

the Hot Wok™

Instruction Book - BEW600XL



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Contents

- 2 Breville® recommends safety first
- 6 Components
- 8 Functions
- 9 Care and cleaning
- 11 Cooking techniques
- 14 Special ingredients

IMPORTANT SAFEGUARDS



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

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

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, power plug or motor base in water or any other liquid.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
- Do not place the appliance on any surface that may be affected by heat. The use of a heat resistant matt is recommended on these surfaces.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to 'OFF', then remove plug from wall outlet.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

counter, touch hot surfaces or become knotted.

- Do not touch hot surfaces. Use the handle to lift and open the top lid.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Allow appliance to cool before putting on or taking off any parts or cleaning.
- Always remove the plug from the power outlet and allow to cool if the appliance is not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children

should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Service for examination, repair or adjustment

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water.
- Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat or steam sensitive materials.
- Provide adequate space above and on all sides for air circulation around the appliance.

- Do not use on a sink drain board.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place anything on top of the appliance when the lid is closed, when in use and when stored.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The glass lid has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.

BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.



WARNING

To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or oven mitts when touching or handling the Hot Wok™. Appliance surfaces are hot during and after use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. Cook'n'Look Lid

Tempered glass lid with steam vent.

B. Ceramic coated Non-Stick Surface

A unique ceramic coated surface with non-stick properties.

C. Wok Bowl

14" diameter, 6qt capacity. Ideal for stir fries, steaming and braising.

D. Wok Base

The dishwasher safe Wok Bowl can be removed from the base for easy cleaning.

E. 1500W Heating Element

The unique element quickly distributes heat up the walls of the wok Bowl.

F. Temperature Control Probe

15 heat settings, up to a searing 425°F (218°C) emulating authentic Asian-style gas cooking.

Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1 500 W

REMOVABLE TEMPERATURE CONTROL PROBE

The Temperature Probe has 14 Heat Settings plus High Sear for accurate temperature control. The High Sear setting should be used for searing and sealing meats when stir-frying.

The heating arrow on the probe switches off automatically when the temperature is reached and will cycle on and off during cooking in order to maintain the temperature selected.



NOTE

Temperatures given are a guide only and may require adjustment to suit various foods and individual tastes.

For best results allow the Hot Wok™ to preheat for 10 minutes on the High Sear setting before beginning to cook.

The numbers on the dial represent the following:

HEAT SETTINGS	FUNCTION	TEMPERATURE GUIDE
1–4	Keep food warm Slow cooking sauces Casseroles Soups	Low Heat/Slow Cook
5–9	Curries, pasta Rice, browning nuts Frying	Medium Heat
10–13	Vegetable Stir-frying	High Heat
14– High Sear	Stir-frying Sealing meat	Maximum Heat High Sear



Functions

BEFORE FIRST USE

Before using for the first time, the cooking surface should be cleaned with a moist cloth. We recommend lightly greasing the cooking surface when using for the first time. This will not be necessary on subsequent occasions.

- It is recommended you remove all labels and wash the wok Bowl and Glass Lid in hot soapy water. Rinse and thoroughly dry.
- The Wok Base is removable for easy cleaning (see page 10).
- Do not immerse the cord and/or Temperature Control Probe in water or any other liquid.



NOTE

Before inserting the Temperature Control Probe into the Probe Socket, ensure the interior of the Probe Socket is fully dry. To do this, shake out excess water then wipe the interior of the Probe Socket with a dry cloth.

OPERATING YOUR WOK

1. Place the wok Bowl onto the wok Base and lock into place (see page 11).
2. Insert the Temperature Control Probe into the Probe Socket at the side of the wok. Plug into a 110/120v power outlet. Always insert the Temperature Control Probe into the appliance first, then plug into main power outlet.
3. Preheat the wok on the High Sear setting for approximately 10 minutes. The heating arrow will illuminate and indicates the selected setting.
4. When the heating arrow no longer illuminates, the wok has reached the correct temperature for the selected setting. The Wok is now ready for use. The heating arrow will cycle on and off throughout cooking as the temperature is maintained by the thermostat.
Never place oil or food into the wok while it is heating, especially when it is cold. This will produce a poor cooking result.



WARNING

Never operate the Hot Wok™ without the base firmly positioned in place.



NOTE

When a high heat is required (eg. for stir frying or searing), select the High Sear setting and allow the heating arrow to cycle on and off several times. This will allow the cooking surface to adjust to a more accurate cooking temperature. Use only the Temperature Control Probe provided with the Hot Wok™.

Do not use any other Temperature Control Probe or connector.

5. When cooking is completed, turn the heating arrow to the 'Off' position ('0' on dial) then unplug from power outlet. Leave the Temperature Control Probe connected to the wok until it has cooled down.



NOTE

Do not immerse the cord, plug or Temperature Control Probe in water or any other liquid.

- Allow the wok to cool down before cleaning.
- Before cleaning switch the wok 'Off' and unplug from the power outlet. Remove the Temperature Control Probe from the Probe Socket by depressing the 'Easy Release' lever on the side of the probe.
- Do not leave plastic cooking utensils in contact with the wok while cooking.



Care and Cleaning

TEMPERATURE CONTROL PROBE

If cleaning is necessary, wipe the Temperature Control Probe with a slightly damp cloth.



NOTE

Do not immerse the cord, plug or Temperature Control Probe in water or any other liquid.

Storage

Store the Temperature Control Probe carefully. Do not knock or drop it because the probe may be damaged. If damage is suspected, visit www.Breville.com or call Breville Consumer Service.



NOTE

For convenient storage of the Temperature Control Probe, line the wok Bowl with two sheets of paper towel and place the probe on the paper towels. This will ensure the probe and plug don't scratch the non-stick coating.



CERAMIC COATED NON-STICK SURFACE

Do not use metal utensils, sharp objects or cut food inside the wok. Breville is not liable for damage to the non-stick coating if metal utensils have been used.

Cooking on a non-stick surface reduces the need for oil. Food does not stick and cleaning is easier.

Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the wok and will not affect the cooking performance.

When cleaning the non-stick coating do not use metal (or other abrasive) cleansers.

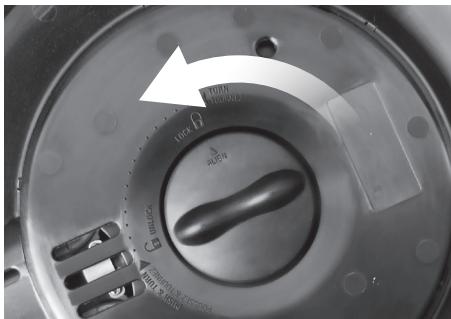
Wash in hot soapy water. Remove stubborn spots with a plastic washing pad or nylon washing brush.

REMOVABLE BASE

To remove the base for cleaning:

1. Remove the Lid from the wok and ensure the Temperature Control Probe has been removed from the Probe Socket. Turn the wok upside down as illustrated below.





Turn the Quick Release Knob counter clockwise as shown by the arrow.

2. Lift the base from the wok, lifting over the Probe Socket.



The Wok Base and Bowl should be washed in hot soapy water. Dry thoroughly.



NOTE

To extend the life of the non-stick coating, we recommend that the wok Bowl, Base and Lid be washed by hand. However, the wok Bowl and Lid are dishwasher safe. The recessed heating element in the wok Bowl is completely sealed so it is safe to immerse in water. The Wok Base should not be placed in the dishwasher.

Before inserting the Temperature Control Probe into the Probe Socket, make sure that the interior of the Probe Socket is fully dry. To do this, shake out excess water, then wipe the interior of the Probe Socket with a dry cloth.



WARNING

The Hot Wok™ should never be operated without the wok Bowl and Base fully assembled and locked into place.

To lock the Base for cooking:

3. Lower the wok Bowl over the Base as illustrated below. Press down on the Quick Release Knob and rotate clockwise to lock into place. Ensure the Base is locked into position before rotating the wok right-side-up.



GLASS LID

Wash the Glass Lid in warm soapy water using a soft sponge, rinse and dry thoroughly. The Glass Lid is dishwasher safe.



NOTE

Take care when the glass lid is hot. Do not place hot lid under cold water or on cold surfaces. This may cause lid to break.



Cooking Techniques

STIR-FRYING

Recommended Temperature Probe

setting: High Sear for meats.

12–14 for vegetables and seafood.

- Stir-frying is an energy efficient and healthy way of cooking foods. The benefit of this method is its speed and the flavor result. The non-stick cooking surface on your wok also means that less oil is required for cooking. The cooking action for stir-frying is a continual tossing motion to ensure the food is evenly exposed to the heat and cooks quickly and evenly in a couple of minutes.
- Stir-frying should be carried out using a high heat setting.
- Preheat your wok before adding any ingredients, allow the temperature light to cycle ON and OFF as over cooking will give a tough, dry result. Cooking times depend on the size and thickness of the cut, as the bigger the cut, the more time that is needed.

RECOMMENDED CUTS FOR STIR-FRYING

Beef

Lean beef strips prepared from rump, sirloin, rib eye and fillet.

Chicken

Lean chicken strips prepared from breast fillets, tenderloins, thigh fillets.

Lamb

Lean lamb strips prepared from fillet, lamb leg steaks, round or topside mini roasts and loin.

Pork

Lean pork strips prepared from leg, butterfly or medallion steaks or fillet.

Veal

Eye of loin, fillet, round, rump or topside.



NOTE

Make sure to carefully cook the meat to the minimum temperature required to prevent contamination.

STIR-FRY TIPS

- Buy meat strips from your butcher or supermarket, or prepare meat strips from recommended cuts listed previously by removing any fat and slicing thinly across the grain (across direction of meat fibers). Slicing across the grain ensures tenderness. Cut into very thin strips, approximately 2–3 inches (5–8cm) in length. Partially freeze meat (approximately 30 minutes) to make slicing easier.
- Stir-fry meat strips in small batches (approx 1/2 pound; 225g) to stop meat from shedding its juice and 'stewing', resulting in tougher meat.
- When adding meat strips to the wok, the strips should sizzle.
- Stir-fry meat strips for 1–2 minutes. Any longer will toughen meat.
- Remove each batch when cooked and allow the wok to reheat before stir-frying the next batch. By cooking in small batches, the heat of the wok remains constant, ensuring the meat does not stew and toughen. A small amount of oil can be mixed through the meat strips before adding to the wok, along with any other flavoring such as garlic, ginger and chili peppers. A little sesame oil can also add flavor. Mixing the meat with the oil rather than heating it separately in the wok eliminates using too much.
- Drain off thin marinades from meat strips before stir-frying to prevent stewing and splatter.

Stir-fry vegetables after sealing the meat in a little oil (or sprinkling of water) until vivid in color for:

1 Minute	Garlic, minced Chili pepper, minced Ginger, minced Shallots, chopped Bean sprouts
2 Minutes	Snow peas Bell peppers, sliced Zucchini, sliced Water chestnuts Bamboo shoots
3 Minutes	Onion, quartered Broccoli, flowerets Carrots, sliced Soaked Chinese dried mushrooms

This brief cooking time will keep vegetables crisp.

- Peanut oil is traditionally used for Asian style stir-fry dishes. However other oils such as vegetable, canola and light olive may be used.
- Do not overfill the wok. If necessary cook in batches and reheat at the end of stir-frying. If using this method remember to under cook slightly as to not overcook the end result.
- Serve stir-fried foods immediately to retain their crisp texture.

SHALLOW FRYING

Recommended Temperature Probe setting 8-10.

Used to crispен and cook foods in a small amount of oil. The foods may have already been cooked.

- Use approximately 3 cups (750ml) of oil, or sufficient oil so that half the food is immersed.
- Preheat the oil before adding food. When using oil never cover with the Glass Lid shallow frying as this will cause condensation to drip into the oil and result in bubbling and splattering.
- Do not move the wok during heating or cooking.
- Wipe moisture from foods to avoid splattering.
- Cook a few pieces at a time to ensure crispness.
- Drain cooked foods on paper towels to reduce greasiness.
- Never leave your wok unattended or unsupervised while shallow frying.
- Allow oil to cool before removing from the wok.
- Vegetable, peanut or canola oil is recommended for shallow frying.

SLOW COOKING (BRAISING)

Recommended Temperature

Probe setting 1-2.

Your Hot Wok™ is ideal for slow cooking curries and casseroles. Slow cooking allows less tender meat cuts to be used, to obtain a tender result. Less tender meat cuts contain sinew and gristle, these will be broken down during cooking to give a tender result. It is not recommended to slow cook with tender meat cuts as they will toughen and shrink during cooking.

It is recommended during slow cooking to place the Glass Lid on to retain heat. During the cooking process the curry or casserole will boil then turn off. This is normal operating for a Temperature Probe controlled unit.

RECOMMENDED CUTS FOR SLOW COOKING (BRAISING)

Beef

Diced blade (boneless), chuck, round, shin, silverside.

Chicken

Diced thigh, leg.

Lamb

Diced forequarter, shanks and neck chops.

Veal

Diced forequarter, leg and knuckle (Osso Bucco).

Pork

Diced forequarter, leg.

SLOW COOKING TIPS

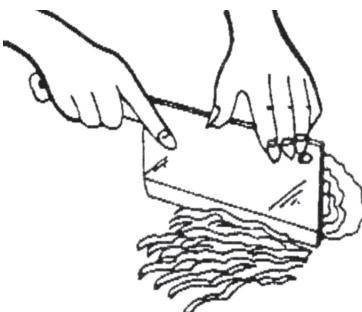
- Cut meat into 1 inch (2.5 cm) cubes. Trim any visible fat.
- Use a medium to low heat setting.
- Cook for approx 1½-2 hours, stirring occasionally with the lid on.
- Add soft or quick cooking vegetables such as mushrooms, tomatoes, beans or corn in the last half hour of cooking.
- Thicken towards end of cooking by stirring a little cornstarch blended with water, or plain flour blended with margarine or butter. Alternatively, coat meat in plain flour before frying (extra oil may be needed).

PREPARATION TECHNIQUES

The success of any dish depends on careful forethought and preparation. To achieve an authentic Asian appearance and even cooking results, food should be cut into small, even pieces. This allows food to cook quickly and to be easily picked up with chopsticks.

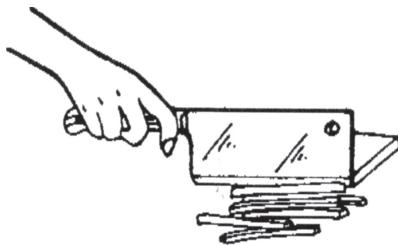
Slicing

A straight slice is used for cutting meats and vegetables. Slices should be of an even thickness. Partially frozen meat will slice more evenly. Slice meat very thinly, across the grain to obtain a more tender result.



Matchstick or julienne

First slice the vegetables as described above. Then, stack slices and cut again into thin or thick sticks depending on the recipe.



Shredding

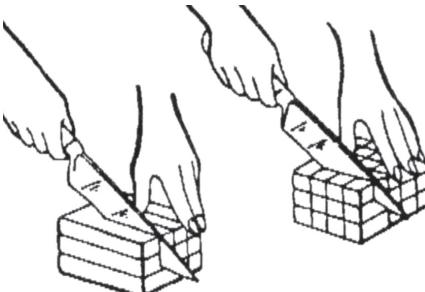
Used for cutting meats and vegetables. $\frac{1}{4}$ inch (5mm) slices of food should be stacked, then cut again into $\frac{1}{4}$ inch (5mm) sticks. Vegetables such as cabbage and spinach should have their leaves stacked, then rolled up. Cut width ways very finely.

Cubing and dicing

Used for cutting meats and vegetables.

To cube, cut 1 inch (2.5cm) slices, then stack them on top of one another and slice $\frac{1}{4}$ inch (3mm) thick in the opposite direction.

Cut again in the opposite direction forming 1 inch (2.5cm) cubes. To dice, follow the same directions, making 5mm slices forming $\frac{1}{4}$ inch (5mm) cubes.





Special Ingredients

Agar-Agar

Is made from different types of seaweed. It has excellent setting properties, similar to gelatine, and will set at room temperature.

Bok choy

Also known as Chinese chard or Chinese white cabbage, has fleshy white stems and dark green leaves. It has a slight mustard taste. There is also a smaller version called shanghai or baby bok choy.

Bamboo shoots

The young tender shoots of bamboo plants are available in cans. They are mainly used to add texture to food.

Coconut cream and coconut milk

Both coconut cream and milk are extracted from the grated flesh of mature coconuts.

The cream is a richer first pressing and the milk the second or third pressing.

Chili peppers, fresh and dried

Chili peppers are available in many different types and sizes. The small ones (Thai, macho, serrano, jalapeno) are the hottest. Use tight fitting gloves when handling and chopping fresh chilies they can burn your skin.

The chili seeds are the hottest part of the chilies so remove them if you want to reduce the heat content of recipes.

Cilantro

This is also known as coriander and Chinese parsley. It is essential to many Southeast Asian cuisines. A strongly flavored herb, use it sparingly until you are accustomed to the unique flavor. Parsley can be used as a substitute; it looks the same but tastes quite different. Cilantro is available fresh.

The dried spice version is labeled coriander and is available whole or ground.

Char siu sauce

This is the equivalent of Chinese BBQ sauce.

A LITTLE PLANNING AHEAD MAKES STIR-FRYING EASIER.

Crisp fried shallots

These are available pre-prepared from most Asian supermarkets.

Fish sauce

A thin, salty dark brown sauce with a distinctive fishy smell, which is used extensively in Thai and Vietnamese dishes. It is made from small fish that have been fermented in the sun. Fish sauce replaces salt in many recipes.

Garam marsala

A blend of spices, usually consisting of some combination of cinnamon, cumin, pepper, cloves, cardamom, nutmeg and mace. It can be bought already blended from supermarkets, but it is best freshly made. It is usually added towards the end of cooking.

Green Ginger Wine

An Australian made alcoholic sweet wine infused with finely ground ginger.

Hoisin sauce

This sauce is a thick sweet Chinese barbecue sauce made from a mixture of salted black beans, onions and garlic.

Hokkien noodles

Also known as fukkien, these are thick, yellow and rubbery in texture. They are made from wheat flour and are cooked and lightly oiled before being packaged and sold. The noodles need to be broken up before cooking.

Rice noodles

These are fresh white noodles, they do not require a lot of cooking.

Kaffir lime leaves

These are dark green, shiny, double leaves which have a very pungent perfume. They are rather thick and must be sliced very finely for use as a garnish, or added whole in a curry.

Lemon grass

An aromatic fresh herb that is used in curry pastes, stir-fries and soups. Trim the base, remove the tough, outer layers and finely slice, chop or pound the white interior. Whole stems can be added to soups or curries. Dried lemon grass needs to be soaked in water, but the flavor of fresh is superior.

Lychees

Delicious fruit with a light texture and flavor, peel away the rough skin, remove the seed and use. They are also available in cans.

Rice wine vinegar

Milder than most western vinegars, it usually has an acidity of less than 4%. It has a mild, sweet, delicate flavor and is made from rice.

Sambal olek

This is a paste made from ground chili peppers and salt. This can also be used as an ingredient or an accompaniment.

Tamarind

Tamarind is a large brown bean pod containing a pulp with a fruity, tart flavor. It is available as a dried shelled fruit, a block of compressed pulp or as a purée or concentrate.

Tofu

Tofu, or bean curd, is a high protein, low fat food made from soy beans. It is available in very firm or soft blocks and is either fresh or vacuum-packed. It takes on the flavor of the spices and sauces it is cooked with.

Turmeric

This is best known in its powdered form and is often used to color food. It has a bitter flavor. It is occasionally available fresh as a root, rather like ginger, which is peeled and then grated and finely chopped. Powdered turmeric is commonly available in the supermarket.

Szechuan pepper corn

These are available from most Asian supermarkets and have a slight anise taste.

Water chestnuts

Small white crisp bulbs with a brown skin. Canned water chestnuts are peeled and will keep for about 1 month, covered in the refrigerator.



Notes

the Hot Wok™

Manuel d'instructions - BEW800XL



FR-CA | MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 18 Breville® vous recommande la sécurité avant tout
- 23 Composants
- 25 Fonctions
- 26 Entretien et nettoyage
- 28 Techniques de cuisson
- 32 Ingrédients spéciaux

BREVILLE® VOUS RECOMMANDÉ LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

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

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un élément au gaz ou électrique et évitez qu'il entre en contact avec toute autre source de chaleur.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface sensible à la chaleur. L'utilisation d'un napperon résistant à la chaleur est recommandée sur ces surfaces.

- Branchez toujours la fiche dans l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tournez n'importe quel contrôle à 'OFF' puis retirez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez la poignée pour soulever et retirer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Laissez l'appareil refroidir avant de l'assembler, le démonter ou le nettoyer.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir s'il n'est pas en opération ou avant de tenter de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues et décrites dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé sans supervision par de jeunes enfants ou des personnes handicapées. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation etappelez le Service aux consommateurs de Breville pour le faire examiner, réparer ou ajuster.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les

jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.

- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sans eau.
- Gardez l'appareil éloigné des murs, des rideaux ou de tout autre matériel sensible à la chaleur ou à la vapeur.
- Laissez suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche et de niveau.
- Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsque le couvercle est en place ou si l'appareil est en usage ou rangé.
- Déroulez complètement le cordon avant l'usage.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques ni de nettoyants pour le four pour nettoyer l'appareil.

- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, visitez www.Breville.com ou appelez le Service aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil relié à la terre et d'une fiche reliée à la terre. L'appareil doit être branché dans une prise à trois alvéoles correctement reliée à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de décharges électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à trois fils et être reliée à la terre.
- Si la prise murale est standard à deux ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la faire remplacer par une prise à

trois ouvertures correctement reliée à la terre.

- Vous ne devrez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à la mise à la terre adéquate de l'appareil.
- Le couvercle en verre (renommer le cas échéant) a été spécialement traité pour le rendre plus solide, plus durable et plus sûr que le verre ordinaire, mais il n'est pas incassable. En cas de chute ou s'il est frappé très fort, il peut se casser ou s'affaiblir et pourrait ultérieurement se briser en plusieurs petits morceaux sans cause apparente.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est

conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils.

Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.



ATTENTION

Afin de prévenir les brûlures ou autres blessures corporelles, utilisez toujours des maniques ou gants de cuisine lorsque vous touchez ou manipulez le Hot Wok®. Les surfaces de l'appareil sont très chaudes durant et après l'usage.

RECOMMENDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance étroite d'un adulte. Des cordons d'alimentation détachables ou cordes de rallonges ne sont pas

recommandés, mais peuvent être utilisés avec précaution.

Si une corde de rallonge est utilisée (1) la capacité électrique indiquée sur la rallonge doit être équivalente ou supérieure à celle de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

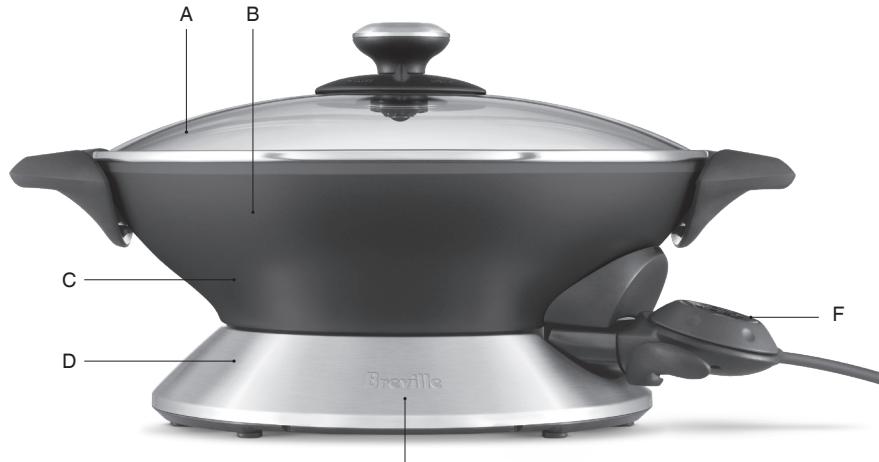
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



Composants



A. Couvercle Cook'n'Look

Couvercle en verre trempé avec évent à vapeur.

B. Surface antiadhésive revêtue de céramique

Une surface unique revêtue de céramique avec des propriétés antiadhésives.

C. Bol du Wok

Diamètre de 14", capacité de 6 ptes. Idéal pour faire sauter, cuire à la vapeur et braiser.

D. Socle du Wok

Le bol du Wok résistant au lave-vaisselle se retire du socle pour un nettoyage facile.

E. Élément chauffant de 1500W

L'élément unique distribue rapidement la chaleur sur les parois du bol du Wok.

F. Sonde de température

Les 15 réglages de température pouvant atteindre 425°F (218°C) reproduisent l'authentique cuisson asiatique au gaz.

Informations énergétiques

120 V ~ 60 Hz 1 500 W

SONDE DE TEMPÉRATURE

AMOVIBLE

La sonde de température possède 14 réglages de température, en plus d'une température élevée de saisie (High Sear) pour un contrôle précis de la température. Le réglage High Sear est recommandé pour saisir et sceller les viandes.

La flèche lumineuse sur la sonde de température s'éteint automatiquement lorsque la température est atteinte, et continuera de s'allumer et de s'éteindre tout au long de la cuisson afin de maintenir la température sélectionnée.



REMARQUE

Les températures indiquées sont à titre informatif seulement, et peuvent être ajustées selon les aliments à cuire ou vos goûts personnels.

Pour de meilleurs résultats, laissez le Hot Wok^{MC} préchauffer durant 10 minutes à la position High Sear avant de débuter la cuisson.

Les chiffres inscrits sur le cadran représentent:

RÉGLAGES	FONCTION	GUIDE DE TEMPÉRATURE
1-4	Garde des aliments chauds Sauces à cuisson lente Pots au feu Soupes	Basse température/cuisson lente
5-9	Caris, pâtes Riz, noix grillées Dorer	Température moyenne
10-13	Légumes sautés à feu vif	Température élevée
14-High Sear	Faire sauter à feu vif Saisir les viandes	Température maximale Température élevée pour saisir



Fonctions

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon humide. Il est préférable de la graisser légèrement lors de la première utilisation. Cela ne sera pas nécessaire pour les utilisations subséquentes.

- Il est recommandé de retirer toutes les étiquettes promotionnelles et de laver la cuvette du Wok et son couvercle en à l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez correctement.
- Le socle du Wok est amovible pour faciliter le nettoyage (voir page 60).
- Ne plongez pas le cordon et/ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.



REMARQUE

Avant d'insérer la sonde de température dans la douille de la sonde, assurez-vous que l'intérieur de la douille est complètement sec. Pour ce faire, secouez pour éliminer l'excédent d'eau et essuyez l'intérieur de la douille de la sonde avec un chiffon sec.

LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE WOK

1. Placez le bol du Wok sur le socle du Wok et verrouillez en place (voir en page 60).
2. Insérez la sonde de température dans la douille de la sonde située sur le côté du Wok et branchez l'autre extrémité dans une prise murale de 110/120V. Insérez toujours la sonde de température dans le Wok avant de brancher l'autre extrémité dans la prise murale.
3. Préchauffez le Wok au réglage High Sear environ 10 minutes. La flèche s'illuminera, indiquant le réglage sélectionné.
4. Lorsque la flèche lumineuse s'éteindra, la bonne température aura été atteinte pour le réglage sélectionné. Le Wok est maintenant prêt à être utilisé. La flèche lumineuse s'allumera et s'éteindra par intermittence durant la cuisson, car la température est maintenue par un thermostat. Ne jamais mettre de l'huile ou de la nourriture dans le Wok lorsqu'il se réchauffe, spécialement quand il est froid, car les résultats seront plutôt médiocres.



AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner le Hot Wok^{MC} sans que le socle soit bien en place.



REMARQUE

Si une chaleur élevée est requise (i.e. pour faire sauter ou saisir), sélectionnez le réglage High Sear et laissez la flèche lumineuse s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises. Cela permettra aux surfaces de cuisson d'atteindre la température de cuisson appropriée. Utilisez uniquement la sonde de température fournie avec le Hot Wok^{MC}. N'utilisez pas d'autre sorte de sonde de température ou de connecteur.

5. À la fin de la cuisson, tournez la flèche lumineuse en position d'arrêt ('O' sur le cadran) et débranchez l'appareil. Laissez la sonde de température branchée dans le Wok jusqu'à ce qu'il soit refroidi.



REMARQUE

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou la sonde de température dans l'eau ou toute autre liquide.

- Laissez refroidir le Wok avant de le nettoyer.
- Avant le nettoyage, éteignez le Wok et débranchez-le de la prise murale. Retirez la sonde de température de douille de la sonde en appuyant sur la languette 'Easy Release' sur le côté de la sonde de température.
- Ne laissez pas d'ustensiles en plastique entrer en contact avec le Wok pendant la cuisson.



Entretien et nettoyage

SONDE DE TEMPÉRATURE

Si le nettoyage de la sonde de température est nécessaire, essuyez-la avec un chiffon légèrement humide.



REMARQUE

Ne plongez pas le cordon, la fiche ou la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.

Rangement

Rangez soigneusement la sonde de température. Ne la heurtez ni ne la laissez tomber, car elle pourrait s'endommager. Si tel est le cas, visitez www.Breville.com ou contactez le Service aux consommateurs de Breville.



REMARQUE

Pour ranger la sonde de température de façon pratique, placez deux feuilles de papier essuie-tout dans le bol du Wok et déposez-y la sonde. Ainsi, la sonde et la fiche n'égratignent pas la surface antiadhésive.



SURFACE ANTIADHÉSIVE REVÉTUE DE CÉRAMIQUE

N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou d'objets pointus et ne coupez les aliments dans le Wok. Breville n'est pas responsable des dommages causés à la surface antiadhésive si des ustensiles en métal ont été utilisés.

La cuisson sur une surface antiadhésive nécessite peu d'huile. Les aliments n'y adhèrent pas et le nettoyage est plus facile.

Toute décoloration ne fera que modifier l'apparence du Wok et n'affectera aucunement le rendement.

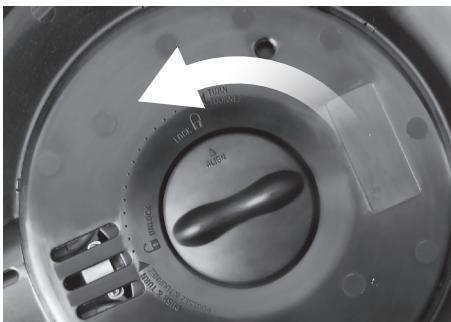
Lorsque vous nettoyez la surface antiadhésive, n'utilisez pas d'écureuils en métal (ou d'autres types d'abrasifs). Lavez l'appareil à l'eau chaude savonneuse. Enlevez les taches tenaces avec un tempon à récurer en plastique ou une brosse en nylon.

SOCLE AMOVIBLE

Pour enlever le socle et le nettoyer:

1. Retirez le couvercle du Wok et assurez-vous que la sonde de température a été retirée de la douille de la sonde. Tournez le Wok à l'envers, tel qu'illustré.





Tournez le bouton de dégagement rapide dans le sens antihoraire, comme l'indique la flèche.

- Retirez le socle du Wok en le soulevant au-dessus de la douille de la sonde.



Le socle et le bol du Wok devraient être lavés à l'eau chaude savonneuse et bien asséchés.



REMARQUE

Afin de prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, nous recommandons de laver le bol du Wok, le socle et le couvercle à la main. Cependant, le bol du Wok et le couvercle vont au lave-vaisselle. L'élément chauffant encastré dans le bol du Wok est complètement scellé; il est donc sécuritaire de l'immerger dans l'eau. Le socle du Wok ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.

N'utilisez jamais le Wok sans que le socle soit correctement assemblé et verrouillé en place.



AVERTISSEMENT

Avant d'insérer la sonde de température dans la douille de la sonde, assurez-vous que l'intérieur de la douille est bien asséché. Pour ce faire, secouez pour enlever l'excès d'eau, puis essuyez l'intérieur de la douille de la sonde avec un chiffon sec.

Pour verrouiller le socle pour la cuisson:

- Placez le bol du Wok sur le socle, tel qu'illustré. Enfoncez le bouton de dégagement rapide et tournez dans le sens horaire pour verrouiller en place. Assurez-vous que le socle est bien verrouillé avant de retourner le Wok à l'endroit.



COUVERCLE EN VERRE

Lavez le couvercle à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge douce, rincez et asséchez à fond. Le couvercle en verre résiste au lave-vaisselle.



REMARQUE

Manipulez avec prudence le couvercle en verre lorsqu'il est chaud. Ne le mettez pas sous l'eau froide ou sur une surface froide, car il pourrait se briser.



Techniques de cuisson

FAIRE SAUTER LES ALIMENTS

Réglages recommandés sur le cadran de la sonde de température:
High Sear pour les viandes.
12-14 pour les légumes et les fruits de mer.

- Faire sauter les aliments économise l'énergie et s'avère un mode de cuisson saine. C'est une méthode rapide qui donne des résultats savoureux. La surface de cuisson antiadhésive nécessite moins d'huile. Cette méthode consiste à remuer continuellement les aliments pour qu'ils soient exposés uniformément à la chaleur et cuisent rapidement en quelques minutes.
- Faire sauter les aliments doit se faire à une température très élevée.
- Préchauffez votre Wok avant d'y ajouter les ingrédients. Laissez le voyant lumineux s'allumer et s'éteindre plusieurs fois, car une cuisson excessive résultera en une viande coriace et sèche. Le temps de cuisson dépendra de la grosseur et de l'épaisseur du morceau de viande; plus il est gros, plus la cuisson sera longue.

COUPES RECOMMANDÉES POUR SAISIR LES VIANDES:

Boeuf

Lanières maigres de boeuf provenant de la croupe, de la surlonge, du faux-filet et du filet.

Poulet

Lanières maigres de poulet préparées à partir de poitrines désossées, de filet ou de cuisses désossées.

Agneau

Lanières maigres d'agneau provenant du filet, de la cuisse, du rond de gîte, des petits rôties de la tende de tranche ou de la longe.

Porc

Lanières maigres de porc provenant du gigot, des steaks, du médaillon ou du filet.

Veau

Noix de côte, filet, rond de gîte, croupe ou tende de tranche.



REMARQUE

Assurez-vous de cuire suffisamment la viande pour éviter la contamination.

TRUCS POUR SAISIR LES VIANDES

- Procurez-vous des lanières de viande chez votre boucher ou à votre supermarché ou préparez-les vous-même à partir des coupes énumérées précédemment en enlevant l'excès de gras et en coupant des tranches minces perpendiculairement aux fibres de la viande. Cette façon d'apprêter la viande la rend plus tendre. Faites des lanières très minces d'environ 5 à 8cm (2 à 3po). de longueur. Faire geler la viande partiellement (environ ½ heure) en facilitera la coupe.
- Faites sauter les lanières de viande quelques unes à la fois (environ ½lb/225g) pour éviter que la viande ne perde son jus et se transforme en viande à ragoût, ce qui la rendrait plus dure.
- Les lanières de viande devraient crépiter lorsqu'on les dépose dans le Wok.
- Faites saisir les lanières de viande pendant 1 à 2 minutes. Une cuisson plus longue durcirait la viande.
- Retirez la viande aussitôt cuite et laissez le Wok se réchauffer avant d'en faire saisir une autre portion. En cuisant de petites quantités à la fois, la température du Wok se maintiendra et empêchera la viande de se transformer en ragoût et durcir.
- Avant de saisir les lanières de viande, on peut les enrober d'un peu d'huile et y ajouter des condiments comme l'ail, le gingembre ou le piment fort. Un peu d'huile de sésame peut également ajouter de la saveur. Enrober la viande d'huile au préalable utilisera beaucoup moins d'huile que de la saisir dans l'huile chaude du Wok.
- Faites égoutter les marin de la viande avant de la saisir. Cela évitera les éclaboussures et la transformation en ragoût.

Après avoir saisi la viande, faites frire les légumes dans un peu d'huile (ou quelques gouttes d'eau) jusqu'à coloration vive, durant:

1 Minute	Ail haché Piment haché Gingembre haché Échalotes hachées Germes de soja
-----------------	---

2 Minutes	Pois mange-tout Poivrons tranchés Courgettes tranchées Châtaignes d'eau Pousses de bambou
------------------	---

3 Minutes	Oignons coupés en quartiers Brocoli en bouquet Carottes tranchées Champignons chinois séchés, trempés
------------------	--

Ce court temps de cuisson permet aux légumes de rester craquants.

- L'huile d'arachide est traditionnellement utilisée pour les fritures de style asiatique. Cependant, d'autres huiles comme l'huile végétale, l'huile de canola et l'huile d'olive légère peuvent convenir.
- Ne surchargez pas le Wok. Si nécessaire, procédez par petites portions et faites réchauffer le Wok entre chaque addition. N'oubliez pas d'interrompre la cuisson avant que la viande ne soit complètement cuite, pour éviter une cuisson excessive.
- Servez les aliments immédiatement après les avoir sautés, pour qu'ils soient craquillants.

FRITURE LÉGÈRE

Réglage recommandé: 8-10 sur le cadran de la sonde de température.

Rend les aliments croustillants et permet une cuisson dans peu d'huile. Les aliments pré-cuits peuvent convenir.

- Rend les aliments croustillants et permet une cuisson dans peu d'huile. Les aliments pré-cuits peuvent convenir.
- Utilisez environ 3 tasses (750ml) d'huile ou suffisamment pour immerger la moitié des aliments.
- Faites chauffer l'huile avant d'y ajouter les aliments. Lorsque vous utilisez de l'huile, ne mettez jamais le couvercle car cela provoquera de la condensation et des gouttes d'eau tomberont dans l'huile, causant ainsi des bulles et des éclaboussures.
- Ne déplacez pas le Wok pendant qu'il se réchauffe ou durant la cuisson.
- Asséchez bien les aliments afin d'éviter les éclaboussures.
- Ne faites cuire que quelques morceaux à la fois pour qu'ils demeurent craquants.
- Égouttez les aliments cuits sur du papier essuie-tout pour imbiber le gras.
- Ne laissez jamais votre Wok sans surveillance pendant la friture légère.
- Laissez refroidir l'huile avant de l'enlever du Wok.
- Les huiles végétales, d'arachide ou de canola sont recommandées pour cette friture.

CUISSON LENTE (BRAISER)

Réglages recommandés: 1-2 sur le cadran de la sonde de température.

Votre Hot Wok^{MC} est idéal pour les plats à cuisson lente, comme les caris ou les ragoûts. La cuisson lente permet d'attendrir les viandes plus dures. Les viandes moins tendres contiennent des tendons et des nerfs qui se désagrègent pendant la cuisson lente, ce qui attendrit le tout. La cuisson lente n'est pas recommandée pour les viandes tendres car celles-ci durciront et se contracteront.

Pendant la cuisson lente, il est préférable de mettre le couvercle pour conserver la chaleur. Le cari ou le ragoût se mettra alors à bouillir par intermittence, ce qui est normal pour un appareil contrôlé par une sonde de température, ce qui est normal puisque l'appareil est contrôlé par une sonde de température.

COUPES DE VIANDE RECOMMANDÉES POUR LA CUISSON LENTE (BRAISER)

Boeuf

Palette coupée en dés (désossée), épaule, rond de gîte, jarret, gîte à la noix.

Poulet

Cuisse coupée en dés, patte.

Agneau

Quartier de devant coupé en dés, jarret et côtelette du collier.

Veau

Quartier de devant coupé en dés, patte et jarret (Osso Bucco).

Porc

Quartier de devant coupé en dés, jarret.

TRUCS POUR LA CUISSON LENTE

- Coupez la viande en cubes de 2.5cm (1po). Enlevez l'excès de gras.
- Choisissez un réglage moyen/bas sur le cadran de la sonde de température.
- Faites cuire à couvert pendant environ 1½-2 heures en remuant de temps en temps.
- Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez des légumes tendres ou faciles à cuire comme les champignons, les tomates, les haricots ou le maïs.
- Vers la fin de la cuisson, épaissez en ajoutant un peu de féculle de maïs mélangé à de l'eau, ou de la farine ordinaire mélangée à de la margarine ou du beurre.

TECHNIQUES DE PRÉPARATION

Le succès de n'importe quel plat exige une réflexion préalable et une préparation soigneuse. Pour réussir une cuisson typiquement asiatique et uniforme, les aliments devraient être coupés en petits morceaux de dimension égale. Ils cuiront rapidement et seront faciles à saisir avec des baguettes.

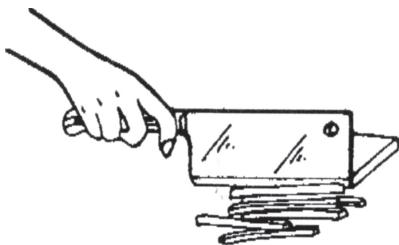
Couper en tranches

Les viandes et les légumes doivent être tranchés perpendiculairement et de même épaisseur. Une viande partiellement congelée sera plus facile à trancher. La viande doit être tranchée très mince et dans le sens contraire des fibres, ce qui la rendra plus tendre.



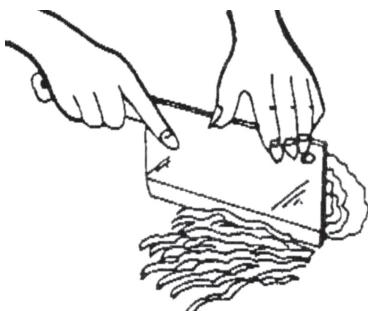
Couper en juliennes ou allumettes

Tranchez d'abord les légumes tel que décrit ci-dessus. Empilez les tranches les unes sur les autres et coupez à nouveau en bâtonnets minces ou plus épais, selon la recette.



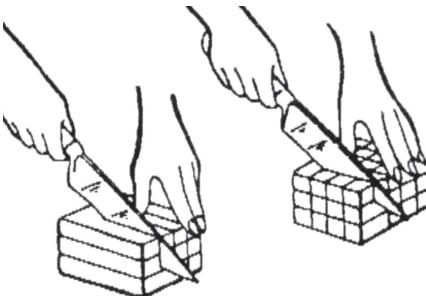
Émincer

Pour émincer les viandes ou les légumes, empilez des tranches de 5mm (1/4 po d'épaisseur). Coupez-les à nouveau en bâtonnets de 5mm. Dans le cas des légumes comme le chou ou les épinards, on empile les feuilles et on les roule ensuite. Coupez très mince dans le sens de la largeur.



Couper en cubes ou en dés

Pour couper les viandes ou les légumes en cubes, faites des tranches de 2.5cm (1po). Placez-les les unes sur les autres et coupez-les à une distance de 3mm (1/8 po). Coupez à nouveau dans le sens opposé pour obtenir des cubes de 2.5cm (1po). Pour obtenir des dés, suivez les mêmes instructions mais avec des tranches de 5mm (1/4 po) pour finir avec des cubes de 5mm (1/4 po).





Ingrédients spéciaux

Agar-Agar

Est fait à partir d'algues diverses. Excellent liant et gélifiant, semblable à la gélatine, il 'prend' en gelée à la température de la pièce.

Pak choi

Connu aussi sous le nom de chou de Chine ou chou chinois, il présente des tiges blanches charnues et des feuilles vert foncé, avec un léger goût de moutarde. Il en existe aussi une version plus petite appelée Pak choi de Shanghai.

Pousses de bambou

Les jeunes pousses tendres de bambou sont disponibles en conserve. Elles servent principalement à ajouter de la texture aux aliments.

Crème de noix de coco et lait de coco

La crème de noix de coco et le lait de coco sont tous deux extraits de la chair râpée des noix de coco arrivées à maturité. La crème provient d'une première pression et le lait de la seconde ou de la troisième pression.

Piments forts, frais ou secs

Il existe de nombreux types et grosseurs de piments forts. Les petits (thaï, macho, serrano, jalapeno) sont les plus forts. Portez des gants lorsque vous les manipulez ou les tranchez car ils pourraient vous brûler la peau. Les graines sont la partie la plus piquante des piments forts et devront être retirées pour les besoins d'une recette moins piquante.

Coriandre

Connue aussi sous le nom de cilantro ou persil chinois, elle est essentielle à la préparation de nombreux plats du sud-est asiatique. Cette herbe a une saveur très prononcée et doit être utilisée avec parcimonie par les néophytes. On peut la remplacer par le persil, d'apparence similaire mais de goût très différent. La coriandre est disponible fraîche, râpée ou en grains.

FAIRE SAUTER LES ALIMENTS NÉCESSITE UN PEU DE PLANIFICATION.

Sauce char siu

Elle est semblable à la sauce BBQ chinoise.

Échalotes frites croustillantes

On les retrouve déjà préparées dans la plupart des supermarchés asiatiques.

Sauce de poisson

Sauce de couleur brun foncé, légère et salée dont l'odeur de poisson est caractéristique. Fortement utilisée dans les plats thaïlandais et vietnamiens, elle est faite à partir de petits poissons fermentés au soleil. La sauce de poisson remplace le sel dans nombre de recettes.

Garam marsala

Un mélange d'épices fait habituellement de cannelle, cumin, poivre, clous de girofle, cardamome, noix de muscade et macis. On peut s'en procurer déjà mélangé dans les supermarchés mais il est meilleur frais fait. On l'ajoute généralement en fin de cuisson.

Vin de gingembre vert

Un vin australien sucré et alcoolisé, infusé au gingembre finement moulu.

Sauce hoisin

Sauce BBQ chinoise épaisse et sucrée, faite à partir d'un mélange de haricots noirs salés, d'oignonos et d'ail.

Nouilles hoikkien

Connues aussi sous le nom de Fukkien, ces nouilles sont épaisses, jaunes et de texture caoutchoutée. Faites de farine de blé, elles sont cuites et légèrement huilées avant d'être emballées et mises sur le marché. On doit les briser avant de les faire cuire.

Nouilles au riz

Nouilles blanches fraîches qui nécessitent très peu de cuisson.

Feuilles de lime kaffir

Ces feuilles doubles vert foncé sont brillantes et ont une odeur très acré. Plutôt épaisses, elles doivent être tranchées finement pour servir de garniture, ou entières dans le cari.

Citronnelle

Une herbe fraîche aromatique utilisée dans les pâtes de cari, les aliments sautés et les soupes. Il faut parer la base, retirer les couches extérieures coriaces et émincer, hacher ou concasser l'intérieur blanchâtre. Les tiges entières peuvent être ajoutées aux soupes ou aux caris. La citronnelle séchée doit être trempée dans l'eau. Cependant, la plante fraîche est plus savoureuse.

Litchi

Un fruit délicieux à texture et saveur légères, dont on doit retirer la peau rugueuse et le noyau. Le litchi est aussi disponible en conserve.

Vinaigre de saké

Plus doux que la plupart des vinaigres occidentaux, il a habituellement une acidité de moins de 4%. De saveur douce, sucrée et délicate, il est fait à partir de riz.

Sambal oelek

Pâte faite de piments forts râpés et de sel. Elle est utilisée comme ingrédient ou en accompagnement.

Tamarin

Le tamarin a une saveur fruitée et acidulée et se trouve dans une grande cabosse qui ressemble à un haricot brun. Il est disponible séché et décortiqué, en bloc de pulpe comprimée ou encore en purée ou en concentré.

Tofu

Le tofu ou caillé de soja est un aliment à haute teneur en protéines, faible en gras et préparé avec des fèves de soja. Il est disponible en blocs durs ou mous, frais ou emballé sous vide et prend la saveur des épices et des sauces dans lesquelles il cuit.

Curcuma

Le curcuma en poudre, de goût amer, est utilisé comme colorant alimentaire. Il est parfois disponible frais, sous forme de racine comme le gingembre, qu'on doit peler, râper et hâcher finement. La poudre de curcuma est disponible dans les supermarchés.

Grains de poivre de Szechuan

Ils sont disponibles dans la plupart des supermarchés asiatiques et ont une légère saveur d'anis.

Châtaignes d'eau

De petits bulbes blancs croustillants recouverts d'une peau brunâtre. Les châtaignes d'eau en conserve sont pelées et se garderont environ un mois au réfrigérateur si elles sont couvertes.



Remarques



Remarques

Breville Service Center

USA

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

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: breville.com/us/support

Canada

Mail: Breville Canada
300 Town Centre Blvd,
Suite 201, Markham,
Ontario, L3R 5Z6, Canada

Phone: 1-855-683-3535

Web: breville.ca/support

Breville®

Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2025.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
• En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.

BEW600XL Series • Séries

USCM – H25