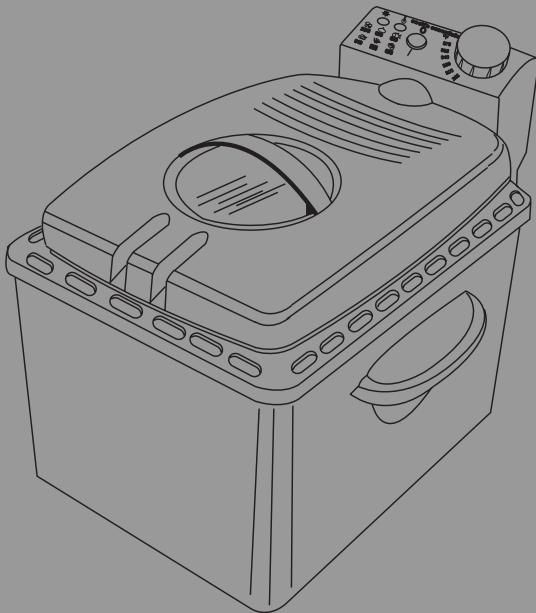




Russell Hobbs®



Friteuse Électrique 3,3 L avec Boîtier Isotherme et Fond Tempéré

MANUEL D'UTILISATION ET RECETTES
RHDF260A

IMPORTANT POUR VOTRE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : L'utilisation de tout appareil ménager électrique comporte un risque d'incendie ou d'électrocution pouvant entraîner des blessures graves voire fatales. Veuillez observer scrupuleusement toutes les instructions.

Afin de réduire les risques d'incendie ou de blessures accidentelles, l'utilisation d'appareils électroménagers nécessite certaines précautions élémentaires:

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Se servir des poignées.
3. Pour éviter un choc électrique, ne pas immerger le cordon ou la prise électrique ni le bloc de commandes et l'élément chauffant dans un liquide.
4. Ne jamais laisser fonctionner un appareil ménager sans surveillance en présence d'enfants.
5. Ne pas laisser cet appareil fonctionner sans surveillance.
6. Débrancher l'appareil après usage. Débrancher et laisser refroidir l'appareil avant de le remplir d'huile ou de le vider et avant d'installer ou de retirer des accessoires en vue d'un nettoyage.
7. Ne jamais faire fonctionner un appareil endommagé. Ne jamais utiliser un appareil dont la prise ou le cordon électrique est endommagé, ni un appareil fonctionnant anormalement ou ayant subi un choc ou quelque dommage que ce soit. Avant de nous retourner cet appareil pour réparation, réglage ou inspection, prière de contacter le service après-vente pour obtenir une autorisation.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
9. S'assurer que la poignée est correctement installée et fixée sur le panier. Voir détails d'assemblage.
10. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ou en se tenant sur un sol mouillé.
11. Ne pas laisser le cordon électrique pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil près d'une plaque de cuisinière électrique ou au gaz, ni dans un four chaud.
13. Toujours brancher le cordon électrique à l'appareil avant de le brancher à une prise murale. Pour débrancher, éteindre l'appareil, puis déconnecter le cordon de la prise murale.
14. Ne pas déplacer la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude. La laisser refroidir avant de la déplacer.
15. Ne pas se servir de cet appareil pour d'autre usage que celui pour lequel il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

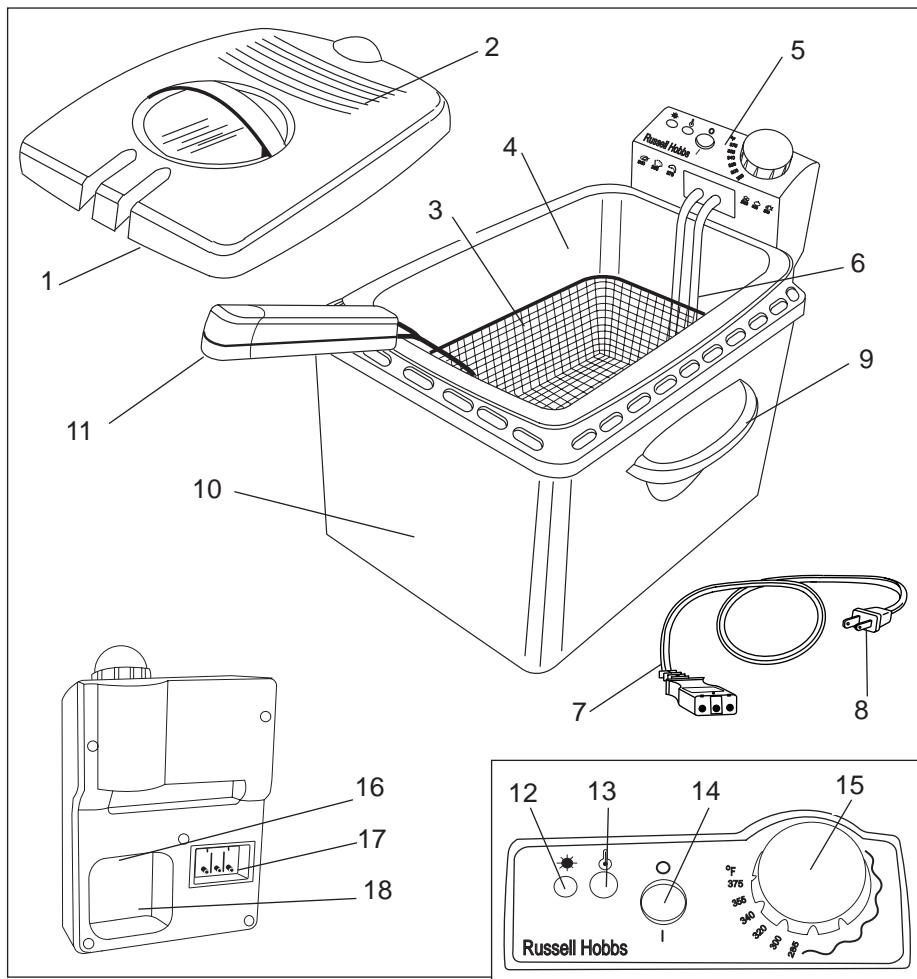
APPAREIL POUR USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT

AUTRES RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

ATTENTION: Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Il est recommandé de prendre certaines précautions afin d'éviter des brûlures et autres blessures ou un risque d'incendie et de dommages.

- Ne pas laisser un enfant se servir de cet appareil.
- Ne pas immerger le cordon électrique détachable dans un liquide. Si le cordon tombe dans l'eau, LE JETER IMMÉDIATEMENT, et le remplacer par un neuf.
- Pour éviter les risques de choc électrique ou d'étranglement, ne pas laisser le cordon électrique à portée d'un enfant ou d'un bébé.
- Pour abaisser ou relever le panier, le tenir par la poignée. Après avoir relevé le panier, toujours attendre 5 à 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle.
- Ne pas utiliser cet appareil si le hublot est fêlé.
- Éponger l'eau pouvant se trouver sur les aliments avant de les tremper dans l'huile. Avant de faire frire des aliments surgelés, enlever tout excédent de glace afin d'éviter les éclaboussures.
- Toujours garder le couvercle fermé pendant la friture des aliments.
- Ne jamais obstruer la grille d'aération sur le dessus du couvercle. Éloigner les mains et le visage de la vapeur s'échappant de la grille d'aération pendant le fonctionnement.
- Utiliser cet appareil à plus de 10 cm d'un mur ou de tout autre matériau inflammable. Ne déposer aucun objet sur l'appareil durant son fonctionnement.
- S'assurer que le niveau d'huile dans la cuve atteigne au moins l'indication « MINIMUM ». Ne jamais faire fonctionner la friteuse sans huile ni avec une quantité d'huile insuffisante.
- Toujours verser l'huile dans la cuve avant de brancher et d'allumer l'appareil. Ne jamais verser d'huile dans une cuve chaude.
- Ne laisser aucun objet inflammable à proximité de la friteuse. Si l'huile s'enflamme, débrancher immédiatement l'appareil et fermer le couvercle. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
- Ne jamais utiliser cet appareil tant que le couvercle et la cuve ne sont pas parfaitement secs. Le chapitre « Entretien » donne des instructions sur le séchage du couvercle.

Les éléments de votre friteuse électrique Russell Hobbs® RHDF260A



1. Couvercle (Article N° 21419)
2. Grille d'aération
3. Panier (Article N° 21420)
4. Cuve amovible en acier inoxydable (Article N° 21421)
5. Bloc de commandes avec élément chauffant (voir illustration détaillée) (Article N° 21422)
6. Élément chauffant
7. Cordon électrique détachable (Article N° 21515)
8. Prise polarisée
9. Poignées
10. Boîtier de la friteuse en acier inoxydable (Article N° 21423)
11. Poignée du panier (Article N° 21424)
12. Voyant vert de mise sous tension
13. Voyant rouge de chauffage
14. Interrupteur
15. Réglage du thermostat
16. Bouton de remise à zéro
17. Prise de branchement de l'appareil
18. Rangement du cordon électrique

Les éléments de votre friteuse électrique Russell Hobbs® RHDF260A (suite)

Cordon électrique détachable

ATTENTION : Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques de blessures résultant d'un accrochage accidentel et afin d'éviter qu'un enfant ne le tire vers lui et renverse l'huile chaude. La prise connectée à l'appareil est conçue pour se débrancher facilement d'elle-même dans l'éventualité d'une traction accidentelle sur le cordon.

Pour la sécurité des enfants, installez le cordon de manière à ce qu'il ne pende pas sur le bord d'un comptoir et qu'il soit hors de leur portée.

Ce cordon détachable est conçu uniquement pour cet appareil. Ne le branchez sur aucun autre appareil.

Utilisation d'un cordon de rallonge

L'utilisation d'un cordon de rallonge avec une friteuse ou un appareil de cuisson est déconseillée.

Prise polarisée

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une prise polarisée (l'une des fiches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, l'appareil ne peut être connecté à une prise murale polarisée que dans un seul sens. Si la prise ne rentre pas à fond, tournez-la dans l'autre sens. Si le branchement est impossible, faites appel à un électricien professionnel. Ne jamais supprimer ce dispositif de sécurité.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, il est possible que votre friteuse ne puisse pas fonctionner. Dans ce cas, elle devra être branchée sur un circuit libre.

Avant la première utilisation

Introduction

Afin de vous offrir de nombreuses années d'usage sans problème, votre friteuse électrique Russell Hobbs® est construite en acier inoxydable. Elle est conçue pour frire de nombreux types d'aliments. Un thermostat réglable vous permet de sélectionner avec précision la température de cuisson, de 285 °F à 375 °F (140 °C à 200 °C). Le panier à friture permet de plonger les aliments dans l'huile et peut être relevé en toute sécurité. La cuve et le bloc de commandes sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

Votre friteuse électrique Russell Hobbs® comporte une zone tempérée dans le fond de la cuve sous l'élément chauffant. Voir figure 1. Lorsque la friteuse est correctement assemblée, la température de la zone située sous l'élément chauffant est très inférieure à celle de l'espace de cuisson. Cette caractéristique empêche les aliments tombés dans le fond de la cuve de brûler et augmente également la longévité de l'huile.

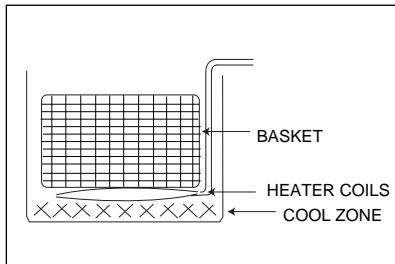


Figure 1

Installation de la poignée du panier

La friteuse électrique RHDF260A est munie d'une poignée permettant d'abaisser et de remonter le panier à friture.

Pour fixer la poignée au panier :

1. Positionner la poignée au-dessus du panier tel qu'illustré ci-contre. Pincez les deux tiges métalliques de la poignée de manière à les insérer dans les oeillets situés sur le panier. Voir figure 2.
2. Faites pivoter la poignée vers l'extérieur et pressez-la contre le bord du panier jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

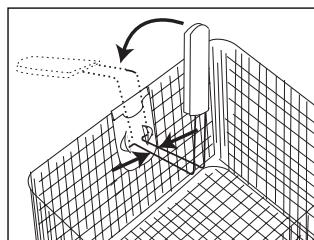


Figure 2

Avant la première utilisation (suite)

1. Enlevez le couvercle.
2. Sortez le panier de la cuve. Voir figure 3.
3. Saisissez le bloc de commandes et tirez fermement vers le haut pour le détacher. Voir figure 4. L'ensemble se séparera du boîtier de la friteuse. Déposez-le délicatement sur votre surface de travail.

ATTENTION : N'enlevez pas le bloc de commandes lorsque l'huile est encore chaude.

4. Sortez la cuve du boîtier de la friteuse.
5. Lavez le couvercle, le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse. **NE**

**JAMAIS IMMERGER LE BLOC DE
COMMANDES ET L'ÉLÉMENT
CHAUFFANT DANS UN LIQUIDE.**

Essuyez-le ainsi que le boîtier de la friteuse avec une éponge humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.

6. Remettez la cuve en place dans le boîtier de la friteuse. Les indications « MIN » et « MAX » doivent se trouver sur le côté gauche de la cuve et le crochet de support du panier doit se trouver à l'avant de l'appareil. Vérifiez l'assise de la cuve dans le boîtier.
7. Remontez le bloc de commandes sur la friteuse. Il doit s'enclencher en position.

NOTE : La friteuse ne fonctionnera pas si le bloc de commandes n'est pas correctement installé sur le boîtier de la friteuse.

8. Installez le panier dans la cuve en le suspendant au crochet situé près du rebord de la cuve.
9. Refermez le couvercle sur la friteuse.

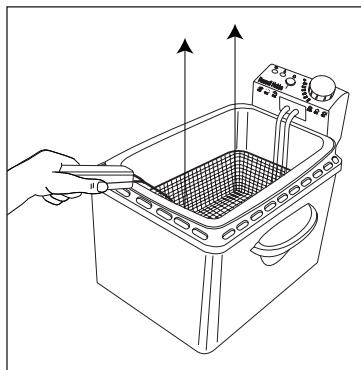


Figure 3

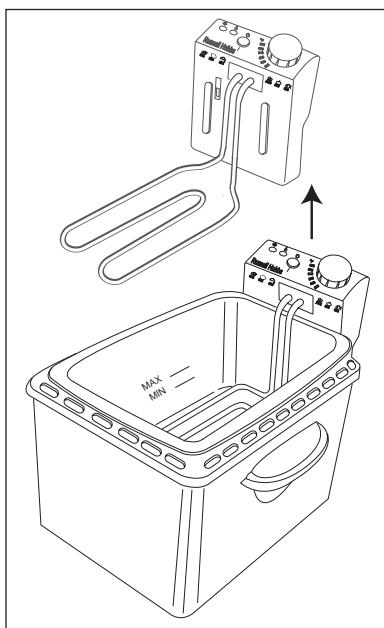


Figure 4

Mode d'emploi

1. Placez la friteuse sur une table ou un comptoir de cuisine, à environ 60 cm d'une prise de courant 120 V c.a. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir ou de la table.
2. Ôtez le couvercle et le panier à friture.
3. Assurez-vous que la cuve est correctement installée à l'intérieur du boîtier de la friteuse et remplissez-la d'huile à friture (huile de maïs, d'arachide, végétale, etc.) Le niveau d'huile doit se situer entre les indications « MIN » et « MAX »

(approximativement 3,3 litres). Voir figure 5. Le niveau d'huile doit **IMPÉRATIVEMENT** se situer entre ces deux marques.

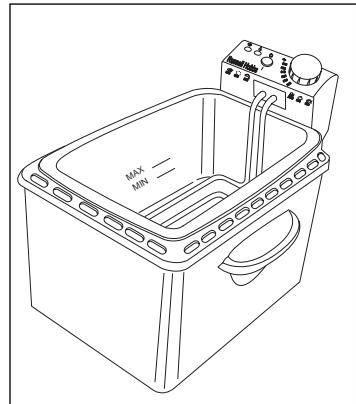


Figure 5

4. Pour empêcher la formation de buée sur le hublot, passez un peu d'huile de cuisson sur l'intérieur du hublot avec un papier essuie-tout.
5. Replacez le panier dans la cuve. Durant la cuisson, le fond du panier repose sur l'élément chauffant.
6. Fermez le couvercle et assurez-vous que l'interrupteur de mise en marche se trouve sur la position « O ».
7. Sortez le cordon électrique détachable de son logement à l'arrière du bloc de commandes :
Connectez le cordon à l'appareil, point blanc vers le haut, puis branchez la prise polarisée dans la prise murale.
8. Poussez l'interrupteur de mise en marche à la position « I ». Le voyant vert s'allumera dès que l'appareil sera sous tension.

Mode d'emploi (suite)

9. Réglez le thermostat à la température de cuisson désirée. Voir figure 6. Le voyant rouge s'allume indiquant que l'huile commence à chauffer. Lorsque l'huile a atteint la température choisie, le voyant rouge s'éteint et la friteuse est prête à utiliser.

NOTE : Le bruit d'ébullition à l'intérieur de la friteuse est normal.

10. Retirez le couvercle et posez-le à proximité de la friteuse. Sortez le panier de l'huile en le saisissant par la poignée. Accrochez-le délicatement au crochet situé sur la paroi de la cuve. Voir figure 7.

**ATTENTION : L'intérieur de la friteuse et l'huile sont très chauds.
N'y touchez pas !**

11. Déposez délicatement les aliments dans le panier. Attention à vos mains! Le panier est très chaud. Ne mettez pas dans le panier des aliments enrobés de pâte à frire (Voir la rubrique « Aliments enrobés de pâte à frire » pour plus de détails). Ne remplissez pas le panier exagérément. Saisissez la poignée du panier et immergez celui-ci dans l'huile. Fermez le couvercle.

AVERTISSEMENT : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur durant son fonctionnement. Prenez les précautions qui s'imposent pour éviter des brûlures ou autres blessures ainsi qu'un incendie ou autres dommages.

Durant la cuisson, le voyant rouge s'allumera par intermittences, indiquant que le thermostat maintient constante la température de l'huile. Notre « Guide de cuisson » vous propose des exemples de temps et de températures de cuisson.

12. Laissez cuire les aliments. Vous pouvez surveiller la cuisson par le hublot du couvercle. **NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON !** Vous risqueriez d'être éclaboussé avec de l'huile chaude et subir de graves brûlures ou autres blessures.

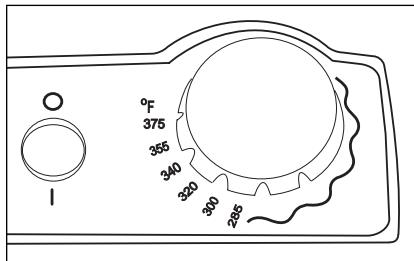


Figure 6

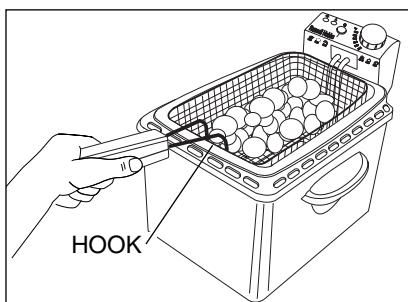


Figure 7

Mode d'emploi (suite)

AVERTISSEMENT : Ouvrez le couvercle avec prudence car de la vapeur s'échappe de la friteuse dès l'ouverture du couvercle. Portez des moufles isolantes lorsque vous manipulez des matières chaudes.

13. Lorsque les aliments ont atteint le degré de cuisson désiré, soulevez le couvercle. Saisissez la poignée du panier et sortez celui-ci de l'huile. Suspendez-le au crochet situé sur la paroi de la cuve. Laissez les aliments s'égoutter pendant 5 à 10 secondes.
NOTE : Pour éviter la dégradation précoce de l'huile, n'ajoutez pas de sel ni d'épices aux aliments pendant qu'ils s'égouttent dans la cuve.
14. Soulevez le panier par la poignée pour le retirer de la friteuse. **Le panier est très chaud, NE LE TOUCHEZ PAS avec les mains !**
15. Versez les aliments sur une feuille de papier absorbant.
16. Remettez le panier en place dans la friteuse et laissez l'appareil atteindre à nouveau la bonne température pour faire frire, si désiré, une autre quantité d'aliments.
17. Lorsque toute la friture est terminée, réglez le thermostat au minimum et poussez l'interrupteur de mise en marche à la position « O ».
18. Débranchez le cordon électrique de la prise murale puis déconnectez-le de l'appareil. Rangez le cordon dans le logement prévu à cet effet.
19. Changez l'huile après 10 utilisations.

ATTENTION : L'huile reste chaude assez longtemps. Laisser complètement refroidir avant de jeter ou de récupérer l'huile et de nettoyer l'appareil. NE PAS évacuer l'huile de la friteuse avant d'avoir enlevé du boîtier le panier, le bloc de commandes et la cuve.

NOTE : NE PAS vider l'huile usée dans le drain d'évacuation domestique. Verser l'huile dans un contenant fermé et mettre celui-ci dans les ordures ménagères.

Aliments enrobés de pâte à frire

Les aliments enrobés de pâte à frire cuisent mieux lorsqu'ils sont déposés directement dans la cuve d'huile chaude, plutôt que dans le panier.

ATTENTION : Utiliser toujours des pinces métalliques, une cuillère ou une écumoire métallique pour introduire les aliments dans l'huile ou pour les en sortir.

1. Faites préchauffer l'huile à la température désirée. Voir « Mode d'emploi », étapes 1 à 9.
2. Lorsque l'huile a atteint la bonne température, saisissez le panier par la poignée pour le faire descendre dans l'huile. Si vous préférez, vous pouvez retirer le panier de la friteuse et le mettre de côté.
3. Enrobez les aliments de pâte à frire.
4. Ouvrez le couvercle. **Avec une pince métallique**, déposez DÉLICATEMENT les aliments enrobés de pâte à frire dans l'huile. Laissez suffisamment d'espace entre les aliments pour faciliter leur cuisson.

ATTENTION : En déposant les aliments dans l'huile chaude, évitez de provoquer des éclaboussures. Pour éviter de graves brûlures, ne touchez ni la cuve, ni l'huile !

5. Fermez le couvercle.
6. Laissez cuire les aliments. Voir « Guide de cuisson » pour plus de détails. Vous pouvez surveiller la cuisson par le hublot du couvercle. **NE SOULEVEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT LA CUISSON !** Des éclaboussures d'huile chaude peuvent causer de graves brûlures ou entraîner d'autres blessures.
7. Lorsque les aliments sont cuits, ouvrez le couvercle. Si vous avez utilisé le panier, remontez-le en le tenant par la poignée et suspendez-le avec précaution au crochet situé sur la paroi de la cuve. Laissez les aliments s'égoutter pendant 5 à 10 secondes.

AVERTISSEMENT : Ouvrir le couvercle avec prudence pour éviter de se brûler avec la vapeur qui s'échappe de la cuve.

8. Si vous n'avez pas utilisé le panier, servez-vous d'une pince métallique pour sortir les aliments de la friteuse. Déposez ceux-ci sur du papier absorbant.
9. Suivez les étapes 16 à 17 du chapitre « Mode d'emploi ».

Entretien

Cette friteuse exige peu d'entretien. Elle ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. À l'exception des opérations courantes de nettoyage, toute opération d'entretien nécessitant le démontage de l'appareil doit être confiée à un réparateur spécialisé en électroménager.

AVERTISSEMENT : Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.

Nettoyage :

- 1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée et complètement refroidie.**
2. Enlevez le couvercle.
3. Retirez le panier de la cuve.
4. Saisissez le bloc de commandes et tirez-le délicatement vers le haut.

Pour éviter les éclaboussures, faites attention de ne pas agiter l'huile pendant cette opération. Le bloc de commandes et l'élément chauffant se sépareront du boîtier de la friteuse.

Essuyez le bloc de commandes et l'élément chauffant avec un chiffon humide puis séchez-les soigneusement.

ATTENTION : Pour ne pas causer des dommages irréparables au bloc de commandes et à l'élément chauffant, ne jamais les immerger dans un liquide.

5. Soulevez le rebord de la cuve et sortez celle-ci délicatement du boîtier de la friteuse. Faites très attention si la cuve est remplie d'huile. Versez l'huile, en la filtrant, dans un récipient adéquat.
6. Lavez le couvercle, le panier, la cuve et le boîtier dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez aussi laver le panier et la cuve au lave-vaisselle. Faites sécher convenablement toutes les pièces.
7. Après le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et la cuve sont parfaitement secs. Pour faire sécher le couvercle, placez-le tel qu'illustré ci-contre.
8. Assemblez à nouveau toutes les pièces de la friteuse en suivant les étapes 6 à 9 du chapitre « Avant la première utilisation ».



Conseils pratiques

La friture :

- Faites frire les aliments par petites quantités à la fois. La cuisson est plus efficace lorsque l'huile circule librement autour des aliments.
- En général, les aliments précuits nécessitent une température plus élevée mais un temps de cuisson moins important.
- Cuisez de préférence des aliments de même dimension car ils nécessitent le même temps de cuisson.
- Assurez-vous que les aliments ne contiennent pas de cristaux de glace et éliminez l'excès d'eau avant de les frire. L'eau présente à la surface des aliments cause des éclaboussures et un bouillonnement d'huile.
- Lorsque vous utilisez de la panure, enrobez les aliments uniformément. De la chapelure fine et uniforme adhère mieux aux aliments. Éliminez tout excès de panure pour éviter de souiller l'huile.
- Dans la cuve, veillez à ce que les aliments panés soient séparés les uns des autres pendant la cuisson.
- Pour bien réussir la friture des pâtes à frire ou des aliments enrobés de pâte à frire liquide, abaissez le panier au fond de la cuve avant de mettre les aliments dans l'huile ou enlevez le panier et déposez les aliments directement dans la cuve. Si vous utilisez le panier, il suffit de le relever pour sortir les aliments lorsqu'ils sont cuits.

L'huile :

- Ne remplissez pas excessivement ni insuffisamment la friteuse. Les niveaux de remplissage minimum et maximum sont indiqués sur la paroi de la cuve.
- Ne conservez pas l'huile dans la friteuse pendant de longues périodes. Une fois refroidie, filtrez-la et transvasez-la dans un récipient fermé que vous conserverez au réfrigérateur.
- Lorsque vous faites frire du poisson ou des fruits de mer, l'huile peut garder un goût de poisson. Il est conseillé de changer l'huile avant de faire frire d'autres types d'aliments pour éviter de leur transmettre ce goût de poisson.

Diagnostic des problèmes

Problème	Cause	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	Le bloc de commandes n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le bloc de commandes est bien fixé au boîtier de la friteuse.
	La température de l'huile est trop élevée (niveau d'huile insuffisant ou pas d'huile dans la cuve).	Débranchez la friteuse et vérifiez le niveau d'huile. Faites l'appoint si nécessaire. Enfoncez le bouton de réarmement situé à l'arrière du bloc de commandes.
L'huile déborde.	Trop d'huile dans la cuve.	Ne dépassiez pas l'indication « MAX »
	Trop d'aliments dans la friteuse.	Faites frire de petites quantités à la fois.
	Trop d'eau dans les aliments.	Épongez les aliments avec du papier essuie-tout avant de les déposer dans le panier
Les aliments sont graisseux ou non croustillants.	Vous n'utilisez pas le bon type d'huile.	Utilisez une huile de qualité (végétale, de canola ou de maïs).
	Trop d'aliments dans la friteuse.	Faites frire de petites quantités à la fois, surtout s'il s'agit de produits surgelés.
	Température insuffisante.	Laissez l'huile atteindre la bonne température avant d'introduire les aliments.
Forte odeur de friture.	Le filtre du couvercle est saturé.	Lavez le couvercle à l'eau chaude savonneuse.
	L'huile est usée.	Changez l'huile.
De la vapeur s'échappe sous le couvercle.	Le couvercle n'est pas bien fermé.	Fermez complètement le couvercle.

Guide de cuisson

Les renseignements de ce guide sont fournis à titre indicatif seulement. Le temps de cuisson peut varier selon la quantité d'aliments cuits en une fois. Sachez cependant que vous obtiendrez les meilleurs résultats en faisant frire de petites quantités à la fois. Vous pouvez adapter les températures et les temps de cuisson selon vos goûts.

<u>ALIMENTS</u>	<u>TEMPÉRATURE</u>	<u>TEMPS DE CUISSON</u>
Champignons	285 °F (140 °C)	2 à 3 minutes
Rondelles d'oignons	300 °F (150 °C)	3 à 5 minutes
Filets de poissons	320 °F (160 °C)	9 à 12 minutes
Filets de poitrine de poulet	340 °F (170 °C)	7 à 10 minutes
Morceaux de poulet	340 °F (170 °C)	11 à 17 minutes
Frites (minces)	355 °F (180 °C)	3 à 5 minutes
Frites (grosses)	355 °F (180 °C)	7 à 9 minutes
Crevettes (normales ou géantes)	375 °F (190 °C)	3 à 5 minutes

IMPORTANT : Santé Canada recommande de bien cuire la volaille et la viande de bœuf, de porc, d'agneau, etc. La température interne de la viande doit atteindre au moins 74 °C (165 °F) pour éliminer le risque d'infection bactérienne due à la listeria ou à l'e-coli. La viande ou la volaille réchauffée doit également être portée à une température interne de 74 °C (165 °F).

NOTE : Les aliments surgelés peuvent nécessiter des temps de cuissons plus longs et des températures plus élevées; suivez les instructions figurant sur l'emballage. Ne remplissez jamais plus de la moitié du panier et enlevez tous les cristaux de glace avant de mettre les aliments dans l'huile.

Recettes

Pâte à frire à la bière

Une pâte à frire légère pour le poisson et le poulet

1 tasse de farine tout usage	3/4 de tasse de bière éventée
1/4 de tasse de féculle de maïs	2 oeufs, légèrement battus
1/4 c. à thé de poivre de Cayenne	2 c. à table d'huile végétale
1 c. à thé de sel d'ail	

Retirez le panier ou plongez celui-ci dans l'huile avant de préchauffer. Combinez tous les ingrédients secs puis incorporez les ingrédients liquides et mélangez bien. Mettez la pâte à frire au réfrigérateur. Au bout d'une heure, trempez le poisson ou le poulet dans la pâte à frire puis déposez-le dans l'huile à l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur.

Pâte à frire Croustillante

Une pâte à frire épaisse pour la viande, le poisson, la volaille et les légumes.

3/4 de tasse de farine tout usage	1 tasse d'eau
1/4 de tasse de féculle de maïs	chapelure fine
2 c. à thé de poudre à pâte	(nature ou assaisonnée)
1 c. à thé de sel	

Mélangez tous les ingrédients secs sauf la chapelure fine, ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse. Trempez la viande, le poisson ou les légumes dans la pâte à frire puis dans la chapelure. Déposez les portions dans le panier puis plongez celui-ci dans l'huile.

Couverture à la farine

Une couverture simple pour la viande, le poisson et la volaille.

1/2 tasse de farine tout usage	1 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre	

Mélangez tous les ingrédients. Enduisez de ce mélange la viande ou le poisson puis placez les portions dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Pour changer le goût, ajoutez à la farine 1/2 c. à thé de thym séché, de l'estragon, du basilic, de l'assaisonnement à volaille ou 1 c. à thé de cari en poudre.

Pommes frites

3 tasses de farine tout usage	4 c. à thé de beurre fondu
2 c. à thé de poudre à pâte	1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de sucre	1/3 de tasse de jus d'orange
1/2 c. à thé de sel	1 tasse de pommes, hachées
1 tasse de lait	sucre en poudre
1 oeuf, légèrement battu	

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Tamisez et mélangez les ingrédients secs. Utilisez un batteur électrique pour ajouter le reste des ingrédients, sauf les pommes que vous incorporez une fois le mélange consistant. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, placez la pâte dans l'huile, 1 cuillerée à thé à la fois. Faites cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à la texture désirée. Retournez-les à la moitié de la cuisson. Saupoudrez ensuite les beignets de sucre en poudre pendant qu'il sont encore tièdes. Donne 18 beignets.

Beignets

1 oeuf, légèrement battu	1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de sucre	1/4 c. à thé de noix de muscade
1 c. à table de beurre fondu	1/2 c. à thé de cannelle
1/2 tasse de lait	2 c. à thé de poudre à pâte
2 1/2tasses de farine tout usage	sucre en poudre

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Avec un batteur électrique mélangez tous les ingrédients en formant une pâte. Sur une surface légèrement enfarinée, roulez la pâte à 1 cm d'épaisseur. Coupez celle-ci avec un emporte-pièce à beignets de 6,5 cm environ. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, placez les beignets dans l'huile. Laissez cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Retournez-les à la moitié de la cuisson. Saupoudrez-les de sucre en poudre ou de cannelle lorsqu'ils sont encore tièdes. Donne 18 beignets.

Beignets minutes

1 boîte de pâte réfrigérée pour 10 biscuits
Sucre en poudre ou cannelle

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Divisez la pâte en 10 biscuits et trouez-les au centre. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez les beignets dans l'huile. Laissez cuire de 2 à 4 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Retournez-les à la moitié de la cuisson. Saupoudrez-les de sucre en poudre ou de cannelle lorsqu'ils sont encore tièdes. Donne 10 beignets.

Beignets « Smoochies »

1 boîte de pâte réfrigérée pour 10 biscuits
20 chocolats en papillote
1/2 tasse de sucre en poudre

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Divisez la pâte en 10 biscuits. Coupez-les en deux, puis aplatissez-les. Placez un chocolat en papillote au centre de chacun et relevez les bords de la pâte de façon à recouvrir complètement le chocolat. Roulez ensuite la pâte en boule de manière à ce que l'enveloppe de pâte soit bien serrée autour du chocolat. Placez les « smoochies » dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Laissez cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Saupoudrez-les de sucre en poudre lorsqu'il sont encore tièdes. Donne 20 « Smoochies ».

Galettes « Hush Puppies »

1 oeuf légèrement battu	2 c. à thé d'oignons déshydratés
1 paquet de 225 g de mélange à muffin à la farine de maïs	1/2 c. à thé d'ail émincé
1 tasse de farine tout usage	1/2 tasse + 3 c. à table de lait

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un pâte. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur, déposez la pâte dans l'huile, 1 c. à table à la fois. Laissez cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 14 galettes.

Beignets aux légumes

3/4 de tasse de chapelure fine	2-1/2 tasses de légumes frais (carottes, champignons, poivrons verts et rouges, courgettes) en tranches de 5 mm.
2 c. à table de Parmesan	
1 c. à thé de sel d'oignon	
1/4 c. à thé de poudre d'ail	
2 blancs d'oeufs, légèrement battus	
2 c. à table d'eau	

Faites préchauffer l'huile à 375 °F. Combinez tous les ingrédients secs puis mettez-les de coté. Mélangez tous les ingrédients liquides. Trempez les légumes dans ce mélange puis couvrez-les avec les ingrédients secs. Placez les beignets dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Laissez cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Servez avec une vinaigrette de type « Ranch ». Donne 2-1/2 tasses.

Blocs d'oignons frits

1 tasse de farine tout usage
1/4 de tasse de féculle de maïs
1/4 c. à thé de poivre de Cayenne
1/4 c. à thé de poudre d'ail

1 c. à thé de sel d'assaisonnement
3/4 de tasse de bière éventée
2 oeufs légèrement battus
1 gros oignon coupé en tranches fines

Faites préchauffer l'huile à 375 °F. Combinez tous les ingrédients secs. Ajoutez le reste des ingrédients, sauf les oignons puis mélangez bien. Incorporez les oignons en remuant. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide de pinces en métal résistant à la chaleur placez les blocs d'oignons dans l'huile. Laissez cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne de 4 à 5 portions.

Rondelles d'oignons

1 gros oignon
1 oeuf légèrement battu
1 c. à table d'eau

1/2 tasse de chapelure fine
1/2 tasse de farine
sel et poivre au goût

Faites préchauffer l'huile à 300 °F. Séparez les tranches en rondelles. Mélangez entre eux les ingrédients liquides. Combinez entre eux les ingrédients secs. Trempez chaque rondelle dans le mélange liquide puis dans le mélange sec. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur placez les oignons dans l'huile. Laissez cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne de 3 à 4 portions.

Frites

10 pommes de terre pelées et coupées en tiges de 1 cm
sel au goût

Faites préchauffer l'huile à 355 °F. Avec du papier absorbant, asséchez les pommes de terre coupées. Placez les frites dans le panier puis plongez celui-ci dans l'huile. Laissez cuire de 6 à 8 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Saupoudrez les frites de sel lorsqu'elles sont encore tièdes. Donne 4 portions.

Pommes de terre chaumière

10 pommes de terre coupées en tranches fines de 2 à 3 mm
sel assaisonné, au goût

Faites préchauffer l'huile à 355 °F. Asséchez les tranches de pommes de terre avec du papier absorbant. Déposez les pommes de terre dans le panier puis plongez celui-ci dans l'huile. Laissez cuire de 5 à 7 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Saupoudrez de sel assaisonné lorsqu'elles sont encore tièdes. Donne 4 portions.

Poulet frit « Southern »

2 c. à thé de sel	1 à 1,5 kg de morceaux de poulet
1 tasse de farine tout usage	1/4 de tasse de lait
1/4 c. à thé de poivre	

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Combinez les ingrédients secs. Trempez les morceaux de poulet d'abord dans le lait puis dans le mélange sec. Placez les morceaux dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Faites frire ensemble les morceaux de même tailles. Laissez cuire de 11 à 17 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne de 8 à 10 morceaux.

Croquettes de poulet

1 boîte de 450 à 500 g de poulet* cuit, égoutté	1/4 c. à thé de sel
1 tasse d'oignon haché finement	1/4 c. à thé de poivre
3 c. à table de beurre	1/8 c. à thé de paprika
1/4 de tasse de farine tout usage	1/8 c. à thé de noix de muscade
1/2 tasse de bouillon de poulet	
1/3 de tasse de lait	1 tasse de chapelure fine
1 c. à table de persil séché	2 oeufs légèrement battus
1 c. à thé de jus de citron	2 c. à table d'eau

* ou autre viande, poisson ou fruit de mer précuit.

Combinez le poulet et les oignons et mettez-les coté. Dans une casserole, faites fondre le beurre puis ajoutez la farine. Remuez jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez le bouillon de poulet et le lait. Faites cuire jusqu'à épaississement. En remuant, incorporez le persil, le jus de citron, le sel, le poivre, la noix de muscade et le paprika. Ajoutez la préparation de poulet puis mélangez bien. Laisser refroidir au moins 1 heure.

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Confectionnez des boulettes de 2,5 à 4 cm avec la préparation de poulet. Mélangez les oeufs et l'eau. Trempez chaque boulette dans le mélange d'oeufs puis recouvrez-la de chapelure. Déposez les boulettes dans le panier puis plongez celui-ci dans l'huile. Laissez cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 24 croquettes.

Poulet frit

1-1/4 de tasse de farine tout usage	2 oeufs légèrement battus
2 c. à thé de sel	1/4 de tasse de lait
1/2 c. à thé de poivre	4 poitrines de poulet, désossées et dépecées

Retirez le panier de la friteuse. Faites préchauffer l'huile à 375 °F. Combinez les ingrédients secs. Faites de même pour les ingrédients liquides. Trempez les poitrines de poulet dans le mélange liquide puis dans le mélange de farine. Répétez la même opération. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur placez le poulet dans l'huile. Laissez cuire de 8 à 12 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Servez avec une sauce à base de lait. Donne 4 portions.

Côtelettes de porc

3/4 de tasse de farine tout usage	1 tasse d'eau
1/4 de tasse de féculle de maïs	6 côtelettes de porc
2 c. à thé de poudre à pâte	2 tasses de chapelure fine
1 c. à thé de sel	

Retirez le panier de la friteuse. Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Combinez les 5 premiers ingrédients jusqu'à obtenir une texture lisse. Trempez les côtelettes dans la préparation en les recouvrant complètement. Couvrez-les ensuite de chapelure. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur déposez les côtelettes dans l'huile. Laissez cuire de 8 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 6 portions.

Confection des roulés au oeufs et des raviolis chinois (Won Ton)

1. Placez les morceaux de pâte en forme de diamant sur le comptoir.
2. Humidifiez tous les coins avec de l'eau.
3. Avec une cuillère, déposez la garniture dans le centre de la pâte.
4. Rabattre suffisamment la partie supérieure du diamant pour recouvrir la garniture.
5. Repliez les cotés vers le centre en recouvrant le premier rabat.
6. Humidifier la partie inférieure avec de l'eau puis rabatbez-la sur le dessus jusqu'à ce que l'ensemble soit bien refermé.

Roulés miniatures aux oeufs

225 g de porc haché maigre	2 c. à thé de sauce soja
115 g de crevettes hachées fraîches ou congelées	1/4 c. à thé de sel
1/4 de tasse de châtaignes d'eau hachées	1 paquet de 340 g de pâte à raviolis won ton
1/4 de tasse d'oignons verts, hachés finement	

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Combinez le porc et les crevettes. Ajoutez le reste des ingrédients, puis mélangez soigneusement. Déposez 2 c. à thé de garniture dans le centre de la pâte. Suivez la méthode de confection des roulés aux oeufs à la page précédente. Placez les roulés dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Laissez cuire de 4 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 30 roulés miniatures.

Samosas

2 c. à table d'huile végétale	1 tomate moyenne hachée
1/2 tasse d'oignons hachés	1 c. à thé de sel
1 c. à thé de gingembre râpé	1/2 tasse de petits pois, précuits
1 c. à thé de poudre d'ail	1 paquet 455 g de pâte à raviolis chinois (Won Ton)
1 c. à thé de poudre de cari	
225 g de boeuf haché	

Faites préchauffer l'huile à 340 °F. Faites sauter les oignons dans l'huile jusqu'ils soient bien dorés. Ajoutez le gingembre, l'ail et le cari. Faites cuire 2 minutes. Ajoutez le boeuf, les tomates et le sel puis faites cuire jusqu'à cuisson complète du boeuf. Incorporez les petits pois en remuant et laisser refroidir. Déposez 2 c. à thé de garniture dans le centre de la pâte. Suivez la méthode de confection des roulés aux oeufs à la page précédente. Placez les roulés dans le panier que vous plongerez ensuite dans l'huile. Laissez cuire de 5 à 6 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 18 roulés aux oeufs.

Friture de fruits de mer

500 g de crevettes, 350 g de coquilles Saint-Jacques ou 500 g de filets de poisson	1 c. à thé de sel
1/2 tasse de farine tout usage	1/4 c. à thé de poivre
	2 oeufs légèrement battus
	1 tasse de chapelure fine

Faites préchauffer l'huile à 375 °F. Combinez la farine, le sel et le poivre. Trempez les fruits de mer dans le mélange de farine puis dans les oeufs. Couvrez-les de chapelure. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur déposez les portions dans l'huile. Laissez cuire de 2 à 8 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 4 portions.

Friture de crevettes géantes

1 kg de crevettes géantes non décortiquées, fraîches ou congelées	1 oeuf légèrement battu
2 tasses de farine tout usage, divisée	1 tasse d'eau froide
1/2 c. à thé de sucre	2 c. à table d'huile à friture
1/2 c. à thé de sel	1 tasse de chapelure fine (facultatif)

Faites préchauffer l'huile à 375 °F. Décortiquez les crevettes sans enlever la queue. Avec un couteau bien aiguisé, déveinez les crevettes.

Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ouvrez-les en forme de papillon. Mélangez 1 tasse de farine avec le sucre et le sel. Ajoutez les ingrédients liquides et mélangez à l'aide d'un batteur électrique pour obtenir une texture lisse. Trempez les crevettes dans la tasse de farine restante puis dans le mélange liquide. Couvrez de chapelure si vous désirez une aspect plus doré à la cuisson. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur placez les crevettes dans l'huile. Laissez cuire de 4 à 8 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne de 6 à 8 portions.

Bâtonnets de poisson croustillants

500 g de filets de poisson frais ou congelé, sans peau	1/4 de c. à thé de poivre
1/2 tasse de farine tout usage	2 oeufs légèrement battus
1 c. à thé de sel	1 tasse de chapelure fine

Faites préchauffer l'huile à 300 °F. Coupez le poisson en lanières de 2,5 cm. Combinez la farine, le sel et le poivre. Trempez le poisson dans le mélange de farine, puis dans les oeufs. Recouvrir de chapelure. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur placez le poisson dans l'huile. Laissez cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 4 portions.

Poisson frit

500 g de filets de poisson frais ou congelé, sans peau	1/2 c. à thé de sel
1 tasse de farine tout usage	1 oeuf légèrement battu
1/2 c. à thé de sucre	3/4 de tasse d'eau froide

2 c. à table d'huile végétale

Retirez le panier de la friteuse avant de faire préchauffer l'huile. Faites préchauffer l'huile à 320 °F. Combinez la farine, le sel et le poivre. Trempez le poisson dans le mélange de farine, puis dans les oeufs. Recouvrir de chapelure fine. Plongez le panier dans l'huile. À l'aide d'une cuillère en métal résistant à la chaleur déposez le poisson dans l'huile. Laissez cuire de 9 à 12 minutes ou jusqu'à cuisson désirée. Donne 4 portions.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce Russell Hobbs® produit est garanti par Salton, Inc. contre tout vice de pièce et de fabrication durant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat initial. Seul l'acheteur initial de ce produit est couvert par cette garantie.

Étendue de la garantie : Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé accidentellement lors de son expédition ou à la suite d'un usage inadéquat ou abusif, d'une négligence, d'un mauvais entretien, d'un usage à but commercial, d'une réparation effectuée par des personnes non agréées, d'une usure normale, d'une erreur de montage, de mauvaises pratiques d'installation ou d'entretien ou de toute autre cause ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou de pièce. Cette garantie ne couvre que les produits achetés et utilisés aux États-Unis et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions fournies, les produits qui ont subi des altérations ou des modifications, ni les produits (ainsi que les pièces) endommagés dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

Garanties implicites : TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR BÉNÉFICIE EST LIMITÉE À UNE DURÉE D'UN (1) AN À COMPTER DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent aucune restriction de la durée d'une garantie implicite, dans ce cas il se peut que cette limitation ne vous concerne pas.

Exercice de la garantie : Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné à nos services sera, à notre discrétion, soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné ou son prix d'achat sera remboursé. Le produit réparé ou le produit de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Dans ce cas, aucun paiement ne sera exigé pour la réparation ou le remplacement.

Service et réparation : En cas de mauvais fonctionnement de cet appareil, veuillez en premier lieu appeler sans frais notre Service à la clientèle au 1-800-233-9054 entre 9 h et 17 h Heure Normale du Centre. Veuillez préciser le numéro de modèle RHDF260A lors de votre appel.

Service sous garantie (É.-U.) : Si l'appareil est encore sous garantie, aucun paiement ne sera exigé pour le service ou la réexpédition. Veuillez au préalable demander un numéro d'autorisation au 1-800-233-9054.

Service hors garantie : Un tarif fixe selon le modèle s'applique aux articles qui ne sont plus sous garantie. Veuillez joindre la somme de 10.00\$ (U.S.) pour les frais de réexpédition et de manutention. Vous recevrez par la poste un devis établissant le montant des frais dont vous devrez vous acquitter à l'avance si vous acceptez la réparation ou le remplacement.

Produit acheté aux É.-U. mais utilisé au Canada : Veuillez emballer l'article avec une protection suffisante et l'expédier aux É.-U., frais de port et d'assurance payés, à l'adresse figurant ci-dessous. Pour le Canada, tous frais de douane ou de courtoisie sont à votre charge et il vous sera demandé de vous acquitter de ces frais avant que nous procédions au traitement de votre demande de service.

Expédition : Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages ou de la perte des produits qui nous sont envoyés. Pour votre protection, veuillez emballer soigneusement l'article et l'assurer auprès du transporteur. Assurez-vous de joindre à votre envoi : tout accessoire relié au problème, votre adresse complète et votre numéro de téléphone de jour, une note décrivant le problème ainsi qu'une copie de votre facture ou toute autre preuve d'achat déterminant l'état de la garantie. Les envois en port dû (C.O.D.) ne seront pas acceptés.

Pour l'expédition de votre appareil :

Attn: Repair Center
Salton, Inc.
708 South Missouri Street
Macon, MO 63552

Pour nous contacter :

Salton, Inc.
P.O. Box 7366
Columbia, MO 65205-7366
Tél. : 1 800 233-9054
Courriel: Salton@Saltonusa.com

Limitation des recours : Nul n'est autorisée à assumer au nom de Salton, Inc. d'autres responsabilités en rapport avec la vente de nos produits. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défaut ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie concernant les torts, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant entre autre la négligence, la faute grave, l'obligation inconditionnelle, la rupture de garantie et la rupture de contrat. Sous la protection de la présente garantie, la demande de réparation, de remplacement ou de remboursement sont les seuls recours à la disposition du consommateur et Salton, Inc. ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable des dommages, pertes ou dépenses directs ou indirects. Certains états n'autorisent aucune exclusion ou restriction concernant les dommages directs ou indirects ; dans ce cas, il se peut que les restrictions ci-dessus ne vous concernent pas.

Recours légaux : Cette garantie vous donne droit à des recours spécifiques, mais vous pourriez vous prévaloir d'autres recours légaux selon les lois de votre lieu de résidence.

Pour tous renseignements sur la gamme des produits Salton :

Visitez notre site internet : <http://www.salton-maxim.com>

© 2002 Salton, Inc.

Tous droits réservés"

P/N XXXXX
Imprimé Chine