

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.

ONDERDEELBENAMING

(zie tekening op het deurtje)

- A. Deksel
- B. Kijkglas (indien aanwezig)
- C. Filter controlelampje
- D. Knop handvat
- E. Handvat van het mandje
- F. Lampje
- G. Afvoerslangetje (indien aanwezig)
- H. Opbergvak voor afvoerslangetje
- I. Knop thermostaat en uitschakelen
- J. Klokje dat verdwijnt als het ingedrukt wordt (indien aanwezig)
- K. Knop voor het openen van de deksel
- L. Handvat
- M. Grendel
- N. Opbergvak voor het snoer
- O. Opening voor afvoer condensatiewater
- P. Veiligheidsklep
- Q. Opvangbakje condensatiewater

Technische gegevens

Spanning: zie het plaatje met de technische eigenschappen

Vermogen dat verbruikt wordt: zie het plaatje met de technische eigenschappen

Maximale inhoud	1,2 liter frituurolie of 1 kg frituurvet
-----------------	---

Maximale hoeveelheid etenswaren	1 kg aardappelen
------------------------------------	------------------

AANBEVELINGEN

- Controleer of de netspanning overeenkomt met die aangegeven op het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Stop de stekker alleen in een stopcontact met een minimum vermogen van 10A en een goede aardleiding. Indien de stekker van het apparaat niet in het stopcontact past moet het stopcontact door vakkundig personeel vervangen worden.
- Het snoer van dit apparaat dient niet door de klant zelf vervangen te worden aangezien er speciaal gereedschap voor nodig is. Indien het snoer dus kapot mocht zijn neemt u contact op met een door de fabrikant erkende Technische Dienst.
- Het apparaat is heet wanneer het gebruikt wordt: raak alleen het plastieke handvat en de plastieke

knoppen aan. HOUD HET APPARAAT BUITEN BEREIK VAN KINDEREN.

- Verplaats de frituurpan niet met hete olie erin: u kunt zo ernstige brandwonden oplopen.
- Zet de frituurpan pas aan als er olie of vet in zit. Wanneer u de pan leeg verwarmt schakelt een thermisch veiligheids-systeem het apparaat meteen uit. Neem contact op met onze technische dienst om het apparaat weer in werking te stellen.
- Mocht de pan lekken, neem dan contact op met de technische dienst of met erkend technisch personeel.
- Het mandje valt automatisch op de pin die zich in het midden bevindt. Probeer dus niet met de hand het mandje in de juiste stand te forceren. Zo voorkomt u dat het kapot gaat.
- Alvorens de frituurpan voor de eerste keer te gebruiken, grondig de pan en de mand met warm water en vloeibaar afwasmiddel wassen.
- Dit apparaat beantwoordt aan de EEG richtlijn 87/308/CEE betreffende radiostorings-voorschriften.

VOOR DE MODELLEN VOORZIEN VAN EEN AFVOERBUIS:

- Voordat u de pan in gebruik neemt dient u het kartonnetje (indien aanwezig) uit de afvoeropening in de bak te verwijderen. Was daarna de binnenkant en het frituurmandje goed met warm water en een klein beetje afwasmiddel af.
- Wanneer u de frituurpan gebruikt moet het afvoerslangetje altijd opgeborgen zijn in het daartoe bestemde vak.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VULLEN

Vullen met olie of vet

- Druk op de knop (fig. 1) en open de deksel.
- Trek het mandje aan het handvat omhoog naar de hoogste stand (fig. 2). Verwijder het door het gelijktijdig omhoog en naar achteren te trekken (fig. 3).
- Giet 1,2 liter olie (of 1 kg vet) in de pan. Het niveau moet altijd tussen het minimum en het maximum blijven.

De beste resultaten bereikt u met een goede kwaliteit pinda-olie. Meng vooral geen verschillende oliesoorten door elkaar.

Wanneer u pakjes vet gebruikt dient u ze in kleine stukjes te snijden zodat **de pan de eerste minuten niet met een onbedekte bodem verwarmd wordt**. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

FRITUREN

1. Vul het frituurmandje dat nog op de hoogste stand staat. Maak het niet te vol (max. 1 kg verse aardappelen).
We raden u aan het eten vooral langs de rand en zo min mogelijk in het midden te plaatsen zodat alle stukken regelmatig gefrituurd worden.
2. Plaats vervolgens het handvat van het mandje in de gleuf van de pan (fig. 2) en sluit de deksel door er zacht op te drukken totdat het haakje vastklemt.
3. Plaats de thermostaat knop op de gewenste temperatuur (fig. 4 - zie de tabel). Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit.
4. Zodra het lampje uit is laat u het mandje meteen in de olie zakken door de knop op het handvat naar achteren te schuiven.
 - Het is normaal dat behoorlijk wat stoom uit de spleten in de deksel ontsnapt.
 - Het is eveneens normaal dat rondom de roosters de deksel enigzins vervormd raakt door de hitte.
 - 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.
 - Het is normaal dat er tijdens het frituren druppels condensatie rond het handvat ontstaan.
5. Bij de modellen die voorzien zijn van een klokje kan de gewenste frituurtijd ingesteld worden. Druk op de knop om hem tevoorschijn te laten komen, draai hem daarna zo ver mogelijk met de klok mee (om een langer geluidssignaal te krijgen) en stel dan de gewenste tijd in.

NA HET FRITUREN

Zodra de ingestelde tijd verstreken is (de modellen met klokje geven dit met een geluidssignaal aan) 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 "0" te zetten. U zult een klik horen.

Trek het mandje naar de hoogste stand en laat de etenswaren in de pan uitdruipe.

N.B. Als u in twee keer moet frituren, zoals bij aardappelen, dan wacht u tot het lampje uit is. Laat daarna het mandje voor de tweede keer in de olie zakken (zie recept).

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:

1. Open de deksel en verwijder het mandje. **Controleer of de olie goed afgekoeld is (twee uur heeft).**
2. Open het deurtje (zie fig. 5).
3. Draai het veiligheidsklepje open zoals aangegeven op fig. 6.
4. Verwijder het dopje van het slangetje (fig. 7). Knijp het slangetje hierbij goed met twee vingers dicht, anders vloeit het frituurvocht naar buiten zodra u het dopje eraf haalt.
5. Laat het frituurvocht in een bak vloeien (fig. 8);
6. Veeg eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak;
7. Stop het slangetje met de dop erop weer terug in het opbergvakje;
8. Voor de modellen niet voorzien van een afvoerbuiss, na het deksel verwijderd te hebben (fig. 12/13), de pan legen zoals aangegeven in fig. 9.
9. Zet het mandje weer op de hoogste stand en leg één van de filters die u bij de pan heeft gekregen op de bodem van het mandje (fig. 10). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst;
10. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 11);
11. 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 in de onderkant van de deksel.

Vervang de filter als volgt:

1. Schuif de pin die de deksel blokkeert in de richting van het pijltje en verwijder hem (fig. 12);
2. Verwijder de deksel door hem met beide handen naar voren en omhoog te trekken (fig. 13);

3. Draait u de schroeven los en verwijdert u de metalen onderkant van de deksel.
4. Vervang de gebruikte filter met een nieuwe zoals aangegeven bij fig. 15. Let erop dat de openingen in de lichtkleurige filter overeenkomen met de gaatjes in de plastieke deksel;
De oppervlakte met de twee gekleurde rondjes richting zwarte filter plaatsen.
5. Schroef het onderstuk van de deksel weer stevig vast.

ONDERHOUD

Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u met schoonmaken begint.

Dompel de frituurpan nooit onder in water en zet hem evenmin onder de kraan. Het water dat infiltreert kan schokken veroorzaken.

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. 16).
- 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 vetsteters 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).
- Controleer of de condensatieafvoeropening (O) niet verstopt is.
- Leeg elke keer na het frituren het condensatieopvangbakje (Q) dat zich aan de achterkant bevindt.

Model met anti-kleef pan

Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddel maar

slechts een zachte doek en een neutraal wasmiddel.

RAADGEVINGEN BIJ HET FRITUREN

HOE LANG KUNT U DE FRITUROLIE GEBRUIKEN?

De olie of het vet dient nooit onder het minimum niveau te raken. Zo nu en dan is het goed de olie helemaal te verversen. De regelmaat waarmee u de olie dient te verversen hangt af van wat u frituurt.

Het frituren van gepaneerde etenswaren, bij voorbeeld, eist vaker verversing van de olie.

Zoals bij iedere frituurpan wordt de olie na meerdere malen gebruikt te zijn vies. We raden daarom aan de olie om de 5/8 max. 10 keer te verversen, ookal heeft u hem correct gebruikt en gefiltered.

Aangezien dankzij het draaiende mandje onze frituurpan met weinig olie gebruikt wordt, hoeft u na 5/8 maal frituren slechts ca. de helft van de olie weg te gooien. **Vergeleken met andere frituurpannen op de markt bent u zo 50% goedkoper uit.**

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 lampje 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;
- Indien een kleine hoeveelheid voedsel gebakken wordt, moet de olie ingesteld worden op een lagere temperatuur dan aangeduid, om te voorkomen dat de olie te hevig opborrelt.
- 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.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

Gerecht		Max. hoeveelheid (g)	Temperatuur °C	Tijd (min)	
FRIETJES	een halve portie	500	190	fase 1	6-7
				fase 2	1-2
	een hele portie	1000	190	fase 1	10-12
				fase 2	2-3
VIS	inktvij	500	160		9-10
	Canestrelli	500	160		9-10
	garnalen	600	160		7-10
	sardientjes	500-600	170		8-10
	kleine inktvisjes	500	160		8-10
	zeetong (3 st.)	500-600	160		6-7
VLEES	runderkoteletten (2 st.)	250	170		5-6
	borstfilet van kip (3 st.)	300	170		6-7
	gehaktballetjes (8 - 10 st.)	400	160		7-9
GROENTEN	artisjokken	250	150		10-12
	bloemkool	400	160		8-9
	champignons	400	150		9-10
	aubergines	300	170		11-12
	courgettes	200	170		8-10

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

FRITUREN VAN DIEPVRIES ETENSWAREN

- 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.
- 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.

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

GerechtGerecht		Max. hoeveelheid (g)	Temperatuur °C	Tijd (min)	
Voorgekookte aardappelen		500	190	1a fase	5-6
				2a fase	2-3
Aardappelkroketjes		500	190		7-8
VIS	Vissticks	300	190		4-6
	Garnalen	300	190		4-6
Vlees	3 borstfilets van kip	200	180		6-8

WAARSCHUWING: controleer of de deksel goed dicht is voordat u het mandje laat zakken.

(*) 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.

PROBLEMEN BIJ HET FRITUREN

PROBLEEM	OORZAAK	WAT TE DOEN
Kwalijke geuren	De anti-reukfilter absorbeert niet meer 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. De olie is oud en schuimt. Het niveau van de olie is hoger dan het maximum. De etenswaren zijn te vochtig	Laat het mandje langzaam zakken. Ververs de olie of het vet. Verminder de hoeveelheid olie in de pan. Droog het eten goed af.
De olie wordt niet warm	De frituurpan is zonder vet aangezet waardoor de zekering kapot is gegaan	Neem contact op met de technische dienst (de zekering moet vervangen worden)
Slechts de helft is goed gelukt	Het mandje draait niet tijdens het frituren	Reinig de pan en de rand van het mandje grondig
Te veel spetters bij open deksel	De condensatieafvoeropening (O) is verstopt	Maak de opening schoon

RECEPTEN

FRIETJES

Ingrediënten voor 4 - 5 personen: 1 kg aardappelen, zout

Temperatuur van de thermostaat: 190°C

Frituurtijd: eerste fase: 10 - 12 min.
tweede fase: 2 - 3 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. 10 - 12 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.

GROTE GARNALEN

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 600 g grote garnalen, bloem, zout en citroen

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 7 - 10 min.

Pel de garnalen en bestuif ze met bloem. Breng de temperatuur van de olie op 160 °C met het mandje op de hoogste stand. Zodra het lampje uit gaat doet u de garnalen in het mandje en laat u ze 7 - 10 minuten frituren. Vergeet ze niet om te draaien na enige minuten. Heet serveren.

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: dezelfde als bij recept 1, een kopje melk en twee eieren

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 7 - 10 min.

Los 3 eetlepels bloem in de melk op en voeg daar de losgeklopte eieren aan toe en een snufje zout. Pel de garnalen en laat ze tenminste een uur in het beslag rusten. De temperatuur van de frituurpan is net als in het vorige recept, 160 °C, maar nu bevindt het mandje zich al in de olie. Zodra het lampje uit is doet u de garnalen in het mandje en laat u ze 7 - 10 minuten frituren (vergeet ze niet na 4 - 5 minuten om te draaien).

VOORGEKOOKTE AARDAPPELEN

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 500g aardappelen, zout

Temperatuur van de thermostaat: 190°C

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. 10 - 12 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 thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 9 - 10 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 9 - 10 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.

CANESTRELLI

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 500 g canestrelli, bloem, een citroen, zout

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 9 - 10 min.

Was de canestrelli goed en zorg ervoor dat er geen zand meer in zit. Droog ze goed af en rol ze door de bloem. Zodra de frituurpan met het mandje op de hoogste stand de 160 °C heeft bereikt en het lampje uit is doet u de canestrelli erin en laat ze gedurende 9 - 10 minuten frituren. Haal het mandje halverwege de frituurtijd omhoog om een keer goed te schudden. Laat de canestrelli goed uitdruipen, strooi er zout overheen en serveer ze meteen met enkele schijfjes citroen.

SARDIENTJES

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 500 - 600 g sardientjes, bloem, citroen, zout

Temperatuur thermostaat: 170 °C

Frituurtijd: 8 - 10 min.

Verwarm de frituurpan op 170 °C met het mandje op de hoogste stand. Maak intussen de sardientjes schoon, haal de koppen eraf en was ze zorgvuldig. Droog ze af en rol ze door de bloem. Zodra het lampje uit is doet u de sardientjes in het mandje en laat u ze 8 - 10 minuten frituren. Laat ze daarna goed uitdruipen en strooi er zout naar smaak overheen. Meteen serveren.

KLEINE INKTVISJES

Ingrediënten voor 2 personen: 500 g kleine inktvisjes (hoe kleiner ze zijn des te zachter ze blijven), bloem, een citroen, zout

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 8 - 11 min.

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 8 - 11 minuten frituren. Vergeet ze niet na 5 - 6 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.

ZEETONGEN

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 3 tongen van ongeveer 200 g, bloem, een kopje melk, een citroen, peterselie, zout

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 6 - 7 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 6 - 7 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.

GEPAANEERDE BORSTFILET VAN KIP/ RUNDERKOTELETEN

Ingrediënten voor 2 personen: 2 lappen vlees van ca. 150 g, twee eieren, paneermeel, zout en peper

Temperatuur thermostaat: 170 °C

Frituurtijd: 5 - 7 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 5 - 7 minuten frituren. Draai ze halverwege de frituurtijd een keer om. Eventueel zout en peper toevoegen en heet serveren.

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

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 7 - 9 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 - 9 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.

BLOEMKOOL

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 1 bloemkool van ca. 400 g, 2 - 3 eieren, paneermeel, zout

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 8 - 9 min.

Kook de bloemkool ongeveer 15 minuten in gezout water en giet hem af voordat hij zacht wordt. Laat hem uitdruipen, afkoelen 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 8 - 9 minuten frituren. Draai ze na ongeveer 4 minuten een keer om. Goed heet serveren.

COURGETTES

Ingrediënten voor 2 personen: 200 g courgettes, bloem, 1 lepel olijfolie, zout

Temperatuur thermostaat: 170 °C

Frituurtijd: 8 - 10 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 170 °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 8 - 10 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.

ARTISJOKKEN

Ingrediënten voor 2 personen: 250 g verse artisjokken, bloem, 1 ei, zout

Temperatuur thermostaat: 150 °C

Frituurtijd: 10 - 12 min.

Snij de artisjokken in vrij kleine partjes. Was ze en leg ze in een bak met water en citroen zodat ze niet zwart worden. Zet de frituurpan aan op 150 °C met het mandje ondergedompeld. Laat intussen de artisjokken uitdruipen, droog ze af en haal ze eerst door de bloem en daarna door het losgeklopte ei met zout. Zodra het lampje uit is doet u de stukken artisjok in het mandje en laat ze gedurende 10 - 12 minuten frituren totdat ze goudbruin zijn. Laat ze uitdruipen, doe ze op een schaal met keukenpapier, strooi er zout overheen en serveer ze heet.

KRAPFEN

Ingredienten voor 10 krapfen: 150 g bloem - 15 g biergist - 30 g boter - zout - 30 g suiker - 1 ei - 1 eidooier - jam - poedersuiker

Temperatuur thermostaat: 150 °C

Frituurtijd: 10 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 lepelje 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 krapfen nogmaals twee uur rusten. Zet de frituurpan aan op 150°. Zodra het controlelampje uit is 4 krapfen tegelijk 10 minuten frituren. Draai ze halverwege een keer om. Bij dit recept hoeft u het frituurmandje niet te gebruiken aangezien de krapfen blijven drijven.

CHAMPIGNONS

Ingrediënten voor 2 - 3 personen: 400 g champignons, 1 ei, een half kopje melk, paneermeel, 2 lepels geraspte parmezaanse kaas, zout

Temperatuur 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.

AUBERGINES

Ingrediënten voor 2 personen: 300 g aubergines, bloem, zout

Temperatuur thermostaat: 170 °C

Frituurtijd: 11 - 12 min.

Snij de aubergines in plakken van ongeveer 5 mm en bestrooi ze met zout zodat het vocht eruit loopt. Laat ze tenminste een uur uitdruipen, droog ze vervolgens goed af en bestuif ze met bloem. Breng tegelijkertijd de frituurpan op 170 °C met het mandje op de hoogste stand en zodra het lampje uit is legt u de plakken aubergine in het mandje. Let op dat ze niet over elkaar heen liggen. Frituur ze gedurende 11 - 12 minuten. Open de deksel halverwege de frituurtijd en draai ze met behulp van een lepel en vork een keer voorzichtig om. Wanneer ze klaar zijn laat u ze goed uitdruipen en legt u ze vervolgens op een schaal. Doe er zout overheen naar smaak en serveer ze meteen.

OLIEBOLLEN

Ingredienten voor 6 personen: 4 liter water; 50 g boter; zout; 150 g witte bloem; 50 g maizena; 50 g suiker; 1 zakje vanillesuiker; smaakstof (citroen of rum); 4 eieren; een afgestreken theelepel bakpoeder; 100 g gewassen en afgedroogde rozijnen; 40 g poedersuiker

Temperatuur thermostaat: 160 °C

Frituurtijd: 16 min.

Weeg de ingredienten nauwkeurig af. Zeef de bloem met de maizena. Breng water, boter en zout aan de kook, liefst in een pan met lange steel en voeg vervolgens in één keer de bloem en maizena toe. Goed roeren en er een dikke bal van maken. Nogmaals één minuut op het vuur zetten terwijl u steeds blijft roeren. Leg de nog warme bal meteen in een kom en voeg de suiker, vanillesuiker, smaakstof en eieren (één voor één) toe. Onderbreek het toevoegen van de eieren zodra het deeg te glimmend wordt en zwaar in lange punten van de lepel valt. Voeg uiteindelijk gist en rozijnen aan het afgekoelde deeg toe. Zet de frituurpan aan op 160°. Zodra het controlelampje uit gaat maakt u met behulp van twee lepeltjes balletjes van het deeg die u in de olie laat zakken (er gaan 18 olieballen per keer in de pan). 16 minuten laten frituren en halverwege een keer omdraaien. Bij dit recept hoeft u het frituurmandje niet te gebruiken aangezien de olieballen blijven drijven.