

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please write to our Consumer Service Department or visit our website at www.rivalproducts.com.

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions
303 NELSON AVENUE
NEOSHO, MO 64850

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-557-4825 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 5975 Falbourn Street, Mississauga, Ontario L5R 3V8. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

© 2007 Distributed by Sunbeam Products, Inc. d/b/a Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL. All Rights Reserved.
Website: www.rivalproducts.com.

Printed in China

CZF725-CN/121523
CZF725CN07EFM1



Deep Fryer

CZF725-CN



Owner's Guide

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of fire, electric shock, and personal injury do not immerse control panel assembly, cord or plugs in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when Deep Fryer is used near children. Children should not use this appliance.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service (see warranty) for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or countertop, or touch hot surfaces including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil. Always use oven mitts or hot pads.
12. Always attach plug to appliance first, then plug AC cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove AC cord from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Be sure handle is properly assembled to basket and locked in place.

IMPORTANT SAFEGUARDS (CONT.)

15. Periodically check the feet for looseness. If loose, retighten the screws using a Phillips screwdriver.

CAUTION: Overtightening can result in stripping of screws or cracking of feet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

This Deep Fryer is equipped with Rival's exclusive SureRELEASE™ Power Cord System, which includes a detachable magnetic cord designed to separate from the unit when certain amounts of force are applied. (See details on pg.6 for instructions on proper usage of the SureRELEASE™ magnetic cord.)

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. **WARNING:** Do not use an extension cord.

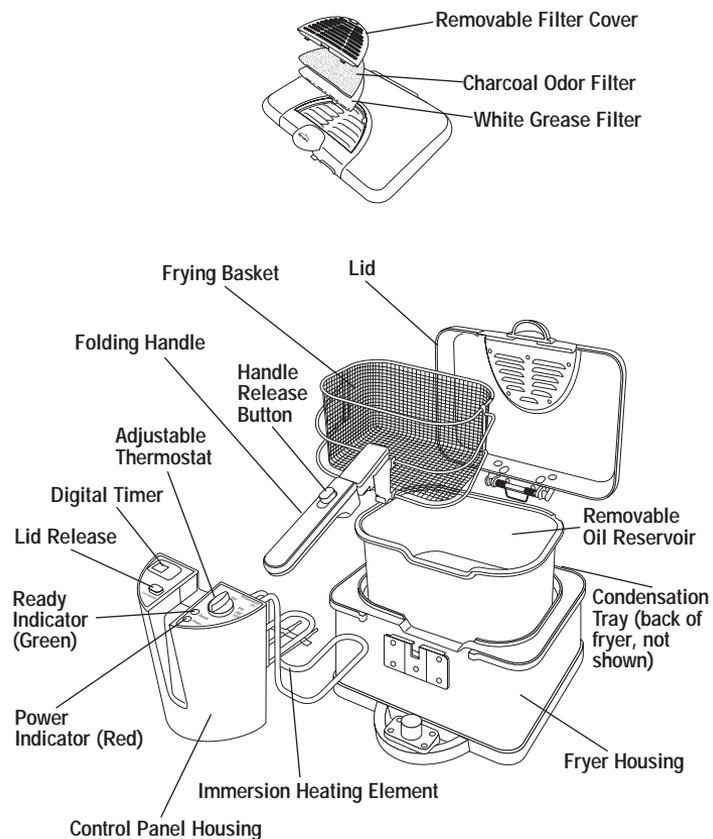
No user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

KNOW YOUR DEEP FRYER



-E4-

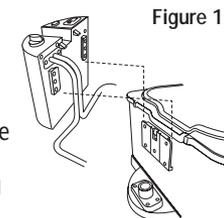
PREPARING YOUR DEEP FRYER FOR USE

Prior to first use, remove all packaging materials from the exterior and interior of the fryer. Make sure the fryer is unplugged. Wash the Frying Basket and Removable Oil Reservoir in hot soapy water. Gently wipe the Cool Zone Heating Element with a damp cloth.

Dry all parts thoroughly. See CARE AND CLEANING.

CAUTION: Do not immerse cord, plugs or control panel assembly in water.

NOTE: The Cool Zone Heating Element cannot be switched on unless you insert the control panel assembly into the locating slots of the connecting plate on the Fryer exterior. (See Figure 1)



TIPS FOR DEEP FRYING

- Fill the unit with oil between the maximum and minimum capacity lines only.
- Do not over fill the basket. To achieve quality results, deep frying food needs to be surrounded by oil. Too much food causes the oil temperature to drop, resulting in "soggy" food. Food should be no higher than the top of the basket.
- Be sure that all ice crystals are removed from the food and food is completely dry. Excessive water and ice can cause the oil to splatter and/or overflow.
- Coated foods (bread crumbs, batters, etc.) are best for deep frying. The coating acts as a protective layer keeping food moist on the inside and crisp on the outside.
- For best results, defrost frozen foods for 20 minutes prior to frying.
- Fry foods at the correct temperature for best results. This will prevent burning and give you even colored, crispy food.
- Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than uncooked food.
- For even cooking, shake basket half way through cooking time.

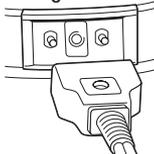
-E5-

USING YOUR DEEP FRYER

NOTE: Never turn on the fryer with an empty Oil Reservoir.

Always use your fryer on a flat, heat resistant surface.

Figure 2



1. Attach magnetic end of SureRELEASE™ cord assembly directly to the fryer. **This should be done prior to plugging the cord into the wall outlet (See Figure 2).** The magnetic end of the cord is designed only to go on one way. Be sure the side stating "THIS SIDE UP" is facing up.
2. Unlock Lid by pressing the Open Lid button. To remove Frying Basket, pull handle up until it clicks into horizontal position, then lift out of fryer.
3. Pour cooking oil into Oil Reservoir until it reaches between "MIN" and "MAX" marks inside reservoir. **DO NOT OVER OR UNDER FILL.**
4. Replace Frying Basket and close Lid.
5. Press the Handle Release Button to lower the basket into the oil.
6. Make sure that the fryer is OFF and insert plug into 120 volt AC outlet.
7. Turn fryer to desired temperature position. The Power Light will illuminate. The Ready Light will illuminate when the oil has reached the preset temperature.
8. Open Lid and lift Frying Basket into upper position by lifting handle up until it clicks into the horizontal position.
9. Place food inside the Frying Basket (Do not over stack food). Close lid until it snaps into place. Lower the Frying Basket into the oil by pressing the Handle Release Button. **CAUTION:** Always close the Lid before immersing food in oil. Do not immerse or drain food with the lid removed or open.
10. Set built in electronic timer.

NOTE: Timer can be set in 1 minute increments for up to 60 minutes and will beep at completion. Press the button to desired time, after 2 seconds the timer will flash twice then become constant. The Timer will then begin counting down. When one minute is remaining, the timer will display seconds. At the end of the desired time, a set of 10

USING YOUR DEEP FRYER (CONT.)

beeps will be heard. After another 20 seconds, a set of 10 more beeps will be heard. The timer will shut off in energy saving mode. This will not shut off the Fryer. You must complete Step 6 to do so. Reset the timer by pressing and holding the button for 2 seconds during countdown.

11. After time is up, turn temperature to OFF. Pull up the Handle until it clicks into the horizontal position. To remove excess grease and retain crispness, let food drain in Frying Basket at least 10-20 seconds. Open Lid, lift Frying Basket by Handle and pour contents onto plate covered with paper towels before serving.
12. When finished cooking, make sure fryer is in the OFF position.

WARNING: DO NOT USE SureRELEASE™ POWER CORD SYSTEM TO DISCONNECT THE FRYER. ALWAYS DISCONNECT PLUG FROM WALL OUTLET FIRST TO DISCONNECT FRYER. Use only Model #LM-132 magnetic cord set with this product. The use of any other magnetic cord set may cause fire, electric shock, or injury.

CAUTION: The SureRELEASE™ Power Cord is only for accidental disconnection and is not to be removed during normal operation. If the cord becomes disconnected, the user should immediately unplug the cord set from the wall outlet, then reconnect the magnetic cord to the deep fryer.
13. **Correct operation of the basket:** Lift handle to lock basket in raised position. Slide the Handle Release Button backwards to lower the basket into oil.

CARE AND CLEANING

WARNING: Always turn control to OFF then disconnect plug from wall outlet BEFORE disconnecting SureRELEASE™ POWER CORD.

CAUTION:

- Do not immerse cord sets in water or any liquids
- Do not attempt to defeat the detachable magnetic SureRELEASE™ Cord system by trying to permanently attach cord set to product.

CARE AND CLEANING (CONT.)

- Do not stick pins or other sharp objects in holes on magnetic cord set.
- Do not use any type of steel wool to clean magnetic contacts.

NOTE: Make sure fryer has cooled completely before cleaning.

1. Turn unit OFF.
2. Unplug from outlet and allow unit to cool completely.
3. Remove SureRELEASE™ magnetic cord from the fryer socket.
4. Remove the Lid.
5. Open the Filter Cover and remove the Filters.
6. Remove Frying Basket. Wash the Frying Basket with hot soapy water. Rinse and towel dry carefully.
7. Lift Control Panel Assembly up from the front of the fryer. The Control Panel and heating element should never be immersed in water or other liquids. Gently clean the both parts with a damp cloth containing a mild soap solution or plain water, and dry thoroughly.
8. Carefully lift Oil Reservoir straight up by holding the rim of the bowl. Store oil in an airtight container. See Tips for Oil Use and Storage.

WARNING: Do not remove Oil Reservoir until the unit has been unplugged and cooled completely.
9. Wash the Frying Basket, Lid, and Oil Reservoir in hot, soapy water - using a sponge or cloth. Rinse thoroughly in hot water, then towel dry.
10. Ensure that both the Lid and Oil Reservoir are completely dry after washing and before use.
11. Insert Oil Reservoir back into Housing.
12. After cleaning, reassemble Control Panel Assembly onto the Housing. The Control Panel Assembly must be attached properly to the front of the housing or the fryer will not operate. (See page 5 for instructions for Proper Assembly)
13. Place Frying Basket into Oil Reservoir.
14. Insert clean white Grease Filter on the bottom of Lid, followed by

CARE AND CLEANING (CONT.)

black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

15. Remove Condensation Tray.

NOTE: A removable Condensation Tray is located at the back of the fryer. The Condensation Tray will collect any water that has condensed on the inside of the Lid when the Lid is opened after frying. Remember to empty and clean the Condensation Tray after each use. To clean, simply rinse with warm water.

TO REMOVE AND REPLACE LID

To remove Lid, press Open Lid Button and lift Lid to a vertical position. Remove Lid by pulling firmly upwards. Reverse the sequence to secure Lid from the vertical position back in place. When replacing the Lid, the spring on the Lid must be inserted down in front of the metal clip that is located on the Fryer housing.

NOTE: Always remove Lid before emptying the Oil Reservoir or cleaning.

CAUTION: Ensure that Lid is in place prior to operation of unit.

REPLACING AND CLEANING FILTERS

NOTE: Replace every 3 months or after 12 uses.

1. Open the Filter Cover and remove filters.
2. White foam Grease Filter may be washed in hot soapy water. Allow to air dry.
3. Charcoal Filters are not meant to be washed. It is recommended to replace every 3 months or after 12 uses.
4. Clean the inside of the cover with a damp soapy sponge. Rinse and dry thoroughly.
5. Insert clean white Grease Filter on the bottom of Lid, followed by black Charcoal Odor Filter, then replace Filter Cover.

NOTE: For replacement charcoal odor or grease filters, order through our website at www.rivalproducts.com or by mailing a check for \$7.99 plus \$6.00 for shipping and handling (CA, NY, MA, MI, MO, TX add appropriate sales tax) payable to:

Consumer Service
1605 George Dieter #688
El Paso, TX 79936

REPLACING THE TIMER BATTERY

This deep fryer is equipped with a Digital Timer that works on its own battery source. From time to time it might be necessary to change the battery in the timer.

1. Insert a small screwdriver into the slot next to the timer display and "pop" out the whole timer.
2. Remove battery and replace with battery type #LR44.
3. Line up the timer with the hole and push the timer back into the housing until it snaps into place.

FRYING TIME AND TEMPERATURE

The frying times in this chart are a guide and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste. Preheat time is 7-10 minutes for fryer to reach desired temperature. (Ready light will cycle On/Off during frying as temperature fluctuates due to food load.)

FOOD	TEMP. SETTING	TIME (MINUTES)
Chicken Strips	375° F / 190°C	5 - 8
Chicken Pieces, Bone-in	360° F / 180°C	15 - 20
Fish, Battered	320° F / 160°C - 340° F / 170°C	8 - 10
French Fries, Frozen	375° F / 190°C	3 - 5
Fritters	375° F / 190°C	2 - 4
Onion Rings	375° F / 190°C	3 - 5
Shrimp, Breaded	375° F / 190°C	2 - 4

NOTE: Prepackaged frozen cooked chicken may cook faster than above time.

TIPS FOR OIL USE AND STORAGE

- Do not use seasoned or flavored oil such as walnut, olive oil, lard or drippings because they have a low smoke point. Use blended vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil, soybean oil or grape seed oil (canola oil) because these oils have a high smoke point. Peanut oil is not recommended because it impacts the flavor greatly.
- Oils should never be mixed when deep frying.
- High heat, water and burnt food particles break down the oil's smoke point.
- Replace oil if you notice:
 - Excessive smoking at normal temperatures
 - Strong oil discoloration
 - A rancid smell
 - Excessive foaming around the frying food
- Oil darkens with use because the oil and food molecules burn when subjected to high/prolonged heat. The more you use an oil, the more slowly it will pour. Its viscosity changes because of changes to the oil's molecular structure. When smoke appears on the oil's surface before the temperature reaches 375° F / 190°C, your oil will no longer deep-fry effectively.
- When frying fish or chicken, use the oil only once.
- Also, use the oil only once when frying fresh or frozen chicken. A great deal of moisture is released when frying the chicken, this breaks down the oil easily and can cause the oil to foam and lower the smoke point.
- Filtering the oil with a cooking oil filter or fine-mesh strainer can keep it fresher. Although storing oil in a refrigerator may extend the life of the oil, this should never be done. This process of chilling oil then bringing the oil to room temperature causes excessive splattering during the heat up process.
- Store the covered oil in a cool dark place, for up to three months. Check the oil before using for color, smell, or excessive foaming. Discard the oil if it shows any of these qualities.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Fryer not operating	Control Panel Assembly not seated properly Not plugged in Outlet not energized	Reinstall Control Panel Assembly Insert plug into outlet Check fuses or circuit breaker
Oil spills over	Oil Reservoir over filled Too much water in food	Remove excess oil (when cool) Dry food with paper towel
Food greasy or not crisp	Food batches too large Oil temperature too low Using wrong type of oil	Use less food in basket Increase oil temperature Use good vegetable oil (See Tips for Oil Use)
Unpleasant smell	Oil not fresh	Replace oil

RECIPES

BEER BATTER FOR FISH OR CHICKEN

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

Preheat oil to 375° F / 190°C for chicken or 320° F / 160°C for fish. Beat egg yolks with oil/butter, salt and pepper. Alternately add the beer and flour to mixture. Beat ingredients well and refrigerate for 3 to 12 hours. When you are ready to use mixture, carefully fold in 2 stiffly beaten egg whites. Coat fish or chicken lightly with flour then dip into beer batter. Place fish in raised fryer basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry fish for 10 minutes or until golden brown. Fry chicken 5 - 8 minutes until brown and fully cooked. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil.

DEEP FRIED CHICKEN

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

Preheat oil to 375° F / 190°C. Combine flour and seasonings. Dip chicken pieces in flour, then milk, then flour again. Fry for 20 minutes or until golden brown and done.

HUSH PUPPIES

1¾ cup cornmeal	½ tsp. garlic salt
½ cup all purpose flour	½ cup chopped onion
¾ tsp. baking soda	1 cup buttermilk
½ tsp. salt	1 egg
1 tsp. sugar	

Preheat oil to 375° F / 190°C. Sift together cornmeal, flour, baking soda, salt, sugar and garlic salt. Add onions. Combine egg and buttermilk, then add to dry ingredients, stirring until mixture is moist. Drop batter by teaspoonfuls into deep hot oil, (basket should already be lowered) frying only a few at a time. Turn hush puppies once and cook until golden brown. Remove and drain on paper towels.

RECIPES

CHICKEN KIEV

4 whole boneless, skinless chicken breasts	1 stick butter or margarine
1 tablespoon chopped onion	½ cup flour
1 tablespoon chopped parsley	1 egg, beaten
1½ teaspoon salt	1 cup fine, dry bread crumbs

Preheat oil to 375° F / 190°C. Place chicken breasts between two pieces of plastic wrap. Pound with wooden mallet to flatten to ¼-inch thick. Remove plastic. Combine onion, parsley and salt and sprinkle on chicken. Cut butter into 8 pieces. Place a piece of butter on seasoned chicken toward one end. Roll as jelly roll, starting at end with butter, tucking in sides of meat. Press to seal well. Secure with toothpicks. Dust with flour, dip in beaten egg, then roll in bread crumbs. Chill rolls of chicken thoroughly (at least one hour). Place rolled chicken in a single layer in fry basket. Lower and cook 5 minutes or until brown. To test for doneness, remove a piece of chicken from the oil. When fork can be inserted with ease, chicken is done.

QUICK DOUGHNUTS

Refrigerated can of biscuits	½ cup sugar
2 tablespoons ground cinnamon	

Preheat oil to 375° F / 190°C. Take each biscuit and flatten slightly with palm of hand. With finger, punch holes in center of each biscuit to shape into doughnuts. Place into raised frying basket. Close Lid and lower basket into oil. Fry for 2 minutes turning once. Remove basket from oil and drain. Open Lid and place on a plate covered with paper towels to absorb excess oil. Sprinkle with cinnamon and sugar. Serve warm.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU SERVICE

1. N'essayez PAS de réparer ou d'ajuster une fonction mécanique ou électrique de l'appareil, ceci annulerait la garantie.
2. Si l'appareil doit être remplacé, veuillez le retourner au magasin où vous l'avez acheté, dans son emballage d'origine et de concert avec le reçu de caisse. Si ce retour a lieu plus de 30 jours après la date de l'achat, veuillez consulter la garantie ci-incluse.
3. Si vous avez toute question ou observation relative au fonctionnement, ou si vous croyez que l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez écrire à notre service à la clientèle ou bien visiter www.rivalproducts.com

Sunbeam Products, Inc. d/b/a Jarden Consumer Solutions
303 Nelson Avenue
Neosho, MO 64850, ÉTATS-UNIS

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions ou, si au Canada, Sunbeam Corporation (Canada), faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement, « JCS »), garantit que, pendant un an à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de toute défectuosité matérielle ou de main-d'œuvre. JCS se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive. NE TENTEZ PAS de réparer ou de régler une fonction électrique ou mécanique de ce produit. Ce faisant, vous annuleriez cette garantie.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires JCS, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles JCS n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou l'endommagement attribuable à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf JCS ou un centre de service agréé JCS. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de JCS?

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects résultant du non-respect de toute garantie ou condition explicite, implicite ou générale.

Sauf dans la mesure interdite par la législation pertinente, toute garantie implicite de qualité marchande ou d'application à un usage particulier est limitée à la durée de la garantie ou condition ci-dessus.

JCS décline toutes autres garanties, conditions ou représentations expresses, sous-entendues, générales, ou autres.

JCS n'assume aucune responsabilité pour les dommages, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation normale ou abusive ou de l'inaptitude à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, les dommages-intérêts particuliers, les dommages immatériels et les dommages similaires ou pertes de profits; ou bien pour les violations de contrat, fondamentales, ou autres, ou les réclamations contre l'acheteur par un tiers.

Certaines provinces ou juridictions et certains états interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou indirects, ou ne permettent pas la limitation de la durée d'application de la garantie implicite, de sorte que vous pouvez ne pas être assujéti aux limites ou exclusions énoncées ci-dessus.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et vous pouvez avoir d'autres droits, ces droits variant d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Comment obtenir le service prévu par la garantie

Aux États-Unis

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1-800-557-4825 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Au Canada

Pour toute question en ce qui concerne la garantie ou pour obtenir le service que prévoit la garantie, composez le 1-800-546-5637 et nous vous fournirons l'adresse d'un centre de service proche.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située à Boca Raton, Floride 33431. Au Canada, cette garantie est offerte par Sunbeam Corporation (Canada), exerçant ses activités sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 5975, rue Falbourne, Mississauga (Ontario) L5R 3V8. Si vous éprouvez tout autre problème ou si vous désirez effectuer toute autre réclamation quant à ce produit, veuillez écrire à notre service à la clientèle. **NE RETOURNEZ CE PRODUIT NI À L'UNE DES ADRESSES CI-DESSUS NI AU LIEU D'ACHAT.**

© 2007 Distribuée par Sunbeam Products, Inc., faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL, États-Unis. Tous droits réservés. Website: www.rivalproducts.com.

Imprimé en Chine

CZF725/TBA
CZF725CN07EFM1



Friteuse électrique

CZF725-CN



Notice d'emploi

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

CONSIGNES IMPORTANTES

L'emploi de tout appareil électroménager exige l'observation de certaines précautions fondamentales, y compris des suivantes :

1. Lisez attentivement toutes les directives avant l'utilisation.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures corporelles, n'immergez jamais l'ensemble du tableau de commande, le cordon ou les fiches dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Redoublez de vigilance si la friteuse est utilisée en présence d'enfants. Cette friteuse ne devrait pas être employée par des enfants.
5. Débranchez l'appareil entre utilisations, avant le montage ou le démontage de toute pièce et avant le nettoyage. Attendez qu'il soit froid pour monter ou démonter toute pièce et avant de le nettoyer.
6. Ne vous servez pas d'un appareil dont le cordon ou la fiche est abîmé, qui a mal fonctionné, a été échappé ou endommagé de quelque façon. Entrez en rapport avec le service à la clientèle (voyez la garantie) en vue de le faire vérifier, réparer ou ajuster s'il y a lieu.
7. L'utilisation d'accessoires n'étant pas conseillés par Rival® peut être source de blessures.
8. Ne vous servez pas de cet appareil à l'air libre.
9. Veillez à ce que le cordon ne pende pas (de table ou plan de travail) et ne touche pas à une surface chaude, y compris à la cuisinière.
10. Ne placez l'appareil ni sur, ni près d'un feu à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Déplacez prudemment toute friteuse qui contient de l'huile chaude. Utilisez toujours des gants de cuisinier ou des poignées isolantes.
12. Attachez toujours la fiche à l'appareil avant de brancher le cordon sur la prise de courant alternatif. Pour le débrancher, réglez l'appareil à «OFF» (arrêt) puis tirez la fiche hors de la prise de courant.
13. N'utilisez cet appareil qu'aux fins auxquelles il est destiné.

CONSIGNES IMPORTANTES (SUITE)

14. Assurez-vous que la poignée du panier à friture soit convenablement assemblée et verrouillée.
15. Vérifiez de temps à autre que les vis fixant les patins de caoutchouc ne soient pas desserrées. Serrez-les au besoin avec un tournevis Phillips.
ATTENTION: Ne les serrez pas à l'excès sous peine d'arracher les filets et de fendre les patins.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est uniquement destiné à l'**USAGE DOMESTIQUE**.

Cette friteuse est équipée du cordon amovible exclusif SureRELEASE™ de Rival, un cordon à connecteur magnétique conçu pour se désaccoupler de l'appareil sous contrainte. (Voyez les instructions d'utilisation relatives au cordon magnétique SureRELEASE™, données en page 6.)

Le cordon électrique court fourni ne devrait ni s'emmêler ni faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long.

AVERTISSEMENT: Ne vous servez d'une rallonge en aucune circonstance.

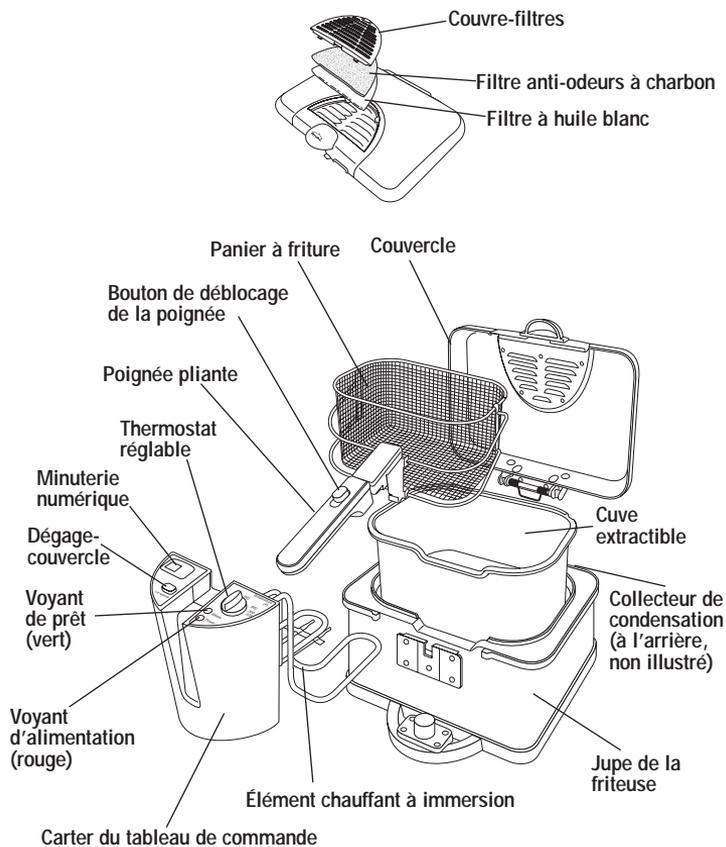
Ne renfermez pas de pièces que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer cet appareil.

FICHE POLARISÉE



Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (ayant une broche plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, elle ne peut être insérée dans les prises de courant polarisées que d'une façon. Si la fiche ne rentre pas bien dans la prise, inversez-la. Si vous ne réussissez toujours pas, faites changer la prise par un électricien. Ne tentez surtout pas de modifier la fiche de quelque façon. Si la fiche rentre dans la prise mais qu'il y ait du jeu ou bien si la prise de courant alternatif vous semble chaude, ne vous servez pas de cette prise de courant.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LA FRITEUSE



-F4-

PRÉPARATION EN VUE DE L'UTILISATION

Avant la toute première utilisation, enlevez les matériaux d'emballage intérieurs et extérieurs alors que la friteuse est débranchée. Lavez le panier et la cuve amovible à l'eau savonneuse chaude; passez un linge humide sur l'élément chauffant à zone froide. Asséchez les pièces. Voyez la section «SOINS ET ENTRETIEN».

ATTENTION: N'immergez ni le cordon, ni les fiches, ni le tableau de commande dans l'eau.

REMARQUE: L'élément chauffant à zone froide ne peut être mis sous tension que lorsque le tableau de commande a été introduit dans les fentes à cet effet de la plaque de connexion de la carrosserie en acier inoxydable. Voyez la figure 1.

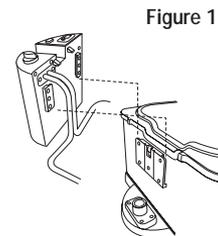


Figure 1

CONSEILS PRATIQUES DE GRANDE FRITURE

- Ne remplissez pas la cuve au-delà de «MAX» ou en deçà de «MIN».
- Ne remplissez pas le panier au-delà de son bord supérieur. Pour obtenir de bons résultats, les aliments doivent baigner dans l'huile. Trop d'aliments d'un coup font brusquement baisser la température du bain d'huile et la friture devient pâteuse, lourde et indigestible.
- Enlevez tous les cristaux de glace et asséchez bien les aliments. Une humidité (ou glace) excessive fait émulsionner et déborder l'huile.
- Les aliments enrobés (panés, enrobés de pâte, etc.) se prêtent mieux à la grande friture. L'enrobage agit comme couche protectrice: il devient doré et croustillant, les aliments restent juteux et moelleux à l'intérieur.
- Décongelez de préférence les aliments congelés 20 minutes avant de les faire frire, vous obtiendrez de meilleurs résultats.
- Faites frire les aliments aux températures recommandées pour obtenir les résultats optimaux – ils doront uniformément, sans brûler.
- Il est possible que le poulet cuit, congelé et vendu en paquets cuise plus vite que des morceaux semblables crus.
- Pour une cuisson uniforme, agitez le panier au milieu de la cuisson.

-F5-

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE

REMARQUE: Ne faites pas fonctionner la friteuse avec une cuve vide.

Posez-la toujours sur une surface plane, d'aplomb et insensible à la chaleur.

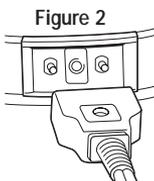


Figure 2

1. Attachez le connecteur magnétique du cordon SureRELEASE™ directement à la friteuse, **avant de brancher le cordon sur la prise de courant. (Voyez Figure 2).** Le connecteur magnétique ne s'adapte que d'une façon. Veillez à ce que « THIS SIDE UP » soit orienté vers le haut.
2. Ouvrez le couvercle en pressant sur son bouton de déblocage. Tirez la poignée du panier à friture vers le haut jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position horizontale puis sortez le panier de la friteuse.
3. Versez de l'huile dans la cuve jusqu'à ce que le niveau se situe entre les repères « MIN » et « MAX » indiqués dans la cuve. **N'EMPLOYEZ NI PLUS NI MOINS D'HUILE.**
4. Remplacez le panier à friture et le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton de dégagement de la poignée pour abaisser le panier dans le bain d'huile.
6. Assurez-vous que la friteuse soit réglée à l'arrêt (OFF) et branchez le cordon sur une prise de courant alternatif de 120 volts.
7. Réglez la friteuse à la température désirée. Le voyant de mise sous tension luit. Le voyant lumineux de prêt brillera une fois que le bain d'huile aura atteint la température choisie.
8. Ouvrez le couvercle puis remontez le panier à friture en levant sa poignée jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale.
9. Posez les aliments dans le panier (sans trop les superposer). Fermez le couvercle, vous entendrez un bruit sec. Abaissez le panier dans le bain d'huile en appuyant sur le bouton de déblocage de la poignée. **ATTENTION:** Fermez immanquablement le couvercle avant de plonger les aliments dans le bain d'huile. N'immergez et n'égouttez jamais les aliments si le couvercle est ouvert ou enlevé.

MODE D'EMPLOI DE LA FRITEUSE (SUITE)

10. Réglez la minuterie électronique intégrée.

REMARQUE: La minuterie peut être réglée par incréments de 1 minute, jusqu'à un maximum de 60 minutes. Elle tintera une fois la durée choisie terminée. Réglez la touche au besoin, la minuterie clignotera deux fois après 2 secondes. Le décompte débutera alors. Lorsqu'il ne reste plus qu'une minute de cuisson, les secondes s'afficheront. À la fin de la durée réglée, vous entendrez une série de 10 bips. Après 20 autres secondes, vous entendrez une nouvelle série de 10 bips. La minuterie passera alors au mode éconergétique, ce qui ne met pas la friteuse hors tension – pour ceci, vous devez compléter l'étape 6. Pour régler de nouveau la minuterie, appuyez sur la touche pendant 2 secondes sans la relâcher durant le décompte.

11. En fin de cuisson, réglez le thermostat à l'arrêt (OFF). Levez la poignée jusqu'à ce qu'elle se bloque en position horizontale. Afin que les aliments restent bien croustillants, laissez-les égoutter dans le PANIER pendant au moins 10 à 20 secondes. Ouvrez alors le couvercle, levez le PANIER À FRITURE en vous aidant de la poignée puis versez la friture dans une assiette couverte de papier absorbant, avant de servir.
12. Assurez-vous que la friteuse soit éteinte (position OFF) quand tous les aliments ont fini de cuire.

AVERTISSEMENT: NE VOUS SERVEZ PAS DU DISPOSITIF DE SECTIONNEMENT DE SÉCURITÉ SureRELEASE™ POUR DÉBRANCHER LA FRITEUSE. DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE CORDON À LA PRISE D'ABORD. N'employez qu'un cordon à

connecteur magnétique LM-132 avec cet appareil, tout autre cordon risquerait de causer incendies, choc électrique ou blessures.

ATTENTION: Le cordon de sécurité SureRELEASE™ ne convient qu'au sectionnement accidentel au cours de l'emploi normal. En cas de désaccouplement, l'utilisateur doit aussitôt débrancher le cordon à la prise puis rattacher le connecteur magnétique à la friteuse.

13. **Utilisation correcte du panier:** Levez la poignée pour bloquer le panier en position remontée. Faites glisser le bouton de déblocage de la poignée en arrière pour abaisser le panier dans le bain d'huile.

SOINS ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT: Éteignez l'appareil (OFF) et débranchez le cordon à la prise avant de détacher le CORDON A DÉSACCOUPEMENT SureRELEASE™.

ATTENTION:

- N'immergez le cordon amovible dans absolument aucun liquide.
- N'essayez pas de neutraliser le connecteur magnétique SureRELEASE™ en attachant le cordon de façon permanente à l'appareil.
- Ne mettez pas d'épingles, etc. dans les trous de la douille aimantée.
- N'employez pas de laine d'acier pour nettoyer les contacts aimantés.

REMARQUE: Ne nettoyez la friteuse que lorsqu'elle a totalement refroidi.

1. Réglez la friteuse à l'arrêt.
 2. Débranchez la friteuse et attendez qu'elle refroidisse complètement.
 3. Sortez le connecteur SureRELEASE™ de la douille de la friteuse.
 4. Enlevez le couvercle.
 5. Ouvrez le couvre-filtres et sortez les filtres.
 6. Sortez le panier à friture de la cuve. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude. Rincez-le et asséchez-le avec soin.
 7. Levez l'ensemble du tableau de commande pour le séparer de l'avant de la friteuse. Le tableau de commande et l'élément chauffant ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez délicatement ces deux pièces avec un linge imbibé d'une solution savonneuse ou d'eau claire, puis asséchez-les à fond.
 8. Sortez prudemment la cuve en la levant tout droit, en la tenant par son rebord. Rangez l'huile dans un récipient hermétique. Voyez les conseils pratiques relatifs à l'huile.
- AVERTISSEMENT:** Ne sortez la cuve qu'après le refroidissement total et le débranchement.
9. Lavez le panier à friture, le couvercle et la cuve à l'eau savonneuse chaude – à l'aide d'une éponge ou d'un linge. Rincez-les avec soin à l'eau chaude puis asséchez-les.

SOINS ET ENTRETIEN (SUITE)

10. Assurez-vous que le couvercle ainsi que la cuve soient absolument secs après leur lavage et avant de recommencer à les utiliser.
11. Mettez la cuve dans la jupe.
12. Après le nettoyage, remplacez l'ensemble du tableau de commande sur la carrosserie. L'ensemble du tableau de commande doit être solidement immobilisé à l'arrière de la carrosserie, sans quoi la friteuse ne fonctionnera pas. (Voyez les instructions fournies à ce sujet en page 5.)
13. Placez le panier à friture dans la cuve.
14. Placez un filtre à huile blanc propre au fond du couvercle, puis un filtre anti-odeurs à charbon noir et enfin le couvre-filtres.
15. Retirez le collecteur de condensation.

REMARQUE: Le collecteur de condensation, qui se trouve à l'arrière de la friteuse, recueille l'eau qui se condense à l'intérieur du couvercle lorsque vous ouvrez le couvercle à la fin de la cuisson. N'oubliez pas de le vider et de le nettoyer (il suffit de le rincer à l'eau

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DU COUVERCLE

Pour démonter le couvercle, pressez le bouton dégage-couvercle puis levez le couvercle à la verticale en le tirant tout droit vers le haut. Inversez ces directives pour le remonter de la position verticale à la position fermée. Lors de la remise en place, le ressort du couvercle doit être introduit devant la pince de métal qui se trouve sur la jupe de la friteuse.

REMARQUE: Enlevez toujours le couvercle avant de vider la cuve et avant de la nettoyer.

ATTENTION: Le couvercle doit être en place pour l'utilisation de la friteuse.

REPLACEMENT ET NETTOYAGE DES FILTRES

REMARQUE: Changez les filtres tous les 3 mois ou après 12 utilisations.

1. Ouvrez le couvre-filtres puis sortez les filtres.
2. En mousse blanche, le filtre à huile peut être lavé à l'eau savonneuse chaude. Laissez-le sécher à l'air.
3. Le filtre à charbon n'est pas lavable. Nous conseillons de le remplacer tous les 3 mois ou après 12 utilisations.
4. Nettoyez l'intérieur du couvercle à l'aide d'une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincez-le et asséchez-le soigneusement.
5. Remplacez le filtre à huile blanc propre au fond du couvercle puis le filtre anti-odeurs à charbon noir et enfin le couvre-filtres.

REMARQUE: Pour commander des filtres anti-odeurs et des filtres à huile de rechange, rendez-vous au site www.rivalproducts.com ou bien envoyez un chèque de 7,99 \$ plus 6 \$ pour l'expédition et la manutention (résidents de CA, NY, MA, MI, MO, TX: veuillez ajouter les taxes de vente appropriées), libellé à l'ordre de:

Consumer Service

1605 George Dieter #688

El Paso, TX 79936, ÉTATS-UNIS

REPLACEMENT DE LA PILE DE LA MINUTERIE

Cette friteuse présente une minuterie numérique alimentée par sa propre pile. Il peut être nécessaire de remplacer la pile de temps à autre.

1. Insérez la lame d'un petit tournevis dans la fente qui se trouve à côté de l'afficheur de la minuterie et donnez un petit coup de poignet pour faire sortir le module complet de la minuterie.
2. Retirez la pile et remplacez-la par une pile LR44 neuve.
3. Faites concorder la minuterie et l'orifice puis repoussez la minuterie dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'adapte en place.

TEMPÉRATURES ET DURÉES DE CUISSON

Les durées de cuisson du tableau ne sont fournies qu'à titre indicatif. Modifiez-les en fonction de l'épaisseur ou de la quantité des aliments et selon vos goûts. Préchauffez la friteuse de 7 à 10 minutes afin que le bain d'huile ait atteint la température appropriée. (Durant la friture, le témoin de prêt s'allumera de façon intermittente selon les fluctuations de température du bain d'huile.)

ALIMENT	RÉGLAGE DE TEMP	DURÉE DE CUISSON
Beignets	190 °C / 375 °F	5 à 8 minutes
Crevettes panées	180 °C / 360 °F	15 à 20 minutes
Lanières d'oignon	160 °C / 320 °F - 170 °C / 340 °F	8 à 10 minutes
Poisson, enrobé de pâte	190 °C / 375 °F	3 à 5 minutes
Pommes frites, congelées	190 °C / 375 °F	2 à 4 minutes
Poulet, coupé en lanières	190 °C / 375 °F	3 à 5 minutes
Poulet, morceaux avec os	190 °C / 375 °F	2 à 4 minutes

REMARQUE: Il est possible que le poulet cuit pré-emballé cuise plus vite qu'indiqué au tableau ci-dessus.

CONSEILS PRATIQUES RELATIFS À L'HUILE

- Leur point de fumée étant bas, n'employez pas d'huiles assaisonnées ou parfumées : huile de noix, huile d'olive, graisse de dégouttement ou saindoux, par exemple. Utilisez plutôt de l'huile végétale mélangée, de l'huile de maïs pure, de l'huile de tournesol, de l'huile de soja, de l'huile de pépins de raisin ou de l'huile de colza (Canola), à point de fumée élevé. Évitez aussi l'huile d'arachide, elle altère trop le goût.
- Ne mélangez pas des huiles de différente nature pour la grande friture.
- Chaleur élevée, eau et particules calcinées d'aliments affectent le point de fumée de l'huile.
- Changez l'huile lorsque vous remarquez.
 - une fumée excessive à des températures normales;
 - que l'huile est très décolorée;
 - une odeur de rance; et enfin
 - une émulsion excessive autour des aliments qui cuisent.
- L'huile devient plus colorée à l'usage parce que les molécules d'huile et d'aliments brûlent au chauffage prolongé et aux hautes températures. Plus vous utilisez l'huile, plus elle coule lentement car sa viscosité change en même temps que sa structure moléculaire. Si de la fumée apparaît à la surface de l'huile avant que la température ait atteint 190 °C / 375 °F, l'huile ne cuit plus efficacement les aliments.
- Quand vous faites frire poisson ou poulet, ne réutilisez pas l'huile.
- Ne réutilisez pas l'huile après avoir fait frire du poulet frais ou congelé. La cuisson dégage beaucoup de sucs qui se désintègrent dans le bain d'huile, font émulsionner l'huile et abaissent son point de fumée.
- Filtrer l'huile avec un filtre à huile ou une passoire très fine peut la garder plus fraîche. Bien que réfrigérer l'huile entre utilisations prolonge la durée utile de l'huile, ce procédé est tout à fait déconseillé. Une huile réfrigérée puis portée à la température ambiante produit une quantité inacceptable d'éclaboussures durant son chauffage.
- Rangez l'huile de friture dans un contenant fermé, dans un lieu frais et obscur, pendant un maximum de trois mois. Avant de vous en servir, vérifiez sa couleur et son odeur et assurez-vous qu'elle ne s'émulsionne pas de façon excessive. Jetez-la si toute propriété est altérée.

DÉPISTAGE DES PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'ensemble du tableau de commande est mal posé Elle n'est pas branchée La prise n'est pas alimentée	Réinstallez convenablement l'ensemble du tableau Branchez-la sur la prise Vérifiez fusibles et disjoncteur
L'huile déborde	La cuve est trop pleine Les aliments contiennent trop d'humidité	Videz l'excédent d'huile (après le refroidissement) Asséchez les aliments avec des essuie-tout
Les aliments sont gras et pas croustillants	Le panier est trop plein L'huile n'est pas assez chaude L'huile ne convient pas	Mettez moins d'aliments Utilisez de l'huile plus chaude Utilisez une bonne huile végétale (Voyez « Conseils pratiques relatifs à l'huile »)
Il se dégage une odeur désagréable	L'huile n'est pas fraîche	Changez l'huile

RECETTES

PÂTE À LA BIÈRE POUR LE POISSON OU LE POULET

2 œufs, séparés	1 mL de poivre noir moulu
15 mL d'huile ou de beurre	200 mL de bière plate
5 mL de sel	325 mL de farine tout usage

Préchauffez l'huile à 190 °C / 375 °F pour le poulet ou à 160 °C / 320 °F pour le poisson. Battez les jaunes d'œuf, l'huile (ou le beurre), le sel et le poivre. Ajoutez alternativement la bière et la farine. Malaxe la pâte et réfrigérez-la de 3 à 12 heures. Incorporez délicatement les 2 blancs montés en neige avant l'emploi. Passez les morceaux dans la farine puis dans la pâte et déposez-les dans le panier remonté. Fermez le couvercle; abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire le poisson pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et appétissant. Faites frire le poulet de 5 à 8 minutes – les morceaux doivent être cuits et bien dorés. Remontez le panier pour égoutter. Ouvrez le couvercle et déposez la friture dans une assiette, sur des essuie-tout.

POULET FRIT

1 poulet à frire (1,2 kg environ), découpé	1 mL de sel
375 mL de farine tout usage	300 mL de lait
5 mL de sel épicé	

Préchauffez l'huile à 190 °C / 375 °F. Assaisonnez la farine. Passez les morceaux dans la farine, dans le lait puis à nouveau dans la farine. Faites frire 20 minutes ou jusqu'à ce que les morceaux soient cuits et bien dorés.

BEIGNETS «HUSH PUPPIES»

450 mL de semoule de maïs	2 mL de sel d'ail
125 mL de farine tout usage	125 mL d'oignon haché
4 mL de carbonate acide de sodium	250 mL de babeurre
2 mL de sel	1 œuf
5 mL de sucre	

Préchauffez l'huile à 375 °F/190 °C. Tamisez la semoule de maïs, la farine, le carbonate acide de sodium, le sel, le sucre et le sel d'ail. Ajoutez l'oignon. Mélangez l'œuf et le babeurre, puis ajoutez-les aux ingrédients secs et amalgamez le tout. Laissez tomber des petites quantités de pâte (de la grosseur d'une noix) dans l'huile chaude (le panier a déjà été descendu). N'en faites frire que quelques-uns à la fois. Tournez-les une fois et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Sortez-les de l'huile puis déposez-les sur du papier absorbant.

RECETTES

POULET À LA KIEV

4 poitrines de poulet entières, désossées	1 bâtonnet de beurre ou de margarine
15 mL d'oignon haché	125 mL de farine
15 mL de persil haché	1 œuf, battu
7 mL de sel	250 mL de chapelure fine

Préchauffez l'huile à 190 °C / 375 °F. Placez les poitrines de poulet entre deux feuilles de plastique et aplatissez-les au maillet de bois jusqu'à ce qu'elles aient 6 mm d'épaisseur. Enlevez le plastique. Mélangez l'oignon, le persil et le sel; saupoudrez-en le poulet. Coupez le bâtonnet de beurre en 8 morceaux. Placez un morceau de beurre à l'extrémité de chaque poitrine assaisonnée puis roulez celle-ci en commençant au bout où se trouve le beurre et en rentrant les côtés. Pressez et attachez avec un cure-dents pour bien sceller. Enrobez de farine, trempez dans l'œuf battu puis roulez dans la chapelure. Réfrigérez les roulés au moins une heure. Placez les roulés dans le panier en une seule couche. Abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites cuire 5-10 minutes ou jusqu'à ce que les roulés soient dorés. Vérifiez la cuisson: sortez un roulé et piquez-le à la fourchette – il est cuit si la fourchette transperce facilement la viande.

BEIGNETS RAPIDES

Biscuits à la levure chimique réfrigérés	125 mL de sucre
30 mL de cannelle en poudre	

Préchauffez l'huile à 190 °C / 375 °F. Aplatissez chaque biscuit de la paume de la main. Du doigt, faites un trou dans le biscuit pour lui donner la forme d'un beignet. Posez les biscuits dans le panier remonté. Fermez le couvercle et abaissez le panier dans le bain d'huile. Faites frire 2 minutes – tournez-les une fois. Remontez le panier pour égoutter. Ouvrez le couvercle et posez les beignets dans une assiette, sur des essuie-tout, pour absorber l'excédent de matière grasse. Enrobez les beignets de mélange sucre et cannelle. Servez-les tièdes.