

D

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

(siehe Umschlagseite)

- A. Deckel
- B. Sichtfenster (wenn vorgesehen)
- C. Filter-Kontrollfenster
- D. Gleitschalter
- E. Korbgriff
- F. Kontrolllampe
- G. Abflußschlauch (wenn vorgesehen)
- H. Abflußschlauch-Abdeckplatte
- I. Temperaturwahl- / Ausschalt-Gleitschalter
- J. Zeitschalter versenkt (wenn vorgesehen)
- K. Deckelöffnungsdrucktaste
- L. Gerätegriff
- M. Feststellvorrichtung
- N. Kabelfach
- O. Kondenswasserabflußöffnung
- P. Innere Sicherheitsklappe
- Q. Kondenswasserauffangbehälter

Technische Daten

Betriebsspannung	siehe Typenschild
Leistung	siehe Typenschild
Fassungsvermögen:	max. 1,2 l. Öl bzw. 1 kg. Fett
Max. Füllmenge:	1 kg. Kartoffeln

SICHERHEITSHINWEISE

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Das Gerät nur an eine Steckdose mit Mindestabsicherung von 10A und einwandfreier Erdleitung anschließen.
Sollte der Gerätestecker für die Steckdose ungeeignet sein, ist dieser durch qualifiziertes Fachpersonal mit einem geeigneten auszuwechseln.
- Das Netzkabel dieses Gerätes darf ausschließlich durch vom Hersteller autorisierte Kundendienst-Stellen ausgewechselt werden, da zum Auswechseln besonderes Werkzeug nötig ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, wenden Sie sich nur an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß, beim Bedienen nur die Griffe und Drehknöpfe aus Plastik berühren. **DAS GERÄT NUR AN EINEM VON KINDERN UNZUGÄNGLICHEN ORT AUFSTELLEN.**

- Das Gerät darf, solange das Öl heiß ist, nicht transportiert werden.
- **Die Friteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. Fettes in Betrieb gesetzt werden. Wird das Gerät leer in Betrieb gesetzt, wird es durch einen Thermoschutzschalter automatisch außer Betrieb gesetzt.** Zur erforderlichen Wiederinbetriebsetzung des Gerätes wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Sollten Ölverluste am Gerät auftreten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Der Fritierkorb rastet selbständig in den Becken-Drehzapfen ein.
- Vor der ersten Inbetriebnahme der Friteuse, die Innenwände und den Korb sorgfältig mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
Um Beschädigungen zu vermeiden, darf der Fritierkorb zum Einrasten auf keinen Fall mit Hand gedreht werden.
- Das Gerät ist funkenstört gemäß EWG-Richtlinien 87/308.
FÜR DIE MODELLE MIT ÖLABLAßSCHLAUCH
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes den Kartonschutz (wenn vorgesehen) aus der Becken-Abflußöffnung entfernen und das Becken und den Fritierkorb sorgfältig mit heißem Wasser und einem geeigneten Geschirrspülmittel reinigen; danach abtrocknen.
- Während des Betriebs muß der Abflußschlauch immer verschlossen und in seinem Sitz engesetzt sein.

GEBRAUCHSANWEISUNG**Einfüllen des Fritierfett/-Öl**

- Den Deckel durch Drücken der Taste öffnen (Abb. 1).
- Den Fritierkorb durch Hochziehen des Korbgriffes (Abb. 2) in die oberste Position heben. Den Fritierkorb durch gleichzeitiges nach hinten und nach oben ziehen herausheben (Abb. 3).
- 1,2l Öl bzw. 1kg Fett in den Behälter füllen.
Der Behälter muß immer mit Fritierfett/-Öl zwischen Maximal- und Minimalstand gefüllt sein.

Beste Fritierergergebnisse werden bei Verwendung eines guten Erdnußöls erzielt. Auf jeden Fall soll vermieden werden verschiedene Ölsorten zu mischen.

Wird Fett in Tafeln verwendet muß es vorher, **um trockenes Erhitzen der Friteuse während der ersten Minuten zu vermeiden**, in kleine Stücke geschnitten werden. Die Temperatur muss bis zur vollständigen Verflüssigung des Fetts auf 150°C eingestellt werden. Erst danach die gewünschte Temperatur einstellen.

FRITIEREN

1. Das Fritiergut in den Fritierkorb füllen. Darauf achten, daß nicht zuviel Fritiergut eingefüllt wird (max. 1kg frische Kartoffeln).
Um ein gleichmäßiges Fritieren zu gewährleisten, sollte das Fritiergut so im Fritierkorb verteilt werden, daß es sich möglicherweise am Rande und nicht in der Mitte befindet.
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 auf die gewünschte Temperatur stellen (Abb. 4) (siehe Tabelle); nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlöscht die Kontrolllampe.
4. Sofort nach dem Erlöschen der Kontrolllampe den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes, nach Zurückschieben des Gleitschalters, ins Öl gleiten lassen.
 - Es ist vollkommen normal, daß reichlich Dampf aus den Deckelschlitzen austritt.
 - Es ist vollkommen normal, daß sich der Deckel am Deckelgitter durch die Wärmeausdehnung leicht verformt.
 - Am Anfang des Fritiervorgangs bildet sich an der Innenseite des Sichtfensters, (wenn vorhanden), eine Dampfschicht, die dann beim Fritieren verschwindet.
 - Dampftropfenbildung am Korbgriff ist während des Betriebs vollkommen normal.
5. Bei mit Zeitschalter ausgerüsteten Modellen kann die gewünschte Garzeit auf dem Versenk-Drehknopf eingestellt werden. Zur Einstellung muß der Drehknopf gedrückt werden.

ENDE DES FRIETVORGANGS

Nach Ablauf der eingestellten Zeit (bei mit Zeitschalter ausgerüsteten Modellen wird das Ende der Fritierzeit durch ein akustisches Signal gemeldet), den Fritierkorb anhaben und kontrollieren ob das Gargut 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 ausgeschaltet.

Das überschüssige Öl durch Anheben des Fritierkorbs in die oberste Position abtropfen lassen.

Anmerkung: Ist Fritieren in mehreren Phasen erforderlich, Fritierfett zwischendurch aufheizen, bis Kontrolllampe erlischt.

FILTERN DES FRIETIERFETT/-ÖL

Da sich beim Fritieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, Speisereste abset-

zen und diese durch Verbrennen die Qualität der Fritierfett/-Öl stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Fritiervorgang empfehlenswert.

Zum Filtern wird folgendermaßen vorgegangen:

1. Deckel der Friteuse öffnen und Fritierkorb herausnehmen. **Kontrollieren ob das Öl genug abgekühlt ist** (ausreichend 2 Stunden).
2. Die Abdeckplatte gemäß Abb. 5 öffnen.
3. Innere Sicherheitsplatte gemäß Abb. 6 drehen und Abflußschlauch herausziehen.
4. Den Stöpsel vom Abflußschlauch entfernen (Abb. 7), den Schlauch mit zwei Fingern umbiegen, um zu vermeiden, daß das Fritierfett/-Öl beim Abnehmen des Stöpsels herausläuft, bevor der Schlauch in einen Behälter gesteckt wird.
5. Das Fritierfett/-Öl in einen geeigneten Behälter laufen lassen (Abb. 8).
6. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
7. Den Abflußschlauch **mit dem Stöpsel schließen** und in seinen Sitz einführen.
8. Bei den Modellen ohne Ölablaßschlauch nach dem Entfernen des Deckels (Abb. 12-13) die Wanne wie auf Abb. 9 gezeigt entleeren.
9. Einen der mitgelieferten Filter in den Fritierkorb einlegen (Abb. 10). Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
10. Dann der Fritierfett/-Öl sehr langsam, um zu vermeiden, daß das Flüssigkeit nicht am Filter überläuft, in die Friteuse gießen (Abb. 11).
11. 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 sie 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 vor dem Ablassen nicht zu stark abgekühlt wird, da es zu hart wird.

GERUCHSFILTERWECHSEL

Die im Deckel eingelegten Geruchsfiler verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Die Farbänderung des Filters, durch das an der Innenseite des Deckels angebrachte Kontrollfenster sichtbar, macht darauf aufmerksam, daß der Filter gewechselt werden sollte.

Zum Wechsel folgendermaßen vorgehen:

1. Die Feststellvorrichtung des Deckels durch Ziehen in Pfeilrichtung gemäß Abb. 12 herausziehen.
2. Den Deckel durch Ziehen nach vorne und nach oben gemäß Abb. 13 abnehmen; beide Hände verwenden.

3. Schrauben lösen und den Metall-Innendeckel abnehmen (Abb. 14).
4. Die alten Filter mit den neuen gemäß der Montageanleitung in Abbildung 15 auswechseln; darauf achten daß die Kerben im "hellen" Filter exakt mit den betreffenden Löchern des Plastikdeckels übereinstimmen.
Die Oberfläche mit den beiden farbigen Markierungen muß in Richtung des schwarzen Filters gerichtet sein.
5. Den Innendeckel und Deckel wieder montieren und die Feststellvorrichtung wieder einsetzen.

REINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten ausgeführt werden, immer den Netzstecker ziehen.

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

Den Deckel nicht ins Wasser tauchen bevor der Filter entfernt wurde. Zur Reinigung des Beckens folgendermaßen vorgehen:

- **Nach dem das Öl für ca. 2 Stunden ausreichend abgekühlt ist**, die Fritierflüssigkeit durch Abflußschlauch ablaufen lassen.
- Die Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
- Das Becken mit heißem Wasser und einem Geschirrspülmittel reinigen; danach das Becken sorgfältig ausspülen und trocknen.
- Zur Reinigung des Abflußschlauches den mitgelieferten Ausputzer verwenden (Abb. 16).
- Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt.
- Es empfiehlt sich den Fritierkorb in regelmäßigen Abständen zu reinigen; dabei darauf achten, daß sämtliche Ablagerungen am Rollenführungsring sorgfältig entfernt werden.
- Nach jedem Gebrauch die Friteuse außen, mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. 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).
- Darauf achten, daß die Kondenswasserabflußöffnung (O) nicht verstopft ist.
- Nach jedem Gebrauch den Kondenswasserabfänger (Q) ausleeren.

Modell mit Antihaf-Becken

Zur Reinigung des Beckens dürfen auf keinen Fall Scheuermittel bzw. Topf-Scheuerlappen verwendet werden, sondern nur ein weiches Tuch und ein neutrales

Reinigungsmittel.

RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITIERFETT/-ÖL

Das Öl bzw. Fett darf auf keinen Fall unter den Mindeststand sinken. Ab und zu muß das Fritierfett/-Öl vollkommen erneuert werden. Die Verwendungsdauer ist auf jedem Fall vom Fritiergut abhängig.

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

Nach mehrmaligem Erhitzen verliert das Fett/Öl seine Back- und Brateigenschaften. Wir empfehlen, das Fritierfett/bzw.-Öl spätestens nach 5-8 maligen Gebrauch vollständig zu erneuern.

Unsere Roto-Friteuse benötigt im Vergleich zu anderen Friteusen nur 50% Fritierfett bzw.-Öl. Sie sparen also 50% der Fettkosten.

RICHTIGES FRITIEREN

- Wichtig ist, daß für jedes Rezept die empfohlene Temperatur eingehalten wird. **Wird bei zu niedriger Temperatur fritieren, 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 der Fritierfett/-Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollampe erlischt.**
- Nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb geben, da sich die Temperatur des Fritierfett/-Öl dadurch zu stark senken würde und das Fritiergut demzufolge zu fett bleibt und ungleichmäßig gegart wird.
- Wenn eine geringe Menge Fritiergut fritiert werden soll, muss die Temperatur des Öls niedriger als angegeben eingestellt werden, um so ein starkes Aufbrodeln des Öls zu vermeiden.
- 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 (im besonderen Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden; darauf achten, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel, bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird, gut abgeklopft wird.



FRITIEREN VON FRISCHKOST

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Zeit in Minuten	
POMMES FRITES	Halbe Portion	500	190	Phase 1	6-7
				Phase 2	1-2
	Ganze Portion	1000	190	Phase 1	10-12
				Phase 2	2-3
FISCH	Kalamare	500	160	9-10	
	Kammuscheln	500	160	9-10	
	Scampi	600	160	7-10	
	Sardinen	500-600	170	8-10	
	Tintenfisch	500	160	8-10	
	Seezungen (3)	500-600	160	6-7	
FLEISCH	Rinderschnitzel (2)	250	170	5-6	
	Hühnerbrüstchen (3)	300	170	6-7	
	Frikadellen (8 - 10)	400	160	7-9	
GEMÜSE	Artischocken	250	150	10-12	
	Blumenkohl	400	160	8-9	
	Pilze	400	150	9-10	
	Auberginen	300	170	11-12	
	Zucchini	200	170	8-10	

Die in der Tabelle aufgeführten Speisen wurden gemäß der in den beigelegten Rezepten angegebenen Garzeiten und Temperaturen frittiert. Es soll jedoch darauf hingewiesen werden, daß die Garzeiten und Temperaturen lediglich als Hinweis gelten und von der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack abhängig sind.

FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

- Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur der Fritierfett/-Öl erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.
- Vor dem Fritieren sollten auf jedem Fall die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der Tiefkühlkost bilden, entfernt werden. Der Fritierkorb muß sehr langsam, um das Aufschäumen zu verhindern, in der Fritierfett/-Öl getaucht werden.

Die angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Anhaltswerte. Vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlene Temperaturen und Garzeiten beachten.

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Zeit in Minuten	
POMMES FRITES (vorgekocht)		180 (*)	190	Phase 1	3-4
				Phase 2	1-2
KARTOFFEL-KROKETTEN		500	190	7-8	
FISCH	Fischstäbchen	300	190	4-6	
	Krabben	300	190	4-6	
FLEISCH	Hühnerbrüstchen (3)	200	180	6-8	

Bevor der Fritierkorb ins Öl getaucht wird, prüfen ob der Friteusedeckel gut verschlossen ist.

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



BETRIEBSSTÖRUNGEN

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritierfett/-Öl verbraucht Ungeeignete Fritierfett/-Öl	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritierfett/-Öl läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes. Fritierfett zu alt schäumt auf. Der Ölstand überschreitet den max. Stand. Fritiergut nicht trocken genug.	Langsam eintauchen. Fritierfett erneuern. Ölmenge im Becken verringern. Lebensmittel sorgfältig trocknen
Fritierfett/-Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Fritierfett/-Öl im Becken in Betrieb gesetzt und der Thermoschutz ist durchgebrannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst (Thermoschutz muß ausgetauscht werden)
Fritiergut wird nur auf einer Fritierkorbseite gar	Der Fritierkorb dreht nicht beim Fritieren	Beckenboden reinigen Rollenführungsring am Fritierkorb reinigen
Zuviele Ölspritzer bei geöffnetem Deckel	Kondenswasserabflußöffnung (O) verstopft	Abflußöffnung von Ablagerungen befreien

REZEPTE

POMMES FRITES

Zutaten für 4 bis 5 Personen: 1kg Kartoffeln; Salz
Thermostat-Temperatur: 190°C
Garzeit:

1. Phase	10-12 min.
2. Phase	2- 3 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. Dal Öl auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrollampe den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes ins Öl tauchen; 10 bis 12 Minuten fritieren. Den Fritierkorb heben; nach erneutem Erlöschen der Kontrollampe, 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.

SCAMPI

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 600g Scampischwänze; Salz; Mehl; 1 Zitrone
Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 7-10 min.

Die Scampischwänze schälen und in Mehl wenden. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Scampi in den Korb füllen und 7 bis 10 Minuten fritieren. Nach ein paar Minuten sollten die Scampi gewendet werden. Heiß servieren.

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 600g Scampischwänze; 2 Eier; 3 EBl. Mehl; Salz; 1 Tasse Milch; 1 Zitrone
Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 7-10 min.

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem glatten Teig verquirlen. Die Scampischwänze in den Teig tauchen und eine Stunde ziehen lassen. Die Friteuse bei ins Öl getauchtem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Scampi einlegen und 7 bis 10 Minuten fritieren. Nach 3 bis 4 Minuten die Scampi wenden.

POMMES FRITES (vorgekocht)

Zutaten für 2 bis 3 Personen: g. 180 Kartoffeln; Salz
Thermostat-Temperatur: 190°C
Garzeit:

1. Phase	3-4 min.
2. Phase	1-2 min.

Dal Öl auf 190°C erhitzen und nach Erlöschen der Kontrollampe den Fritierkorb durch vorsichtiges Herunterdrücken des Korbgriffes ins Öl tauchen; 3 bis 4 Minuten fritieren. Den Fritierkorb heben; nach erneutem Erlöschen der Kontrollampe, den Fritierkorb für weitere 1 bis 2 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°C
Garzeit: 9-10 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 Kontrollampe die Kalmare in den Korb füllen und 9 bis 10 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.

KAMMUSCHELN

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 500g Kammuscheln; 1 Zitrone; Mehl; Salz
Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 9-10 min.

Kammuscheln sorgfältig waschen, darauf achtgeben, das kein Sand an den Muscheln bleibt. Die Muscheln gut trocknen und in Mehl wenden. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Muscheln in den Korb füllen und 9 bis 10 Minuten fritieren. Nach halber Garzeit den Fritierkorb heben und schütteln, damit die Muscheln gleichmäßig fritieren. Danach gut abtropfen lassen, salzen und mit Zitronenstücken garniert, sofort servieren.

SARDINEN

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 500/600g Sardinen; 1 Zitrone; Mehl; Salz

Thermostat-Temperatur: 170°C
Garzeit: 8-10 min.

Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 170°C einschalten. In der Zwischenzeit die Sardinen sorgfältig putzen, waschen und den Kopf entfernen; dann gut trocknen und in Mehl wenden. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Sardinen in den Korb füllen und 8 bis 10 Minuten fritieren. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen, salzen, und sofort, eventuell mit Zitronenstücken garniert, servieren.

TINTENFISCHE

Zutaten für 2 Personen: 500g kleine Tintenfische; Mehl (sie fritieren besser; 1 Zitrone und sind zarter); Salz

Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 8-11 min.

Tintenfische sorgfältig putzen, gut trocknen und in Mehl wenden. Die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 160°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Tintenfische in den Korb füllen und 8 bis 11 Minuten fritieren, nach ca. 5 bis 6 Minuten die Tintenfische wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen, auf einen Servierteller geben, salzen und mit Zitronenstücken garnieren. Heiß servieren.

SEEZUNGEN

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 3 Seezungen à 200g; 1 Zitrone; Mehl; Petersilie; 1 Glas Milch; Salz

Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 6-7 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 Kontrollampe die Seezungen in den Korb füllen und 6 bis 7 Minuten fritieren, nach ca. 3 bis 4 Minuten die Seezungen wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen Servierteller geben, salzen und mit Petersilie und Zitronenstücken garnieren. Heiß servieren.

RINDERSCHNITZEL/HÜHNERBRÜSTCHEN

Zutaten für 2 Personen: 2 Rinderschnitzel/Hünerbrüstchen à 150g; Semmelbrösel; 2 Eier; Salz, Pfeffer

Thermostat-Temperatur: 170°C
Garzeit: 5-6 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 5 bis 6 Minuten fritieren, nach halber Garzeit wenden. Nach Geschmack salzen und heiß servieren.

FRIKADELLEN

Zutaten für 2 Personen: 400g Hackfleisch; Salz, Pfeffer; 30g Mortadella; 1 Zitrone und Salat; 2 Eier blätter zum Garnieren

Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 7-9 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 Kontrollampe sofort die Frikadellen in den Korb geben und 7 bis 9 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.

BLUMENKOHL

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 1 Blumenkohl (ca. 400g); Semmelbrösel; 2-3 Eier; Salz

Thermostat-Temperatur: 160°C
Garzeit: 8-9 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 8 bis 9 Minuten fritieren, nach 4 Minuten wenden. Nach dem Fritieren sofort servieren.

ZUCCHINE

Zutaten für 2 Personen: 200g Zucchini; 1 Eßl. Olivenöl; 2 Eßl. Mehl; Salz

Thermostat-Temperatur: 170°C
Garzeit: 8-10 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 8 bis 10 Minuten fritieren, nach halber Garzeit mit zwei Gabeln wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben, salzen und sofort servieren.

ARTISCHOCKEN

Zutaten für 2 Personen: 250g frische Artischocken; 1

Ei; 3 Eßl. Mehl; Salz

Thermostat-Temperatur:

150°C

Garzeit:

10-12 min.

Artischocken der Länge nach in kleine Stücke schneiden und in Zitronenwasser legen, damit sie nicht dunkel werden. Die Friteuse bei ins Öl getauchtem Fritierkorb und Thermostat auf 150°C einschalten. In der Zwischenzeit die Artischocken abtropfen lassen, trocknen und zuerst in Mehl wenden, dann in das mit Salz verquirlte Ei tauchen. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Artischocken in den Korb geben und 10 bis 12 Minuten goldgelb fritieren. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben, salzen und heiß 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; 1 Eigelb; Marmelade; Puderzucker

Thermostat-Temperatur

150°

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 10 Minuten backen, nach halber Garzeit wenden. Die Pfannkuchen können ohne Fritierkorb gebacken werden, da sie auf der Oberfläche schwimmen.

PILZE

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 400g Champignons; Semmelbrösel; 1 Ei; geriebener Parmesan; 1/2 Glas Milch; Salz

Thermostat-Temperatur:

150°C

Garzeit:

9-10 min.

Pilze sorgfältig putzen und in nicht zu kleine Scheiben schneiden; darauf achtgeben, 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 Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben, salzen und sofort servieren.

AUBERGINEN

Zutaten für 2 Personen: 300g Auberginen; Salz; Mehl

Thermostat-Temperatur:

170°C

Garzeit:

11-12 min.

Auberginen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden, reichlich mit Salz bestreuen und eine Stunde ziehen lassen; danach gut trocknen und in Mehl wenden. In der Zwischenzeit die Friteuse bei gehobenem Fritierkorb und Thermostat auf 170°C einschalten. Nach Erlöschen der Kontrollampe die Auberginen in den Korb geben, darauf achtgeben, daß sie nicht aneinander kleben und 11 bis 12 Minuten fritieren. Nach halber Garzeit den Deckel öffnen und die Auberginenscheiben mit zwei Gabeln wenden. Nach dem Fritieren gut abtropfen lassen und auf einen mit Küchenkrepp ausgelegten Servierteller geben; nach Geschmack salzen und 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°

Garzeit

16Min.

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 16 Minuten backen; nach halber Garzeit einmal wenden. Die Brandteigbällchen, können ohne Fritierkorb gebacken werden, da sie auf der Oberfläche schwimmen.