

NL

Lees deze gebruiksaanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Alleen zo kunt u genieten van de beste resultaten en absolute veiligheid.

AANBEVELINGEN (Zie pag. 3)

- | | |
|--|---|
| A Haak filterdeksel (Zie fig. 3) | M Handvat van het mandje |
| B Deksel anti-geur filter | N Lampje |
| C Deksel | O Opbergvak voor afvoerslangetje "Easy clean system" (indien aanwezig) |
| D Kijkglas (indien aanwezig) | P Afvoerslangetje "Easy Clean System" |
| E Filter controlelampje | Q Knop thermostaat en uitschakelen |
| F Elektronische timer (indien voorzien) | R Knop voor het openen van de deksel |
| G Knop bereidingstijd | S Handvat |
| H Knop voor aanzetten/start | T Sponsje voor de absorptie van condenswater |
| I Batterijbescherming (indien voorzien) | U Opbergvak voor het snoer |
| L Knop handvat | |

TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning: zie het plaatje met de technische eigenschappen

Vermogen dat verbruikt wordt: " "

Maximale inhoud: 2 liter frituurolie of 1,8 kg frituurvet

Maximale hoeveelheid etenswaren: 1 kg aardappelen

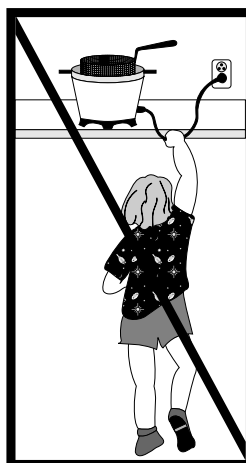
De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn voor het aanraken van het voedsel zijn overeenkomstig de EEG Richtlijn 89/109. Bovendien is dit apparaat overeenkomstig met de relative **CE** richtlijnen, ook in het geval van radiostornissen.

AANBEVELINGEN

- Dit apparaat is ontworpen om gerechten te bakken en alleen voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet voor andere doeleinden gebruikt worden en mag niet veranderd of op generlei wijze beschadigd worden.
- Het apparaat niet in gebruikstellen als het beschadigd is. (b.v. door val).
- Voor dat u de friteuse voor het eerst gebruikt, zal u de binnenkant van de pan en het frituurmandje zorgvuldig schoonmaken met een warm sopje het overgebleven water in de kuip zorgvuldig uitdrogen.
- **De friteuse zal in gebruik gesteld worden (door de stekker in het stopkontakt te steken) allèen nadat deze met olie of vet gevuld is. Inderdaad, indien deze leeg verwarmd wordt, zorgt een thermische veiligheidssysteem voor de onderbreking van de funktionering.** In dit geval, om het apparaat weer in gebruik te stellen, is het noodzakelijk zich te wenden tot een door ons gemachtigde bijstandscentrum.
- Voor het gebruik dient nagegaan te worden of de spanning van het net overeenstemt met de spanning die op het toestel aangegeven is.
- De stekker van uw toestel uitsluitend in een stopkontakt steken die een minimum vermogen van 10A heeft en die voorzien is van een efficiënte aarding.
- Tijdens de werking is het apparaat heet, men zal bijgevolg uitsluitend de plastieke knoppen en handvatten aanraken. **HET TOESTEL BUITEN BEREIK VAN KINDEREN PLAATSEN.**
- Wanneer u de frituurpan gebruikt moet het afvoerslangetje altijd opgeborgen zijn in het daartoe bestemde

vak.

- De friteuse niet verplaatsen wanneer de olie nog warm is; men loopt het risico om ernstige brandwonden op te lopen.
- Indien de friteuse zou lekken, gelieve zich te wenden tot het centrum voor technische bijstand of tot het door de firma aangesteld personeel.
- Het apparaat niet uitschakelen door aan de kabel te trekken: altijd met de stekker werken.
- **Hete olie kan lelijke brandwonden veroorzaken om deze reden, het snoer nooit op het werkblad laten slingeren of laten hangen om te vermijden dat men er per ongeluk zou blijven achter haken. De friteuse nooit met een verlengsnoer gebruiken.**



- Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Tijdens de werking en als de olie heet is moet het deurtje van het afvoerbuisje altijd gesloten zijn.
- Verplaats het apparaat aan de daarvoor bestemde handvaten (S) (Gebruik hiervoor nooit het handvat van de mand).

GEBRUIKSAANWIJZING

HET VULLEN

- Het mandje op de hoogste positie tillen door het daarvoor bestemde handvat omhoog te trekken (fig. 1).
- Op de drukknop **(R)** drukken (fig. 2) en het deksel openen.
- Het mandje eruit halen door het tegelijkertijd omhoog en naar zich toe te trekken (fig. 3).

De handeling van het opheffen en het neer laten zakken van het mandje moet ALTIJD bij gesloten deksel uitgevoerd worden.

- Giet 2 liter olie (of 1.8 kg vet) in de pan.

Het niveau moet altijd tussen het minimum en het maximum blijven. Het maximum niveau nooit overschrijden.

U zult de beste resultaten bereiken met **goede arachideolie**. Olijfolie is ideaal, want ze is minder kwetsbaar, maar als u ze lang gebruikt gaat u het wel proeven. Vermijd vooral om verschillende soorten olie of vet met elkaar te mengen.

Indien u plantaardige vetpakjes gebruikt, snij ze in kleine stukken, zodanig dat de friteuse gedurende de eerste minuten **niet zonder vocht zou verwarmen**. Het wordt bovendien aangeraden gedurende de eerste fase voorverwarming, de knop van de thermostaat op Min. te zetten.

Laat de plantaardige vetpakjes in de pan smelten. Wanneer ze volledig gesmolten zijn, kunt U het frituurmandje indompelen.

VOORVERWARMING

1. Vul het frituurmandje dat nog op de hoogste stand staat. Maak het niet te vol (max. 1 kg verse aardappelen).
2. Plaats vervolgens het handvat van het mandje in de gleuf van de pan (fig. 2). Het deksel sluiten door het lichtjes naar beneden te drukken
3. Plaats de thermostaat knop **(Q)** (fig. 4) op de gewenste temperatuur (zie aanwijzingingstabel). Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit.

FRITUREN

1. Zodra het lampje uit is laat u het mandje meteen in de olie zakken door de knop **(L)** op het handvat naar achteren te schuiven.
 - **Het is heel normaal, dat direct na deze handeling, vanuit de filterhouder een behoorlijke hoeveelheid hete damp zich vrijmaakt.**
 - **Het is ook normaal dat, gedurende de inwerkstelling, enige condensdruppels van het dekstel langs de metalen- of plasticwanden van het apparaat glijden.**

- Wanneer u begint te frituren (zodra u het mandje in de olie heeft laten zakken) beslaat de binnenwand van het kijkglas (indien voorzien). Deze condensatie gaat van zelf weer weg. Wanneer u het kijkvenster vantevoren invet met olie, zal er geen condenswater op komen, zodat u een beter zicht houdt.

2. Bij modellen voorzien van elektronische minutenteller **(F)** kan men de verlangde baktijd inschakelen. Indien de timer voorzien is van een batterijbescherming **(I)**, wordt deze verwijderd door licht te trekken en zò de funktiering toe te staan, daarna als volgt handelen:

- Druk op de "ON/START"-knop **(H)**: de minutenteller gaat aan en de cijfers beginnen te knipperen.
- Druk op de "+min"- **(G)** knop totdat de gewenste tijd bereikt is.
- Wanneer u op de "ON/START"-knop **(H)** drukt zal de minutenteller beginnen met het aftellen van de weergegeven minuten. De cijfers knipperen niet meer; nu knippert echter het puntje.
- Wanneer u een fout maakt bij het instellen, of wanneer u de teller af wilt zetten, dient u gelijktijdig op de knoppen **G** en **H** te drukken; zo zet u de minutenteller weer op nul.
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal (dit kunt u afzetten door op één van beide knoppen te drukken).

Let op: de minutenteller geeft het eind van de bereidingstijd aan, maar schakelt het apparaat niet uit.

- Na ongeveer 20 seconden nadat het geluidssignaal heeft geklonken, schakelt de minutenteller zichzelf uit.

De elektronische minutentimer kan uit het apparaat gehaald worden, om makkelijker door U gebruikt te kunnen worden (zie fig. 16/1).

VERVANGING VAN DE MINUTENTIMER-BATTERIJ (fig. 16) (voor de modellen die ermee voorzien zijn)

- De minutentimer uit zijn opbergruimte nemen door aan de linkerzijde te drukken (1)
- De batterijdeksel die aan de achterkant van de minutentimer zit, tegen de klok in draaien (2) totdat hij loslaat.
- De batterij vervangen.

Zowel in geval van vervanging als indien het apparaat niet meer gebruikt wordt, dient de batterij verwijderd te worden en weggegooid volgens de wettelijke voorschriften omdat deze schadelijk is voor het milieu.

NA HET FRITURE

Zodra de ingestelde tijd verstreken is trekt u het mandje omhoog en controleert u of het gerecht de juiste kleur heeft. Bij de modellen voorzien van kijkglas hoeft u de deksel niet open te maken. Heeft u de juiste frituurgraad bereikt, dan zet u de pan uit door de thermostaat op "Off" te zetten. U zult een klik horen. Enige ogenblikken laten uitlekken, daarna het deksel open doen, en zonder teveel schudden het mandje eruit halen.

Als het bakken in twee periodes plaatsheeft (vb. aardappelen), het deksel niet ontgrenzen, maar wachten dat het controlelampje uitgaat en laat het mandje nog één keer zakken (zie aanwijzigingstabel).

FILTREREN VAN HET OLIE OF VET

We raden aan dit elke keer na het frituren te doen aangezien de deeltjes eten, vooral wanneer het gepaneerd of met meel bestoven is en dus een poosje in het vocht heeft gelegen, makkelijk aanbranden. Hierdoor wordt de olie gauw vies.

Filter het frituurvet zoals hier wordt beschreven:

Modellen met afvoerbuisje voor olielediging.

Procedere nel seguente modo:

1. Open de deksel en verwijder het mandje.
Controleer of de olie goed afgekoeld is (twee uur heeft).
2. Open het deurtje (O) (zie fig. 5) en aangegeven het slangetje.
3. Verwijder het dopje van het slangetje (fig. 6).
Knijp het slangetje hierbij goed met twee vingers dicht, anders vloeit het frituurvocht naar buiten zodra u het dopje eraf haalt.
4. Laat het frituurvocht in een bak vloeien (fig. 7);
5. Veeg eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak;
6. Stop het slangetje met de dop erop weer terug in het opbergvakje;
7. Zet het mandje weer op de hoogste stand en leg één van de filter die u bij de pan heeft gekregen op de bodem van het mandje (fig. 8). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst;
8. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 9);

N.B.: De zo gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden, ookal raden we aan het frituurvet afgedekt te bewaren indien u het niet regelmatig gebruikt.

Wanneer u het vet in een pot of fles wilt laten lopen gebruikt u het slangetje zoals aangegeven in fig. 10.

Bewaar frituurolie waar vis in gefrituurd is niet samen met olie waar u andere gerechten in frituurt.

Laat frituurvet niet te lang afkoelen anders stolt het

Modellen zonder afvoerbuisje voor olielediging.

Zoals volgt handelen:

1. Na het deksel eraf genomen te hebben (fig. 12), het bekken ledigen zoals op fig. 11 aangegeven.
2. Zet het mandje weer op de hoogste stand en leg één van de filter die u bij de pan heeft gekregen op de bodem van het mandje (fig. 8). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst;
3. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 9);

N.B.: De zo gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden, ookal raden we aan het frituurvet afgedekt te bewaren indien u het niet regelmatig gebruikt.

Bewaar frituurolie waar vis in gefrituurd is niet samen met olie waar u andere gerechten in frituurt.

Laat frituurvet niet te lang afkoelen anders stolt het

VERVANGEN VAN DE ANTI-REUKFILTER

Op den duur absorbeert de anti-reukfilter niet meer. De filter verandert van kleur. Dit kunt u zien door de opening (E) in de onderkant van de deksel. Vervang de filter als volgt:

Voor de vervanging, het plastieke filterdeksel B wegnemen (fig. 13) door op de haak A in richting van de pijl 1 te drukken, daarna oplichten in richting van pijl 2.

De filters vervangen.

N.B.: Het witte filter moet rusten op het metalen deurtje (fig. 14) en het oppervlak met het gekleurde deel moet naar boven gericht zijn (naar het zwarte filter toe)

Monteer vervolgens het deksel B en let er hierbij op dat de achterste haken correct naar binnen geschoven zijn, zoals is aangegeven in figuur 14.

ONDERHOUD

Voor ieder onderhoud **moet men naziën dat de stekker uit het stopcontact is genomen**. **Dompel de frituurpan nooit onder in water en zet hem evenmin onder de kraan. Het water dat infiltreert kan shokken veroorzaken.**

Het deksel is verplaatsbaar, om het te verwijderen als volgt te werk gaan: Het deksel naar achteren duwen /zie pijl "1", fig. 12) en tegelijkertijd naar boven trekken (zie pijl "2", fig. 12)

Verwijder eerst de filter uit de deksel voordat u die in het water onderdompelt.

Reinig de pan zoals hieronder wordt beschreven:

- **Nadat u de olie twee uur heeft laten afkoelen kunt u hem afgieten met het daartoe bestemde slangetje.**
- Maak met een sponsje of wat keukenpapier de pan schoon en verwijder eventuele restjes.
- Gebruik warm water en afwasmiddel voor het grondig reinigen van de binnenkant van de pan. Daarna goed afspoelen en afdrogen.
- Gebruik voor het reinigen van het afvoerslangetje het borsteltje dat u bij de pan heeft gekregen (fig. 15).
- Was vooral regelmatig het mandje goed af en verwijder zorgvuldig eventuele restjes uit de

gleuf.

- Het mandje kan helemaal in de afwasmachine.
- Na het gebruik altijd de buitenkant van de pan afnemen met een zachte vochtige doek om vet-spatters en condensatie te verwijderen. Maak ook de pakking goed schoon en droog hem af om te voorkomen dat hij aan de bak zou blijven plakken wanneer u het apparaat langere tijd niet gebruikt. (Mocht de pakking toch zijn blijven plakken dan opent u de deksel met één hand terwijl u gelijktijdig de openingsknop indrukt).
- Om het kijkglas schoon te maken, gebruik noch schuursponsjes, noch alcohol.
- Maak het sponsje voor de absorptie van condenswater (T) schoon in warm water, nadat u het apparaat maximaal 2 - 3 keer heeft gebruikt. Wanneer u de friteuze voor langere tijd niet gebruikt het sponsje schoonmaken voordat u het apparaat opbergt, om vieze geurtjes te voorkomen.
- Na het wassen goed afdrogen: het eventuele achtergebleven water op de bodem van de bak en vooral in het afvoerbusje verwijderen. Dit om te vermijden dat er tijdens de werking gevaarlijke, hete oliespatten naar buiten komen.

RAADGEVINGEN BIJ HET FRITUREN

HOE LANG KUNT U DE FRITUROLIE GEBRUIKEN?

Wanneer de olie onder het minimum aangeduid niveau daalt, zult u nieuwe olie moeten toevoegen. Het is raadzaam nu en dan de olie geheel te vervangen, niet alleen om de kwaliteit van de smaak te behouden, maar ook de verteerbaarheid van de gebakken gerechten.

Het aantal bakbeurten met dezelfde olie zal afhangen van de gerechten die u zult bakken: gepaneerde gerechten zullen b.v. de olie vuiler maken.

Wij raden aan de olie na iedere 5/8 bakbeurten geheel te vervangen, en in ieder geval wanneer:

- ze een slechte geur heeft
- ze tijdens het bakken rookt
- ze donker wordt.

GOED FRITUREN

- Houdt u vooral aan de temperatuur die wordt aangeraden in het recept. **Als de temperatuur te laag is, absorbeert het eten de olie. Als de temperatuur te hoog is krijgt u meteen een korstje aan de buitenkant terwijl de binnenkant nog rauw is.**

- **Laat de etenswaren pas in de olie zakken als deze op temperatuur is en het lapje dus uit is.**

- Stop het mandje niet te vol, anders zakt de temperatuur van de olie zeer snel en krijgt u vette en onregelmatig gefrituurde stukken.
- Controleer of het eten in dunne en evengrote stukken is gesneden. Dikke stukken worden niet gaar van binnen, ookal zien ze er van buiten nog zo mooi uit. Stukken van dezelfde dikte worden gelijktijdig gaar.
- **Zorg ervoor dat het eten goed droog is.** Anders blijft het zacht na het frituren (vooral bij aardappelen). We raden aan etenswaren met een hoog vochtgehalte (zoals vis, vlees en groenten) te paneren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig het overvloedige meel of paneermeel alvorens het in de olie te laten zakken.

TEMPERATURE EN BAKTIJDEN

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

De volgende tabel raadplegen, rekeninghoudende dat de baktijden en de temperaturen bij benadering zijn aangegeven en dat deze aangepast moeten worden volgens hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr.	Temperatuur °C	Baktijd min.
Frietjes	een halve portie	500	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
	een hele portie	1000	190	fase 1 8-10 fase 2 4 - 6
Vis	Inktvis	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Garnalen	500	160	10 - 11
	Sardientjes	500	170	12 - 13
	Kleine inktwisjes	500	160	13 - 14
	Zeetong (2)	400	160	8 - 9
Vlees	Runderkoteletten (2)	300	170	8 - 9
	Borstfilet van kip (2)	300	170	7 - 8
	Gehaktballetjes (13)	550	160	7 - 8
Groenten	Artisjokken	250	150	11 - 12
	Bloemkool	400	160	9 - 10
	Champignons	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 plakken)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRITUREN VAN DIEPVRIES ETENSWAREN

1. Diepvries etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om toch een goed resultaat te bereiken raden we aan u strikt aan de hieronder aangegeven hoeveelheden te houden.

2. **Diepvries etenswaren zijn vaak bedekt met ijs dat zo goed mogelijk verwijderd moet worden voordat u gaat frituren.** Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt.

Vooraleer u het frituurmandje indompelt, nagaan of het deksel goed vergrendeld is.

De frituurtijden zijn indicatief en moeten aangepast worden aan de begintemperatuur van de te frituren gerechten en aan de aangeraden temperatuur op de diepvrieswaren.

Gerecht		Max. hoeveelheid gr	Temperatuur °C	Tijd min.
Voorgekookte aardappelen		300(*)	190	fase 1 5 - 6 fase 2 2 - 3
Aardappelkroketjes		500	190	8 - 9
Vis	Vissticks	300	190	6 - 7
	Garnalen	300	190	6 - 7
Vlees	2 borstfilets van kip	200	190	7 - 8

(*) (Dosis voor een uitstekende frituur. Natuurlijk kan een hogere hoeveelheid bevroren fritjes gekookt worden maar in dit geval zullen ze smeriger blijken wegens de plotselinge daling van de temperatuur van olie in het onderdompelingsproces.

STORINGEN EN ONGEMAKKEN

Storing	Oorzaken	Wat te doen
Kwalijke geuren	De anti-reukfilter is verzadigd De olie is aan verversing toe Het frituurvocht is niet goed	Vervang de filter Ververs de olie of het vet Gebruik een goede kwaliteit pindaolie
De olie kookt over	U heeft het mandje te snel laten zakken Het niveau van de olie is hoger dan het maximum U heeft in het heet frituurvet gerechten gedompeld die niet voldoende droog waren U heeft de maximum aanbevolen hoeveelheid overschreden	Laat het mandje langzaam zakken Ververs de olie of het vet De gerechten goed drogen 1 kg. (verse aardappelen)
De olie wordt niet warm	De friteuse werd voordien ingeschakeld zonder olie in de pan, hetgeen de zekering beschadigd heeft	Zich wenden tot de technische dienst (de zekering moet vervangen worden).

RECEPTEN

Frietjes

Ingrediënten voor 4 - 5 personen:

- 1 kg aardappelen
- zout

Temperatuur van de thermostaat: 190°

Frituurtijd: eerste fase 8 - 10 min
tweede fase 4 - 6 min

Schil de aardappelen en snij ze in ongeveer 1 cm dikke reepjes (hiervoor zijn speciale snijmachines verkrijgbaar). Gebruik bij voorkeur oude aardappelen die minder vocht bevatten dan nieuwen. Doe de gesneden aardappelen enkelen minuten in koud water zodat ze gedurende het frituren niet aan elkaar kleven. Vul het mandje met de reepjes aardappel en plaats het op de hoogste stand in de pan. Verwarm de olie op 190 °C. Zodra het lampje uit is laat u het mandje langzaam in de olie zakken. 8 - 10 minuten laten frituren en daarna het mandje omhoog trekken en wachten totdat het lampje weer uit gaat. Laat nu het mandje opnieuw in de olie zakken en frituur nogmaals 4 - 6 minuten. Hierna haalt u de frietjes uit de frituurpan en doet ze op een schaal met keukenpapier zodat de olie geabsorbeerd wordt. Strooi er zout overheen en serveer warm.

Zeetongen

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 tongen van ongeveer 200 g,
- bloem
- 1 limone
- een kopje melk,
- peterselie, zout

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 8 - 9 min

Maak de tongen schoon en dompel ze ca. 10 minuten onder in de melk. Rol ze daarna door de bloem en verwijder eventuele overvloedige bloem. Intussen heeft u de frituurpan aangezet op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit is legt u de tongen in het mandje en laat u ze 4 - 5 minuten frituren. Draai ze halverwege een keer om. Laat ze goed uitdruipen en strooi er zout overheen. Schik ze op een schaal en serveer heet met de citroenschijfjes en peterselie er omheen.

Kleine inktvisjes

Ingrediënten voor 2 personen:

- 500 g kleine inktvisjes (hoe kleiner ze zijn des te zachter ze blijven),
- bloem,
- een citroen, zout

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 13 - 14

Maak de inktvisjes goed schoon, was en droog ze zorgvuldig af en rol ze daarna door de bloem. Verwarm de frituurpan intussen op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit is doet u de inktvisjes in het mandje en laat u ze gedurende 12 - 13 minuten frituren. Vergeet ze niet na 6 - 7 minuten een keer om te draaien. Zodra ze klaar en goed uitgedropen zijn legt u ze op een schaal. Strooi er zout overheen en serveer heet met schijfjes citroen.

Voorgekookte aardappelen

Ingrediënten voor 2 - 3 personen:

- 300 g aardappelen,
- zout

Temperatuur van de thermostaat: 190°

Frituurtijd: eerste fase 5 - 6 min
tweede fase 2 - 3 min

Verwarm de olie op 190 °C. Zodra het lampje uit is laat u het mandje langzaam in de olie zakken. 5 - 6 minuten laten frituren en daarna het mandje omhoog trekken en wachten totdat het lampje weer uit gaat. Laat nu het mandje opnieuw in de olie zakken en frituur nogmaals 2 - 3 minuten. Hierna haalt u de frietjes uit de frituurpan en doet ze op een schaal met keukenpapier zodat de olie geabsorbeerd wordt. Strooi er zout overheen en serveer warm.

Inktvis

Ingrediënten voor 2 personen:

- 500 g inktvis
- bloem
- een paar citroenen
- zout

Temperatuur van de thermostaat: 160°

Frituurtijd: 12 - 13 min

Was de inktvissen goed en snij ze in rondjes. De kleinste visjes kunt u zo laten. Droog ze goed af en rol ze door de bloem. Verwarm intussen de frituurpan op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit gaat doet u de inktvissen in het mandje en laat ze 12 - 13 minuten frituren. Draai ze na enkele minuten om. Laat ze goed uitdruipen zodra ze klaar zijn en leg ze op een schaal met keukenpapier. Serveer ze meteen met schijfjes citroen en strooi er pas op het allerlaatste moment zout overheen zodat ze knapperig blijven.

Gehaktballetjes

Ingrediënten voor 2 personen:

- 400 g gehakt
- 30 g mortadella
- 2 eieren
- paneermeel
- een citroen en wat sla om te garneren, zout en peper
- zout en peper

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 7 - 8 min

Kneed de mortadella, eieren, zout en peper door het gehakt en maak er kleine balletjes van die u door het paneermeel rolt. Verwarm intussen de frituurpan op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit is stopt u de gehaktballetjes in het mandje en laat ze 7 - 8 minuten frituren. (Vergeet ze niet om te draaien na enkele minuten.) Goed uit laten druipen, eventueel met behulp van keukenpapier de olie absorberen en op een schaal leggen. Garneren met schijfjes citroen en enkele blaadjes sla.

Gepaneerde borstfilet van kip/Runderkoteletten

Ingrediënten voor 2 personen:

- 2 lappen vlees van ca. 150 g
- twee eieren
- paneermeel
- zout en peper

Temperatuur van de thermostaat: 170°C

Frituurtijd: 7 - 9 min

Sla de lappen vlees zachtjes plat. Klop de eieren met zout en peper los in een bord en leg de lapjes vlees erin. Rol ze vervolgens in het paneermeel. Let hierbij goed op dat het paneermeel blijft plakken. Breng de temperatuur van de frituurpan op 170 °C met het mandje op de hoogste stand en zodra het lampje uit is doet u de lappen vlees in het mandje en laat ze gedurende 7 - 9 minuten frituren. Draai ze halverwege de frituurtijd een keer om. Eventueel zout en peper toevoegen en heet serveren.

Bloemkool

Ingrediënten voor 2 - 3 personen:

- 1 cavolfiore da ca. 400 g
- 2 - 3 eieren
- paneermeel
- zout

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 9 - 10 min

aKook de bloemkool ongeveer 15 minuten in gezout water en giet hem af voordat hij zacht wordt. Laat hem uitdruipen, afkoken en verdeel hem daarna in roosjes. Klop de eieren los en voeg een snufje zout toe. Rol ze daarna door het paneermeel. Intussen heeft u de frituurpan verwarmd op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit is doet u de roosjes in het mandje en laat ze 9 - 10 minuten frituren. Draai ze na ongeveer 4 minuten een keer om. Goed heet serveren.

Krapen (Zonder mandje bakken)

Ingrediënten voor 6 personen:

- 150 g bloem
- zout
- 1 ei
- jam
- poedersuiker
- 30 g boter
- 30 g suiker
- 1 eidooier

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 11 - 12 min

Los het gist op in een kopje met een beetje lauw water. Doe het in een kom bij 40 g bloem en kneed het totdat u een zachte bal krijgt. Ongeveer 15 minuten in een warme omgeving laten rijzen (de bal moet ongeveer twee keer zo groot worden). Leg de overgebleven bloem op het werkblad, doe er wat zout bij en voeg de suiker toe. Maak een kuilje in het midden waar u het ei, de dooier en de in stukjes gesneden en reeds zachte boter in doet. Kneed de ingredienten goed samen en doe er vervolgens de gerezen bal bij. Bewerk alle ingredienten samen totdat ze niet meer aan het werkblad blijven kleven, maak er dan een grote bal van die u door het meel rolt en vervolgens afgedekt 2 uur laat rijzen totdat hij twee maal zo groot is geworden. Beklop de bal zachtjes totdat de lucht eruit is en maak er vervolgens met de deegrol een 1 cm dikke plak van. Snij rondjes van ongeveer 8 cm doorsnee uit het deeg en leg ze op het met bloem bestoven werkblad. Besmeer de helft van de rondjes met een lepeltje jam en maak de randjes enigszins vochtig. Leg de andere rondjes erboven op en druk de randen stevig op elkaar zodat ze gedurende het frituren niet open gaan. Laat de krapen nogmaals twee uur rusten. Zet de frituurpan aan op 150°. Zodra het controlelampje uit is 4 krapen tegelijk 11 - 12 minuten frituren. Draai ze halverwege een keer om. Bij dit recept hoeft u het frituurmandje niet te gebruiken aangezien de krapen blijven drijven.

50

Champignons

Ingrediënten voor 2 - 3 personen:

- 400 g champignons,
- 1 ei
- paneermeel
- 2 lepels geraspte parmezaanse kaas
- een half kopje melk
- zout

Temperatuur van de thermostaat: 150°C

Frituurtijd: 9 - 10 min

Maak de champignons schoon en zorg dat er geen zand meer aan zit. Snij ze vervolgens in niet al te kleine plakken. Stop ze daarna eerst in een beslag gemaakt van het losgeklopte ei, de melk en wat zout en haal ze vervolgens door het paneermeel waar u de parmezaanse kaas doorheen heeft gedaan. Breng nu de temperatuur van de frituurpan op 150 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit is doet u de champignons in het mandje en frituurt ze 9 - 10 minuten totdat ze goudbruin zijn. Laat ze daarna uitdruipen en opdrogen op keukenpapier. Doe er zout naar smaak overheen en serveer ze goed warm.

Courgettes

Ingrediënten voor 2 personen:

- 300 g courgettes
- 1 lepel olijfolie
- zout
- bloem

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 11 - 12 min

Maak een mengsel van 2 lepels bloem, 1 lepel olijfolie en 1 lepel water. Zorg dat het een redelijk vloeibaar mengsel wordt dat u ongeveer een half uur laat rusten. Intussen snijdt u de courgettes in plakjes van ca. 5 mm en haalt u ze door het mengsel. Breng de temperatuur van de frituurpan op 160 °C terwijl het mandje in de olie ondergedompeld blijft. Zodra het lampje uit is doet u de courgettes in het mandje en laat u ze gedurende 11 - 12 minuten frituren. Draai ze halverwege de frituurtijd een keer om met behulp van twee lepels. Leg ze vervolgens op een schaal met keukenpapier en laat ze opdrogen. Doe er zout overheen naar smaak en serveer ze warm.

Mozzarella in carrozza (Zonder mandje bakken)

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 grote mozzarella
- 2 eieren
- 2 eetlepels melk
- 3 plakjes gekookte ham
- 8 sneetjes casinobrood
- bloem
- zout
- ansjovispasta

Temperatuur van de thermostaat: 160°C

Frituurtijd: 6 - 7 min

De sneetjes casinobrood doormidden snijden, de korstjes verwijderen. De mozzarella in plakjes snijden. Op ieder sneetje brood een plakje mozzarella leggen, wat ansjovispasta, wat gekookte ham, en eindigen met een plakje mozzarella en een sneetje brood. De zo voorbereide mozzarella met melk bestrooien, in de melk en zout opgeklopte eieren dompelen: de gevulde sneetjes moeten de opgeklopte ei goed absorberen. De friteuse aanzetten en tot 160°C brengen. Als het controlelampje uitgaat, 4 gevulde mozzarellasneetjes tegelijk bakken gedurende 6-7 minuten, en na halve baktijd omdraaien. Uit laten lekken en met vloeipapier opdrogen.

