATEN**

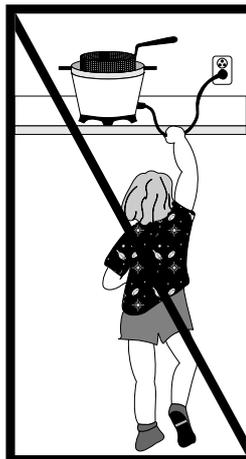
<b>Betriebsspannung</b>	siehe Typenschild
<b>Leistung:</b>	siehe Typenschild
<b>Fassungvermögen</b>	2 lt. Öl bzw. 1,8 kg. Fett
<b>Max. Füllmenge</b>	1 kg. Kartoffeln

Die Materialien und Gegenstände, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, entsprechen den Vorschriften der CE Richtlinien 89/109.

1. Dieses Gerät stimmt desweiteren mit den gültigen **CE**-Vorschriften überein, einschließlich Funkentstörungen.

**EMPFEHLUNGEN**

- Dieses Gerät wurde zum Fritieren von Lebensmitteln und ausschließlich für den Einsatz im Haushalt entwickelt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet und weder modifiziert noch geöffnet werden.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es beschädigt ist (z.B. nachdem es zu Boden gefallen ist).
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes den Kartonschutz aus der Becken-Abflußöffnung entfernen und dann das Becken und den Fritierkorb sorgfältig mit heißem Wasser und einem geeigneten Geschirrspülmittel reinigen.
- **Die Friteuse darf nur in Betrieb gesetzt werden (Anschluß an die Steckdose), wenn sie zuvor mit Öl oder Fett gefüllt wurde. Wird sie leer erhitzt, unterbricht ein Thermoschutzschalter den Betrieb.** Zur erforderlichen Wiederinbetriebsetzung des Gerätes wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Vor der Verwendung prüfen, ob die Netzspannung der auf dem Geräteschild angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät ausschließlich an Steckdosen mit einer Stromleistung von mindestens 10 A und wirksamer Erdung anschließen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. **DAS GERÄT NUR AN EINEM VON KINDERN UNZUGÄNGLICHEN ORT AUFSTELLEN.**
- Während des Betriebs muß der Abflußschlauch immer verschlossen und in seinem Sitz engesetzt sein.
- Das Gerät darf, solange das Öl heiß ist, nicht transportieren werden.
- Sollten Ölverluste am Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Ziehen Sie niemals am Versorgungskabel, um das Gerät abzuschalten, sondern stets den Netzstecker.
- **Bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit unbedingt beachten. Eine umfallende Friteuse kann schwerste Verbrennungen verursachen - deshalb Kabel nicht herunterhängen lassen und keine Verlängerungskabel benutzen.**
- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
  - Gerät nicht in Reich weitespielen der Kinder lassen
  - Während des Betriebs und solange das Fett heiß ist, muss die Klappe des Ablassschlauches immer geschlossen sein.
  - Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen (S) tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen).



## GEBRAUCHSANWEISUNG

### FÜLLEN

- Mit Hilfe des entsprechenden Handgriffs den Fritierkorb in die oberste Stellung bringen (Abb. 1).
  - Den Druckknopf **R** (Abb. 2) betätigen und den Deckel öffnen.
  - Den Fritierkorb herausnehmen, indem Sie ihn nach oben ziehen. (Abb. 3).
- Der Fritierkorb darf NUR bei geschlossenem Deckel angehoben und abgesenkt werden.**
- Füllen Sie 2 l. Öl (oder 1,8 kg. Fett) in den Behälter.

**Der Stand der Fritierflüssigkeit soll stets zwischen der Maximal- und der Minimalmarke liegen. Füllen Sie niemals über die Maximalmarke hinaus auf.**

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit **einem guten Erdnußöl**. Olivenöl ist ebenfalls sehr gut geeignet, da es sich nicht so schnell verbraucht und eine längere Verwendung sein Aroma noch unterstreicht. Vermeiden Sie vor allem das Mischen verschiedener Ölsorten.

Wenn Sie dagegen feste Fette in Tafeln verwenden, schneiden Sie dieses in kleine Stücke, damit sich Ihre Friteuse während der des ersten Fritiervorgangs sich nicht trocken erhitzt. Außerdem empfiehlt es sich das Thermostat während der ersten Vorwärmphase auf der Minimum Position einzustellen.

Lassen Sie die Fetttafeln direkt in der Wanne schmelzen. Setzen Sie den Korbeinsatz erst ein, wenn das Fett vollkommen geschmolzen ist.

### DAS VORWÄRMEN

1. Das Fritiergut in den Fritierkorb füllen. Darauf achten, daß nicht zuviel Fritiergut eingefüllt wird (max. 1kg frische Kartoffeln).
2. Den Fritierkorb in oberster Position in das Becken einsetzen (Abb. 2) und den Deckel durch leichtes Drücken, bis er einrastet, schließen.
3. Den Temperatur-Gleitschalter (**Q**) auf die gewünschte Temperatur stellen (Abb. 4) (siehe Tabelle); nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlöscht die Kontrolllampe.

### FRITIEREN

1. **Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe**, den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes, nach Zurückschieben des Gleitschalters (**L**) ins Öl gleiten lassen.
  - **Es ist ganz normal, wenn sofort nach diesem Arbeitsgang aus dem Filterdeckel eine große Menge sehr heißen Dampfes austritt.**
  - **Ebenfalls normal ist, daß während dem Betrieb einige Tropfen Kondenswasser vom Deckel an den Metall- oder Plastikwänden des Gerätes herunterlaufen.**
  - Am Anfang des Fritiervorgangs bildet sich an der Innenseite des Sichtfensters, (wenn vorhanden), eine Dampfschicht, die dann beim Fritieren verschwindet. Um ein Beschlagen durch Kondensat zu vermeiden und eine bessere Sicht zu ermöglichen, empfiehlt es sich, das Fenster vor dem Kochen mit Öl zu bestreichen.
2. Bei den Modellen mit elektronischer Zeitschaltuhr (**F**) kann die gewünschte Fritierzeit eingestellt werden. Ist der Timer mit einem Batterieschutzzapfen (**I**) ausgerüstet, diesen durch leichtes Ziehen entfernen, um den Betrieb zu ermöglichen und dann wie folgt vorgehen:
  - Taste "ON/START" (**H**) drücken: Einschaltung des Timers und Aufblinken der Zahlen.
  - Taste "+min" (**G**) bis zum Erreichen der gewünschten Zeit drücken.
  - Durch Drücken der Taste "ON/START" (**H**) beginnt der Ablauf der angezeigten Zeit auf dem Timer. An Stelle der Zahlen blinkt der Punkt auf.
  - Bei Fehlern oder zur Annullierung der Zeitanzeige sind die Tasten **G** und **H** gleichzeitig zu drücken; der Timer wird somit rückgestellt.
  - Bei Ende der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal (zu dessen Abschaltung ist lediglich eine der beiden Tasten zu betätigen).  
**Achtung:** Der Timer signalisiert das Ende der Kochzeit, **schaltet** das Gerät jedoch **nicht ab**.
  - Ca. 20 Sekunden nach Ende des

akustischen Signals schaltet sich der Timer automatisch ab.

Um Ihnen die Verwendung zu erleichtern, kann die elektrische Zeitschaltuhr (siehe Abb. 16/1) aus dem Gerät herausgenommen werden.

**AUSWECHSELN DER BATTERIE DER ZEITSCHALTUHR** (Abb. 16) (für die Modelle, bei denen sie eingebaut ist)

- Die Zeitschaltuhr herausnehmen, indem auf die linke Seite Druck ausgeübt wird (1).
- Den Batteriedeckel auf der Rückseite der Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich dieser löst.
- Die Batterie austauschen.

**Sollten Sie das Gerät austauschen oder endgültig ausrangieren, nehmen Sie zuvor die Batterie heraus und entsorgen diese gemäß den geltenden Gesetzesvorschriften, da sie umweltschädigend ist.**

### ENDE DES FRITIERVORGANGS

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, den Fritierkorb anhaben und kontrollieren ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Bei mit Sichtfenster ausgerüsteten Modellen kann die Kontrolle ohne Öffnen des Deckels vorgenommen werden.

Ist das Gargut fertig fritiert, wird das Gerät durch Verstellen des Zeitschalters auf die Position "OFF", bis der Schalter klickt, ausgeschaltet. Lassen Sie das Fritiergut kurz abtropfen, öffnen Sie dann den Deckel und entnehmen Sie den Fritierkorb ohne ihn zu stark zu schütteln..

**Ist Fritieren in mehreren Phasen erforderlich, (z.B. Kartoffeln) öffnen Sie den Deckel nicht, sondern warten Sie bis die Kontrolllampe erlischt und tauchen Sie dann das Fritiergut ein zweites Mal ein.**

### FILTERN VON FRITIERFETT/-ÖL

Da sich beim Fritieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Fritierfett/-Öls stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Fritiervorgang empfehlenswert.

#### Modelle mit Ölablaßschlauch

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Deckel der Friteuse öffnen und Fritierkorb herausnehmen. **Kontrollieren ob das Öl ausreichend abgekühlt ist** (etwa 2 Stunden).
2. Die Abdeckplatte (O) gemäß Abb. 5 öffnen und Abflußschlauch (P) herausziehen.
3. Den Stöpsel vom Abflußschlauch entfernen (Abb. 6), den Schlauch mit zwei Fingern umbiegen, um zu vermeiden, daß die

Fritierflüssigkeit beim Abnehmen des Stöpsels herausläuft, bevor der Schlauch in einen Behälter gesteckt wird.

4. Die Fritierflüssigkeit in einen geeigneten Behälter laufen lassen (Abb. 7).
5. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
6. Den Abflußschlauch **mit dem Stöpsel schließen** und in seinen Sitz einführen.
7. Der mitgelieferte Filter in den Fritierkorb einlegen (Abb. 8). Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
8. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft (Abb. 9).

Das gefilterte Fritierfett/-Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch das Gerät für eine gewisse Zeit nicht benutzt werden, empfiehlt es sich das Fritierfett/-Öl, damit es nicht verdirbt, in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren.

Zum Füllen des Behälters, die Fritierflüssigkeit durch den Abflußschlauch gemäß Abb. 10.

Es ist empfehlenswert das zum Fritieren von Fisch verwendete Öl separat vom für andere Lebensmittel verwendete Öl aufzubewahren.

**Bei Verwendung von Fritierfett, sollte darauf geachtet werden, daß es nicht zu stark abgekühlt wird, da es zu hart wird.**

#### Modelle ohne Ölablaßschlauch

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Nachdem Sie den Deckel entfernt haben, (Abb. 12) die Wanne wie auf Abb. 11 gezeigt entleeren.
2. Der mitgelieferte Filter in den Fritierkorb einlegen (Abb. 8). Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
9. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft (Abb. 9).

Das gefilterte Fritierfett/-Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch das Gerät für eine gewisse Zeit nicht benutzt werden, empfiehlt es sich das Fritierfett/-Öl, damit es nicht verdirbt, in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren.

Es ist empfehlenswert das zum Fritieren von Fisch verwendete Öl separat vom für andere Lebensmittel verwendete Öl aufzubewahren.

**Bei Verwendung von Fritierfett, sollte darauf geachtet werden, daß es**

**nicht zu stark abgekühlt wird, da es zu hart wird.**

### GERUCHSFILTERWECHSEL

Die im Deckel eingelegten Geruchsfilter verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Die Farbänderung des Filters, durch das an der Inneseite des Deckels angebrachte Kontrollfenster **E** sichtbar, macht darauf aufmerksam, daß der Filter gewechselt werden sollte. Zum Auswechseln den Plastikdeckel des Filters **B** (Abb. 13) durch Drücken des Hakens **A** in Richtung des Pfeils **1** entfernen, und dann in Richtung des Pfeils **2** anheben.

Die Filter auswechseln.

**N.B.:** Der weiße Filter muß als Stütze des Metallteils eingesetzt (Abb. 14) und dessen Oberfläche mit farbigem Bereich nach oben gerichtet sein (d.h. gegen den schwarzen Filter).

Deckel **B** unter Beachtung der korrekten Einfügung der rückseitigen Haken (siehe Abb. 14) wieder montieren.

### REINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten ausgeführt werden, **ziehen Sie stets den Netzstecker.**

**Die Friteuse nie in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Das eindringende Wasser könnte einen elektrischen Schlag hervorrufen.**

Der Deckel kann abgenommen werden. Hierzu verfahren Sie wie folgt: Drücken Sie ihn nach hinten (siehe Pfeil "1", Abb. 12) und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil "2", Abb. 12).

Den Deckel nicht ins Wasser tauchen bevor der

Filter entfernt wurde.

Zur Reinigung des Beckens folgendermaßen vorgehen:

- **Nach zweckmäßiger Abkühlung des Öls**, die Fritierflüssigkeit mittels des Abflußschlauchs ablaufen lassen.
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
- Für die gründliche Reinigung der Wanne verwenden Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig.
- Zur Reinigung des Abflußschlauches den mitgelieferten Ausputzer verwenden (Abb. 15).
- Es empfiehlt sich den Fritierkorb in regelmäßigen Abständen zu reinigen.
- Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Nach jedem Gebrauch soll die Friteuse außen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen, mit einem weiche, feuchten Tuch gereinigt werden.
- Darauf achten, daß der Dichtring, um eventuelles Ankleben am Gerät zu vermeiden, gut gereinigt und getrocknet wird. (Sollte er ankleben, den Deckel bei gleichzeitigem Drücken der Öffnungstaste mit der Hand anheben).
- Verwenden Sie für die Reinigung des Sichtfensters (wenn vorhanden) keine Scheuermittel und keinen Alkohol.
- Kondensat-Auffangschwamm (**T**) nach max. 2 - 3 Kochdurchgängen in heißem Wasser reinigen.  
Bei Nichtverwendung über längeren Zeitraum Friteuse zur Geruchsvermeidung nicht mit getränktem Schwamm lagern.
- Am Ende des Vorgangs alles sorgfältig

## RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

### VERWENDUNGSDAUER DES FRITIERFETT-ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf auf keinen Fall unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit das Fritieröl vollkommen erneuern, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der fritierten Speisen erhalten bleiben.

Die Verwendungsdauer ist auf jedem Fall vom Fritiergut abhängig.

Paniertes Fritiergut verunreinigt das Fritierfett/-Öl wesentlich stärker als unpaniertes.

Wir empfehlen nach etwa 5-8 Fritiervorgängen das Öl vollständig zu erneuern. In jedem Fall jedoch, wenn:

- sich ein unangenehmer Geruch entwickelt
- das Öl beim Fritieren raucht
- die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

### RICHTIGES FRITIEREN

- Wichtig ist, daß für jedes Rezept die empfohlene Temperatur eingehalten wird. **Wird bei zu niedriger Temperatur fritiert, saugt das Fritiergut zuviel Fett auf, bei zu hoher Temperatur wird nur die äußere Schicht knusprig und innen bleibt das Fritiergut roh.**
- **Das Fritiergut darf erst ins Öl getaucht werden, wenn das Fritierfett/-Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollampe erlischt.**
- Nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb geben, da die Temperatur des Fritierfett/-Öls dadurch zu stark absinken würde und das Fritiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart wird.

- Darauf achten, daß das Fritiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten wird. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Fritieren zwar gut aus, sind innen aber meist nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.
- **Das Fritiergut muß vor dem Einfüllen sorgfältig getrocknet werden**, da es sonst nicht knusprig wird und weich bleibt (ins besondere Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden; darauf achtgebend, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel gut abgeklopft werden., bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird.

## TEMPERATUREN UND GRAZEITEN: ÜBERSICHTSTABELLEN

### FRITIEREN VON FRISCHKOST

Auch in diesem Fall handelt es sich bei den angegebenen Garzeiten um ungefähre Werte, die entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites	Halbe Portion	500	190	1° Phase 5 - 6 2° Phase 2 - 3
	Ganze Portion	1000	190	1° Phase 8-10 2° Phase 4 - 6
Fisch	Kalamare	500	160	12 - 13
	Kammuscheln	500	160	12 - 13
	Scampi	500	160	10 - 11
	Sardinen	500	170	12 - 13
	Tintenfisch	500	160	13 - 14
	Seezungen (2)	400	160	8 - 9
Fleisch	Rinderschnitzel (2)	300	170	8 - 9
	Hühnerbrüst (2)	300	170	7 - 8
	Frikadellen (13)	550	160	7 - 8
Gemüse	Artischocken	250	150	11 - 12
	Blumenkohl	400	160	9 - 10
	Pilze	400	150	9 - 10
	Auberginen	100	170	7 - 8
	Zucchini	300	160	11 - 12

### FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

1. Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Fritierfetts/-Öls erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.

2. **Vor dem Fritieren sollten auf jeden Fall die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden, entfernt werden.** Der Fritierkorb muß sehr langsam, in das Fritierfett/-Öl, getaucht werden um ein Aufschäumen zu verhindern.

**Bevor der Fritierkorb ins Öl getaucht wird, prüfen Sie ob der Fritieusedeckel gut verschlossen ist.**

Die angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Hinweis und sind von der Anfangstemperatur der zu fritierenden Lebensmittel sowie von den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen abhängig.

Lebensmittel		Menge max. gr.	Temperatur °C	Dauer Minuten
Pommes frites (vorgekocht)		300(*)	190	1° Phase 5 - 6 2° Phase 2 - 3
Kartoffel-Kroketten		500	190	8 - 9
Fisch	Fischstäbchen	300	190	6 - 7
	Krabben	300	190	6 - 7
Fleisch	Hühnerbrüstchen (2)	200	190	7 - 8

(\*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierergebnis zu erzielen. Es ist natürlich möglich, auch größere Mengen an gefrorenen Pommes Frites zu fritieren. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchvorgang resultieren sie in diesem Fall jedoch etwas fettiger.

**BETRIEBSSTÖRUNGEN**

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritierfett/-Öl verbraucht Ungeeignetes Fritierfett/-Öl	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritierfett/-Öl läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes Der Ölstand überschreitet den Max. Stand. Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge wurde überschritten	Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verringern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1 kg. (frische Kartoffeln)
Fritierfett/-Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Flüssigkeit betrieben und so beschädigt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden).

# REZEPTE

## Pommes frites (frische)

### Zutaten für 4 - 5 Personen:

- 1kg Kartoffeln
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 190°

**Garzeit** 1° Phase 8 - 10 min  
2° Phase 4 - 6 min

Kartoffeln schälen und in circa 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Die im Handel angebotenen Pommes Frites-Schneidegeräte erleichtern die Arbeit und ermöglichen gleich große Stäbchen zu schneiden. Es empfiehlt sich alte Kartoffeln, die weniger Wasser enthalten, zu verwenden. Um zu vermeiden, daß sie während des Fritiervorgangs aneinander haften, die Kartoffeln vor dem Fritieren, damit sich die darin enthaltene Stärke absondert, für ein paar Minuten in kaltes Wasser legen. Kartoffeln in den Fritierkorb geben und den Korb in gehobener Position in den Behälter einsetzen. Das Öl auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrolllampe den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes ins Öl tauchen; 8 bis 10 Minuten fritieren. Den Fritierkorb heben; nach erneutem Erlöschen der Kontrolllampe, den Fritierkorb für weitere 4 bis 6 Minuten ins Öl tauchen. Die fertigen Pommes Frites auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben, nach Geschmack salzen und heiß servieren.

## Seezungen

### Zutaten für 2 Personen:

- Seezungen à 200g
- Mehla
- 1 Zitrone
- 1 Glas Milch
- Petersilie und Salz

**Thermostat-Temperatur:** 160°C

**Garzeit** 8 - 9 min

Die Seezungen putzen und enthäuten, 10 Minuten in Milch legen, dann in Mehl wenden und das überschüssige Mehl gut abklopfen. In der Zwischenzeit die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Seezungen in den Korb füllen und 8 bis 9 Minuten fritieren, nach ca. 4 bis 5 Minuten die Seezungen wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen Servierteller geben, salzen und mit Petersilie und Zitronenstücken garnieren. Heiß servieren.

## Tintenfische

### Zutaten für 2 Personen:

- 500g kleine Tintenfische (sie fritieren besser und sind zarter)
- Mehl
- 1 Zitrone und Salz

**Thermostat-Temperatur:** 160°C

**Garzeit** 13 - 14

Tintenfische sorgfältig putzen, gut trocknen und in Mehl wenden. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Tintenfische in den Korb füllen und 12 bis 13 Minuten fritieren, nach ca. 6 bis 7 Minuten die Tintenfische wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen, auf einen Servierteller geben, salzen und mit Zitronenstücken garnieren. Heiß servieren.

## Pommes frites (Tiefkühlkost)

### Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 300 g Kartoffeln
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 190°

**Garzeit** 1° Phase 5 - 6 min  
2° Phase 2 - 3 min

Das Öl auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrolllampe den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes ins Öl tauchen; 5 bis 6 Minuten fritieren. Den Fritierkorb heben; nach erneutem Erlöschen der Kontrolllampe, den Fritierkorb für weitere 2 bis 3 Minuten ins Öl tauchen. Die fertigen Pommes Frites auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben, nach Geschmack salzen und heiß servieren.

## Kalmare

### Zutaten für 2 Personen:

- 500g Kalmare
- ca. 2 Zitronen
- Mehl
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 160°

**Garzeit** 12 - 13 min

Kalmare sorgfältig reinigen, waschen und in Ringe schneiden; kleine Kalmare können auch ganz fritiert werden. Die Kalmare gut trocknen und in Mehl wenden. In der Zwischenzeit die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrolllampe die Kalmare in den Korb füllen und 12 bis 13 Minuten fritieren. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben. Mit Zitronenstücken garniert, sofort servieren; erst kurz vorher salzen, damit sie knusprig bleiben.

## Frikadellen

### Zutaten für 2 Personen:

- 400g Hackfleisch
- 2 Eier
- 1 Zitrone und Salatblätter zum Garnieren
- 30g Mortadella
- Salz und Pfeffer

**Thermostat-Temperatur:** 160°C

**Garzeit** 7 - 8 min

Hackfleisch, Mortadella, Eier, Salz und Pfeffer gut mischen. Nicht zu große Frikadellen formen und in Semmelbrösel wenden. Darauf achten, daß die Semmelbrösel gut anhaftet. In der Zwischenzeit die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrolllampe sofort die Frikadellen in den Korb geben und 7 bis 8 Minuten fritieren, nach ein paar Minuten wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben. Mit Zitronenstücken und Salatblättern garnieren.

## Rinderschnitzel/Hünerbrüstchen

### Zutaten für 2 Personen:

- Rinderschnitzel/Hünerbrüstchen à 150g
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer

**Thermostat-Temperatur:** 170°C  
**Garzeit:** 7 - 9 min

Fleisch mit einem Fleischklopfer leicht klopfen. Eier, Salz und Pfeffer verquirlen; Fleisch zuerst in die verquirlten Eier tauchen, danach in Semmelbrösel wenden. Darauf achten, daß die Paniermasse gut anhaftet. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 170°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe sofort die Fleisch in den Korb legen und 7 bis 9 Minuten fritieren, nach halber Garzeit wenden. Nach Geschmack salzen und heiß servieren.

## Blumenkohl

### Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 1 Blumenkohl (ca. 400g)
- 2-3 Eier
- Semmelbrösel
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 160°C  
**Garzeit:** 9 - 10 min

Blumenkohl in Salzwasser ca. 15 Minuten bißfest kochen. Abtropfen lassen und nach dem Abkühlen in Röschen zerteilen. Eier mit etwas Salz verquirlen, die Blumenkohlröschen zuerst darin tauchen, danach in Semmelbrösel wenden. In der Zwischenzeit die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Röschen in den Korb geben und 9 bis 10 Minuten fritieren, nach 4 Minuten wenden. Nach dem Fritieren sofort servieren.

## Brandteigbällchen (ohne Fritierkorb)

### Zutaten für 6 Personen:

- 1/4 l Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g Weizenmehl
- 50 Speisestärke
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Fläschchen Zitronen-Aroma (oder Rum-Aroma)
- 4 Eier
- 1 gestrichener Teel. Backpulver
- 100 g gewaschene und gut getrocknete Rosinen
- 40 g Puderzucker

**Thermostat-Temperatur:** 160°C  
**Garzeit:** 15 - 16 min

Die Zutaten genau abwägen. Das Mehl und die Speisestärke sieben. Wasser, Butter und Salz in einem langstieligen Topf zum kochen bringen., dann das gesiebte Mehl und die Speisestärke auf einmal ins kochende Wasser schütten, umrühren, bis sich ein Teigkloß bildet, der sich leicht vom Topfboden löst. Dann nochmals für 1 Minute ca. aufs Feuer stellen und gut umrühren. Den noch heißen Teig in eine Schüssel geben, den Zucker, Vanillinzucker, das Aroma, und die Eier nacheinander darunterrühren. Nur soviel Eier dazugeben, bis der Teig stark glänzt und so vom Löffel reißt, daß lange Spitzen hängen bleiben. Zuletzt das Backpulver und die Rosinen unter den Teig mischen. Die Friteuse einschalten und Temperaturwahlschalter auf 160°C einstellen. Nach Erlöschen der Kontrollampe mit zwei Löffeln Kugeln formen und diese ins Öl gleiten lassen (ca. 18 Stück pro Fritiervorgang) und für 15 - 16 Minuten backen; nach halber Garzeit einmal wenden. Die Brandteigbällchen, können ohne Fritierkorb gebacken werden, da sie auf der Oberfläche schwimmen.

32

## Pilze

### Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 400g Champignons
- 1 Ei
- 1/2 Glas Milch
- geriebener Parmesan
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 150°C  
**Garzeit:** 9 - 10 min

Pilze sorgfältig putzen und in nicht zu kleine Scheiben schneiden; darauf achten, daß kein Sand an den Pilzen bleibt. Ei, Milch und Salz verquirlen und die Pilze zuerst in den Teig tauchen, danach in Semmelbrösel und geriebenem Parmesan wenden. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 150°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Pilze in den Korb geben und 9 bis 10 Minuten goldgelb fritieren. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchentrepp ausgelegten Servierteller geben, salzen und sofort servieren.

## Zucchini

### Zutaten für 2 Personen:

- 300g Zucchini
- Mehl
- 1 Eßl. Olivenöl
- Salz

**Thermostat-Temperatur:** 160°C  
**Garzeit:** 11 - 12 min

Mehl, Öl und ein Eßl. Wasser zu einem glatten Teig verquirlen und 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zucchini in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und in den Teig tauchen. Die Friteuse bei gesenktem Fritierkorb und Thermostat auf 170°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Zucchini in den Korb geben und 11 bis 12 Minuten fritieren, nach halber Garzeit mit zwei Gabeln wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchentrepp ausgelegten Servierteller geben, salzen und sofort servieren.

## Berliner Pfannkuchen (ohne Fritierkorb)

### Zutaten für 10 Pfannkuchen:

- 150 g Weizenmehl
- 15 g Hefe
- 30 g Butter
- 1 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Ei und 1 Eigelb
- Marmelade
- Puderzucker

**Thermostat-Temperatur:** 150°C  
**Garzeit:** 11 - 12 min

Die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser auflösen, dann in eine Schüssel geben und mit etwa 40 g Mehl zu einem weichen Vorteig schlagen und diesen ca. 15 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen; danach sollte der Vorteig doppelt so groß sein. Das restliche Mehl mit etwas Salz und dem Zucker auf ein Backbrett geben, in der Mitte eine Kuhle machen, dahinein das Ei und Eigelb, die weiche, in kleine Stücke geschnittene Butter geben und verkneten, dann den Vorteig zugeben. Den Teig solange kneten, bis es sich vom Backbrett löst. Dann aus dem Teig eine Kugel formen, mit Mehl bestäuben, zudecken und ca. zwei Stunden, bis er doppelt so groß ist, gehen lassen. Den Teig nochmals gut durcharbeiten und auf dem bemehlten Backbrett ausrollen in ca. 1cm Dicke; runde, etwa 8 cm große Scheiben ausstechen. Auf die Hälfte der Scheiben etwas Marmelade geben, die Ränder leicht anfeuchten und die restlichen Scheiben daraufsetzen und festdrücken. An einem warmen Platz nochmals für 2 Stunden ruhen lassen. Die Friteuse einschalten und Temperaturwahlschalter auf 150°C einstellen. Nach Erlöschen der Kontrollampe, die Pfannkuchen, vier Stück pro Fritiervorgang, ins Gerät geben und für 11 - 12 Minuten backen, nach halber Garzeit wenden. Die Pfannkuchen können ohne Fritierkorb gebacken werden, da sie auf der Oberfläche schwimmen.