

kenwood

GB

2 instructions

Our unique design means all the electrics are in one removable part - just pull out the electrics unit and the rest of your fryer can be dismantled for easy cleaning. And we've also built in an easy-to-use temperature dial that lets you choose the right temperature for whatever you're cooking.

NL

6 instructies

Door het unieke design, zijn alle elektrische onderdelen samengebracht in één uitneembaar gedeelte. U haalt de regelunit simpelweg uit de friteuse en de rest kan uit elkaar gehaald worden voor eenvoudige reiniging. Bovendien is de friteuse voorzien van een gebruiksvriendelijke knop waarmee u de juiste temperatuur kunt kiezen voor alle soorten voedsel.

F

10 mode d'emploi

Notre modèle est unique car il réunit tous les éléments électriques dans un module démontable - il suffit de retirer le module électrique et votre appareil peut être démonté pour faciliter le nettoyage. Nous avons aussi incorporé un thermostat facile à utiliser qui permet de régler la température voulue pour tout type de préparation alimentaire.

D

14 Bedienungsanleitung

Beim Design dieser Fritteuse haben wir großen Wert auf die Praxis gelegt: die gesamte Elektrik ist in einem abtrennbaren Block untergebracht. Sie brauchen nur diesen Block herausziehen, und Sie können die Fritteuse leicht und bequem reinigen. Und auch der Temperaturregler ist so ausgelegt, daß Sie leicht und problemlos immer die richtige Temperatur einstellen können.

I

18 istruzioni

L'esclusivo design di questa friggitrice ha permesso di inserire tutte le componenti elettriche in una sola sezione removibile. Basta estrarre l'unità che contiene le componenti elettriche e il resto del vostro elettrodomestico può essere smontato per una facile pulizia. La Kenwood ha inoltre inserito un selettore di temperatura facile da usare che vi permette di scegliere la temperatura corretta per qualsiasi alimento stiate cucinando.

know your Kenwood deep fryer

safety

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the flex touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Wind excess flex around the bracket at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- Never put the electrics unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- After cleaning, ensure the bowl and its electrics pins are dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Take care when removing the electrics unit - the temperature probes may be hot.
- Do not use if there is any damage to the fryer, flex or plug. Get it checked or repaired: see 'service', page 3.
- Only use the electrics unit supplied.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- Always unplug the fryer after use.

before plugging in

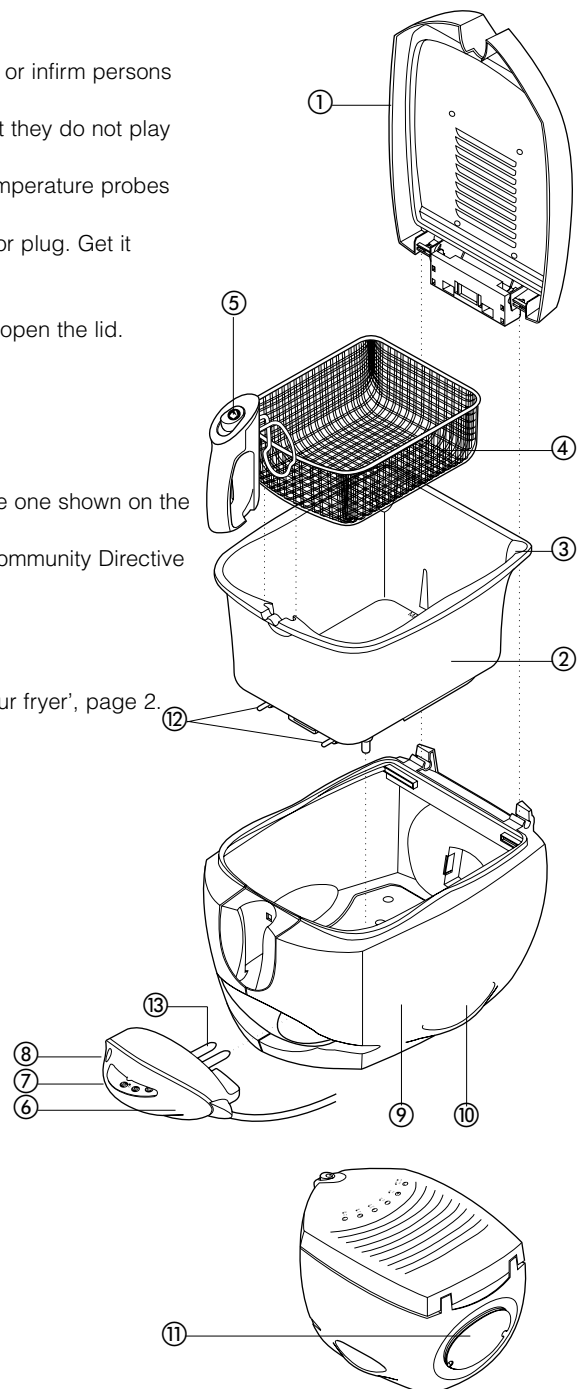
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the electrics unit.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Dismantle: see 'to assemble, use and dismantle your fryer', page 2.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning', page 3.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid
- ② bowl
- ③ pouring spouts
- ④ basket
- ⑤ catch
- ⑥ electrics unit
- ⑦ temperature dial
- ⑧ temperature light
- ⑨ body
- ⑩ carrying handles
- ⑪ bracket for excess flex
- ⑫ bowl electric pins
- ⑬ temperature probes



to assemble, use and dismantle your fryer

to dismantle

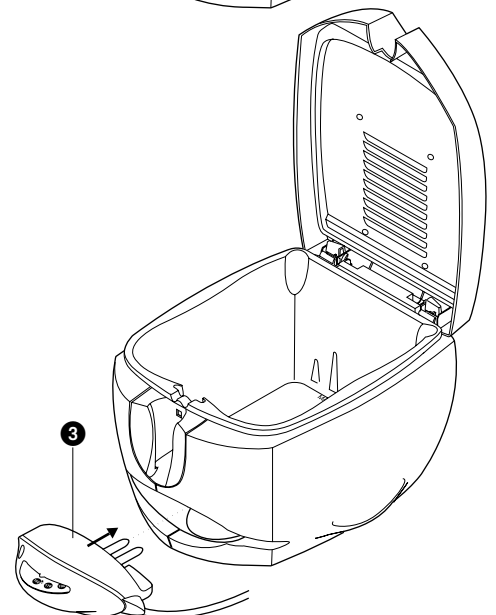
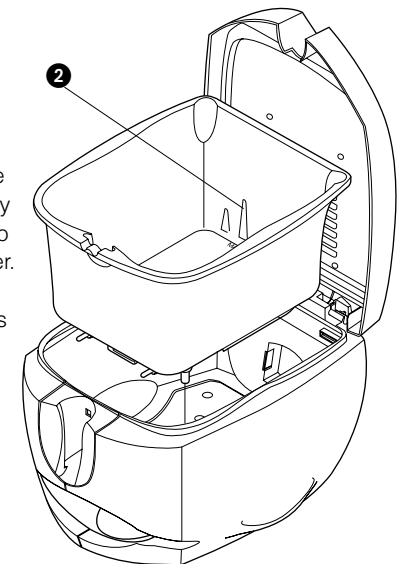
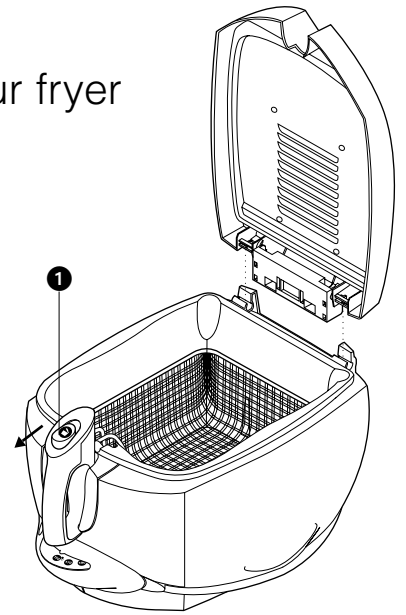
- 1 Pull back the catch **1** and open the lid. Then lift the lid off.
- 2 Pull back the catch and remove the basket.
- 3 Pull out the electrics unit and then remove the bowl.

to assemble and use

- 1 Insert the bowl - 'MAX' and 'MIN' marks towards the back **2**. And then insert the electrics unit **3**.
 - 2 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
 - 3 Insert the basket and close the lid.
 - 4 Wind excess flex around the bracket at the back of the machine.
 - 5 Plug in and select a temperature: follow the colour codes.
 - 6 The light goes out when the oil reaches the right temperature - start frying. The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
- To re-use oil, remove the bowl and pour the oil through fine muslin or absorbent paper. Never do this while the oil's hot.
 - Always unplug the fryer after use.

- hints
- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke or bubble over.
 - Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
 - Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
 - Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
 - Before frying battered food, drain off excess batter.
 - To make chips, use old potatoes and cut them up evenly so they cook evenly. Rinse and dry before frying.
 - Filter the oil regularly. Change it after 8 - 10 uses.

- maximum capacities
- **fresh chips** 800g/2lb
 - **frozen chips** 600g/1½lb
 - **oil** 2 litres/3½ pints



cleaning and service

cleaning

- **Never start cleaning till the oil's cooled down.**
- Always unplug and remove the electrics unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

- electrics unit ● Pull out, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- **Never put it in water.**
- lid ● After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.
- basket ● After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush.
- bowl ● Soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- fryer body ● Wash in hot soapy water.

- If you have a dishwasher everything - except the electrics unit - is dishwasher-safe. Your dishwasher may darken the inside of the lid and the outside of the bowl but they'll still work perfectly.

service and customer care

- Use the machine **only** for its intended use.
- If the flex is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your fryer or
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your fryer.

recipes

prawn balls

oil temperature required 170°C

- ingredients
- 200g (8oz) shelled prawns
 - 1 onion
 - 1 garlic clove
 - 15g (3oz) white breadcrumbs
 - 1 egg
 - 5ml (1tsp) Worcestershire sauce
 - salt and pepper
 - 25g (1oz) plain flour

- method
- 1 Finely chop the prawns ,onion and garlic.
 - 2 Mix all the ingredients together except the flour.
 - 3 Shape the mix into 25cm/1in balls and coat with the flour.
 - 4 Chill for at least 1 hour before frying.
 - 5 Heat the oil and fry for 4 - 5 minutes - turn to allow even browning.
- Serves 3 - 4

chicken kiev

oil temperature required 170°C

- ingredients
- 50g (2oz) butter
 - 2.5ml (½ tsp) garlic powder
 - 5ml (1tsp) chopped parsley
 - 2 chicken breasts
 - wooden cocktail sticks
 - 1 egg
 - 25g (1oz) flour seasoned with salt and pepper
 - 25g (1oz) white breadcrumbs

- method
- 1 Mix together the butter, garlic powder and parsley and roll into 2 log shapes.
 - 2 Skin and bone the chicken breasts and flatten out.
 - 3 Place a roll of the butter mix into each breast and roll up the breast, fold in the ends so that the butter is enclosed. Secure with a cocktail stick.
 - 4 Beat the egg and dip the chicken pieces into the egg. Make sure that the chicken is fully coated with the egg.
 - 5 Coat the chicken with flour and then roll in the breadcrumbs. Chill for at least 1 hour before frying.
 - 6 Heat the oil and fry the chicken for 15 - 20 minutes.
- Ensure that you remove the cocktail sticks before serving.

basic batter for coating

oil temperature required 190°C

- ingredients
- suitable for coating fish, meat, vegetables and fruit.
 - 125g (5oz) plain flour
 - pinch of salt
 - 10ml (2tsp) baking powder
 - 170ml (7fl oz) liquid (water, milk, beer or cider)

- method
- 1 Place the flour, salt and baking powder in a bowl.
 - 2 Make a well in the centre and add half the liquid and mix well. Then add the remaining liquid.
 - 3 If the batter is left to stand, mix again before use.
 - 4 Dip the food in flour seasoned with salt and pepper before coating with batter.
 - 5 Lower the basket before adding the food to prevent the batter sticking to the basket.

veiligheid

- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik uit de buurt van het apparaat. Na gebruik blijft het vet nog lang heet.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken of over de rand van het werkoppervlak hangt - een kind zou het kunnen pakken en de frituse naar beneden trekken. Overtollig snoer kan worden opgerold rond de klem aan de achterkant van het apparaat.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw frituse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- Dompel de regelunit nooit onder in water. Verwijder deze voordat u de rest van uw frituse gaat afwassen.
- Controleer na het schoonmaken of de pan en zijn elektrische connectoren goed droog zijn, voordat u de frituse weer gaat gebruiken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, wanneer het is ingeschakeld
- Laat kinderen of zieke personen de frituurpan nooit zonder toezicht gebruiken.
- Wanneer jonge kinderen het apparaat gebruiken, moeten zij in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze er niet mee gaan spelen.
- Wees voorzichtig wanneer u de elektrische onderdelen verwijderd - de temperatuursondes kunnen heet zijn.
- Gebruik de frituse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf "service".
- Gebruik alleen de bijgeleverde regelunit.
- Kijk uit dat u zich tijdens het bakken en het openen van het deksel niet brandt aan ontsnappend stoom.
- Zet uw frituse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.
- Deze frituse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

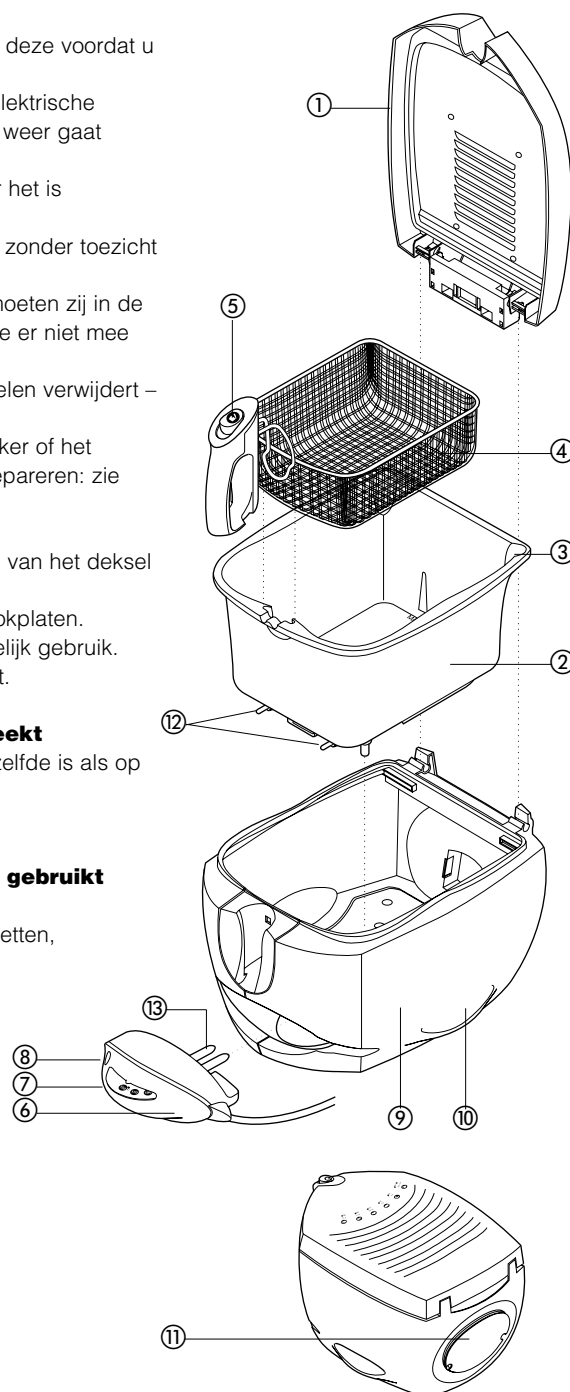
- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als op het typeplaatje aan de onderkant van de regelunit.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Haal de onderdelen eruit: zie paragraaf "in elkaar zetten, gebruiken en uit elkaar halen van uw frituse".
- 3 Was de onderdelen af: zie paragraaf "reiniging".

uw Kenwood frituse

- ① afneembaar deksel
- ② binnenpan
- ③ schenktuiten
- ④ mand
- ⑤ ontgrendeling van deksel
- ⑥ regelunit
- ⑦ temperatuurknop
- ⑧ temperatuurlampje
- ⑨ buitenkant
- ⑩ handgrepen van de frituurmand
- ⑪ klem voor overtollig snoer
- ⑫ elektrische connectoren van binnenpan
- ⑬ Temperatuursondes



in elkaar zetten, gebruiken en uit elkaar halen van uw friteuse

uit elkaar halen

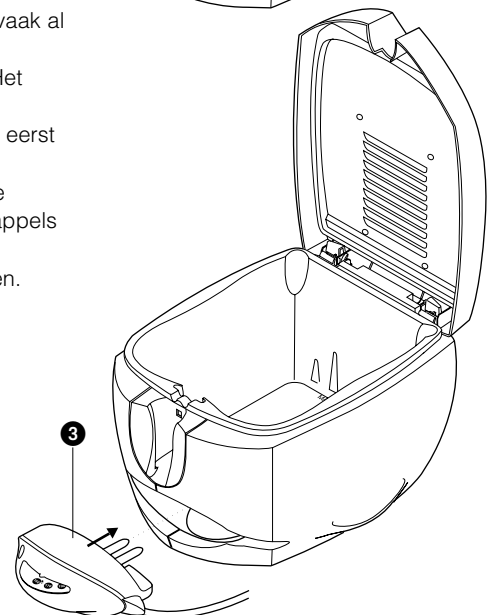
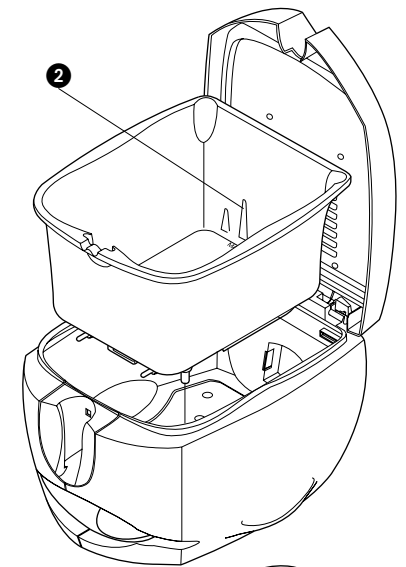
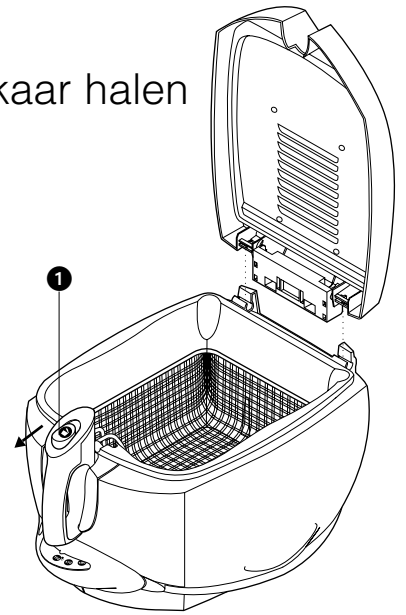
- 1 Trek de hendel naar achteren **1** en doe het deksel open. Neem het deksel van de pan af.
- 2 Trek de hendel naar achteren en haal de frituurmand uit de pan.
- 3 Verwijder eerst de regelunit en haal daarna de binnenpan eruit.

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Zet de binnenpan in de friteuse met 'MAX' en 'MIN' naar de achterkant gericht **2**. Plaats vervolgens de regelunit in de friteuse **3**.
 - 2 Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen.
 - 3 Zet de mand in de friteuse en sluit het deksel.
 - 4 Draai overtollig snoer om de klem aan de achterkant van het apparaat.
 - 5 Steek de stekker in het stopcontact en kies de juiste temperatuur: volg de kleurcodes.
 - 6 Het lampje gaat uit wanneer de olie de juiste temperatuur heeft bereikt; begin met bakken. Het lampje gaat aan en uit ten teken dat de friteuse op temperatuur blijft.
- Om de olie opnieuw te kunnen gebruiken, moet u de binnenpan weghalen en de olie door een dunne katoenen doek of absorberend papier gieten. Doe dit nooit wanneer de olie warm is.
 - Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

- tips
- Om te frituren raden wij het gebruik van goede kwaliteitsolie aan, zoals maïsolie of aardnotenolie. U kunt ook vast vet van goede kwaliteit gebruiken. U kunt ook andere oliesoorten gebruiken als deze door de fabrikant speciaal worden aanbevolen om mee te frituren. Meng nooit verschillende soorten olie of vet en gebruik geen olijfolie, boter of margarine aangezien deze gaan roken of zullen overkoken.
 - Voorgekookt voedsel moet op hogere temperatuur gebakken worden dan rauw voedsel.
 - Bak voedsel goed door; aan de buitenkant lijkt het voedsel vaak al klaar te zijn, maar dan kan de binnenkant nog koud zijn.
 - Laat altijd olie (afgekoeld en gezeefd) in de friteuse staan. Het deksel houdt stof tegen.
 - Voordat u gepaneerde producten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
 - Gebruik voor het maken van friet oude aardappels en snij ze gelijkmatig, zodat ze gelijkmatig bruinbakken. Was de aardappels en droog ze goed af, voordat u gaat bakken.
 - Zeef de olie regelmatig en vervang deze na 8 -10 bakbeurten.

- maximale hoeveelheden
- **verse friet** 800g
 - **ingevroren friet** 600g
 - **olie** 2 liter



reiniging en service

reiniging

- **Wacht altijd tot de olie afgekoeld is en begin dan pas met schoonmaken.**
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de regelunit, voordat u met schoonmaken begint.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de friteuse zet.

regelunit • Haal deze uit de pan, doe deze af met een vochtige doek en maak hem goed droog.

Dompel de unit nooit onder in water.

- deksel • Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje.
- mandje • Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje. Gebruik daarna een harde borstel.
- binnenpan • Laat deze 20 minuten weken in een heet sopje. Maak hem daarna schoon, maar gebruik geen schuurmiddelen.
- buitenkant • Was deze af in een heet sopje.
- Behalve de regelunit, zijn alle onderdelen geschikt voor de vaatwasser. De binnenkant van het deksel en de buitenkant van de pan kunnen door de vaatwasser donkerder worden, maar dat heeft geen invloed op hun werking.

service

- Gebruik het apparaat **niet** voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Als het snoer beschadigd is moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende service-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw friteuse of
 - service of reparatie
- Neem dan contact op met uw dealer.

recepten

garnaalkroketjes

olietemperatuur: 170°C

- ingrediënten
- 200g gepelde garnalen
 - 1 ui
 - 1 teentje knoflook
 - 75g paneermeel
 - 1 ei
 - 5ml (1 theelepel) Worcester saus.
 - peper en zout
 - 25g bloem zonder bakpoeder

- bereiding
- 1 Snij de garnalen, ui en knoflook fijn.
 - 2 Meng alle ingrediënten, behalve de bloem.
 - 3 Rol kroketjes van het mengsel en doe er wat bloem overheen.
 - 4 Zet de kroketjes ten minste 1 uur in de koelkast, voordat u gaat bakken.
 - 5 Verwarm de olie en bak gedurende 4-5 minuten - af en toe omdraaien voor een gelijkmatige bruine kleur.
Opdienen na 3-4 minuten.

kip kiev

olietemperatuur: 170°C

- ingrediënten
- 50g boter
 - 2,5ml (½ theelepel) knoflookpoeder
 - 5ml (1 theelepel) gehakte peterselie
 - 2 dubbele kipfilets
 - houten cocktailprikkers
 - 1 ei
 - 25g bloem toe bereid met peper en zout
 - 25g witte broodkruimels

- bereiding
- 1 Meng de boter, het knoflookpoeder en de peterselie en maak er twee rollen van.
 - 2 Sla de kipfilets enigszins plat.
 - 3 Leg een rol van de botermix op elke filet en rol deze op. Vouw de randen naar binnen, zodat de boter volledig omsloten is en zet het geheel vast met een cocktailprikker.
 - 4 Klop het ei en haal de gevulde kipfilet er doorheen. Zorg dat het vlees volledig bedekt is met ei.
 - 5 Paneer de filets met bloem en rol ze door het paneermeel. Zet ze ten minste 1 uur in de koelkast, voordat u gaat bakken.
 - 6 Verwarm de olie en bak de kip gedurende 15 tot 20 minuten. Haal de cocktailprikkers eruit, voordat u de filets serveert.

beslag voor paneren

olietemperatuur: 190°C

- ingrediënten
- voor het paneren van vis, vlees, groenten en fruit.
 - 125g bloem zonder bakpoeder
 - snufje zout
 - 10ml (2 theelepels) bakpoeder
 - 170ml vocht (water, melk, bier of cider)

- bereiding
- 1 Doe de bloem, het zout en de bakpoeder in een kom.
 - 2 Maak een gat in het midden, voeg de helft van het vocht toe en meng het geheel goed.
 - 3 Als u het beslag laat staan, meng dan opnieuw voordat u het gebruikt.
 - 4 Haal het voedsel even door de bloem, toe bereid met peper en zout, voordat u het met beslag paneert.
 - 5 Laat de mand zakken voordat u het voedsel erin legt, om te voorkomen dat het beslag aan de mand blijft kleven.

sécurité

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Maintenez la friteuse hors de portée des enfants avant et après l'utilisation: les matières grasses restent chaudes pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le fil souple au contact de surfaces chaudes ou pendu sur le bord de votre plan de travail.- un enfant pourrait s'en emparer et faire tomber la friteuse. Enroulez l'excès de fil souple autour du support situé à l'arrière de la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- N'immergez jamais le module électrique dans l'eau. Retirez-le avant de laver les autres parties de votre friteuse.
- Après le nettoyage, assurez-vous que la cuve et la fiche de courant sont sèches avant de les réutiliser.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service', page 11.
- Utilisez uniquement le module électrique qui est fourni.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.

avant de brancher l'appareil

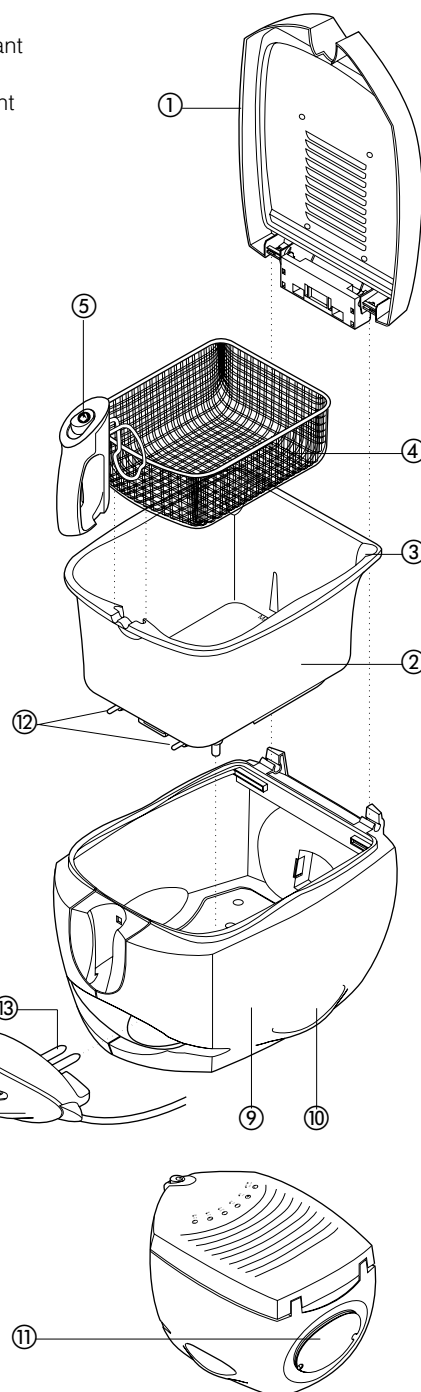
- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Démontez: voir 'assemblage, utilisation et démontage de votre friteuse' page 10.
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage', page 11.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

- ① couvercle démontable
- ② cuve
- ③ bec verseurs
- ④ panier
- ⑤ bouton de verrouillage
- ⑥ module électrique
- ⑦ thermostat
- ⑧ lampe témoin
- ⑨ corps de l'appareil
- ⑩ poignées
- ⑪ support pour enrouler l'excès de fil souple
- ⑫ fiche de courant de la cuve
- ⑬ sondes thermiques



assemblage, utilisation et démontage de votre friteuse

démontage

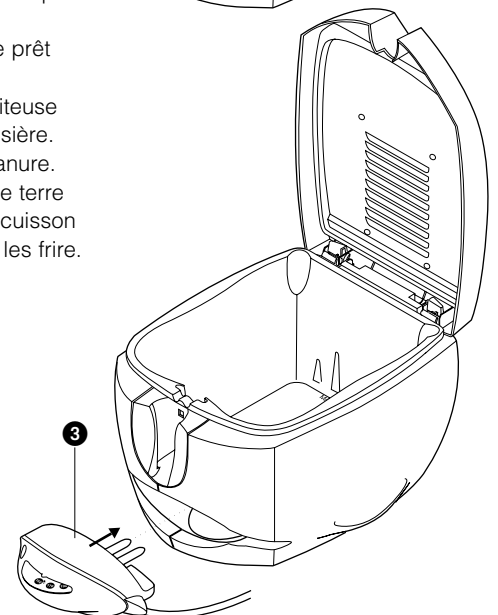
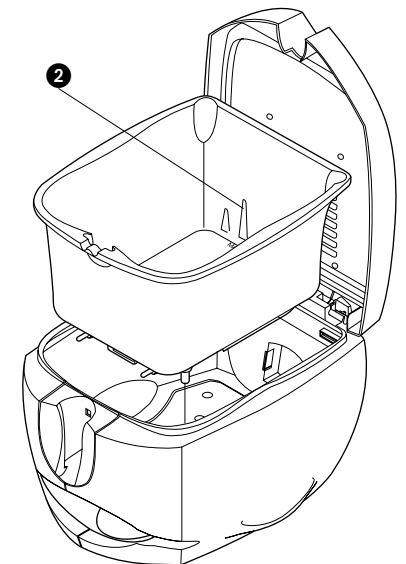
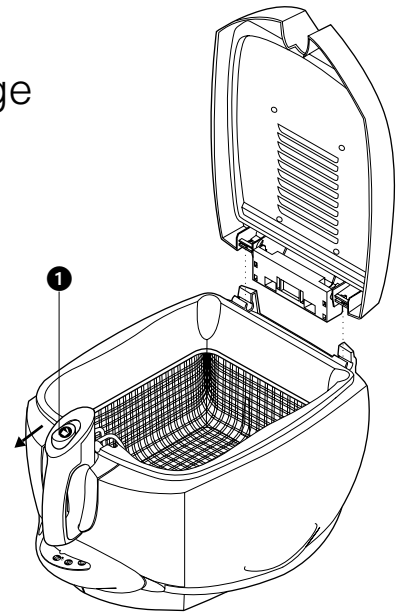
- 1 Appuyez sur le bouton de verrouillage ❶ et soulevez le couvercle. Enlevez ensuite le couvercle.
- 2 Appuyez sur le bouton de verrouillage et sortez le panier.
- 3 Retirez le module électrique et ensuite sortez la cuve.

montage et utilisation

- 1 Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil: les repères 'MAX' et 'MIN' doivent aller à l'arrière ❷. Insérez ensuite le module électrique ❸
 - 2 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN'.
 - 3 Placez le panier à l'intérieur de l'appareil et remettez le couvercle en place.
 - 4 Enroulez l'excès de fil souple autour du support à l'arrière de l'appareil.
 - 5 Branchez votre appareil et sélectionnez la température en suivant les codes en couleurs.
 - 6 La lampe s'éteint lorsque l'huile atteint la température voulue; commencez la friture. La lampe s'allumera et s'éteindra suivant la température à maintenir.
- Si vous souhaitez réutiliser l'huile, retirez la cuve et filtrez l'huile au moyen d'un tissu fin ou d'une feuille de papier Sopalin. Ne jamais procéder tant que l'huile est chaude.
 - Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.

- astuces
- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
 - Les aliments pré-cuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
 - Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
 - Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
 - Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
 - Pour faire des pommes frites, utilisez des vieilles pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de taille égale pour obtenir une cuisson uniforme. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les frire.
 - Filtrez souvent l'huile. Changez-la après 8 à 10 utilisations.

- capacités maximales
- **frites fraîches** 800g
 - **frites surgelées** 600g
 - **huile** 2 litres



nettoyage et service

nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours votre appareil et retirez le module électrique avant de nettoyer.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

le module électrique • Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.
• **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

le couvercle • Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes.

le panier • Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

la cuve • Trempez dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un produit non abrasif.

le corps de l'appareil • Lavez dans de l'eau savonneuse.

- Tous les éléments de friteuse, sauf le module électrique, peuvent aller dans le lave-vaisselle. Si vous utilisez le lave-vaisselle, l'intérieur du couvercle et l'extérieur de la cuve risquent de jaunir mais ils resteront en parfait état de marche.

Service après vente

- N'utilisez cet appareil **que** pour l'utilisation précise à laquelle il est destiné.
- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
 - entretenir ou faire réparer votre friteuse
- Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

recettes

beignets de crevettes

température de friture requise: 170°C

- ingrédients
- 200g de crevettes décortiquées
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 75g de chapelure blanche
 - 1 oeuf
 - 5ml (1 cuillère à café) de sauce Worcestershire
 - sel et poivre
 - 25g de farine

- méthode
- 1 Hachez finement les crevettes, l'oignon et l'ail.
 - 2 Mélangez tous les ingrédients sauf la farine.
 - 3 Formez des boules de 2,5cm environ et passez-les dans la farine.
 - 4 Laissez reposer au frais pendant 1 heure avant de frire.
 - 5 Chauffez l'huile et faites frire pendant 4 à 5 minutes - retournez pour les dorer sur toutes les faces.
- Quantité suffisante pour 3 ou 4 personnes

Poulet Kiev

température de friture requise: 170°C

- ingrédients
- 50g de beurre
 - 2,5ml (½ cuillère à café) d'ail en poudre
 - 5ml (1 cuillère à café) de persil haché
 - 2 blancs de poulet
 - piques à cocktail
 - 1 oeuf
 - 250g de farine mixée avec du sel et du poivre
 - 25g de chapelure blanche

- méthode
- 1 Mélangez le beurre, l'ail en poudre et le persil, roulez le mélange et façonnez-le en forme de deux petits boudins.
 - 2 Retirez la peau et désossez les blancs et aplatissez-les.
 - 3 Enroulez un boudin de beurre dans chaque blanc et repliez-en les extrémités pour bien l'envelopper. Fixez avec une pique à cocktail.
 - 4 Battez l'oeuf et trempez les blancs de poulet dans l'oeuf battu en prenant soin de bien les enrober.
 - 5 Passez le poulet dans la farine puis roulez dans la chapelure. Laissez reposer au frais pendant une heure avant de frire.
 - 6 Chauffez l'huile et faites frire le poulet pendant 15 à 20 minutes. N'oubliez pas d'ôter la pique à cocktail avant de servir.

Pâte à frire de base

température de friture requise: 190°C

- ingrédients
- Convient pour le poisson, la viande et les fruits.
 - 125g de farine
 - pincée de sel
 - 10ml (2 cuillères à café) de levure chimique
 - 170ml de liquide (eau, lait, bière ou cidre)

- méthode
- 1 Mettez la farine, le sel et la levure dans un bol.
 - 2 Faites un puits dans lequel vous verserez la moitié du liquide et mélangez bien. Ajoutez le restant du liquide.
 - 3 Si vous laissez reposer la pâte, mélangez-la de nouveau avant de l'utiliser.
 - 4 Roulez les aliments dans de la farine mixée de sel et de poivre avant de les enrober de pâte à frire.
 - 5 Plongez le panier dans l'huile avant d'ajouter les aliments pour empêcher la pâte de coller au panier.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Immer erst den Frittiertopf mit Öl füllen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- Während und nach dem Gebrauch Kinder von der Fritteuse fernhalten - das Fett bleibt noch lange Zeit heiß.
- Das Kabel nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen lassen. Das Kabel nicht über die Tischkante herunter hängen lassen - ein Kind könnte am Kabel ziehen und die Fritteuse von der Arbeitsfläche herunterreißen. Überschüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung auf der Rückseite der Fritteuse wickeln.
- Wenn das Öl noch heiß ist, den Frittiertopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Den Elektrikblock nicht in Wasser tauchen. Den Elektrikblock immer abziehen, bevor Sie die Fritteuse spülen.
- Nach dem Spülen darauf achten, daß der Frittiertopf und die Elektrokontakte trocken sind.
- Die Fritteuse nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Fritteuse darf von Kindern und körperbehinderten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Kleine Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Vorsicht beim Abziehen des Elektrikblocks – der Temperaturfühler kann sehr heiß sein.
- Wenn die Fritteuse selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 16, Abschnitt "Kundendienst".
- Nur den mit der Fritteuse gelieferten Elektrikblock verwenden.
- Vorsicht: während des Garens und bei Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe austreten.
- Die Fritteuse nicht in die Nähe oder auf heiße Kochplatten stellen.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

Vor dem Einschalten

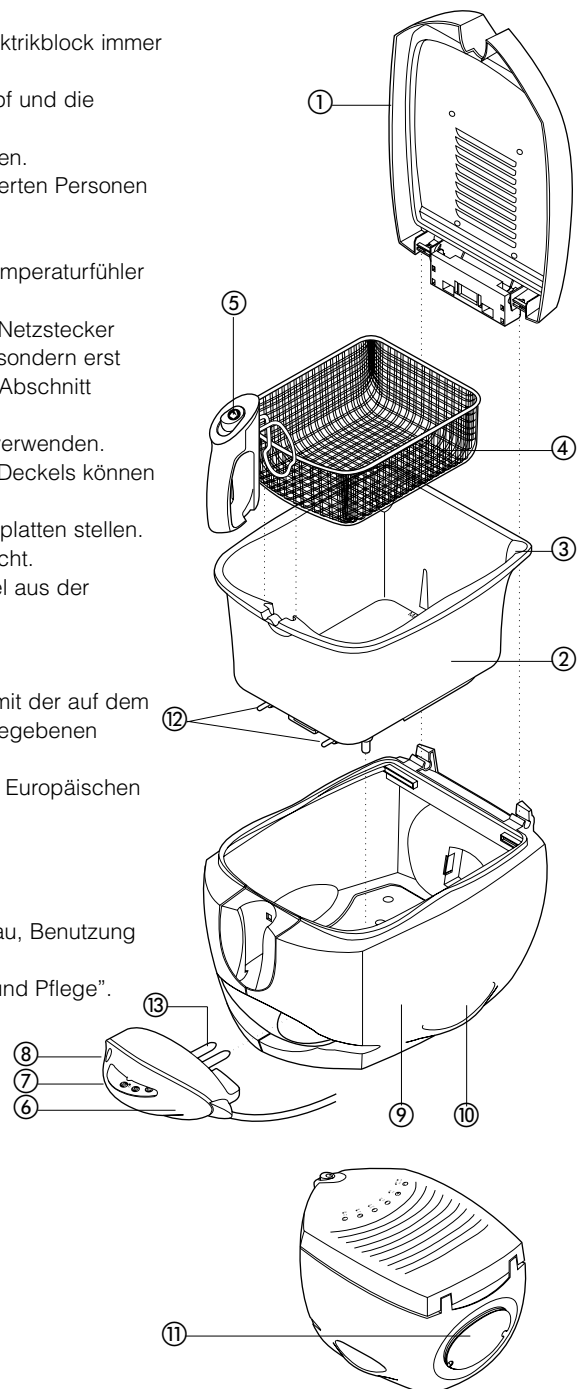
- Überprüfen, daß die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Das Gerät zerlegen - siehe Seite 14, "Zusammenbau, Benutzung und Zerlegen der Fritteuse".
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe Seite 15, "Reinigung und Pflege".

Gerätebeschreibung

- ① abnehmbarer Deckel
- ② Frittiertopf
- ③ Ausgießer
- ④ Frittierkorb
- ⑤ Verschlussriegel
- ⑥ Elektrikblock
- ⑦ Temperaturregler
- ⑧ Kontroll-Leuchte
- ⑨ Gehäuse
- ⑩ Tragegriffe
- ⑪ Kabelaufwicklung
- ⑫ Elektrokontakte
- ⑬ Temperaturfühler



Zusammenbau, Benutzung und Zerlegen der Fritteuse

Zerlegen

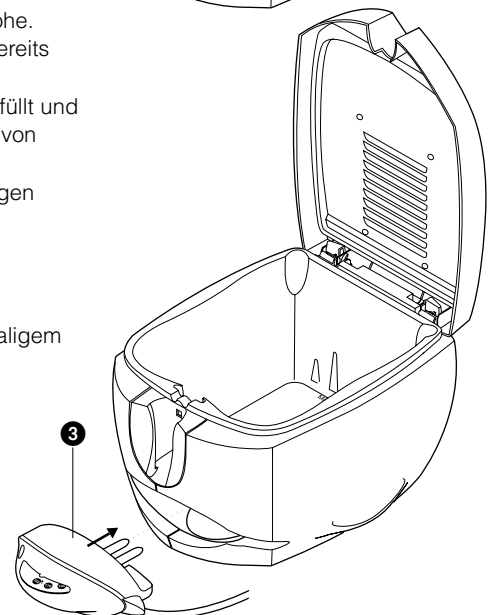
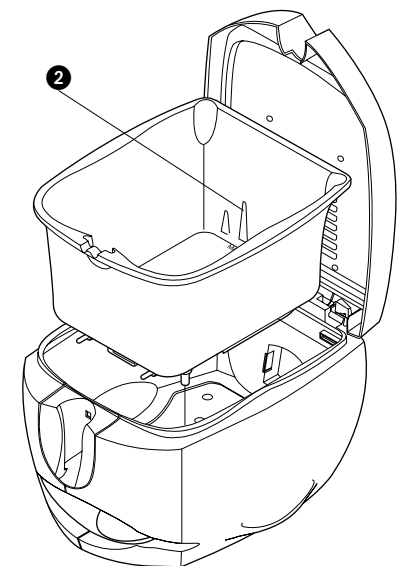
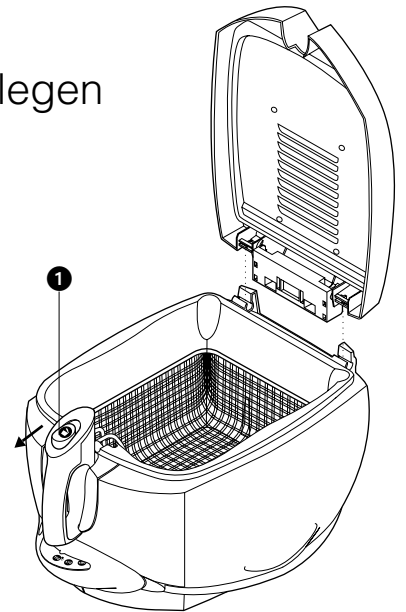
- 1 Den Verschlussriegel **1** zurückziehen und den Deckel öffnen. Dann den Deckel abnehmen.
- 2 Den Verschlussriegel zurückziehen und den Frittiertopf herausnehmen.
- 3 Den Elektrikblock herausziehen und den Frittiertopf abnehmen.

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Den Frittiertopf einsetzen - dabei müssen die Markierungen "MAX" und "MIN" nach hinten zeigen **2**. Dann den Elektrikblock **3** einsetzen.
- 2 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen.
- 3 Den Frittiertopf einhängen und den Deckel schließen.
- 4 Überschüssiges Netzkabel um die Kabelaufwicklung auf der Rückseite der Fritteuse wickeln.
- 5 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und entsprechend den farbigen Markierungen eine Temperatur wählen.
- 6 Sobald das Fett die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontroll-Leuchte. Sie können jetzt anfangen zu frittieren. Die Leuchte geht zwischendurch immer wieder an und aus und zeigt damit an, daß die Fritteuse die Temperatur konstant hält.
- Zur Wiederverwendung den Frittiertopf abnehmen und das Öl durch ein feines Tuch oder Küchenkrepp gießen. Dabei immer abwarten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

- Tips
- Zum Frittieren nur hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges festes Fett. Andere Öle können auch verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich als zum Frittieren geeignet bezeichnet sind. Verschiedene Öle oder Fette nicht mischen; Olivenöl, Butter oder Margarine sind nicht geeignet - sie rauchen oder schäumen zu leicht über.
 - Vorgegarte Speisen brauchen eine höhere Temperatur als rohe.
 - Die Speisen gut durchgaren. Oft erscheint die Außenseite bereits fertig, während das Innere noch nicht gar ist.
 - Die Fritteuse immer mit (abgekühltem und gefiltertem) Öl gefüllt und betriebsbereit halten. Der Deckel verhindert das Eindringen von Staub.
 - Vor dem Frittieren von Speisen in Backteig den überschüssigen Backteig abtropfen lassen.
 - Für Pommes Frites alte Kartoffeln in gleichmäßige Streifen schneiden, abspülen und gut abtrocknen. So bräunen sie gleichmäßig.
 - Das Öl regelmäßig durch einen Filter gießen. Nach 8 - 10 maligem Gebrauch das Öl wechseln.

- Höchstmengen
- **Pommes Frites, roh** 800g
 - **Pommes Frites, gefroren** 600g
 - **Öl** 2 Liter



Reinigung siehe Seite 15

Reinigung und Kundendienst

Reinigung

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und den Elektrikblock vom Gerät trennen.
- Vor dem Zusammensetzen sicherstellen, daß alle Teile vollständig trocken sind.

- Elektrikblock
- Herausziehen, mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
 - **Nie in Wasser tauchen.**
- Deckel
- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Deckel abnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen.
- Korb
- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Korb herausnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einer steifen Bürste reinigen.
- Topf
- 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einem nicht-scheuernden Reiniger reinigen.
- Gehäuse
- In heißem Seifenwasser abwaschen.

- Alle Teile der Fritteuse, mit Ausnahme des Elektrikblocks, sind spülmaschinenfest und können in einer Spülmaschine gereinigt werden. Dabei können die Innenseite des Deckels und die Außenseite des Frittiertopfes dunkel werden, dies hat aber keinerlei Einfluß auf deren Funktion.

Kundendienst

- Das Gerät darf **nur** für den Zweck, für den es gebaut wurde, verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- beim Gebrauch Ihrer Maschine,
 - bei Reparaturen oder Wartungsdienst
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Fritteuse gekauft haben.

Rezepte

Garnelenbällchen

Öltemperatur 170°C

- Zutaten
- 200g geschälte Garnelen
 - 1 Zwiebel
 - 1 Knoblauchzehe
 - 75g Weißbrotbrösel
 - 1 Ei
 - 5ml Worcester-Sauce
 - Salz, Pfeffer
 - 25g Mehl

- Zubereitung
- 1 Garnelen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
 - 2 Alle Zutaten bis auf das Mehl vermischen.
 - 3 Die Mischung zu 2,5cm großen Bällchen formen und im Mehl wenden.
 - 4 Vor dem Frittieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.
 - 5 Das Öl erhitzen und die Bällchen 4 - 5 Minuten lang frittieren, bis sie gleichmäßig braun sind.
- Für 3 - 4 Personen

Kiewer Schnitzel

Öltemperatur 170°C

- Zutaten
- 50g Butter
 - 2,5ml Knoblauchpulver
 - 5ml gehackte Petersilie
 - 2 Hähnchenbrustfilets
 - Holz-Cocktailspießchen
 - 1 Ei
 - 25g Mehl, gewürzt mit Salz und Pfeffer
 - 25g Weißbrotbrösel

- Zubereitung
- 1 Butter, Knoblauchpulver und Petersilie vermischen und zu zwei länglichen Rollen formen.
 - 2 Hähnchenbrust von den Knochen lösen, Sehnen entfernen, und flach auslegen.
 - 3 Auf jedes Brustfilet eine Butterrolle legen und das Fleisch aufrollen, dabei die Enden nach innen schlagen, so daß die Butter ganz umhüllt ist. Mit einem Cocktailspießchen feststecken.
 - 4 Das Ei verquirlen und die Fleischstücke im Ei wenden. Dabei darauf achten, daß das Fleisch überall von Ei überzogen ist.
 - 5 Das Fleisch im Mehl, dann in den Weißbrotbröseln wenden. Vor dem Frittieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.
 - 6 Das Öl erhitzen und die Kiewer Schnitzel 15 - 20 Minuten lang frittieren. Vor dem Servieren die Cocktailspießchen entfernen.

Backteig zum Panieren

Öltemperatur 190°C

- Zutaten
- geeignet für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
 - 125g Mehl
 - eine Prise Salz
 - 10ml Backpulver
 - 170ml Flüssigkeit (Wasser, Milch, Bier oder Apfelwein)

- Zubereitung
- Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hälfte der Flüssigkeit hineingeben. Gut verrühren. Dann die restliche Flüssigkeit zugeben. Wenn der Teig einige Zeit stehen muß, vor der Verwendung noch einmal gut durchrühren.
- Das Frittiergut zuerst in mit Salz und Pfeffer gewürztem Mehl wenden, dann in den Backteig tauchen.
- Den Frittierkorb absenken, bevor Sie das Frittiergut in das heiße Fett geben, damit der Teig nicht am Korb anbäckt.

avvertenze

- Sempre riempire il cestello di olio prima di inserire la spina.
- Tenere lontano i bambini dalla friggitrice durante e dopo l'uso: l'olio impiega molto tempo a raffreddarsi.
- Non lasciare mai pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde. Per evitare che un bambino possa afferrarlo e far cadere la friggitrice, avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro della friggitrice.
- Non toccare il recipiente, spostare la friggitrice o buttare via l'olio quando questo è ancora caldo.
- Non mettere mai l'unità contenente le componenti elettriche nell'acqua. Togliere l'unità prima di lavare il resto della friggitrice.
- Dopo aver pulito la friggitrice, assicurarsi che il recipiente e gli spinotti elettrici siano asciutti prima di usarla ancora.
- Non allontanarsi mai mentre la friggitrice è in funzione.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare mai senza supervisione i bambini, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando viene tolta l'unità contenente i componenti elettrici, in quanto i misuratori della temperatura potrebbero essere molto elevati.
- Non usare la friggitrice se l'apparecchio, il cavo o la spina appaiono danneggiati. Farla controllare o riparare (si vedano le informazioni sull'assistenza tecnica a pag. 19)
- Usare solo l'unità elettrica fornita con l'apparecchio.
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio della friggitrice.
- Non mettere mai la friggitrice vicino o sopra le piastre del fornello.
- Questa friggitrice è stata concepita per solo uso domestico.
- Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

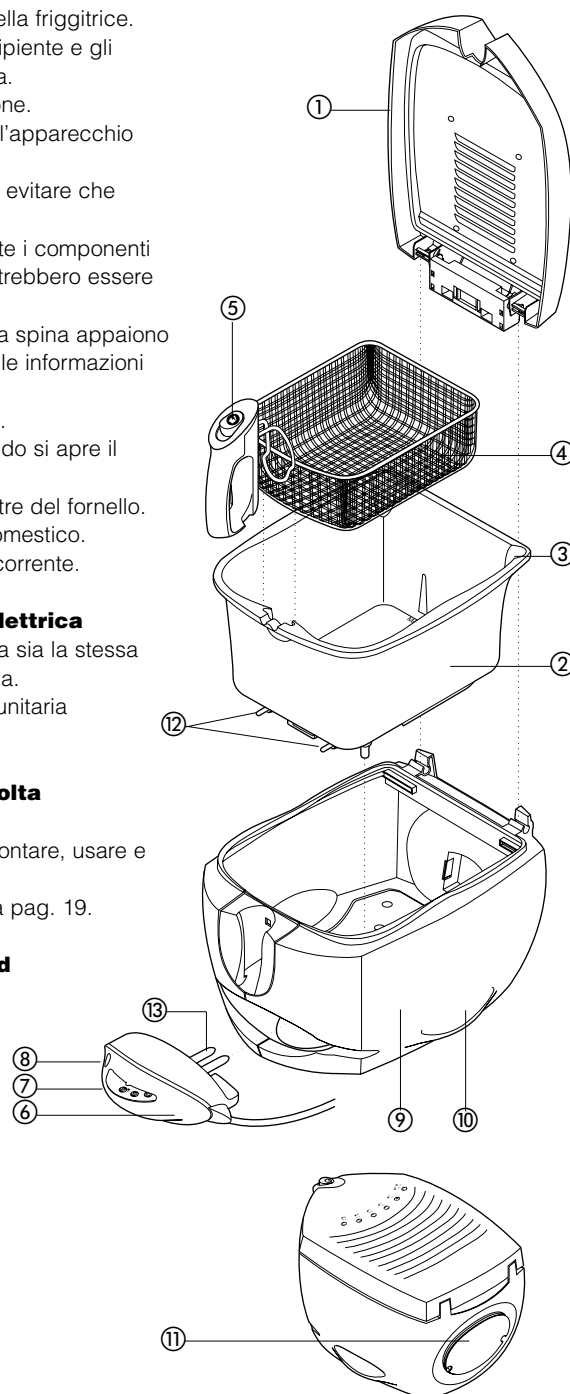
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'unità elettrica.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Smontare la friggitrice (si veda la sezione "come montare, usare e smontare la vostra friggitrice" a pagina 18).
- 3 Lavare le componenti secondo le istruzioni fornite a pag. 19.

per conoscere la vostra friggitrice Kenwood

- ① coperchio removibile
- ② recipiente
- ③ beccucci per versare il contenuto
- ④ cestello
- ⑤ fermacoperchio
- ⑥ componenti elettriche
- ⑦ selettore della temperatura
- ⑧ spia luminosa della temperatura
- ⑨ corpo dell'apparecchio
- ⑩ maniglie per sollevare l'apparecchio
- ⑪ supporto per avvolgere il cavo in eccesso
- ⑫ spinotti elettrici del recipiente
- ⑬ misuratori della temperatura



istruzioni su come montare, usare e smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

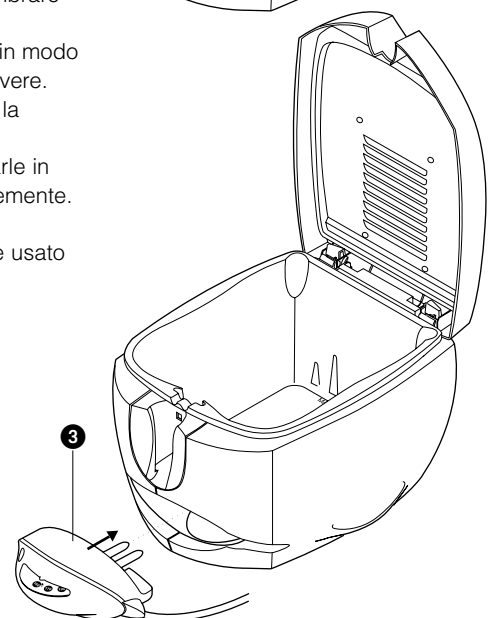
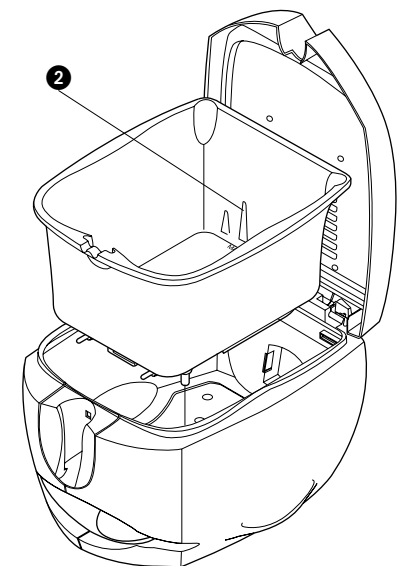
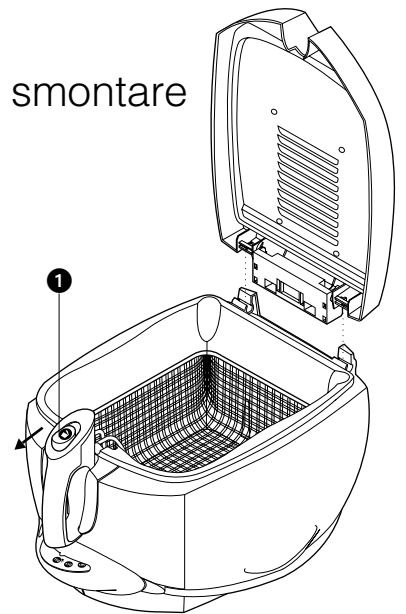
- 1 Tirare all'indietro il fermacoperchio ❶ e aprire il coperchio, togliendolo poi completamente.
- 2 Tirare all'indietro il fermacoperchio e togliere il cestello.
- 3 Estrarre le componenti elettriche e poi togliere il recipiente.

come montare e usare la friggitrice

- 1 Inserire il recipiente posizionando sul retro la parte su cui si trovano i segni 'MAX' e 'MIN' ❷. Inserire poi l'unità con le componenti elettriche ❸.
 - 2 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN'.
 - 3 Inserire il cestello e chiudere il coperchio.
 - 4 Avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro dell'apparecchio.
 - 5 Inserire la spina e selezionare la temperatura desiderata usando i codici colorati come guida.
 - 6 Quando l'olio raggiunge la temperatura corretta ed è pronto per friggere i vostri alimenti, la spia luminosa si spegne. La luce della spia si accende e si spegne durante l'uso per indicare che la friggitrice mantiene la temperatura corretta.
- Per riutilizzare l'olio usato, si deve togliere il recipiente e filtrare l'olio con del tessuto di mussola fine o della carta assorbente. Non eseguire mai l'operazione quando l'olio è caldo.
 - Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

- consigli
- Usare olio di mais o di arachidi oppure dello strutto di buona qualità. Anche altri tipi di olio possono essere usati se specificamente consigliati dal fabbricante per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o strutto e non usare olio di oliva, burro o margarina in quanto possono causare fumo o traboccare dal recipiente.
 - I cibi precotti hanno bisogno di una temperatura più alta dei cibi crudi.
 - Cuocere bene i cibi. Ricordare che la parte esterna può sembrare cotta prima che l'interno sia pronto.
 - Tenere l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice in modo che sia pronto per l'uso. Il coperchio lo proteggerà dalla polvere.
 - Prima di friggere alimenti passati nella pastella, fare scolare la pastella in eccesso.
 - Per preparare le patatine fritte, usare vecchie patate e tagliarle in pezzi di eguali dimensioni in modo che si cuociano uniformemente. Risciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.
 - Filtrare l'olio ad intervalli regolari. Cambiarlo dopo che lo si è usato 8-10 volte.

- capienza massima
- **patatine fritte** 800gr.
 - **patatine fritte surgelate** 600gr.
 - **olio** 2 litri



pulizia e cura dell'apparecchio

pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**
- Togliere sempre la spina e l'unità contenente le componenti elettriche prima di pulire la friggitrice.
- Assicurarsi che tutte le componenti siano completamente asciutte prima di rimontarle.

- | | |
|-------------------------|---|
| unità elettrica | ● Estrarre la componente, pulirla con un panno umido e asciugarla con cura. |
| | ● Non mettere mai l'unità elettrica nell'acqua. |
| coperchio | ● Dopo l'uso, togliere il coperchio e lasciarlo immerso in acqua calda saponata per 20 minuti. |
| cestello | ● Dopo l'uso, togliere il cestello e lasciarlo immerso in acqua calda saponata per 20 minuti. Pulirlo poi con una spazzola dalle setole dure. |
| recipiente | ● Immergere in acqua calda saponata per 20 minuti e poi pulire con un detersivo privo di sostanze abrasive. |
| corpo della friggitrice | ● Lavare in acqua calda saponata. |

- Ad eccezione dell'unità elettrica, tutte le altre componenti della friggitrice possono essere lavate in lavastoviglie. E' possibile che il lavaggio inscurisca l'interno del coperchio e l'esterno del recipiente; ciò, tuttavia, non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio.

manutenzione e assistenza tecnica

- Usare l'apparecchio solo per l'uso **espressamente** indicato.
- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo della friggitrice o
 - assistenza tecnica o riparazioni
- contattare il negozio dove si è acquistata la friggitrice.

ricette

polpette di gamberi

temperatura dell'olio richiesta: 170°C

- ingredienti
- 200gr di gamberi sgucciati
 - 1 cipolla
 - 1 spicchio d'aglio
 - 75gr di pane grattugiato
 - 1 uovo
 - 5ml (1 cucchiaino) di salsa Worcestershire
 - sale e pepe
 - 25gr di farina

- procedimento
- 1 Tritare finemente i gamberi, la cipolla e l'aglio.
 - 2 Mescolare insieme tutti gli ingredienti tranne la farina.
 - 3 Usare l'impasto per fare delle polpette del diametro di 25cm e passare nella farina.
 - 4 Mettere in frigorifero per almeno un'ora prima di friggere.
 - 5 Scaldare l'olio e friggere per 4 - 5 minuti, girando le polpette per farle dorare in modo uniforme.
- Per 3 - 4 persone

pollo alla "kiev"

temperatura dell'olio richiesta 170°C

- ingredienti
- 50gr di burro
 - 2,5ml (½ cucchiaino) di aglio in polvere
 - 5ml (1 cucchiaino) di prezzemolo tritato
 - 2 petti di pollo
 - stecchini da cocktail
 - 1 uovo
 - 25gr di farina con un po' di sale e pepe
 - 25gr di pane grattugiato

- procedimento
- 1 Mescolare il burro, l'aglio in polvere e il prezzemolo e lavorarlo fino a formare due tronchetti.
 - 2 Togliere la pelle ai petti di pollo, disossarli e spianarli.
 - 3 Mettere su ogni petto di pollo un tronchetto di burro e arrotolare la carne fino ad avvolgere interamente il composto. Fermare con uno stecchino.
 - 4 Sbattere l'uovo e bagnarvi i due pezzi di pollo arrotolato, assicurandosi che il pollo sia completamente coperto dall'uovo.
 - 5 Passare i petti di pollo nella farina e poi nel pane grattugiato. Mettere in frigorifero per almeno un'ora prima di friggerli.
 - 6 Scaldare l'olio e friggere il pollo per 15 - 20 minuti. Assicurarsi di aver tolto gli stecchini prima di servire.

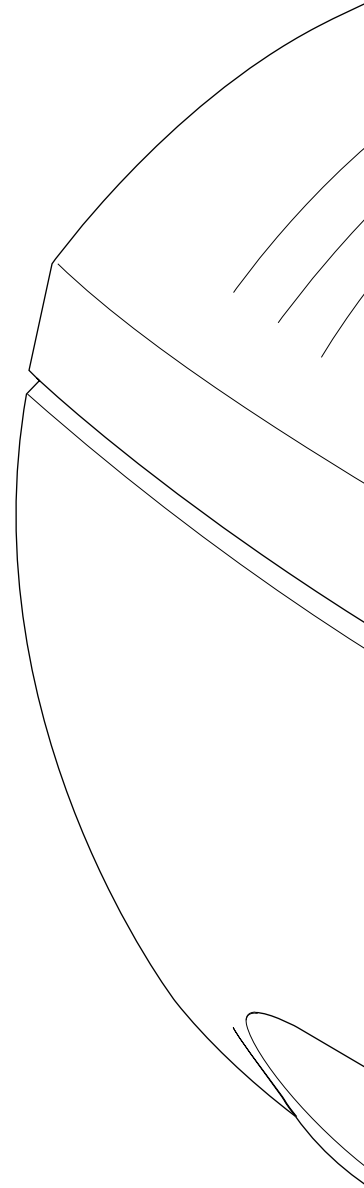
pastella semplice

temperatura dell'olio richiesta 190°C

- ingredienti
- pastella idonea per il pesce, la carne, la verdura e la frutta.
 - 125gr di farina
 - un pizzico di sale
 - 10ml (2 cucchiaini) di lievito in polvere
 - 17ml d'acqua (oppure di latte, birra o sidro)

- procedimento
- 1 Mettere la farina, il sale e il lievito in una pirofila.
 - 2 Fare un buco nel centro, aggiungere metà del liquido (acqua o altro) e mescolare bene. Poi aggiungere il liquido rimasto.
 - 3 Mescolare la pastella prima dell'uso, se non la si usa immediatamente.
 - 4 Passare il cibo nella farina a cui si sono aggiunti sale e pepe e poi bagnarlo nella pastella.
 - 5 Abbassare il cestello della friggitrice prima di mettervi il cibo, per impedire che la pastella si attacchi al cestello.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk



Kenwood DF360



KENWOOD