

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE



DF 2500

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur

A LIRE AVANT UTILISATION

- ⚠ Cet appareil fonctionne avec des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures : ne pas toucher les parties métalliques apparentes après ouverture du couvercle.
- ⚠ Ne pas toucher de surface chaude sans gant ou protection
- ⚠ Ne laisser pas fonctionner l'appareil sans surveillance ou à la portée des enfants. Cet appareil doit être utilisé par des adultes
- ⚠ L'appareil doit être branché sur une prise de terre.
- ⚠ Ne pas utiliser de rallonge pour brancher l'appareil.
- ⚠ Poser l'appareil sur une surface stable et ne pas laisser pendre le fil.
- ⚠ Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil – courant alternatif seulement.
- ⚠ **N'utilisez ni ne branchez jamais votre appareil, si :**
 - **Son cordon est défectueux ou endommagé,**
 - **L'appareil est tombé,**
 - **Il présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.**
- ⚠ En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau :
 - Fermez le couvercle,
 - Etouffez les flammes avec un linge humide.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables ni à proximité d'une source de chaleur extérieure telles que des plaques chauffantes ou une gazinière.
- ⚠ Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur et du distributeur.
- ⚠ Il faut débrancher l'appareil en cas de non utilisation du produit ou avant de le nettoyer.
- ⚠ Laisser refroidir la friteuse avant tout nettoyage.
- ⚠ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur de la maison.
- ⚠ Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas placer près de la friteuse un textile ou toute matière susceptible de s'embraser (torchon, serviette, gant,...),
- ⚠ Veillez à ce que la fenêtre du filtre soit tout le temps propre,
- ⚠ Ne pas bouger la friteuse quand elle est encore chaude ou en cours d'utilisation.
- ⚠ Les aliments à frire ne doivent jamais dépasser la hauteur du panier. Ne remplissez le panier qu'aux $\frac{3}{4}$ si vous faites frire des aliments surgelés.
- ⚠ Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure.
- ⚠ Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation.

SI UNE FUMÉE DENSE BLANCHE ANORMALE APPARAÎT, DEBRANCHER IMMÉDIATEMENT LA FRITEUSE ET NE PAS OUVRIR LE COUVERCLE TANT QUE L'ÉMISSION DE FUMÉE N'EST PAS TERMINÉE.

RESPECTER LES TEMPÉRATURES DE CHAUFFE MAXIMALES INDICUÉES SUR LES HUILES UTILISÉES.ÉVITER L'UTILISATION DES PAINS DE GRAISSES.

ENLEVER LES DÉPÔTS ALIMENTAIRES QUI PEUVENT RESTER DANS L'HUILE AVANT TOUTE UTILISATION.

Attention : l'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide, respecter les instructions de ce manuel pour le nettoyage de l'appareil.

IMPORTANT

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE REMPLACER VOUS MEME LE CABLE D'ALIMENTATION. SI CELUI-CI EST ENDOMMAGE, IL DOIT ETRE REMPLACE PAR LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

SI VOTRE APPAREIL TOMBE, FAITES-LE EXAMINER PAR UN PROFESSIONNEL AVANT DE LE REMETTRE SOUS TENSION. DES DOMMAGES INTERNE PEUVENT REPRESENTER UN RISQUE D'ACCIDENT.

POUR TOUT PROBLEME OU TOUTE REPARATION, MERCI DE BIEN VOULOIR CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE MAGASIN REVENDEUR, LE FABRICANT, SON SERVICE APRES-VENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'EVITER UN DANGER.

MISE A LA TERRE

Cette friteuse doit être branchée sur une prise de terre. Cet appareil est équipé d'une prise électrique à terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

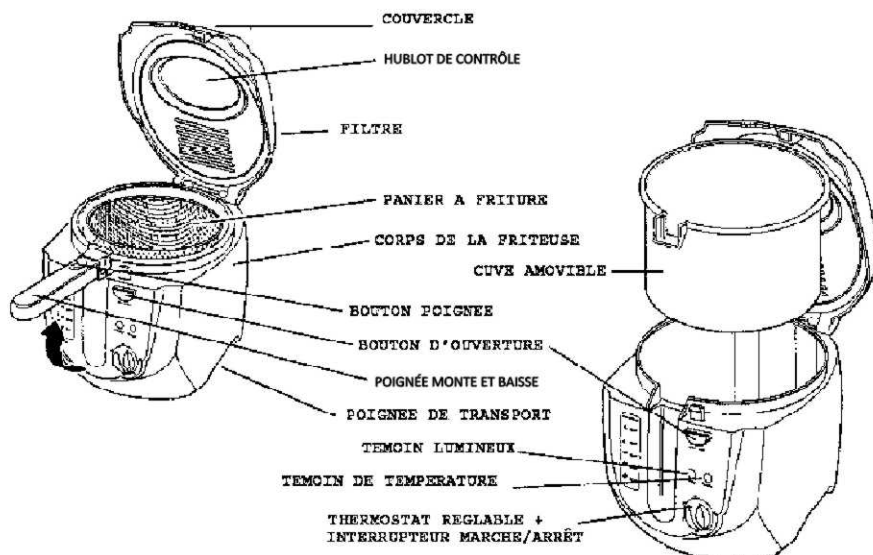
ATTENTION : Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque de choc électrique.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre



VOTRE FRITEUSE



FONCTIONNEMENT

*** PREMIERE UTILISATION :**

Merci de bien vouloir respecter les instructions suivantes avant toute utilisation de votre friteuse.

VEILLEZ A CE QUE VOTRE FRITEUSE SOIT HORS TENSION

- ⚡ Appuyer sur le bouton d'ouverture, votre friteuse s'ouvre,
- ⚡ Attraper la poignée du panier puis relever la poignée et la mettre dans sa position la plus haute (vous entendrez un "clac") et sortir le panier de la friteuse.
- ⚡ Enlever toute brochure ou accessoires se trouvant dans la friteuse.
- ⚡ Nettoyer le couvercle, la cuve et le panier avec une éponge ou un chiffon à poussière.
- ⚡ Ne pas mettre la friteuse en elle-même dans de l'eau ou quelque liquide qu'il soit.
- ⚡ Veillez à ce que la friteuse soit sèche avant toute utilisation.
- ⚡ Vérifier qu'aucune incrustation (nourriture, huile,...) ne reste accrochées d'une fois sur l'autre à l'appareil.
- ⚡ Placez la friteuse sur un plan de travail stable - hors de portée des enfants, à l'abri de projection d'eau ou d'une source de chaleur.
- ⚡ Ne laisser pas la friteuse sans surveillance.

UTILISATION

ATTENTION : Ne jamais brancher l'appareil quand il est vide. Effectuer les opérations chronologiquement.

*** VERSEZ L'HUILE DANS LA CUVE :**

- ▲ Mettre le thermostat en position minimale (traits les plus fin) –
- ▲ Appuyer sur le bouton d'ouverture. Le couvercle va s'ouvrir de lui-même,
- ▲ Laisser le panier dans la friteuse
- ▲ Mettre de l'huile dans la cuve, ajuster la quantité en fonction des aliments à cuire :
 - Minimum : 2,3L
 - Maximum : 2,5L
- ▲ Respecter les niveaux de remplissage.
- ▲ Ne jamais mélanger différentes natures de matières grasses.
- ▲ Utiliser de la matière grasse alimentaire recommandée pour la friture : tournesol, arachide, olive, pépin de raisin, palme.

*** FAIRE CHAUFFER L'HUILE :**

- ▲ Mettre de l'huile sur la partie du hublot se trouvant à l'intérieur afin d'éviter toute vapeur d'eau pendant la cuisson qui empêcherait de voir à l'intérieur.
- ▲ Fermer le couvercle. Un « click » vous informera que l'appareil est bien fermé.
- ▲ Branchez.
- ▲ Réglez le thermostat en fonction des aliments à cuire en vous référant au tableau de cuisson joint, page 7.
- ▲ Laissez chauffer l'huile.
- ▲ Le témoin lumineux s'allume, La cuve va commencer à chauffer.
- ▲ L'huile sera chaude quand le témoin lumineux sera éteint (l'huile arrive à température généralement entre 15 et 25 minutes, selon la température souhaitée).

*** PREPARER LES ALIMENTS :**

- ▲ Les aliments que vous mettez dans le panier doivent être secs.
- ▲ Coupez les aliments de la même taille pour qu'ils cuisent de façon homogène, évitez des morceaux trop épais.
- ▲ Pour la cuisson d'aliments surgelés, il faut se reporter aux indications du fabricant.

*** CUIRE LES ALIMENTS :**

- ▲ Quand l'huile est chaude, le témoin de température s'éteint.
- ▲ Remontez la poignée jusqu'à ce qu'elle s'encliquète de manière audible.
- ▲ Ouvrez le couvercle, en pressant sur le bouton d'ouverture du couvercle. Sortez le panier et versez-y les aliments à frire.
- ▲ Remettez le panier doucement dans la friteuse. Refermez le couvercle de l'appareil jusqu'à entendre un « clic ».
- ▲ Faites glisser le bouton de verrouillage de la poignée vers l'arrière.
- ▲ Vous pouvez à présent abaisser la poignée.
- ▲ Le panier plonge alors dans l'huile ou la graisse bouillante.

ATTENTION : ne placez pas la main au-dessus du filtre, ni sur le hublot. La vapeur et le verre sont brûlants.

- ▲ Vous pouvez surveiller l'avancement de la friture à travers le hublot.
- ▲ Une fois la friture terminée, remontez la poignée jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage de la poignée s'encliquète.
- ▲ Laissez le panier dans cette position pour l'égouttage (environ 30 secondes).
- ▲ Faites glisser le thermostat à gauche jusqu'à la butée ("O"). La friteuse est éteinte.
- ▲ Retirez la fiche secteur de la prise.
- ▲ Lorsque la préparation est égouttée, ouvrez le couvercle en pressant sur le bouton de déverrouillage du couvercle.

ATTENTION DE NE PAS VOUS BRULER PENDANT CETTE OPERATION.

**Attention, ne bouger la friteuse que lorsqu'elle est totalement refroidie (appareil+ huile).
Changer l'huile après environ 10 utilisations**

*** QUELQUES CONSEIL DE CUISSON :**

- ⋈ Quand vous voulez faire cuire différentes sortes d'aliments en même temps, il faut tout d'abord commencer à faire cuire les aliments qui demandent la température la plus basse, ensuite on fait chauffer le reste des aliments en fonction du guide de cuisson à des températures plus hautes.
- ⋈ Si vous faites cuire plusieurs aliments à la suite, il faut entre chaque cuisson laisser 3 à 5 minutes, le temps que la friteuse soit à la bonne température.
- ⋈ Si les produits que vous voulez faire cuire sont précuits, ils auront besoin d'une température plus élevée et un temps moins élevé de cuisson que les autres produits.
- ⋈ Quand vous faites des frites, veillez à descendre le panier très lentement dans l'huile, spécialement quand il s'agit de pommes de terre fraîches et froides (elles ont plus d'eau) sinon l'huile risque de déborder.
- ⋈ Ne jamais remplir plus d'un demi-panier (d'un quart à un demi-panier est le plus recommandé). Si le panier est trop rempli, la température de l'huile descend en dessous de sa température idéale de cuisson et à pour conséquence une nourriture pas aussi légère et croustillante que cela pourrait l'être.
- ⋈ ATTENTION ne pas mélanger différentes huiles de cuisson.

*** TABLEAU DE CUISSON :**

	Température	Temps de cuisson
Pommes frites	190 °	15 à 16 minutes
Pommes dauphines	190 °	11 à 14 minutes
Croquettes de pommes de terre	190 °	9 à 10 minutes
Poulet frit en quartiers	190 °	4 à 5 minutes
Paupiette de veau	190 °	7 à 9 minutes
Beignets de pomme pour 7 personnes	190 °	7 à 9 minutes
Beignet de légumes	190 °	8 à 9 minutes
Darne de saumon	180 °	12 à 15 minutes

SURGELES	TEMPS DE CUISSON A 190 °
Pommes frites	11 à 13 minutes
Poissons panés 8 pcs	4 à 6 minutes
Beignets de calamars 12 à 15 pcs	4 à 5 minutes

NETTOYER VOTRE FRITEUSE

*** FRITEUSE :**

- ⤴ Ne pas mettre la friteuse ni son cordon d'alimentation dans l'eau
- ⤴ Etre sur que la prise a bien été débranchée et que le thermostat est sur la position "0".
- ⤴ Enlever de la friteuse : le panier, la cuve.
- ⤴ Nettoyer l'extérieur de la friteuse avec un linge humide. Séchez soigneusement. Ne pas l'immerger dans l'eau.
- ⤴ Nettoyer le collecteur d'huile avec de l'eau, bien le sécher et le remettre en place.

*** COUVERCLE :**

- ⤴ Enlever le filtre.
- ⤴ Nettoyer avec de l'eau chaude et un peu de produit à vaisselle. Rincer bien essuyer.
- ⤴ Remettre le filtre.

*** LE PANIER :**

- ⤴ Nettoyer le panier avec de l'eau chaude et un peu de détergeant, rincer et bien essuyer ensuite.

*** LA CUVE:**

- ⤴ Enlever l'huile usagée.
- ⤴ Essuyer avec un papier absorbant l'huile.
- ⤴ Nettoyer la cuve avec une éponge et un peu de détergeant liquide.
- ⤴ Rincer avec de l'eau.
- ⤴ Sécher soigneusement.
- ⤴ Pour conserver plus longtemps les qualités antiadhésives n'utilisez aucun ustensile métallique.

MAINTENANCE

*** CONSERVER LES MATIERES GRASSES :**

- ⤴ Avec une écumoire, recueillir les petits morceaux d'aliments restés dans la matière grasse.
- ⤴ Vous pouvez laisser l'huile et le panier de cuisson dans l'appareil.
- ⤴ Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, nous recommandons de conserver l'huile ou la graisse liquide une fois refroidie dans des bouteilles convenablement fermées que vous entreposerez au réfrigérateur ou dans un endroit frais.
- ⤴ Utilisez un filtre à mailles fines pour remplir les bouteilles afin d'éliminer les particules alimentaires de l'huile ou de la graisse.

*** RENOUVELER LA MATIERE GRASSE :**

- ⤴ Ne versez pas la matière grasse usagée dans l'évier. Laissez-la refroidir et mettez-la avec les ordures ménagères.

*** RANGER LA FRITEUSE :**

- ⤴ Etre bien sur que la friteuse a bien refroidie avant de la ranger.
- ⤴ Mettre la friteuse dans un endroit que l'enfant ne peut atteindre.

EN CAS DE PANNE

PROBLEME	CAUSES	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil.
Odeurs désagréables.	Le filtre est saturé. L'huile est détériorée. L'huile n'est pas faite pour la friture.	Remplacer le filtre, Changer l'huile toutes les 20 fois. Utiliser une huile de bonne qualité et faite pour être frit.
De la vapeur s'échappe autour du couvercle.	le couvercle est mal fermé.	Assurer vous que le couvercle est bien verrouillé.
Le bain de friture déborde.	Il y a trop d'huile. Il y a trop de nourriture à cuire. Les aliments sont trop mouillés. Mélange d'huile et de graisses différentes. Emulsion brutale de l'huile	Enlever de l'huile, Se référer au guide cuisson, enlever le surplus. Bien sécher la nourriture avant la cuisson. Videz et nettoyer la cuve. Remplissez la cuve avec un seul type de matière grasse. Descendre très lentement le panier.
Les aliments ne sont pas croustillants.	La température de cuisson est trop basse. Il y a trop d'aliments à cuire.	Régler le thermostat sur la température conseillée. Vérifier la quantité avec le guide de cuisson et faire frire les aliments en petite quantité de préférence surtout pour les produits surgelés.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	230V
Fréquence :	50Hz
Puissance :	1800W

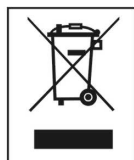
Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.



Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par

ttradecom

93300 Aubervilliers

www.tradecom.fr

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse unit, cord or plugs in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is not to be used by children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn control to "OFF," then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

WARNING: Do not use an extension cord.

1. Unlock LID by depressing LID RELEASE BUTTON.
2. To remove FRYING BASKET, pull HANDLE up until it clicks into horizontal position (Fig. A). Pour approximately 8 cups cooking oil into OIL CONTAINER, making sure oil level is filled to the "MAX" mark as indicated.
3. Smear a little oil on the inside of the VIEWING WINDOW. This prevents condensation, which impedes the view.
4. Place FRYING BASKET into fryer and lower into oil. To unlock HANDLE, slide HANDLE LOCK RELEASE towards you and fold HANDLE back towards fryer exterior (Fig. B). Close LID.

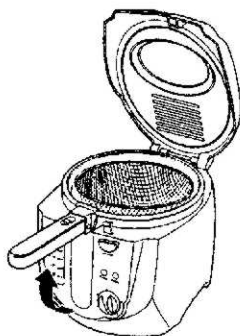


Figure A



Figure B

CAUTION: Keep the handle in the locked position while removing food.

HOW TO USE YOUR DEEP FRYER (CONTINUED)

5. Make sure that fryer is off and insert plug into power socket. To turn fryer on, slide ADJUSTABLE THERMOSTAT to the desired temperature. The READY LIGHT will come on when the set temperature is reached.
 6. Raise FRYING BASKET, then open LID.
 7. Place food to be cooked in FRYING BASKET, close LID and lower handle.
- CAUTION:** Remove any excess ice crystals on frozen foods before placing in basket.
8. Cook according to the Frying Chart or your favorite recipe.
 9. Raise FRYING BASKET and open LID. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in FRYING BASKET, then lift FRYING BASKET by HANDLE and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.

HOW TO CLEAN YOUR FRYER

WARNING: ALWAYS TURN CONTROL TO "OFF" THEN DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquid.

1. Switch unit off.
2. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.

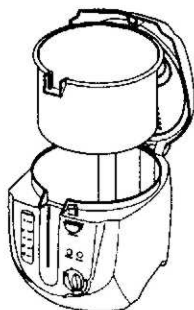


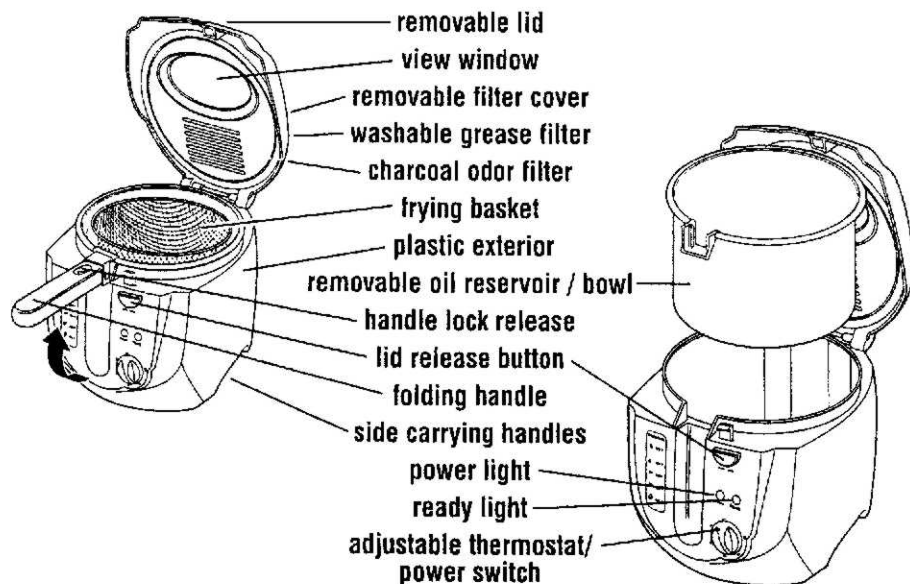
Figure C

3. Clean the outside of the fryer and LID with a damp cloth.

CAUTION: Do not use abrasive pads or alcohol.

4. Remove FRYING BASKET. Wash the FRYING BASKET in hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
5. Store your fryer with the LID closed to preserve the oil.
6. When changing the oil, take the opportunity to clean the inside of the fryer. Remove LID, pour out oil and discard properly.
7. The removable oil reservoir/bowl is immersible and dishwasher safe. To clean, first remove from unit by lifting bowl straight up out of the plastic exterior (See figure D). Wipe the inside with paper towels to absorb excess grease. Wash the inside of the bowl with hot soapy water and rinse or place in dishwasher. Dry thoroughly.

KNOW YOUR DEEP FRYER



PREPARING YOUR FRYER FOR USE

Make sure fryer is unplugged. Wash the FRYING BASKET in hot soapy water and wipe dry thoroughly. Wipe the interior, exterior surfaces and LID with a damp soapy cloth. Towel dry thoroughly. Your fryer is now ready to use.

CAUTION: Do not immerse fryer, cord, or plugs in water.

CAUTION: Please remove plastic from fryer basket before using.

HOW TO USE YOUR DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty OIL RESERVOIR. Always use your fryer on a flat, heat resistant surface. plug the cord into the wall outlet.

HOW TO CLEAN YOUR FRYER (CONTINUED)

8. To replace oil reservoir/bowl, be sure the chrome guide post (between the 2 electric prongs) is aligned properly with the center hole of the receptacle at the rear of the unit (See figure D). The chrome guide post should guide the electric prongs into the correct position. Firmly press on reservoir/bowl to ensure it is positioned properly. Lid should close tightly.

NOTE: If the unit does not heat up after plugging in, try re-positioning the reservoir/bowl, ensuring the rim of bowl sits flat inside the exterior housing.

WARNING: Do not remove oil reservoir/bowl until the unit has cooled and is unplugged.

CAUTION: Never immerse the plastic exterior of the fryer in water, or wash in running water.

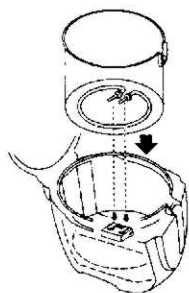


Figure D

TO REMOVE AND REPLACE LID

CAUTION: Only remove lid when unit is cool.

- To remove lid, depress LID RELEASE BUTTON and lift LID to a vertical position. Remove LID by pulling firmly upwards. Reverse the sequence to secure lid back into position (See figure E). Be sure to push down firmly on lid from the vertical position to secure back in place. When replacing LID, the spring on LID must be inserted down in front of the metal clip that is located on the fryer housing.

NOTE: Always remove LID before emptying the OIL RESERVOIR or cleaning.

CAUTION: Ensure that lid is in place and secure prior to operation of unit.

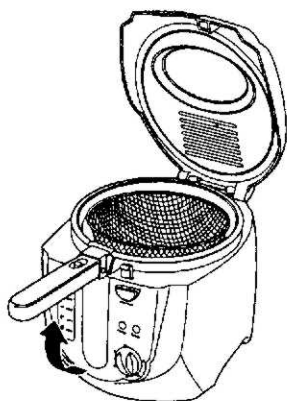


Figure E

HOW TO CLEAN YOUR FRYER (CONTINUED)

REPLACING AND CLEANING FILTERS

1. Open the FILTER COVER.
2. FOAM GREASE FILTER may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
3. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
4. Insert CHARCOAL ODOR FILTER on the bottom of LID, followed by clean GREASE FILTER, then replace FILTER COVER.

FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
CHICKEN STRIPS	190°C	5 to 8
CHICKEN PIECES, BONE-IN	175°C	15 to 20
FISH, BATTERED	190°C	4 to 5
FRENCH FRIES, FROZEN	Follow directions on package	
FRITTERS	190°C	2 to 4
ONION RINGS	190°C	3 to 5
SHRIMP, BREADED	175°C	2 to 4

RECIPES

APPLE FRITTERS

3 cups all-purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon salt
1 cup sugar
1 egg, lightly beaten

4 tablespoons cooking oil
1 teaspoon vanilla extract
juice of 1 orange (¼ cup)
1 cup chopped apple

Preheat oil to 190°C. Combine flour, baking powder, salt and sugar; set aside. Combine egg, cooking oil and vanilla. Combine dry and liquid ingredients and stir to blend thoroughly. Add orange juice and apple and mix well. Drop from teaspoon into hot oil. (Basket should already be lowered into oil.) Fry about 2 minutes or until crisp and very brown. Remove from fat and drain. Dust with powdered sugar or a mixture of granulated sugar and cinnamon; serve at once.

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

2 eggs (separated)	¼ teaspoon ground black pepper
1 tablespoon oil or butter	1½ cup all-purpose flour
1 teaspoon salt	¾ cup flat beer

Preheat oil to 175°C. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Pat fish or boneless chicken breasts. Coat lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in hot oil (basket should already be lowered) and fry for 3 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 to 8 minutes or until brown and fully cooked.

DEEP FRIED CHICKEN

1 fryer chicken (2½-lbs.), cut up	¼ teaspoon salt
1½ cup all-purpose flour	1¼ cup milk
1 teaspoon seasoned salt	

Preheat oil to 175°C. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

TEMPURA

¾ cup beer	vegetable oil for deep-frying
¾ cup cake flour	1 small red or green
6 large shrimp, shelled	bell pepper, cut into
and deveined	1/4 inch thick rings
1 small sweet potato	6 asparagus spears, trimmed

In a bowl whisk beer into flour until smooth and stir in salt. Make several shallow cuts across inside curve of each shrimp and press shrimp gently (to help prevent curling during cooking). Peel sweet potato and cut crosswise into 1/4 inch thick slices. Heat oil to 190°C. Working in batches of 3 or 4 pieces, dredge shrimp, sweet potato slices, bell pepper rings, and asparagus spears in batter to coat completely, letting excess drip off. Fry, turning, until golden, about 3 minutes.

CLAM FRITTERS

1 pt Clams
1 tbs Baking powder
1 c Milk
1 tbs Butter melted

1 3/4 c Flour, all-purpose
2 Eggs, beaten
2 TBS Onion, grated

Preheat Oil to 190°C. Drain clams and chop. In a separate bowl combine dry ingredients. Combine eggs, milk, onion, butter, and clams. Slowly add the dry ingredients in small batches to the clam mixture. Lower basket into the oil and raise again. Carefully drop batter into basket oil using a heaping tablespoon. Fry for 2 minutes or until golden brown.

QUICK DOUGHNUTS

refrigerated can of biscuits
2 tablespoons ground cinnamon
Preheat oil to 190°C.

1/2 cup sugar

Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Fry 2 minutes, turning once. Remove from fat and drain on paper towels. Roll doughnut in mixture of cinnamon and sugar. Serve warm.

This device complies with EC directives appropriate and has been manufactured according to technical rules of the latest security.



This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.



Imported by

tradecom

93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr