



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2013.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed
in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model BDF500XL Issue - C13

Breville®

the Smart Fryer™

Instruction Book - Livret d'instructions



BDF500XL

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support
and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com

Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

- 4** Breville recommends safety first
- 6** Know your Breville product
- 8** Operating your Breville product
- 11** Cooking with your Breville product
- 16** Cooking techniques & tips
- 21** Care & cleaning
- 24** Recipes

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional stickers before using the deep fryer for the first time.
- Do not place the deep fryer near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Do not place the deep fryer on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Place the deep fryer at least 8 inches (20cm) away from walls and curtains. Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the deep fryer.
- Do not use on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always insure the deep fryer is properly assembled before use. Follow the instruction provided in this book.
- To protect against electric shock, do not immerse cord in water or any other liquid.
- Ensure the deep fryer is completely dry and free of water before adding any oil.
- Extreme caution must be used when the deep fryer contains hot oil or other liquid. Do not move the appliance during cooking. Allow the deep fryer to cool before removing oil or other liquid.
- Solid oil products, such as butter, margarine or animal fats of any kind should not be used in the deep fryer as they may overheat and cause a fire hazard.
- Do not touch hot surfaces.
- At no time should the deep fryer be left unattended when in use.
- The deep fryer will generate a lot of heat and steam during and after the cooking process. To prevent the risk of burns, do not touch or block the steam ventilation area on the lid. Remove lid to reduce condensation build up.
- Take care when opening the lid. This product generate heat and steam at high temperatures, which will escape immediately when the lid is opened. Avoid touching hot surfaces.
- Do not place anything on top of the deep fryer when the lid is closed, when in use and when stored.
- Always unplug the deep fryer and allow to cool, if appliance is not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not immerse the deep fryer control panel, element or cord in water or any other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Be sure that the basket handle is properly assembled and locked in place. See detailed assembly instructions on page 9.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind the power cord before use.
 - Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
 - To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
 - The 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.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment.
 - Periodically check for looseness of screws securing the main unit Handles and the Lid Handle. If found to be loose tighten with the appropriate screw driver.
 - For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
 - This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.



CAUTION

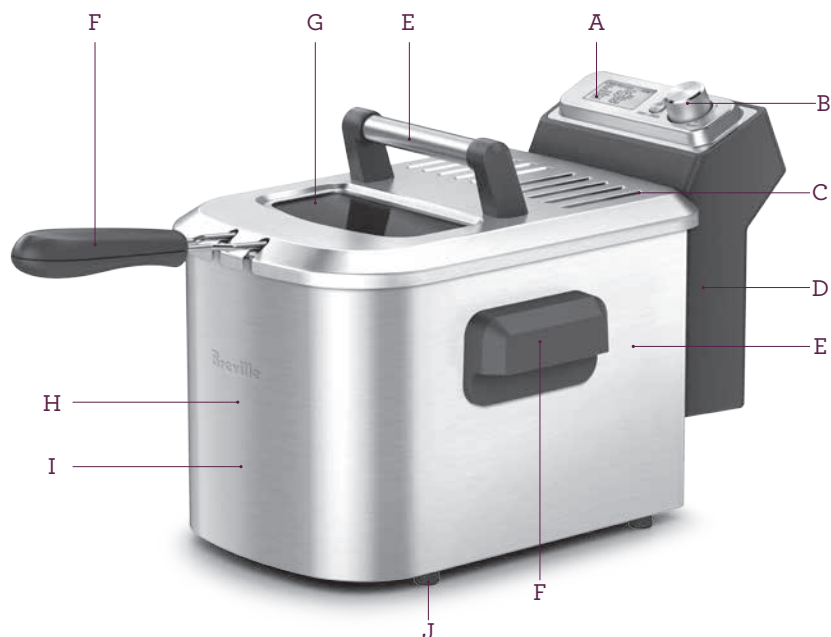
Overtightening of the screws can result in stripping of screws or cracking of the handle.

HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

KNOW YOUR BREVILLE PRODUCT



- A. LCD display**
Indicates time, temperature plus preprogrammed cooking functions.
- B. Scroll/Select Knob**
- C. Mesh filter**
Minimizes cooking odors.
- D. Cord storage**
- E. 'Cool Zone' technology**
Debris falls into cooler oil, preventing excess burning and extending oil life.
- F. Cool touch handles**
- G. Large viewing window**
- H. Large 4 quart capacity**
Easy to disassemble and clean. 2.5lb cooking capacity.
- I. Stainless steel exterior**
High quality stainless steel cooking surface.
- J. Non-skid feet**
- K. Frying basket with fold down handle**
Handle folds inside basket for easy storage.
- L. Powerful 1800 watt removable element**

OPERATING

your Breville product

STEP 1

Remove lid from the deep fryer by grasping the handle on top and lift off.

STEP 2

The wire frying basket has a hinged handle for compact storage. Remove the basket from the deep fryer. Extend and lock the basket handle into position by squeezing the two handle prongs together, pull back and lock behind the two wire supports extending from edge of basket.

STEP 3

Lift the control panel with attached element upwards and away from the deep fryer.

STEP 4

Remove the inner frying bowl by grasping the rim and lifting upwards.

STEP 5

To reassemble the deep fryer, reverse steps 1–4.



WARNING

When assembling your deep fryer for use, please ensure the narrow tongues in the control panel are inserted into the corresponding grooves of the deep fryer body. The deep fryer will not operate unless correctly assembled.

BEFORE FIRST USE

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Wash the lid, removable inner bowl, stainless steel outer body and wire frying basket in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the element with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Reassemble and ensure the bowl is completely free of water before adding any oil.

1. Place the deep fryer on a dry, level surface. Ensure the deep fryer is not too close to the edge of the bench top, and that the power cord or basket handle does not extend over the edge.

Remove the frying basket from the deep fryer and add oil to the bowl. Do not add less than the minimum level mark (2.5 quarts) or exceed the maximum level mark (4 quarts).



IMPORTANT

NEVER exceed the maximum level mark with oil (maximum is 4 quarts). This product must be filled with oil to the exact marked level. The product will be severely damaged if heated without oil in the frying bowl.

2. Replace the lid.
3. Plug in the power cord. Ensure cord is fully extended. The deep fryer will beep once for self checking, the display panel will illuminate with white background light. The deep fryer enters COOK mode.

OPERATING YOUR BREVILLE PRODUCT

4. To change temperature format, press and hold the SCROLL/SELECT knob for three seconds. If the temperature format is set to Celsius, it will change to Fahrenheit after pressing the SCROLL/SELECT knob for three seconds. Change the format one time per command. To change the format again, release the knob, and again press and hold the SCROLL/SELECT knob for three seconds.

NOTE

When the deep fryer is unplugged from the power outlet and then plugged back in, the cooking temperature format display will default to the last selected format, Celsius or Fahrenheit.

STAND BY MODE

When the deep fryer remains inactive for 10 minutes, it will enter stand by mode. The white backlight will turn off and STANDBY will display. The fryer will come out of stand by mode by pushing any button or turning the SCROLL/SELECT knob and then is ready to start a cooking operation.

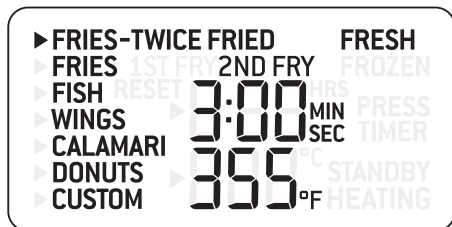
COOKING

with your Breville product

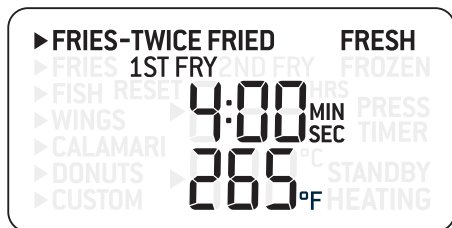
COOK MODE

When the unit is turned on the first selection available is cooking mode.

The display panel options will be



The default cooking mode will be



Selecting a different cooking mode will change the time and temperature settings. As each mode is selected, the times and temperatures will update to show the default time and temperature for each menu item. The time and temperature in every mode can be adjusted.

Turn the knob clockwise to scroll down and counterclockwise to scroll up. Push the SCROLL/SELECT knob to select a mode and to move on to the next setting.

FRESH/FROZEN Setting

For FRIES, FISH, CALAMARI, the next setting will be FRESH or FROZEN. Highlight the desired option. The selected option will display and the unselected option will disappear. The FRESH/FROZEN setting will automatically adjust the time and temperature.

Time Setting

If cooking time is to be adjusted for a selected cooking mode, push the SCROLL/SELECT knob to move to the time setting. Then turn the knob to adjust to the time desired.

Initially the time will be displayed in Minutes and Seconds and will be adjusted in 30 second increments. Once the time reaches 9 minutes 30 seconds, the time will show in minutes only (the display will read :10 MIN at 10 minutes). At this stage time will change in 1 minute increments.

After the cooking mode has been selected, the program will move onto the next setting. To get back to the mode menu, the SCROLL/SELECT knob must be pushed to cycle through the other settings until the program returns to the mode menu.

Temperature Setting

If temperature is to be adjusted for a selected cooking mode, push the SCROLL/SELECT knob to move to the temperature setting. Then turn the knob to increase or decrease the temperature. Temperature can be adjusted in 5 degree increments for both Celsius and Fahrenheit.

START/CANCEL BUTTON

Press the START/CANCEL button to confirm the chosen settings. When START/CANCEL is pushed, the elements will turn on, the display will turn orange, HEATING will display and the actual temperature of the oil will show. Pressing this button again will cancel any operation and turn off the elements. The HEATING display will turn on whenever the elements are turned on.

Ready for Frying

Once the oil has been heated to the set temperature the HEATING display will turn off. Time, Temperature, the selected cooking mode, PRESS TIMER and FRESH or FROZEN will display. Place the basket with food into the oil. Push the TIMER button to start the timer. PRESS TIMER display will disappear.

Completed Frying

When the timer has finished counting down the fryer will beep. PRESS TIMER will display. Push the TIMER button to reset for cooking or START/CANCEL to turn off the elements.

Note on adjusting temperature or time during cooking

The set temperature can be adjusted during the heating process. Press the SCROLL/SELECT knob so that the arrow indicates temperature. Turn the SCROLL/SELECT knob and the display will change from the actual temperature of the oil to the set temperature. Turn the knob to adjust the temperature and then press to confirm the new temperature.

The set time can be adjusted during cooking operation. Press the SCROLL/SELECT knob so the arrow indicates time. Turn the knob to adjust the time. Press the SCROLL/SELECT knob to confirm the new time.

TIMER BUTTON

After the oil is heated, press the TIMER button to start the timer.

Once the timer has finished counting down, the alarm will sound. Push the TIMER button to stop the alarm.

NOTE

When the timer finishes counting down, the elements will not turn off. They will remain on until the START/CANCEL button is pushed.

When the timer is set but not started, PRESS TIMER will display. As soon as the TIMER button is pushed, the PRESS TIMER graphic will disappear.

NOTE

If the TIMER button is pushed without a set time instead of the timer counting down it will count up to show how long the ingredients have been cooking.

NOTE

When the timer is counting up or down and is pushed once, it will pause. It will continue counting if pushed again. To reset, push the TIMER button twice in rapid succession (double click).

COOKING WITH YOUR BREVILLE PRODUCT

Fries - Twice Fried

When FRIES - TWICE FRIED mode is selected and confirmed by pressing the SCROLL/SELECT knob, 1ST FRY/2ND FRY displays.

1. Select 1ST FRY by highlighting and pressing SCROLL/SELECT knob to confirm. 1ST FRY flashes to indicate it is the selected option. Once the selection has been confirmed, the unselected option display turns off. After FRIES - TWICE FRIED and 1ST FRY have been selected, the fryer will automatically set the time and temperature.

NOTE

For FRIES - TWICE FRIED, FRESH is the only available option as frozen fries have been precooked.

2. Start the heating process by pushing the START/CANCEL button. The display will turn orange to indicate heating. FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 1ST FRY, HEATING and the actual temperature of the oil will be displayed. The deep fryer will now preheat the oil. Once the deep fryer has reached the correct temperature, the deep fryer will beep once to indicate it is ready to cook. PRESS TIMER will display.
3. Lower the basket of fresh fries into the oil and press the TIMER button. When the TIMER button is pressed, the timer will start to count down, and the cooking process begins.

NOTE

When cooking fries using the Twice Fried method, it is not recommended to cook with the lid on due to the possible build up of excess condensation.

NOTE

The fryer is programmed to heat to the correct overshoot temperature because when the cooler fries are lowered into the oil, the temperature of the oil will fall. The overshoot temperature ensures that the fries cook at the optimal temperature, even after they initially cause the oil temperature to drop.

When the timer finishes counting down, the alarm will sound to signal the end of the cooking cycle. PRESS TIMER, FRIES - TWICE FRIED, 1ST FRY and FRESH, the time and temperature will be displayed.

4. Push the TIMER button to stop the alarm and raise the basket. The deep fryer will automatically begin to reheat. Once the deep fryer has reached the correct temperature, it is ready to proceed.

NOTE

In FRIES - TWICE FRIED mode it is possible to adjust the timer and temperature once the timer has started but it is not possible to switch between 1ST FRY and 2ND FRY.

At this point, the fryer is able to proceed to either the 2ND FRY or to another 1ST FRY of a second batch of fries, depending on the total quantity to be fried. FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 1ST FRY, PRESS TIMER, the time and cooking temperature display.

NOTE

If a second batch of fries is to be cooked, we recommend to 1ST FRY both batches and then proceed to the 2ND FRY for both batches. This process means less heating and cooling of oil, providing better results and is more time efficient.

Proceeding to 2ND FRY

1. Empty the contents of the basket onto a plate lined with paper towel to cool slightly.
2. Push the SCROLL/SELECT knob. 1ST FRY starts to flash and 2ND FRY is displayed. Turn the SCROLL/SELECT knob to highlight 2ND FRY. 2ND FRY starts to flash to show it has been highlighted. Press the SCROLL/SELECT knob to confirm. 1ST FRY will now disappear. The deep fryer will move to the heating stage until the correct temperature is reached. FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 2ND FRY, HEATING and the actual temperature of the oil will show. When the oil has reached the correct temperature, PRESS TIMER will display.
3. Fill the basket with the 1st fried batch. Lower the basket into the deep fryer and press the TIMER button. PRESS TIMER will disappear. The timer will begin to count down. When the timer finishes counting down, the alarm will sound to signal the end of the cooking cycle. PRESS TIMER displays.
4. Press the TIMER button and raise the basket. Allow to drain and cool, then turn out into a lined bowl.

Repeating 1ST FRY with new batch of fresh fries

1. Empty the contents of the basket onto a plate lined with paper towel to cool.
2. Follow the instructions for 1ST FRY above.

Custom Mode

The CUSTOM cooking mode has a default setting of 5:00 minutes and 320°F. This can be changed by turning the SCROLL/SELECT knob to CUSTOM and then changing either the time or temperature or both. If the default settings in custom mode are changed, the deep fryer will remember the last settings that have been selected, even after being unplugged.

NOTE

If using the lid during and immediately after cooking, steam may rise through the filter vent openings in the lid. This is normal, however avoid touching this area during cooking to prevent steam burns as the steam generated is at a high temperature.

As the basket gets very hot, only use the handle to hold or carry the basket for serving. Ensure the basket handle is locked into position.

Solid oil products, such as butter, margarine or animal fats of any kind should not be used in the deep fryer as they may overheat and cause a fire hazard.

Water and oil do not mix – never add any water or other liquid to hot oil. Even small amounts of water will cause the oil to splatter.

The deep fryer will generate a lot of heat and steam during and after the cooking process. To prevent the risk of burns, do not touch or block the steam ventilation area on the lid.

Extreme caution must be used when the deep fryer is filled with hot oil or other liquid. Do not move the deep fryer during cooking and allow it to cool before removing oil.

COOKING TECHNIQUES & TIPS

COOKING TECHNIQUES & TIPS

Foods should be crisp when deep fried. If results are soggy, the oil isn't hot enough. This can be attributed to one or more of the following:

- Not enough preheating time
- Temperature too low
- Too much food in the basket (do not fill more than two thirds full)
- Do not use solid frying oil, only use liquid oils

Use good quality liquid oil. For best results, use the below recommended oils

NOTE

If cooking large quantities of food (approx 1.25–1.75lbs), it is not recommended to cook with the lid on due to the possible build up of excess condensation.

The most suitable oils for deep frying include:

All oils have different smoke points. Smoke points are the point at which the fat begins to break down into visible gaseous products.

- The smoke point of different fats is determined by the free fatty acid content of the fat. Generally, the lower the free fatty acid content the more stable the fat and the higher the smoke point.
- Free fatty acid levels are generally lower in refined vegetable oils with a smoke point of around 445°F. Where as animal fats are around 375°F.
- The smoke point of a deep-frying fat is lowered every time it is used. Food particles are always left behind after cooking. This will also lower the smoke point of the fat.
- Suitable oils for deep frying include: Peanut oil, Vegetable oil, Canola oil, Safflower oil and Rice Bran oil. Olive oil is not recommended for deep frying due to its low smoke-point temperature. These oils are described below:

PEANUT OIL

Peanut oil is obtained from the kernels of the ground nut or peanut. It has a delicate flavor, nutty odor and has a high smoke point. Peanut oil is high in mono-unsaturated oil and vitamin E.

VEGETABLE OIL

A general term that refers to a blend of oils extracted from various seeds and fruits. Vegetable oil has a very mild flavor and aroma. It is low in cholesterol and saturated fats.

CANOLA OIL

Made from seeds of the canola plant. It is relatively low in saturated fats, contains Omega 3 fatty acids and has a bland, neutral flavor.

SUNFLOWER OIL

The oil is extracted from the seeds of the sunflower plant. It is pale yellow in color with virtually no flavor. Sunflower oil is high in polyunsaturated fats and low in saturated fats.

SAFFLOWER OIL

Safflower oil is derived from the seeds of the safflower. It is strong in flavor, rich in color and has a high smoke point. Safflower oil is high in polyunsaturated fats and vitamin E.

NOTE

Do not overfill the basket. Large quantities of food may cause the Oil to bubble and overflow. Small batches of food cook much better and make operation of the Deep Fryer safer.

Method for the perfect fries

1. Select any of the following oils: peanut oil, safflower, sunflower oil, vegetable oil.
2. Use a starchy unwashed potato such as a Russet potato.
3. Wash and peel potatoes.
4. Cut into ¼ inch thick fries and place into a large bowl. Cover with cold water and juice of a lemon to prevent potatoes from browning.
5. When ready to use, drain and dry thoroughly with paper towel.
6. Fill deepfryer with 4 quarts of oil.
7. Set deepfryer to FRIES - TWICE FRIED/ FRESH setting.
8. Select 1ST FRY and press the START/CANCEL button to PREHEAT the oil.
9. Cook 1lb batches of fries at a time.
10. Place fries into basket and lower into hot oil. Press TIMER button. Cook until the alarm sound signals end of cooking cycle.
11. Remove fries from oil and drain on a tray lined with paper towel; refrigerate until cooled.
12. Continue this method until all the potatoes have been through the 1ST FRY.
13. Alternatively, to continue cooking fries directly onto 2ND FRY, leave blanched fries in basket and drain on basket hook.
14. Select FRIES - TWICE FRIED/ FRESH setting and choose 2ND FRY. Press START/CANCEL button to PREHEAT the oil and continue as below.
15. Place fries into basket and lower into hot oil. Press TIMER button. Cook until the alarm sound signals end of cooking cycle.
16. Remove fries from basket and drain onto a tray lined with paper towel.
17. Season with sea salt and serve immediately.

NOTE

Twice fried fries temperatures are based on 1lb load of fresh hand cut potato fries.

Types of potatoes that make the most succulent fries include the following:

Kennebec, Russet, Sweet and Purple.

When should I change the oil? What should I look for?

It is recommended to change the oil every week if deep fryer is used every day.

If using once or twice a week, the oil can be changed every three weeks.

There are distinct indicators that will show you when your oil is no longer deep frying effectively. These include:

- The surface of the oil will begin to foam once heated.
- Smoke will appear on the surface of the oil before the recommended deep frying temperatures are reached.
- Oils can develop an 'off' smell. This indicates that the oil has become rancid.
- The oil's odor is that of the foods you have cooked eg. seafood.
- The oil will change in viscosity, that is, it will pour slowly and become thick with a syrupy appearance.

Storage and preparation of used oil

Re-using your oil is best achieved if proper methods are used after and during cooking.

1. Never season or salt food before or during cooking as it will burn and discolor the oil. This in turn shortens the lifespan of your oil.
2. Cool oil completely before pouring through a coffee filter or cloth to remove food solids and debris.
3. Store in a sealed container either in the refrigerator or in a cool dark cupboard.
4. Repeat the filtering and cleaning process after each use.
5. Properly dispose of old used oil according to council requirements.

COOKING GUIDE

FOOD	TEMPERATURE	APPROX. COOKING TIME
Mushrooms	320°F	3–4 mins
Chicken pieces (breaded)	350°F	12–15 mins
Chicken Strips	355°F	3–4 mins
Shrimp (raw, breaded)	350°F	3–4 mins
Fish cakes or pieces	375°F	4–6 mins
Onion rings	375°F	2–4 mins
Potato wedges	350°F	7–10 mins
Spring rolls, small	355°F	4–6 mins
Fruit fritters	355°F	4–5 mins

COOKING TECHNIQUES & TIPS

PRESET WEIGHTS/TEMPERATURES/TIME CHART

	QUANTITY	TEMPERATURE	TIME
FROZEN FOOD			
Frozen fries	1lb fries	350°F	6 min
Frozen battered/breaded fish fillets	3–4 pieces (approx 10oz total weight)	320°F	6 min
Frozen crumbed calamari/ salt and pepper squid	8oz batches	355°F	2 min
FRESH FOOD			
Fresh breaded fish	6 fillets (8oz total batch weight)	320°F	3.5 min
Fresh battered fish fillets	2–3 x 3.5oz each fillets	385°F	4 min
Fresh chicken wings	6	355°F	7 min
Home made donuts	2–3 x 3.5in donuts	375°F	4 min
Fresh breaded calamari/ salt and pepper squid	8oz batch	355°F	1 min
Hand cut fries	1lb; ¼in–½in thick hand cut fries	1st Fry: Preheat 265°F	4 min
		2nd Fry: Preheat 355°F	3 min
Hand cut fries	1.5lb; ¼in–½in thick hand cut fries	1st Fry: Preheat 265°F	5 min
		2nd Fry: Preheat 355°	4 min
Hand cut fries: Single fry	1/2 lb; ¼in thick hand cut fries	355°F	5 min
Hand cut fries: Single fry	1lb; ¼in thick hand cut fries	355°F	7 min

NOTE

These times and temperatures are specific for the weights.

Variations in thickness and variety of fish, potatoes and chicken will vary the cooking times.

Cooking temperatures and times were determined using fresh peanut oil.
Only 4–5 uses.

CARE & CLEANING

for your Breville product

ERROR MESSAGE

When the deep fryer needs to be reset a RESET message will flash on the display. To reset, allow the deep fryer to cool completely, and then press the two red reset buttons located above the cord storage area at the back of the control panel.

If the Temperature Control detects oil temperature to be less than -4°F it will display the message ER1.

If the Temperature Control detects the oil temperature to exceed 410°F the display will show the message ER2. Reset the unit as per above.

AUTO CUTOFF SAFETY FEATURE

Always add the required amount of oil BEFORE inserting the power plug into the power outlet. An Auto Cut-Out safety switch will be activated if the deep fryer is turned on without oil in the bowl. The fryer will then need to be reset as above.

CLEANING

- Before cleaning, always ensure the deep fryer is turned off and disconnected from the power outlet.
- Ensure the deep fryer and oil are completely cool. Oil will retain its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry the deep fryer, element or control panel while they are hot.
- Wash the frying basket in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- Remove the control panel/element of the deep fryer by lifting upwards. Place the element onto kitchen paper to absorb excess oil. Wipe element with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
- Grasp each side of the removable frying bowl and lift upwards.
- Empty the cooled oil from the frying bowl. Oil can be reused several times, depending on the type of food cooked. Filter the oil through a fine sieve.

NOTE

Oil should be filtered after each use and stored in a clean, airtight container in a cool area. Good quality oil can be used several times. Do not store the oil in the deep fryer. Discard used oil in a sealed container with household waste. Do not pour down a sink or drain.

- Wash the lid, removable inner frying bowl, stainless steel outer body and wire frying basket in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The removable inner bowl allows for easy cleaning. Wipe the bowl with paper towel, then a damp cloth and a little mild detergent. Finish off with a clean damp cloth followed by a clean dry cloth.
- The removable inner frying bowl, frying basket and stainless steel outer body are dishwasher safe.

CARE & CLEANING

NOTE

Do not use any abrasive cleaners, such as steel wool to clean the surface of your deep fryer as they will scratch the surface.

- Wipe over the control panel with a soft, damp cloth and a little mild detergent. Finish off with a clean damp cloth and dry thoroughly with a clean dry cloth.
- Reassemble the deep fryer for storage. Do not place anything on top of the deep fryer during storage.



IMPORTANT

Never immerse the deep fryer control panel, element or cord in water or any other liquid. Always unplug cord before attempting to move the appliance and before cleaning.

RECIPES

BUFFALO WINGS

Serves 8–10

INGREDIENTS

4.5lbs chicken wings, wing tips removed
1 teaspoon salt
2 teaspoons paprika
½ teaspoon cayenne pepper

Hot sauce

1 stick + 1 tablespoon butter
¾ cup buffalo hot sauce
2 teaspoons Tobasco sauce
1 tablespoon white vinegar
1 tablespoon Worcestershire sauce
¼ teaspoon cayenne pepper
2 teaspoons garlic powder
1 teaspoon salt

Blue cheese sauce

¼ cup sour cream
¼ cup mayonnaise
3oz blue cheese, coarsely chopped
1 small garlic clove, minced
Squeeze lemon juice

METHOD

1. To make the blue cheese sauce, combine ingredients into a blender or food processor and process until smooth. Spoon into a small serving bowl.
2. Cut each wing in half and place into a large bowl.
3. Combine salt, paprika and cayenne pepper and mix well through the wings; toss to coat lightly. Cover with cling film and refrigerate for 30 minutes.
4. Fill the deep fryer with 4 quarts of oil. Heat oil in the deep fryer to 355°F. Place 6–8 wings into the basket, lower and cook 6–7 minutes or until cooked through and golden. Place onto a wire rack over a lined tray to drain. Repeat with remaining chicken, making sure to reheat the oil between batches.

5. To make the hot sauce, melt butter in a saucepan and add remaining ingredients. Stir and bring to the boil. Remove and set aside.
6. Place hot wings into a bowl and drizzle over the sauce; toss to coat.

Serve immediately with celery sticks and blue cheese sauce.

HONEY SESAME CHICKEN

Serves 4-6

INGREDIENTS

- 1.75lb chicken breast fillet
- 1½ cups ice water
- 1 egg
- ¼ teaspoon salt
- 1 cup self rising flour
- ⅔ cup corn starch, plus extra for dusting
- 3.5oz packet Vermicelli noodles
- 2 green onion, sliced for garnish

Honey sauce

- 1 cup honey
- ⅓ cup Shaoxing wine
- 2 tablespoons sesame seeds
- 2 green onions, finely sliced

METHOD

1. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat to 355°F.
2. Slice chicken into ¼ inch thin strips, cutting across the grain.
3. Combine water, egg and salt and whisk together in a jug. Sift flours into a bowl and slowly whisk in egg and water mixture to form a smooth batter.
4. Working with small batches of chicken at a time, dust chicken in corn starch lightly and then dip into prepared batter.
5. Preheat oven 300°F.
6. With basket in lowered position, use tongs to lower chicken pieces individually into the hot oil. You should only do about 8-10 strips at a time. Cook approximately 2-3 minutes or until a golden color and batter is crisp. Drain on paper towel lined tray and place in the oven to keep warm. Repeat with remaining chicken and batter, making sure to reheat the oil between each batch.

7. Warm honey and Shaoxing wine together in a small saucepan and simmer until thick and syrupy. Tip chicken into a large bowl and pour over hot syrup. Sprinkle with sesame seeds and toss to coat evenly.
8. Place vermicelli noodles into hot oil and cook 20 seconds or until it puffs up. Remove and place onto serving platter. Top with honey sesame chicken and garnish with slice green onions.

Serve immediately.

HOME MADE CHICKEN NUGGETS

Makes approx 25

INGREDIENTS

- 1.25lbs chicken breast fillet, diced
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground white pepper
- 2 teaspoons dried parsley flakes
- 2 teaspoons garlic salt
- 2 eggs, beaten
- 1 cup plain flour

METHOD

1. Fill the deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat to 350°F
2. Place chicken into a food processor and process until it breaks down and forms a sticky paste. Transfer to a large bowl and add salt, pepper, parsley and onion garlic salt; mix well.
3. Roll tablespoon measures of chicken mixture into nugget shape and coat lightly in the flour.
4. Dip into beaten egg and coat again in the flour.
5. Cook in batches of 6, shaking basket regularly. Drain on paper towel and place into the oven to keep warm.
6. Repeat with remaining chicken, making sure to reheat the oil between each batch.

Serve hot with your favourite sauce.

BUTTERMILK FRIED CHICKEN

Serves 6–8

INGREDIENTS

3 cups butter milk
1 teaspoon each of salt, ground black pepper & white pepper
2 tablespoons paprika
2 tablespoons dried parsley flakes
5lb chicken pieces

Coating

3 cups plain flour
2 tablespoons garlic salt
1 tablespoon cayenne pepper
1 teaspoon white pepper

METHOD

1. Combine butter milk with seasonings and dried spices and mix well. Add chicken and toss to coat in mixture. Cover and refrigerate for 2 hours or overnight.
2. Fill the deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat oil to 350°F.
3. Line a baking tray with paper towel and place a metal wire rack over the top.
4. Preheat oven 350°F.
5. Coat 3–4 marinated chicken pieces with flour mix and place into basket. Cook in deep fryer for 10–12 minutes or until chicken is cooked through and coating is golden and crisp. Drain on wire rack and place in oven to keep warm. Repeat with remaining chicken and flour mix, making sure to reheat the oil between batches.

Serve warm with coleslaw.

NOTE

For more even cooking, fry similar sized chicken pieces in batches. Drumsticks will take longer to cook through to the bone. Cook larger pieces first and keep warm in the oven while cooking the rest.

POTATO SCALLOPS

Makes 6–8 as a side

INGREDIENTS

1.5lbs starchy peeled
2 cups self rising flour, plus extra for coating
Pinch baking soda
1 teaspoon salt
½ teaspoon ground white pepper
2 cups water
Sea salt and malt vinegar to serve

METHOD

1. Fill the deep fryer with 4 quarts of oil and preheat to 355°F.
2. Slice potatoes into 3mm thick slices and place into a bowl of water with juice of a lemon to prevent them from browning.
3. Sift flour, baking, salt and pepper into a large mixing bowl and pour in 1¾ cups of the water. Mix to form a smooth batter the consistency of thick cream. Add remaining water if batter becomes too thick. Set aside.
4. Drain potatoes and pat dry with paper towel. Dust in extra flour, shaking off excess.
5. Preheat oven to 350°F.
6. With basket in lowered position, dip 4–5 floured slices into the batter. Using tongs, carefully lower slices into hot oil one at a time to prevent them from sticking. Cook 2–3 minutes, turning over half way or until batter has set and is golden brown. Remove and drain on paper towel. Place in oven to keep warm. Repeat with remaining potatoes and batter, allowing the oil to reheat between each batch.

Serve hot sprinkled with sea salt and malt vinegar.

BEER BATTERED FISH

Serves 4–6

INGREDIENTS

2lbs flat head fillets (or substitute with whiting or blue eye cod), skin removed
 1¼ cup self rising flour
 ¼ cup corn starch, plus extra for dusting
 Pinch salt
 1 egg, beaten
 12oz cold beer of your choice
 Sea salt to taste

METHOD

1. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Set deep fryer to FISH/FRESH setting.
2. Pat fillets dry with paper towel and place onto a clean dry plate.
3. Combine flours in a large bowl and mix well. Dust fillets lightly in corn starch, making sure to shake off any excess flour; return to plate.
4. Make a well in the center of the flours and add beaten egg and beer. Slowly stir mixture from the center out, making sure that the flour is incorporated slowly.
5. The batter should be the consistency of thick cream. If it is too thick, add a little more beer or soda water. Cover and stand for 15 minutes.
6. Preheat oven 350°F and line a baking tray with paper towel.
7. Dip 2–3 fillets at a time into the batter and carefully lower into the hot oil. Cook 2 minutes; turn over and cook a further 2 minutes or until batter is golden and crisp. Remove and drain on a wire rack sitting on a tray lined with paper towel.
8. Transfer to prepare tray and place in oven to keep warm. Repeat with remaining fish and batter, making sure to reheat the oil between each batch.

Season with salt and serve hot with tartare sauce and lemon wedges.

CRISPY CRUMBED CALAMARI

Serves 4

INGREDIENTS

1.75lb fresh cleaned large squid tubes
 1 cup plain flour
 Pinch sea salt
 3 eggs, beaten
 2 tablespoons milk
 2 cups panko crumbs
 2 cups fresh breadcrumbs (made from 14 thick white sliced bread)

METHOD

1. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Set deep fryer to CALAMARI/FRESH setting.
2. Slice tubes into 3/8 inch thick rings and set aside.
3. Combine flour and salt and place into a shallow dish. Toss 5 or 6 squid rings into flour and shake off excess.
4. Whisk beaten eggs and milk together and dip squid into egg mixture.
5. Combine crumbs in a shallow tray and toss squid into breadcrumb mixture. Set aside and repeat with remaining squid rings.
6. Arrange a small batch (approx ½lb) crumb squid rings into wire basket and LOWER BASKET. Press timer and cook 2 minutes.
7. Shake basket halfway through cooking.
8. Drain on paper towel.
9. Repeat with remaining squid rings, making sure to reheat oil between batches.

SPICY SALT AND PEPPER SQUID

Serves 4–6

INGREDIENTS

15 small dried chillies, coarsely chopped
 ½ cup sea salt
 3 tablespoons Sichuaun peppercorns
 2 tablespoon white peppercorns
 3 cups rice flour (substitute with plain or cornflour)
 3lbs medium whole squid, cleaned and peeled
 3 egg whites
 Finely sliced red chilli, lime wedges and cilantro to serve

METHOD

1. Place chillies, sea salt, Sichuaun and white peppercorns into a large frying pan and heat over medium heat for 5 minutes or until spices are fragrant and crackling. Remove and cool completely.
2. Grind cooled spices in a spice grinder or pestle and mortar until finely ground. Place flour and spices into a large snap lock bag, mix well and set aside.
3. Clean squid by removing innards and cutting off legs. Peel off skin and flap and cut open tube to expose inside flesh. Wash well and dry with paper towel.
4. Score inside of tube closely in a criss-cross pattern and cut into strips or squares.
5. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Set deep fryer to CALAMARI/FRESH setting
6. Dip a small batch of squid into egg whites and toss through flour mix.
7. Shake off excess flour and place into base of wire basket. Lower basket and PRESS start timer.
8. Drain on paper towel and repeat with remaining squid, eggs and flour.

Serve hot with sliced red chilli, lime wedges and fresh cilantro sprigs.

THAI FISH CAKES

Serves 6–8 as part of an appetiser

INGREDIENTS

1.25lbs white fish fillets, such as barramundi, snapper and red fish fillets
 2 tablespoons Thai red curry paste
 1 tablespoon fish sauce
 2 teaspoons white sugar
 1 egg white
 2 kaffir lime leaves, finely shredded
 ¼lb green beans, finely sliced

Dipping sauce

½ cup sugar
 ⅓ cup white vinegar
 1 tablespoon fish sauce
 ½ Lebanese cucumber, seeded and finely diced
 1 long red chilli, finely chopped

METHOD

1. To make the dipping sauce; combine sugar, vinegar and 2 tablespoons cold water into a small saucepan. Stir over medium high heat until sugar has dissolved. Stir in fish sauce and cool completely. Just before serving, stir through cucumber and chilli.
2. Dice fish into large cubes and place into the bowl of a food processor along with curry paste, fish sauce, white sugar and egg white. Using the pulse button, process ingredients until mixture is smooth.
3. Tip mixture into a bowl and mix through finely shredded kaffir lime leaves and sliced green beans.
4. Wet hands with cold water and form fish cake mixture into flat round shapes 3–4cm wide and place onto a lined baking tray.

5. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat to 355°F. Place 6–8 fishcakes into the hot oil and cook 2–3 minutes or until golden brown. Remove and drain on paper towel. Repeat with remaining fish cakes, making sure to reheat the oil between batches.

Serve with dipping sauce and lime wedges.

STUFFED ZUCCHINI FLOWERS WITH FETA AND BASIL

Serves 4 as an entrée

INGREDIENTS

1 cup flour
Pinch salt
1 cup water
2 teaspoons olive oil
1 egg, separated
16 zucchini flowers
5oz marinated goat's cheese feta
1 tablespoon finely chopped basil
Salt and freshly ground black pepper

METHOD

1. Mix flour and salt together and whisk in water, oil and egg yolk. Set aside to rest for 30 minutes.
2. Fill deep fryer with 4 quarts of oil and preheat to 350°F.
3. Gently wash zucchini flowers and pat dry with paper towel. Open each flower, remove stamen from inside and discard.
4. Mash goat's feta and basil together and season with freshly ground black pepper. Spoon a teaspoonful into each flower and press petals together to enclose.
5. Whisk egg white to soft peaks and fold through batter. Coating one at a time, dip each zucchini flower into the batter and lower into the hot oil. Cook in batches of 4 for 3–4 minutes or until crisp and golden. Drain on paper towel and season with salt. Repeat with remaining batter and zucchini, making sure to reheat the oil between batches.

Serve immediately.

LITTLE CHOCOLATE FILLED DONUTS

Makes 24

INGREDIENTS

- 2 teaspoons dry yeast
- ½ cup warm milk
- 2 tablespoons caster sugar
- 3 tablespoons, melted
- 2⅔ cups plain flour, plus extra for kneading
- 2 eggs, beaten
- 2oz dark chocolate bits

Chocolate icing

- 1 stick + 1 tablespoon
- 2 tablespoons cocoa powder
- 1 cup icing sugar
- ¼ cup milk

METHOD

1. Combine the yeast, milk and half the sugar into a large bowl. Set aside for 5 minutes or until bubble appear on the surface.
2. Add butter, flour, eggs and remaining sugar. Using a butter knife, cut mixture until a soft sticky dough forms.
3. Turn out onto a lightly floured surface and knead for 3 minutes or until smooth. Place into an oiled bowl, cover and stand in a warm place for 30 minutes or until doubled in size. Punch risen dough and tip back onto a floured surface, knead again for 2-3 minutes so that the dough is smooth and very elastic. Roll tablespoons of dough into balls and place onto a baking tray lined with baking paper. Push 2 chocolate bits into the center of each ball and roll to fully enclose; set aside for 30 minutes to rise.
4. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Set deep fryer to DONUT/FRESH setting.
5. Place basket into lowered position and carefully drop 4 or 5 balls into oil; cook, turning over half way. Remove basket and turn out donuts onto paper towel. Repeat with remaining balls, making sure to reheat oil between batches. Cool donuts completely.
6. To make the icing, melt butter in a saucepan over low heat and stir in cocoa. Bring to the boil for 30 seconds and remove. Stir in icing sugar and milk and beat until smooth and glossy. Dip one side of donuts into icing and cool on a wire rack until set.

CINNAMON SUGARED POTATO DONUTS

Makes 14

INGREDIENTS

- 1 tablespoon dried yeast
- 1 cup warm milk
- ¼ cup caster sugar, plus extra ½ teaspoon
- ½ cup cool mashed potato
- 2 cups plain flour
- Pinch salt
- 2 tablespoons vegetable oil
- ½ cup caster sugar
- 1 tablespoon ground cinnamon

METHOD

1. Combine yeast, milk and ½ teaspoon of sugar into a large bowl. Set aside for 5 minutes or until bubbles appear on the surface.
2. Place remaining sugar, mashed potato, flour and oil into a large mixing bowl and pour in yeast mixture.
3. Using a butter knife, cut mixture until it forms a sticky dough. Turn out onto a lightly floured surface and knead for 5 minutes or until smooth. Place into an oiled bowl, cover and stand in a warm place for 30 minutes or until doubled in size.
4. Punch risen dough and tip back onto a floured surface, knead again for 5 minutes so that the dough is smooth and very elastic.
5. Roll out dough to approximately ½ inch thick. Use a 3 inch round cutter to cut out circles. Use a 1 inch round cutter to cut holes from the center of the rounds to make rings. Place rings onto a baking tray lined with non-stick paper. Knead remaining dough and repeat with cutters until dough has been used up. Set aside for 10–15 minutes or until risen.
6. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Set deep fryer to DONUTS/FRESH setting.

7. Place basket into lowered position and carefully drop 3 rings into oil, cook turning over half way, or until golden. Remove basket and turn out onto paper towel. Repeat with remaining rings, making sure to reheat oil between batches.

Dust warm donuts with combined sugar and cinnamon and serve hot or cold.

COCONUT BANANA FRITTERS WITH LIME & HONEY SYRUP

Serves 6

INGREDIENTS

1 cup rice flour, plus extra for dusting
 ¼ cup caster sugar
 ¼ cup shredded coconut
 2 tablespoons sesame seeds
 8oz coconut milk
 ½ cup water
 4 large bananas

Syrup

½ cup water
 ½ cup sugar
 2 tablespoons honey
 1 star anise
 Grated rind and juice of 1 lime

METHOD

1. To make the syrup, place water, sugar, honey, star anise and lime rind into a saucepan. Bring to the boil over medium high heat, stirring occasionally. Reduce to a simmer and cook until reduced by half and thick and syrupy. Remove and stir in lime juice; cool completely.
2. Combine rice flour, sugar, coconut and sesame seeds in a large bowl.
3. Stir in coconut milk and water to form a smooth batter the consistency of thick cream.
4. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat to 350°F.
5. Peel and halve bananas lengthways. Dust with extra rice flour, shaking off excess.
6. Coating one at a time, dip banana halves into batter and gently lower the 2 halves into the hot oil. Cook 2-3 minutes or until golden. Remove and drain on paper towel. Repeat with remaining banana and batter, making sure to reheat the oil between batches.

Serve hot bananas drizzled over with syrup and a scoop of ice cream.

HOME MADE APPLE TURNOVERS

Makes 8

INGREDIENTS

1lb green apples (about 4)
 1 cinnamon stick
 2 tablespoons brown sugar
 Pinch ground nutmeg
 1 tablespoon butter
 2 sheets frozen butter puff pastry, thawed
 Cinnamon sugar to serve

METHOD

1. Place apples into a saucepan with cinnamon stick and add enough water to come half way up. Cook over medium heat, stirring occasionally, for 8-10 minutes or until softened and all the water has evaporated.
2. Stir in sugar, nutmeg and butter and continue cooking until thickened and completely soft and broken down. Transfer to a bowl and chill in the refrigerator until cold.
3. Cut each sheet of pastry into 4 squares and fill one half of each square with a large heaped tablespoon of apple mixture. Brush edges with water and fold over pastry to form a rectangle.
4. Using a fork, press around the edges to seal.
5. Fill deep fryer with 4 quarts of oil. Preheat to 375°F and deep fry two apple turnovers at a time for 2½ minutes, turning over half way.
6. Drain on paper towel and sprinkle with cinnamon sugar. Repeat with remaining apple turnovers, making sure to reheat the oil between batches.

Serve hot with vanilla ice cream.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com

Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

- 38** Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 40** Faites la connaissance de votre produit Breville
- 42** Fonctionnement de votre produit Breville
- 45** Cuisson avec votre produit Breville
- 51** Techniques et trucs de cuisson
- 57** Entretien & nettoyage
- 60** Recettes

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la friteuse pour la première fois.
- Ne placez pas la friteuse sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'usage. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et sèche.
- Ne placez pas la friteuse sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où elle pourrait toucher un four chaud.
- Gardez une distance d'au moins 20cm entre la friteuse et les murs et les rideaux. Laissez assez d'espace sur le dessus et les côtés de l'appareil pour favoriser une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface métallisée comme le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous que la friteuse est correctement assemblée avant l'usage. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que la friteuse est complètement sèche avant d'y ajouter de l'huile.
- Soyez extrêmement prudent lorsque la friteuse contient de l'huile ou tout autre liquide chaud. Ne déplacez pas l'appareil durant l'opération. Laissez la friteuse refroidir avant d'enlever l'huile ou tout autre liquide.
- Des produits gras solides, comme le beurre, la margarine ou le gras animal de toutes sortes, ne doivent pas être utilisés dans la friteuse, car ils peuvent surchauffer et causer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est en usage.
- La friteuse génère une quantité importante de chaleur et de vapeur durant et après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlure, ne touchez pas et n'obstruez pas les événements de vapeur sur le couvercle. Retirez le couvercle pour réduire la condensation accumulée.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle. À forte température, cet appareil génère une quantité importante de chaleur et de vapeur qui s'échappera dès que vous ouvrirez le couvercle. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Ne mettez aucun objet sur le dessus de la friteuse lorsque le couvercle est fermé, durant l'utilisation ou lors du rangement.
- Débranchez toujours la friteuse et laissez-la refroidir si elle n'est pas en usage, ou avant de la nettoyer, la déplacer, la démonter, l'assembler ou la ranger.
- Gardez l'appareil propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.

- N'immergez pas le panneau de commande de la friteuse, l'élément chauffant ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Assurez-vous que la poignée du panier est correctement assemblée et verrouillée en place. Voir les instructions d'assemblage en page 43.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas les connaissances ou l'expérience requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préparés et supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Service aux consommateurs de Breville pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Vérifiez régulièrement si les vis de fixation qui retiennent les poignées et la poignée du couvercle sont bien serrées. Si elles sont relâchées, serrez-les avec un tournevis approprié.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez d'aucunes autres façons que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Il est conseillé d'installer un interrupteur de sécurité avec courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien pour des conseils professionnels.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance.



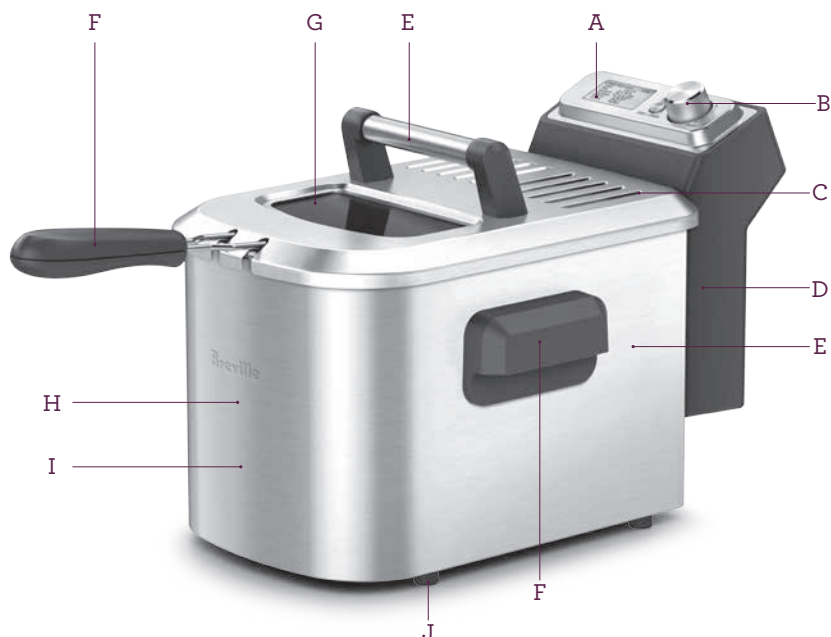
ATTENTION

Ne serrez pas trop les vis, car elles pourraient se défileter ou craqueler la poignée.

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville



- A. **Écran ACL**
Indique le temps, la température et les fonctions de cuisson préprogrammées.
- B. **Bouton de défilement/sélection**
- C. **Filtre à mailles**
Minimise les odeurs de cuisson.
- D. **Rangement du cordon**
- E. **Technologie 'Zone froide'**
Les débris tombent dans l'huile tiède, ce qui les empêche de brûler et prolonge la durée de l'huile.
- F. **Poignées calorifuges**
- G. **Grand hublot de contrôle**
- H. **Grande cuve de 4 litres**
Facile à démonter et à nettoyer. Capacité maximale de cuisson: 1,2 kg
- I. **Boîtier en acier inoxydable**
Surface de cuisson en acier inoxydable de grande qualité.
- J. **Pieds antidérapants**
- K. **Panier à frire avec poignée rabattable**
La poignée se replie dans le panier pour faciliter le rangement.
- L. **Élément amovible puissant de 1800 watts**

FONCTIONNEMENT

de votre produit Breville

ÉTAPE 1

Retirez le couvercle de la friteuse en le soulevant par la poignée du dessus.

ÉTAPE 2

Le panier à friture en mailles a une poignée articulée qui facilite le rangement. Retirez-le de la friteuse, relevez et verrouillez la poignée en pressant les deux tiges vers l'intérieur, ramenez-les vers vous et fixez-les derrière les supports qui excèdent le bord du panier.

ÉTAPE 3

Soulevez le panneau de commande avec l'élément hors de la friteuse.

ÉTAPE 4

Retirez la cuve de cuisson interne en la soulevant par le rebord.

ÉTAPE 5

Pour réassembler la friteuse, inversez les étapes.



ATTENTION

Lorsque vous assemblez la friteuse avant l'usage, assurez-vous de bien insérer les languettes étroites du panneau de commande dans les fentes du boîtier. La friteuse ne fonctionnera pas si elle n'est pas bien assemblée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et d'étiquettes promotionnelles avant l'usage. Lavez le couvercle, la cuve interne amovible, le boîtier en acier inoxydable et le panier à friture dans l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez correctement. Essuyez l'élément avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement. Remettez la cuve en place et assurez-vous que l'intérieur est parfaitement sec avant d'y ajouter l'huile.

1. Placez la friteuse sur une surface sèche et de niveau. Assurez-vous que l'appareil n'est pas trop près du bord d'un comptoir et que le cordon d'alimentation ou la poignée du panier n'excèdent pas le bord du comptoir.
Retirez le panier à friture de la friteuse et ajoutez l'huile dans le bol. N'en mettez pas moins que le niveau minimal indiqué (2,5 litres) et n'excédez pas le niveau maximal (4 litres).



IMPORTANT

N'excédez JAMAIS le niveau maximal indiqué (4 litres d'huile). Cet appareil doit être rempli avec l'huile au niveau exact indiqué. Il sera gravement endommagé s'il est chauffé sans huile dans la cuve de friture.

2. Retirez le couvercle.
3. Branchez le cordon d'alimentation en vous assurant qu'il est complètement déroulé. La friteuse bipera une fois en guise de test et le panneau de commande sera rétroéclairé en blanc. La friteuse entrera en mode de cuisson.

4. Pour changer le format de la température, pressez et tenez enfoncé le bouton de défilement/sélection durant trois secondes. Si le format était en degrés Celsius, il changera en degrés Fahrenheit. Changez le format une fois par commande. Pour le changer à nouveau, relâchez le bouton de défilement/sélection, pressez-le à nouveau et tenez-le durant trois secondes.

NOTE

Lorsque la friteuse est débranchée puis rebranchée, le format de température affiché sera le dernier sélectionné, soit en degrés Celsius ou Fahrenheit.

MODE VEILLE

Si la friteuse est inactive durant 10 minutes, elle entrera en mode veille. L'écran rétroéclairé s'éteindra et le message STANDBY (veille) apparaîtra. Pour désactiver le mode veille, pressez l'un ou l'autre des boutons ou tournez le bouton de défilement/sélection. La friteuse sera prête en fonctionner.

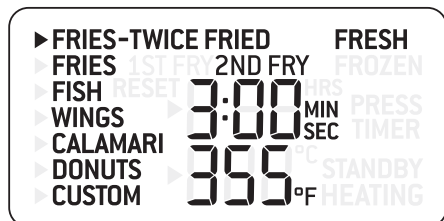
CUISSON

avec votre produit Breville

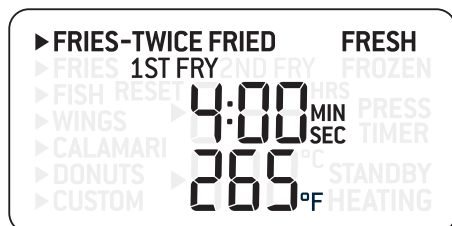
MODE CUISSON

Lorsque l'appareil est mis en marche, la première sélection apparaissant est le mode cuisson.

The display panel options will be



The default cooking mode will be



Si vous sélectionnez un autre mode de cuisson, les réglages de temps et de température changeront. À mesure qu'un mode est sélectionné, le temps et la température s'ajustent pour afficher les réglages par défaut de chaque élément du menu. Le temps et la température de chaque mode peuvent être ajustés.

Tournez le bouton en sens horaire pour un défilement vers le haut ou en sens antihoraire pour un défilement vers le bas. Appuyez sur le bouton de défilement/sélection pour choisir un mode et passez au réglage suivant.

Réglage FRESH/FROZEN (frais/congelé)

Pour des frites, du poisson, des ailes de poulet ou du calmar, le prochain réglage sera FRESH/FROZEN (frais/congelé). Mettez en surbrillance l'option désirée; elle s'affichera et l'option non sélectionnée disparaîtra. Le réglage FRESH/FROZEN (frais/congelé) ajustera automatiquement le temps et la température.

Réglage du temps de cuisson

Si le temps de cuisson doit être ajusté pour un mode de cuisson sélectionné, pressez le bouton de défilement-sélection jusqu'au réglage de temps, puis tournez le bouton pour ajuster le temps désiré.

Au début, le temps s'affichera en minutes/secondes, puis par tranches de 30 secondes. Une fois que le temps aura atteint 9 minutes 30 secondes, il apparaîtra en minutes seulement (l'écran affichera :10 MIN une fois rendu à 10 minutes). Après quoi, il changera par tranches d'une minute.

Après avoir sélectionné le mode Cuisson, le programme passera au prochain réglage. Pour retourner au mode menu, pressez le bouton de défilement/sélection qui, après avoir défilé par tous les autres réglages, retournera au mode menu.

Réglage de température

Si la température doit être ajustée pour un mode de cuisson sélectionné, pressez le bouton de défilement-sélection pour obtenir le réglage de température. Tournez alors le bouton pour élever ou abaisser la température. La température peut être réglée par tranches de 5 degrés, tant pour les degrés Celsius que Fahrenheit.

BOUTON START/CANCEL (marche/arrêt)

Pressez le bouton START/CANCEL (marche/arrêt) pour confirmer les paramètres choisis. Lorsque le bouton sera enfoncé, les éléments s'activeront, l'écran deviendra orange, le message HEATING (réchauffage) et la température réelle de l'huile s'afficheront. Le fait de presser à nouveau ce bouton annulera toute opération et éteindra les éléments. Le message HEATING (réchauffage) s'allumera chaque fois que les éléments seront activés.

Prêt pour la friture

Une fois que l'huile aura atteint la température désirée, le message HEATING (réchauffage) s'éteindra et seront affichés le temps, la température, le mode de cuisson sélectionné, PRESS TIMER et FRESH ou FROZEN. Plongez le panier contenant les aliments dans l'huile. Pressez le bouton TIMER (minuterie) pour l'activer. PRESS TIMER apparaîtra sur l'écran.

Friture terminée

Lorsque le compte à rebours sera terminé, la friteuse bipera. PRESS TIMER sera affiché. Pressez le bouton TIMER (minuterie) pour reprendre la cuisson ou le bouton de START/CANCEL (marche/arrêt) pour éteindre les éléments.

Note sur l'ajustement de la température ou du temps durant la cuisson

La température sélectionnée peut être ajustée durant le processus de réchauffage. Pressez le bouton de défilement/sélection pour que la flèche indique la température. Tournez le bouton et l'écran changera la température déjà réglée pour la nouvelle température choisie. Tournez le bouton pour ajuster la température, puis pressez-le pour confirmer la nouvelle température.

Le temps sélectionné peut être ajusté durant le processus de cuisson. Pressez le bouton de défilement/sélection pour que la flèche indique le temps. Tournez le bouton pour ajuster le temps, puis pressez-le pour confirmer le nouveau temps choisi.

BOUTON TIMER (minuterie)

Après que l'huile aura chauffé, pressez le bouton TIMER (minuterie) pour l'activer. Une fois le compte à rebours terminé, le signal sonore se fera entendre. Pressez le bouton TIMER (minuterie) pour l'arrêter.

NOTE

Lorsque le compte à rebours sera terminé, les éléments ne s'éteindront pas. Ils resteront allumés jusqu'à ce que le bouton START/CANCEL (marche/arrêt) soit enfoncé.

Lorsque la minuterie est réglée mais n'a pas encore démarré, PRESS TIMER apparaîtra. Aussitôt que le bouton TIMER (minuterie) sera enfoncé, le message PRESS TIMER disparaîtra.

NOTE

Si le bouton TIMER (minuterie) est enfoncé sans que le temps soit réglé, le compte à rebours fera place au compte progressif pour indiquer depuis combien de temps les ingrédients cuisent.

NOTE

Si vous pressez le bouton TIMER (minuterie) une fois durant le compte à rebours ou progressif, la minuterie s'arrêtera et reprendra, si vous le pressez à nouveau. Pour réinitialiser, pressez deux fois le bouton TIMER (minuterie) (double clic).

Frites-double friture (FRIES - TWICE FRIED)

Lorsque le mode FRIES - TWICE FRIED (frites-double friture) est sélectionné et confirmé en pressant le bouton de défilement/sélection, le message 1ST FRY/2ND FRY (1re/2e friture) apparaît.

1. Sélectionnez 1ST FRY (1re friture) en la mettant en surbrillance et pressez le bouton de défilement pour confirmer votre choix. 1ST FRY clignotera pour indiquer l'option sélectionnée. Une fois la sélection confirmée, l'option non sélectionnée s'éteindra. Après que vous aurez sélectionné FRIES - TWICE FRIED et 1ST FRY (frites-double friture et 1re friture), la friteuse réglera automatiquement le temps et la température.

NOTE

Pour la fonction FRIES-TWICE FRIED (frites-double friture), la seule option disponible est FRESH (frais), car les frites congelées sont déjà cuites.

2. Démarrer le processus de cuisson en pressant le bouton START/CANCEL (marche/arrêt). L'affichage deviendra orange pour indiquer le réchauffage. Seront alors affichés FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 1ST FRY, HEATING et la température réelle de l'huile. La friteuse préchauffera alors l'huile. Une fois que la température requise sera atteinte, un bip se fera entendre une fois pour indiquer que la friteuse est prête pour la cuisson. PRESS TIMER sera affiché.
3. Abaissez le panier de frites fraîches dans l'huile et pressez le bouton TIMER (minuterie). Le compte à rebours et le processus de cuisson débuteront.

NOTE

Lorsque vous cuisez des frites en utilisant la méthode Double friture, il n'est pas recommandé de garder le couvercle, car un surplus de condensation s'accumulera.

NOTE

La friteuse est programmée pour chauffer à la bonne température de dépassement, puisque les frites tièdes feront tomber la température, une fois dans l'huile. La température de dépassement assure une cuisson des frites à la température optimale, même après qu'elles eurent abaissé considérablement la température de l'huile.

À la fin du compte à rebours, l'alarme se fera entendre pour signaler la fin du cycle de cuisson. Seront alors affichés PRESS TIMER, FRIES - TWICE FRIED, 1ST FRY, FRESH, le temps et la température.

4. Pressez le bouton TIMER (minuterie) pour arrêter l'alarme et soulevez le panier. La friteuse commencera automatiquement à réchauffer. Une fois la bonne température atteinte, la friteuse est prête à procéder.

NOTE

En mode FRIES-TWICE FRIED (frites-double friture), il est possible d'ajuster le temps et la température, une fois que la minuterie sera activée, mais cela sera impossible entre la 1re et la 2e friture.

À ce stade, la friteuse est en mesure de procéder à la 2e friture (2ND FRY) ou à une autre 1re friture (1ST FRY) pour une autre portion de frites, selon la quantité totale à frire. Seront alors affichés FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 1ST FRY, PRESS TIMER, le temps et la température.

NOTE

Si vous désirez cuire une deuxième portion de frites, nous recommandons de cuire d'abord toutes les frites à la 1re friture (1ST FRY) pour ensuite procéder à la 2e friture (2ND FRY). Ainsi, la fluctuation de température de l'huile sera moindre et de meilleurs résultats seront atteints en moins de temps.

Procéder à la 2e friture (2ND FRY)

1. Videz le contenu du panier sur une plaque chemisée de papier essuie-tout et laissez refroidir légèrement.
2. Pressez le bouton de défilement. 1ST FRY (1re friture) se mettra à clignoter et 2ND FRY (2e friture) sera affiché. Tournez le bouton de défilement pour mettre en surbrillance 2ND FRY qui commencera à clignoter. Pressez le bouton de défilement pour confirmer votre choix. 1ST FRY disparaîtra. La friteuse se mettra à chauffer jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. Seront alors affichés FRIES - TWICE FRIED, FRESH, 2ND FRY, HEATING et la température réelle de l'huile. Lorsque l'huile aura atteint la bonne température, PRESS TIMER sera affiché.
3. Remplissez le panier de la première portion de frites cuites à la 1re friture. Abaissez le panier dans la cuve et pressez le bouton TIMER (minuterie). PRESS TIMER apparaîtra. Le compte à rebours débutera. Une fois le compte terminé, l'alarme se fera entendre pour signaler la fin du cycle de cuisson. PRESS TIMER apparaîtra.
4. Pressez le bouton TIMER (minuterie) et soulevez le panier. Laissez les frites s'égoutter et refroidir, puis transférez-les dans un bol chemisé de papier essuie-tout.

Répéter la 1re friture (1ST FRY) avec une autre portion de frites fraîches.

1. Videz le contenu du panier sur une plaque chemisée de papier essuie-tout.
2. Suivez les instructions pour la 1re friture (1ST FRY) décrites précédemment.

Mode de cuisson personnalisé (CUSTOM)

Le mode de cuisson personnalisé a un réglage par défaut de 5:00 minutes et 350°F (320°F) qui peut être modifié en tournant le bouton de défilement. Vous pourrez changer le temps ou la température ou les deux. Si les réglages par défaut sont modifiés, la friteuse mémorisera les derniers réglages sélectionnés, même après avoir débranché l'appareil.

NOTE

Si vous laissez le couvercle en place durant et immédiatement après la cuisson, de la vapeur peut s'échapper de l'évent du couvercle. Cela est normal, mais ne touchez pas à cette zone durant la cuisson, pour éviter les brûlures dues à la vapeur très chaude.

Comme le panier devient très chaud, utilisez uniquement la poignée pour le tenir ou le déplacer. Assurez-vous que la poignée du panier est bien verrouillée.

Des produits gras solides, comme le beurre, la margarine ou le gras animal de toutes sortes, ne doivent pas être utilisés dans la friteuse, car ils peuvent surchauffer et causer un risque d'incendie.

L'eau et l'huile ne se mélangent pas - n'ajoutez jamais d'eau ou tout autre liquide à l'huile chaude. Même quelques gouttes d'eau feront éclabousser l'huile.

La friteuse génère une quantité importante de chaleur et de vapeur durant et après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne touchez pas ou n'obstruez pas l'évent à vapeur sur le couvercle.

Faites preuve d'extrême prudence lorsque la friteuse est remplie d'huile chaude ou de tout autre liquide chaud. Ne déplacez pas la friteuse durant la cuisson et laissez-la refroidir avant de retirer l'huile.

TECHNIQUES & TRUCS DE CUISSON

Les aliments frits doivent être croustillants. S'ils ne le sont pas, c'est que l'huile n'est pas assez chaude. L'un ou l'autre des points suivants peut en être la cause:

- Temps de préchauffage trop court
- Température trop basse
- Trop d'aliments dans le panier (ne pas excéder le niveau $\frac{2}{3}$)
- N'utilisez pas d'huile à friture solide, seulement de l'huile liquide

Utilisez de l'huile liquide de qualité. Pour de meilleurs résultats, choisissez les huiles recommandées ci-dessous.

NOTE

Si vous faites frire de grandes quantités d'aliments (environ 500–800 g (1¼–1½ lb), il n'est pas recommandé de cuire à couvert, à cause de l'accumulation possible de condensation sous le couvercle.

Les huiles appropriées pour la friture incluent:

Toutes les huiles ont différents points de fumée. L'huile atteint son point de fumée lorsque le gras commence à se décomposer en produits gazeux visibles.

- Le point de fumée de certains gras est déterminé par la teneur en acide gras libre contenue dans le gras. Généralement, plus la teneur en acide gras libre est basse, plus stable est le gras et plus haut est le point de fumée.
- Les niveaux d'acide gras libre sont généralement plus faibles dans les huiles végétales raffinées où le point de fumée est autour de 230°C/445°F, comparativement au gras animal qui est de 190°C/375°F.
- Le point de fumée d'un gras à friture baisse à mesure qu'il est utilisé. Des résidus alimentaires se déposent toujours après la cuisson, ce qui abaisse aussi le point de fumée du gras.

- Les huiles propices à la friture incluent: huile d'arachide, huile végétale, huile de canola, huile de tournesol et huile de carthame. L'huile d'olive n'est pas recommandée pour la friture, à cause de son point de fumée très bas. Toutes ces huiles sont décrites ci-après:

HUILE D'ARACHIDE

L'huile d'arachide s'obtient à partir des noyaux d'arachides ou de noix moulues. Sa saveur est délicate, avec une odeur de noisette et un haut point de fumée. L'huile d'arachide est riche en huile mono-insaturée et vitamine E.

HUILE VÉGÉTALE

Terme général pour désigner un mélange d'huiles extraites de diverses graines et de fruits. L'huile végétale a un goût et un arôme très délicats, et est faible en cholestérol et en gras saturés.

HUILE DE CANOLA

Faite à partir de grains du canola, elle est relativement faible en gras saturés, contient des acides gras libres Omega 3 et est pratiquement insipide.

HUILE DE TOURNESOL

Cette huile est extraite des graines de tournesol. De couleur jaune pâle et pratiquement insipide, l'huile de tournesol est riche en gras polyinsaturés et faible en gras saturés.

HUILE DE CARTHAME

L'huile de carthame est tirée des graines de carthame. De saveur forte et très colorée, elle a un haut point de fumée et une forte teneur en gras polyinsaturés et vitamine E.

NOTE

Ne pas surcharger le panier. Une trop grande quantité d'aliments peut faire bouillir l'huile et déborder. La cuisson par petites portions est préférable et sécurise le fonctionnement de la friteuse.

Méthode pour réussir des frites parfaites

1. Sélectionnez une des huiles suivantes: d'arachide, de carthame, de tournesol, végétale.
2. Utilisez une pomme de terre féculente non lavée, comme la Idaho.
3. Lavez et pelez les pommes de terre.
4. Coupez en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur et mettez dans un grand bol. Couvrez d'eau froide et de jus d'un citron pour empêcher les pommes de terre de brunir.
5. Au moment de les utiliser, égouttez et séchez correctement sur du papier essuie-tout.
6. Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile.
7. Réglez la friteuse à FRIES - TWICE FRIED/FRESH (frites-double friture/frais).
8. Sélectionnez 1ST FRY (1re friture) et pressez le bouton de START/CANCEL (marche/arrêt) pour préchauffer l'huile.
9. Faites cuire une portion de 450g/1lb de frites à la fois.
10. Placez les frites dans le panier et abaissez-le dans l'huile très chaude. Pressez le bouton TIMER (minuterie). Cuire jusqu'à ce que l'alarme se fasse entendre à la fin du cycle de cuisson.
11. Retirez les frites de l'huile et égouttez sur une plaque chemisée de papier essuie-tout; laissez refroidir au réfrigérateur.
12. Poursuivez cette méthode de cuisson jusqu'à ce que toutes les pommes de terre aient été cuites à la 1re friture (1ST FRY).
13. Sinon, pour passer directement à la 2e friture (2ND FRY), laissez les frites blanchies dans le panier et laissez-les égoutter en laissant le panier sur son support.
14. Sélectionnez FRIES - TWICE FRIED (frites-double friture) et choisissez 2ND FRY (2e friture). Pressez le bouton START/CANCEL (marche/arrêt) pour préchauffer l'huile et poursuivez, tel que décrit ci-dessous.
15. Placez les frites dans le panier et abaissez-le dans l'huile très chaude. Pressez le bouton TIMER (minuterie). Cuire jusqu'à ce que l'alarme de fin de cycle se fasse entendre.
16. Retirez les frites du panier et égouttez sur une plaque chemisée de papier essuie-tout.
17. Assaisonnez de sel de mer et servez immédiatement.

NOTE

Les températures de la double friture sont basées sur 450g/1lb de pommes de terre fraîchement coupées.

Sortes de pommes de terre suggérées pour réussir des frites succulentes:

Kennebec, Idaho, rouges et patates douces.

Quand dois-je changer l'huile? Quels en sont les indices?

Il est recommandé de changer d'huile une fois par semaine, si la friteuse est utilisée tous les jours.

Si vous l'utilisez une ou deux fois par semaine, vous pourrez la changer aux trois semaines.

Voici quelques indices qui vous indiqueront que l'huile n'est plus efficace pour la grande friture:

- L'huile commencera à mousser à la surface, une fois réchauffée.
- De la fumée apparaîtra à la surface de l'huile avant que la température recommandée ne soit atteinte.
- Si une odeur désagréable se fait sentir, cela indique que l'huile est rancie.
- L'huile prend l'odeur des aliments cuits comme, par exemple, les fruits de mer.
- La viscosité de l'huile changera, c'est-à-dire qu'elle se versera plus lentement et deviendra épaisse et d'apparence sirupeuse.

Préparer et conserver l'huile usée

La réutilisation de l'huile sera plus facile si les méthodes de cuisson sont respectées, durant et après la cuisson.

1. Ne jamais assaisonner ou saler les aliments avant ou durant la cuisson, car cela fera brûler et décolorer l'huile, en plus d'en raccourcir la durée de vie.
2. Laissez refroidir l'huile complètement avant de la passer dans un filtre à café ou un chiffon pour retirer les résidus alimentaires.
3. Conservez l'huile dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou au frais dans une armoire sombre.
4. Filtrez et nettoyez l'huile après chaque utilisation.
5. Mettez l'huile usée au rebut, selon les exigences de votre région.

GUIDE DE CUISSON

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	TEMPS APPROX. DE CUISSON
Champignons	160°C/320°F	3–4 mins
Morceaux de poulet (panés)	175°C/350°F	12–15 mins
Lanières de poulet	180°C/355°F	3–4 mins
Crevettes (cruées, panées)	175°C/350°F	3–4 mins
Croquettes ou morceaux de poisson	190°C/375°F	4–6 mins
Rondelles d'oignon	190°C/375°F	2–4 mins
Pommes de terre en quartiers	170°C/350°F	7–10 mins
Rouleaux du printemps (petits)	180°C/355°F	4–6 mins
Beignets de fruits	180°C/355°F	4–5 mins

TABLEAU DE PRÉRÉGLAGE DE POIDS/TEMPÉRATURE/TEMPS

	QUANTITÉ	TEMPÉRATURE	TEMPS
ALIMENTS CONGELÉS			
Frites congelées	450g/1 lb de frites	175°C/350°F	6 min
Filets de poisson panés congelés	3-4 morceaux (environ 300g/10oz au total)	160°C/320°F	6 min
Calmars panés congelés/calmars sel & poivre	Portions de 220g/8oz	180°C/355°F	2 min
ALIMENTS FRAIS			
Poisson pané frais	6 filets (environ 220g/8oz au total)	160°C/320°F	3,5 min
Filets de poisson panés frais	2-3 filets de 100g/3,5oz ch.	195°C/385°F	4 min
Croquettes de poulet fraîches	6	180°C/355°F	4 min
Beignets maison	2-3 beignes de 9cm/3,5po	190°C/375°F	3,5 min
Calmars panés frais/calmars sel & poivre	Portions de 200g/7oz	180°C/355°F	2 min
Frites maison	450g/1lb de frites maison de ¼-½po d'épaisseur	1ère friture: Préchauffer à 130°C/265°F 2nd friture: Préchauffer à 180°C/355°F	4 min 3 min
Frites maison	680g/1,5lb de frites maison de; ¼-½po d'épaisseur	1ère friture: Préchauffer à 130°C/265°F 2nd friture: Préchauffer à 180°C/355°F	5 min 4 min
Frites maison - Simple friture	225g/½lb de frites maison de ¼po d'épaisseur	180°C/355°F	5 min
Frites maison - Simple friture	450g/1lb de frites maison de ¼po d'épaisseur	180°C/355°F	7 min

NOTE

Ces temps et températures sont en fonction du poids des aliments.

L'épaisseur ou les variétés de poisson, de pommes de terre ou de poulet peuvent modifier le temps de cuisson.

Les temps et températures de cuisson ont été déterminés en utilisant l'huile d'arachide fraîche. 4-5 usages seulement.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit Breville

MESSAGE D'ERREUR

Si la friteuse doit être réinitialisée, le message RESET clignotera sur l'écran. Pour ce faire, laissez la friteuse refroidir complètement, puis pressez les deux boutons de réinitialisation situés au-dessus de l'espace de rangement du cordon, à l'arrière du panneau de commande.

Si le contrôle de température détecte que la température de l'huile est inférieure à -20°C/-4°F, le message ER1 apparaîtra sur l'écran.

Si le contrôle de température détecte que la température de l'huile est supérieure à 210°C/410°F, le message ER2 apparaîtra sur l'écran.

DISJONCTEUR DE SÉCURITÉ

Ajoutez toujours la quantité d'huile requise AVANT d'allumer l'appareil. Un disjoncteur de sécurité sera activé si la friteuse est mise en marche sans huile dans la cuve. La friteuse devra alors être réinitialisée.

NETTOYAGE

- Avant de nettoyer la friteuse, assurez-vous qu'elle est éteinte et débranchée de la prise murale.
- Assurez-vous que la friteuse et l'huile sont complètement refroidies. L'huile maintiendra sa température un long moment après l'usage. Ne tentez pas de déplacer ou de transporter la friteuse, l'élément ou le panneau de commande lorsqu'ils sont encore chauds.
- Lavez le panier à friture à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- Retirez le panneau de commande/élément de la friteuse en le soulevant vers le haut. Placez l'élément sur du papier essuie-tout pour absorber le surplus d'huile. Essuyez-le avec un chiffon doux et humide et séchez correctement.

- Soulevez la cuve de friture amovible en la prenant par les côtés.
- Retirez l'huile refroidie du bol de friture. L'huile peut être réutilisée plusieurs fois, selon le type d'aliments cuits. Filtrez l'huile dans un tamis très fin.

NOTE

L'huile doit être filtrée après chaque usage et gardée au frais dans un contenant propre et hermétique. Une huile de qualité peut être utilisée plusieurs fois. Ne laissez pas l'huile dans la friteuse; mettez-la dans un contenant hermétique et jetez-la au rebut. Ne la versez pas dans le lavabo.

- Lavez le couvercle, la cuve de friture amovible, le boîtier en acier inoxydable et le panier à friture à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement. La cuve de friture amovible se lave facilement. Essuyez-la avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon humecté d'un peu de détergent doux, et terminez avec un chiffon propre et humide. Séchez correctement.
- La cuve de friture amovible, le panier à friture et le boîtier en acier inoxydable vont au lave-vaisselle.

NOTE

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs comme la laine d'acier pour nettoyer la surface de la friteuse, car ils pourraient l'égratigner.

- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux et humide et un peu de détergent doux. Polissez avec un chiffon propre et humide et séchez soigneusement avec un chiffon propre et sec.
- Réassemblez la friteuse avant de la ranger. Ne mettez aucun objet sur le dessus de la friteuse durant le rangement.



IMPORTANT

N'immergez jamais le panneau de commande de la friteuse, l'élément ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide. Débranchez toujours l'appareil avant de tenter de le déplacer ou avant le nettoyage.

RECETTES

AILES DE POULET BUFFALO

8-10 portions

INGRÉDIENTS

2 kg (4,5 lb) d'ailes de poulet, sans les pointes
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de paprika
½ c. à thé de poivre de cayenne

Sauce piquante

1 bâtonnet + 1 c. à soupe de beurre
¾ tasse de sauce piquante Buffalo
2 c. à thé de sauce Tobasco
1 c. à soupe de vinaigre blanc
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
¼ c. à thé de poivre de cayenne
2 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à thé de sel

Sauce au fromage bleu

¼ tasse de crème sure
¼ tasse de mayonnaise
80 g (3 oz) de fromage bleu, haché grossièrement
1 petite gousse d'ail, émincée
Jus de citron

MARCHE À SUIVRE

1. Pour la sauce au fromage bleu: mélanger tous les ingrédients dans un mélangeur ou un robot culinaire et traiter jusqu'à consistance onctueuse. Transférer dans un petit bol de service.
2. Couper chaque aile de poulet en deux et mettre dans un grand bol.
3. Mélanger le sel, le paprika et le poivre de cayenne et incorporer aux ailes; enrober légèrement. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 30 min.
4. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 180°C/355°F. Ajouter 6-8 ailes dans le panier, abaisser et cuire 6-7 min ou jusqu'à cuisson complète et coloration. Transférer sur une grille chemisée de papier et laisser égoutter. Répéter l'opération avec le reste des ailes, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

5. Pour la sauce piquante: faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter le reste des ingrédients. Remuer et porter à ébullition. Retirer et réserver.
6. Mettre les ailes de poulet dans un bol et arroser de sauce. Bien enrober.

Servir immédiatement avec des bâtonnets de céleri et la sauce au fromage bleu.

POULET AU MIEL & SÉSAME

4-6 portions

INGRÉDIENTS

800 g (1¾ lb) de filets de poitrine de poulet
 1½ tasse d'eau glacée
 1 oeuf
 ¼ c. à thé de sel
 ⅔ tasse de fécule de maïs, plus extra pour saupoudrer
 100 g (3½ oz) de vermicelle
 2 échalotes tranchées, pour garnir Sauce piquante

Sauce au miel

1 tasse de miel
 ⅓ tasse de vin Shaoxing
 2 c. à soupe de graines de sésame
 2 échalotes, finement hachées

MARCHE À SUIVRE

1. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffer à 180°C/355°F.
2. Trancher le poulet en lanières de 5 mm d'épaisseur, en coupant à travers le grain.
3. Mélanger l'eau, l'oeuf et le sel et fouetter dans un pot. Tamiser les farines dans un bol et y verser lentement le mélange d'oeuf et eau pour obtenir une consistance crémeuse.
4. Travailler par petites portions. Saupoudrer le poulet de farine de maïs (en extra) et tremper dans la pâte préparée.
5. Préchauffer le four à 150°C/300°F.
6. À l'aide de pinces de cuisine, déposer dans le panier abaissé les ailes de poulet, une à une, dans l'huile chaude (pas plus de 8-10 à la fois). Cuire environ 2-3 min ou jusqu'à ce que dorées et croustillantes. Égoutter sur du papier essuie-tout et enfourner pour garder chaud. Répéter avec le reste du poulet et de la pâte, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

7. Dans une petite casserole, réchauffer le miel et le vin Shaoxing et laisser mijoter pour épaissir. Transférer les ailes dans un grand bol et y verser le sirop chaud. Saupoudrer de graines de sésame et bien enrober.
8. Mettre les vermicelles dans l'huile chaude et cuire 20 sec ou jusqu'à ce qu'elles gonflent. Transférer dans un plat de service. Recouvrir de poulet au miel et graines de sésame et garnir d'échalotes tranchées.

Servir immédiatement.

POULET FRIT AU LAIT DE BEURRE

6-8 portions

INGRÉDIENTS

3 tasses de lait de beurre
 1 c. à thé chacun. de sel, de poivre noir et de poivre blanc
 2 c. à soupe de paprika
 2 c. à soupe de persil séché
 2½ kg (5 lb) de morceaux de poulet

ENROBAGE

3 tasses de farine
 2 c. à soupe de sel d'ail
 1 c. à soupe de poivre de cayenne
 1 c. à thé de poivre blanc

MARCHE À SUIVRE

1. Bien mélanger le lait de beurre et les assaisonnements. Ajouter le poulet et bien enrober dans le mélange sec. Couvrir et réfrigérer 2 heures ou toute la nuit.
2. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 175°C/350°F.
3. Chemiser une plaque à cuisson de papier essuie-tout et y déposer une grille de métal.
4. Préchauffer le four à 175°C/350°F.
5. Enrober 3-4 morceaux de poulet mariné dans le mélange de farine et placer dans le panier à friture. Cuire 10-12 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Égoutter sur la grille de métal et enfourner pour garder chaud. Répéter avec le reste du poulet et le mélange de farine, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir chaud, accompagné de coleslaw.

NOTE

Pour une cuisson plus uniforme, faire frire des portions de même format. Les pilons prendront plus de temps à cuire, à cause de l'os. Cuire les plus gros morceaux d'abord et les garder chauds au four pendant que le reste cuit.

CROQUETTES DE POULET MAISON

Environ 25

INGRÉDIENTS

600 g (1¼ lb) de filets de poitrine de poulet, coupés en dés
1 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre blanc moulu
2 c. à thé de persil séché
2 c. à thé de sel d'ail
2 oeufs, battus
1 tasse de farine

MARCHE À SUIVRE

1. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffer à 175°C/350°F.
2. Mettre le poulet dans un robot culinaire et traiter jusqu'à consistance d'une pâte. Transférer dans un grand bol et ajouter le sel, le poivre, le persil et le sel d'ail. Bien mélanger.
3. Façonner des croquettes, 1 c. à soupe à la fois, et enrober légèrement de farine.
4. Tremper dans les oeufs battus et enfariner de nouveau.
5. Cuire, 6 à la fois, en remuant le panier régulièrement. Égoutter sur du papier essuie-tout et enfourner pour garder chaud.
6. Répéter avec le reste du poulet, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

POMMES DE TERRE EN ESCALOPPES

6-8 portions

INGRÉDIENTS

700 g (1½ lb) de pommes de terre féculentes, pelées
2 tasses de farine autolevante (extra pour enrober)
Pincée de soda à pâte
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre blanc moulu
2 tasses d'eau
Jus d'un citron
Sel de mer et vinaigre de malt pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 180°C /355°F.
2. Trancher les pommes de terre à 3 mm d'épaisseur et mettre dans un bol d'eau de jus d'un citron pour empêcher de brunir.
3. Tamiser la farine, le soda à pâte, le sel et le poivre dans un grand bol et verser 1¾ d'eau. Mélanger jusqu'à consistance d'une crème épaisse. Ajouter le reste de l'eau, si la pâte est trop épaisse. Réserver.
4. Égoutter les pommes de terre et sécher avec du papier essuie-tout. Saupoudrer de farine, en secouant pour enlever l'excédent.
5. Préchauffer le four à 175°C/350°F.
6. Pendant que le panier est abaissé, tremper 4-5 tranches de pomme de terre dans la pâte. Avec des pinces de cuisine, déposer délicatement les tranches dans l'huile chaude, une à la fois, pour les empêcher de coller. Cuire 2-3 min, en les tournant à mi-cuisson ou jusqu'à ce que dorées et croustillantes. Retirer et égoutter sur du papier essuie-tout. Enfourner pour garder chaud. Répéter avec le reste des pommes de terre et de pâte, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir chaud, saupoudré de sel de mer et de vinaigre de malt.

POISSON PANÉ À LA BIÈRE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

1 kg (2 lb) de filet de poisson (à tête plate (ou merlan ou morue aux yeux bleus), sans la peau

1¼ tasse de farine autolevante

¼ tasse de farine de maïs (plus extra pour saupoudrer)

Pincée de sel

1 oeuf, battu

355 ml/(12 oz) de bière froide de votre choix

Sel de mer, au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et la régler à FISH/FRESH.
2. Éponger les files avec du papier essuie-tout et déposer dans une assiette propre.
3. Dans un grand bol, mélanger les farines. Saupoudrer les filets de farine de maïs (extra) en secouant l'excédent de farine. Remettre dans l'assiette.
4. Faire un puits au center de la farine et ajouter l'oeuf battu et la bière. Mélanger lentement du center vers les côtés, en s'assurant que la farine est bien incorporée.
5. La pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu de bière ou de soda. Couvrir et laisser reposer 15 min.
6. Préchauffer le four à 175°C/350°F. et chemiser une plaque de cuisson avec du papier essuie-tout.
7. Tremper les filets, 2-3 à la fois, dans la pâte et les abaisser lentement dans l'huile chaude. Cuire 2 min, tourner et cuire 2 autres min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Retirer et égoutter sur une grille reposant sur une plaque chemisée du papier essuie-tout.

8. Transférer sur un plat de service et enfourner pour garder chaud. Répéter avec le reste du poisson et de la pâte, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Saler et servir chaud, accompagné de sauce tartare et de quartiers de citron.

CALMARS CROUSTILLANTS

4 portions

INGRÉDIENTS

800 g (1¾ lb) de tubes de gros calmars, nettoyés

1 tasse de farine

Pincée de sel de mer

3 oeufs, battus

2 c. à soupe de lait

2 tasses de chapelure japonaise

2 tasses de chapelure fraîche (faite avec 14 tranches épaisses de pain blanc)

MARCHE À SUIVRE

1. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et la régler à CALAMARI/FRESH.
2. Trancher les tubes de calmars en rondelles de 1 cm (¾ po) et réserver.
3. Mélanger la farine et le sel et mettre dans un plat peu profond. Enfariner 5-6 calmars et secouer l'excédent de farine.
4. Battre les oeufs et le lait ensemble et tremper les calmars dans le mélange.
5. Dans un plat peu profond, mélanger les chapelures et y ajouter les calmars tranchés. Réserver et répéter avec le reste des calmars.
6. Déposer une petite quantité (environ 225 g (½ lb) de calmars panés dans le panier à friture et l'abaisser. Presser le bouton TIMER (minuterie) et cuire 2 in.
7. Secouer le panier à mi-cuisson.
8. Égoutter sur du papier essuie-tout.
9. Répéter avec le reste des calmars, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

CALMARS ÉPICÉS SEL & POIVRE

4-6 portions

INGRÉDIENTS

15 petits piments séchés, hachés grossièrement

1/3 tasse de sel de mer

3 c. à soupe de grains de poivre Sichuan

2 c. à soupe de grains de poivre blanc

3 tasses de farine de riz (ou farine ordinaire ou de maïs)

1½ kg (3 lb) de calmars moyens, nettoyés et pelés

3 blancs d'oeufs

Piment rouge émincé, quartiers de lime et coriandre pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Mettre les piments, le sel de mer et les grains de poivre dans une grande poêle à frire et chauffer à feu moyen 5 min ou jusqu'à ce que les épices soient odorantes et crépitantes.
2. Broyer les épices dans un moulin à épices, un pilon ou un mortier jusqu'à ce que finement moulues. Mettre la farine et les épices dans un grand sac à fermetoir, bien mélanger et réserver.
3. Nettoyer les calmars en enlevant les viscères et couper les pattes. Enlever la peau du tube et l'ouvrir pour y exposer la chair. Bien laver et sécher avec du papier essuie-tout.
4. Tracer un motif entrecroisé à l'intérieur du calmar et couper des lanières ou des carrés.
5. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et régler à CALAMARI/FRESH.
6. Tremper une petite quantité de calmars dans les blancs d'oeufs et enrober du mélange de farine.
7. Secouer l'excédent de farine et déposer dans le panier à friture. Abaisser le panier et presser le bouton TIMER (minuterie).
8. Égoutter sur du papier essuie-tout et répéter avec le reste des calmars, les blancs d'oeufs et la farine.

Servir chaud, accompagné de piment rouge tranché, de quartiers de lime et de tiges de coriandre fraîche.

CROQUETTES DE POISSON THAÏLANDAISES

6-8 comme entrées

INGRÉDIENTS

550 g (1¼ lb) de files de poisson blanc, comme le barramundi, le vivaneau ou le sébaste

2 c. à soupe de pâte de cari thaïlandaise rouge

1 c. à soupe de sauce de poisson

2 c. à thé de sucre blanc

1 blanc d'oeuf

2 feuilles de kafir lime, finement effilochées

100 g (¼ lb) de haricots verts, tranchés finement

Trempette

½ tasse de sucre

⅓ tasse de vinaigre blanc

1 c. à soupe de sauce de poisson

½ concombre libanais, égrené et coupé en dés

1 long piment rouge, finement haché

MARCHE À SUIVRE

1. Pour la trempette: dans une petite casserole, mélanger le sucre, le vinaigre et 2 c. à soupe d'eau froide. Remuer à feu moyen élevé jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Incorporer la sauce de poisson et laisser refroidir. Au moment de servir, incorporer le concombre et le piment.
2. Couper le poisson en gros cubes et mettre dans le bol d'un robot culinaire avec la pâte de cari, la sauce de poisson, le sucre blanc et le blanc d'oeuf. Pulser jusqu'à consistance homogène.
3. Transférer le mélange dans un bol et incorporer les feuilles de kafir lime effilochées et les haricots tranchés.
4. Avec les mains mouillées, façonner des croquettes de 3-4 cm de large et les placer sur une plaque à cuisson chemisée.

5. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 180°C/355°F. Déposer 6-8 croquettes de poisson dans l'huile chaude et cuire 2-3 min ou jusqu'à ce que dorées. Retirer et égoutter sur du papier essuie-tout. Répéter avec le reste du mélange, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir accompagné de trempette et de quartiers de lime.

FLEURS DE ZUCCHINI FARCIES AU FETA & BASILIC

4 portions, en entrées

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine
Pincée de sel
1 tasse d'eau
2 c. à thé d'huile d'olive
1 oeuf, séparé
16 fleurs de zucchini
150 g (5 oz) de feta à la chèvre, mariné
1 c. à soupe de basilic, finement haché
Sel et poivre noir frais moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Mélanger la farine et le sel et ajouter l'eau, l'huile et le jaune d'oeuf en fouettant. Laisser reposer 30 min.
2. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 175°C/350°F.
3. Laver délicatement les fleurs de zucchini et bien assécher avec du papier essuie-tout. Ouvrir chaque fleur, retirer l'étamine et la jeter.
4. Piler le fromage feta et le basilic et poivrer. Verser 1 c. à thé dans chaque fleur et presser les pétales pour refermer.
5. Monter le blanc d'oeuf en neige et plier dans la pâte à crêpe. Enrober chaque fleur du mélange et abaisser dans l'huile chaude. Cuire en portions de 4 durant 3-4 min ou jusqu'à ce que dorées et croustillantes. Égoutter sur du papier essuie-tout et saler. Répéter avec le reste de la pâte et des fleurs de zucchini, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir immédiatement.

BEIGNETS FARCIS AU CHOCOLAT

24 portions

INGRÉDIENTS

- 2 c. à thé de levure sèche
- ½ tasse de lait chaud
- 2 c. à soupe de sucre à glacer
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 2 ⅓ tasses de farine, plus extra pour pétrir
- 2 oeufs, battus
- 50 g (2 oz) de brisures de chocolat noir

Glaçage au chocolat

- 1 bâtonnet + 1 c. à soupe
- 2 c. à soupe de poudre de cacao
- 1 tasse de sucre à glacer
- ¼ tasse de lait

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mélanger la levure, le lait et la moitié du sucre. Laisser reposer 5 min ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus.
2. Ajouter le beurre, la farine, les oeufs et le reste du sucre. À l'aide d'un couteau à beurre, couper la pâte jusqu'à consistance collante.
3. Transférer la pâte sur une surface enfarinée et pétrir 3 min, jusqu'à consistance lisse. Placer dans un bol huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 30 min ou jusqu'au double de volume. Dégonfler en enfonçant un poing au center de la pâte, puis la remettre sur une surface enfarinée. Pétrir 2-3 min ou jusqu'à consistance lisse et élastique.
4. Faire des boules avec 1 c. à soupe de pâte et mettre sur une plaque de cuisson chemisée de papier parchemin. Enfoncer 2 brisures de chocolat dans le center de chaque boule et bien sceller. Laisser lever 30 min.
5. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et régler à DONUT/FRESH.
6. Abaisser le panier et laisser tomber délicatement 4 à 5 beignets dans l'huile. Tourner à mi-cuisson. Retirer le panier et transférer les boules de pâte sur du papier essuie-tout. Répéter avec le reste des boules, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition. Laisser refroidir complètement les beignets.
7. Pour le glaçage: dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux et incorporer le cacao. Porter à ébullition 30 sec et retirer. Ajouter le sucre à glacer et le lait et battre jusqu'à consistance lisse et luisante. Tremper un côté des beignets dans le glaçage et laisser refroidir sur une grille de métal.

BEIGNES AUX POMMES DE TERRE & SUCRE À LA CANNELLE

14 portions

INGRÉDIENTS

- 1 c. à soupe de levure sèche
- 1 tasse de lait chaud
- ¼ tasse de sucre à glacer, plus ½ c. à thé en extra
- ½ tasse de pommes de terre pilées, refroidies
- 2 tasses de farine
- Pincée de sel
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- ½ tasse de sucre à glacer
- 1 c. à soupe de cannelle moulue

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, mélanger la levure, le lait et ½ c. à thé de sucre. Laisser reposer 5 min ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus.
2. Dans un grand bol, mettre le reste du sucre, les pommes de terre pilées, la farine et l'huile et incorporer le mélange de levure.
3. À l'aide d'un couteau à beurre, couper la pâte pour qu'elle ait une texture collante. Transférer la pâte sur une surface enfarinée et pétrir 5 min ou jusqu'à consistance lisse. Placer dans un bol huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud 30 min ou jusqu'au double de volume.
4. Dégonfler en enfonçant un poing au center de la pâte, puis la remettre sur une surface enfarinée. Pétrir 5 min ou jusqu'à consistance lisse et élastique.
5. Abaisser la pâte jusqu'à environ 1½ cm (½ po) d'épaisseur. Avec un emporte-pièce de 9 cm (3 po), couper des rondelles et faire un trou au center avec un emporte-pièce de 3 cm (1 po). Mettre les rondelles sur une plaque à cuisson chemisée de papier parchemin.
6. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et régler à DONUT/FRESH.
7. Abaisser le panier et laisser tomber délicatement 3 rondelles dans l'huile. Tourner à mi-cuisson et cuire jusqu'à coloration. Retirer le panier et transférer sur du papier essuie-tout. Répéter avec le reste des boules, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition. Laisser refroidir complètement les beignets.

Saupoudrer les beignes de sucre à la cannelle et servir chauds ou froids.

BANANES FRITES À LA NOIX DE COCO, SIROP DE MIEL ET LIME

6 portions

INGRÉDIENTS

1 tasse de farine de riz, plus extra pour saupoudrer

¼ tasse de sucre à glacer

¼ tasse de noix de coco râpée

2 c. à soupe de graines de sésame

1 boîte de 270 ml (8 oz) de lait de coco

½ tasse d'eau

4 grosses bananes

Sirop

½ tasse d'eau

½ tasse de sucre

2 c. à soupe de miel

1 anis étoilé

Jus et zeste d'une lime

MARCHE À SUIVRE

1. Pour le sirop: dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, le miel, l'anis étoilé et le zeste de lime et porter à ébullition à feu moyen fort, en remuant à l'occasion. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié et consistance sirupeuse. Retirer et incorporer le jus de lime. Laisser refroidir complètement.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine de riz, le sucre, la noix de coco et les graines de sésame.
3. Incorporer le lait de coco et l'eau et mélanger jusqu'à consistance d'une crème épaisse.
4. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffer à 175°C/350°F.
5. Peler et couper les bananes en deux sur la longueur. Saupoudrer de la farine de riz supplémentaire. Secouer l'excès de farine.

6. Plonger deux moitiés de bananes dans la pâte et abaisser délicatement dans l'huile. Cuire 2-3 min ou jusqu'à coloration. Retirer et égoutter sur du papier essuie-tout. Répéter avec le reste des bananes et la pâte, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir chaud avec un filet de sirop et de la crème glacée.

CHAUSSENS AUX POMMES MAISON

8 portions

INGRÉDIENTS

450 g (1 lb) de pommes vertes (environ 4)
1 bâton de cannelle
2 c. à soupe de cassonade
Pincée de muscade moulue
1 c. à soupe de beurre
2 feuilles de pâte feuilletée surgelée, décongelée
Sucre à la cannelle pour servir

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, mettre les pommes, le bâton de cannelle et assez d'eau pour recouvrir à moitié. Cuire à feu moyen, en remuant à l'occasion, 8-10 min ou jusqu'à ce que les pommes soient ramollies et l'eau évaporée.
2. Incorporer le sucre, la muscade et le beurre et poursuivre la cuisson jusqu'à consistance homogène. Transférer dans un bol et laisser refroidir au réfrigérateur.
3. Couper chaque feuille de pâte en 4 carrés et déposer 1 c. à soupe rase du mélange de pommes sur la moitié du carré. Badigeonner les bords avec l'eau et replier pour former en rectangle.
4. Froncer les bords avec une fourchette pour bien sceller.
5. Remplir la friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffer à 190°C/375°F et faire frire les chaussons aux pommes, deux à la fois, durant 2½ min en les tournant à mi-cuisson.
6. Égoutter sur du papier essuie-tout et saupoudrer le sucre à la cannelle. Répéter avec le reste des chaussons, en s'assurant de réchauffer l'huile entre chaque addition.

Servir chaud avec de la crème glacée à la vanille.

