

Mode d'emploi
Livre de recettes

magimix



- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet. Il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Utiliser toujours une surface de travail stable, plane et à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale de l'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Ne jamais mettre en marche votre friteuse lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en-dessous du niveau Min.
- Pour les produits congelés, veillez à retirer l'excédent de glace.
- Avant tout déplacement/rangement/entretien, débrancher toujours l'appareil et attendre le refroidissement complet de l'huile.
- Lorsque vous avez fini de vous servir de la friteuse, débranchez la prise.
- Si vous entendez des bruits dans la cuve après usage, changez l'huile.
- Pour les modèles avec couvercle métallique sans filtre, ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse.
- Ne posez jamais le couvercle lorsque l'huile est en période de refroidissement. Ceci peut être dangereux car une condensation en tombant dans l'huile peut provoquer des éclaboussures et des débordements.
- Ne jamais plonger dans l'eau : le boîtier de commande, la résistance et le cordon. Nettoyez avec un chiffon humide.
- S'assurer que les deux thermostats sont bien fixés sur la résistance.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Mode d'emploi

Consignes de sécurité	2
Descriptif	4
Utilisation	5
Couvercle filtrant	6
Sécurité thermique	6
Entretien	7
Nettoyage	7
Temps de cuisson	8
Conseils de cuisson	9
Que faire si ?	10

Recettes

A l'heure de l'apéritif	11
Entrées	13
Légumes	21
Poissons	29
Viandes	33
Desserts	37
Index des recettes	43



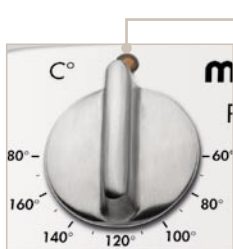
**LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.**



L'HUILE ET L'EAU NE FONT PAS BON MÉNAGE !

Attention aux risques d'accident, prenez les précautions suivantes :

- Ne laissez jamais d'eau au fond de la cuve.
- Pour les produits congelés, retirez l'excédent de glace.
- Essorez et essuyez parfaitement les aliments à frire.
- Entre chaque bain, veillez à égoutter et à essuyer soigneusement le couvercle afin d'éliminer la condensation présente. Ne jamais reposer le couvercle sur la friteuse après le dernier bain quand elle est en phase de refroidissement.



Réglage de la température



Minuterie



Voyant lumineux



Lavez tous les éléments.
Séchez-les bien.



Posez votre friteuse
sur un plan stable.



Déroulez le cordon et
branchez-le.



Vérifiez que le tableau
de commande est bien
fixé.



Versez l'huile entre les
repères (min/max).
(voir conseils page 8)



Réglez la température.
(voir conseils page 8)



Tournez la minuterie, les
témoins s'allument. L'huile
commence à chauffer.



Placez les aliments
dans le panier fixé sur
l'accroche.



Quand le témoin de
température (orange)
s'éteint, plongez le panier
lentement dans l'huile

POISSONS	TEMPS DE CUISON
Filet de poisson gras	8 min
Sardines, saumon	2-3 min
Truite, maquereau	3-4 min
METS EN CHAPELLE	
Chapelure aux pommes de terre	8 min
Chapelure au fromage	3-4 min
Chapelure aux carottes	3-4 min
Chapelure de poisson	2-3 min
Chapelure d'œuf	2-3 min

Pour les quantités et
les temps de cuisson
voir page 8.



Posez le couvercle
filtrant*.



Le temps écoulé, la
minuterie sonne et le
voyant s'éteint.



Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.

Pour les modèles avec couvercle filtrant, vous pouvez utiliser votre friteuse sans couvercle comme le font les professionnels, afin d'obtenir des frites plus croustillantes.



Par sécurité, la friteuse ne peut fonctionner que si le boîtier est correctement mis en place. Il est impératif de sécher tous les éléments avant l'utilisation.

Pour éviter que la résistance ne surchauffe, il est absolument nécessaire que l'huile atteigne le niveau minimum de façon à couvrir la résistance.

Les frites surgelées contiennent plus d'humidité : il est conseillé de diminuer la quantité.

Entre chaque bain, veillez à égoutter et à essuyer soigneusement le couvercle filtrant* afin d'éliminer la condensation présente.

Ne jamais reposer le couvercle sur la friteuse après le dernier bain quand elle est en phase de refroidissement.

*Selon modèle

UTILISATION (suite)



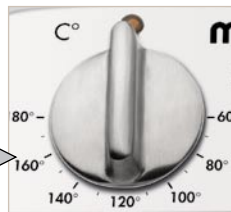
Retirez le couvercle* et fixez le panier sur l'accroche.



Laissez égoutter le panier.



Retirez les aliments du panier.



Remettez la température à 0°C.



Ne déplacez pas la friteuse tant que la graisse ou l'huile sont encore chaudes.

COUVERCLE FILTRANT*



Pour accéder aux filtres, retirer la cassette amovible.



2 filtres : filtre noir au charbon actif et filtre métallique permanent anti-graisse.



Filtre noir : changement toutes les 10 utilisations.



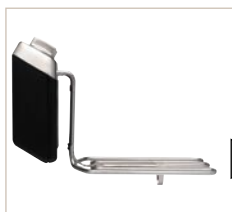
Remettez la cassette en place.



Achat des filtres : auprès de votre revendeur / de Magimix / des magasins spécialisés en électroménager.

SECURITE THERMIQUE

Sécurité thermique = évite toute élévation anormale de température. Si elle se déclenche = arrêt de la friteuse.



Si déclenchée, attendre le refroidissement de la résistance.



Puis réarmez le fusible thermique en appuyant sur reset.

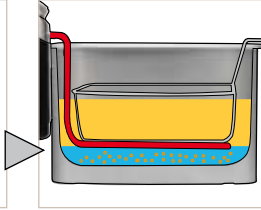


Avant tout entretien / déplacement / rangement, débranchez et laissez refroidir 1 heure minimum votre friteuse.

Filtrez l'huile après chaque utilisation pour éliminer les particules carbonisées. Vous devez jeter le fond de l'huile qui recouvre le coin.



Filtrez l'huile à l'aide d'une passoire métallique ou un papier filtre spécial.



Zone froide en dessous de la résistance rassemble les impuretés.



Sens de versement de l'huile : flèche + coin de la cuve.

Jetez le restant d'huile qui recouvre le coin.



Nous vous conseillons de remplacer l'huile toutes les 8 à 10 utilisations.

Ne mélangez pas d'huile ou de graisse nouvelle à de l'usagée.

Si vous n'utilisez pas souvent votre friteuse, stockez l'huile dans un récipient fermé.



Chaque utilisation réduit la qualité de l'huile. Remplacez l'huile lorsqu'elle devient foncée, sale, rance, si elle commence à mousser anormalement, ou si vous entendez des bruits après usage.

NETTOYAGE

Avant tout entretien / déplacement / rangement, débranchez et laissez refroidir 1 heure minimum votre friteuse.



Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux.



Essuyez le boîtier de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon doux.



La cuve, le panier et le couvercle passent au lave-vaisselle ou dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.



Rangement : fixez le panier sur l'accroche et repliez le manche.



Pour les modèles équipés d'un couvercle filtrant, veillez à retirer le filtre amovible avant de le mettre au lave-vaisselle.

Le boîtier de commande et sa résistance ne doivent jamais être plongés dans l'eau, ni mis sous le robinet.

TEMPS DE CUISSON

	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURES
POISSONS		
Filets de poissons panés	3-4 min	170°C
Brochets, soles	3-5 min	180°C
Truites, cabillaud	3-5 min	180°C
METS EN CHAPELURE		
Croquettes aux pommes de terre	3-4 min	180°C
Croquettes au fromage	2-4 min	180°C
Croquettes aux crevettes	3-4 min	180°C
Croquettes de poisson	3-4 min	180°C
Croquettes d'œuf	2-3 min	180°C
POMMES DE TERRE		
Pommes-frites, blanchir	6-9 min	180°C
Pommes-frites, 2 ^e bain	2-3 min	180°C
Pommes-chips et gaufrettes	3-4 min	180°C
BEIGNETS ET PÂTISSERIES	3-5 min	180°C

CAPACITÉS

HUILE	QUANTITÉ MINIMALE	QUANTITÉ MAXIMALE
PRO 350	2,4 l	3 l
PRO 500	3,4 l	4 l

POMMES DE TERRE	CAPACITÉ MAXIMALE RECOMMANDÉE	CAPACITÉ MAXIMALE DE SÉCURITÉ
PRO 350	900 g	1,1 kg
PRO 500	1,3 kg	1,5 kg

Les frites surgelées contiennent plus d'humidité, il est conseillé de diminuer la quantité.

Employez une huile spéciale friture capable de résister à une forte chaleur sans se dégrader. Séchez bien les aliments à frire pour vous assurer une friture croustillante. Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.



Si vous utilisez de la graisse à la place de l'huile, nous vous conseillons, lors du premier emploi, de la faire fondre dans une casserole avant de la verser dans la Friteuse. En effet, la graisse solide n'étant pas en contact avec le thermostat, la résistance risque de surchauffer et de déclencher la sécurité thermique. Lors des emplois suivants, faites des trous dans la graisse figée jusqu'au niveau de la résistance. Ensuite, réglez la température sur 120°C et chauffez pendant maximum 1 min avant de remettre sur 0. Répétez cette opération après quelques minutes jusqu'à ce que la graisse soit liquide. Vous évitez ainsi que la résistance ne surchauffe.

Pour obtenir de bonnes frites, choisissez les pommes de terre type Bintje. Pour éviter qu'elles collent entre elles, plongez les frites fraîches dans l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau soit claire pour enlever un maximum d'amidon. Séchez les bien soigneusement à l'aide d'un torchon sec. Les frites doivent être sèches avant de les plonger dans l'huile.



Pour les produits congelés, retirez la glace excédentaire, attendez que l'huile soit suffisamment chaude avant de les plonger, diminuez la quantité par rapport aux produits frais. En chauffant ils libèrent de l'eau, l'huile bouillonne davantage et peut éclabousser.



Pour frire les produits surgelés, utilisez de petites quantités sans les décongeler au préalable. Cela donne un meilleur résultat de friture.

Pour faire frire viandes, poissons, volailles, beignets, etc..., nous vous conseillons de mettre le panier à vide dans la friteuse et ensuite d'y ajouter les mets à frire. Vous évitez ainsi qu'ils se collent au panier.

Pour éviter une dégradation prématurée de l'huile ou de la graisse, ne salez ni épicez les aliments pendant la cuisson, ou lorsque le panier se trouve encore au-dessus de la cuve.

Les frites et autres aliments deviendront uniformément dorés si vous remuez avec précaution de temps en temps le panier pendant la cuisson.

Avant de servir, laissez quelque peu égoutter le panier au-dessus de l'huile en le suspendant au crochet.

Égouttez les aliments après friture sur du papier absorbant.

Filtrez l'huile après chaque utilisation pour éliminer les particules carbonisées.

Changez l'huile toutes les 8 à 10 utilisations environ.

Si vous n'utilisez pas souvent votre friteuse, stockez l'huile dans un récipient fermé.

Lors du renouvellement de l'huile, remplacez toute l'huile à la fois ; ne mélangez pas d'huile ou de graisse nouvelle à de l'usagée.



Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez l'appareil, vérifiez les branchements. • Placez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée, vérifiez que le voyant de température s'allume. • Vérifiez que le boîtier de commande est bien emboîté.
Trop d'odeur / Mauvaises odeurs.	<ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre du couvercle.* • Changez l'huile ou le corps gras. • Ne mélangez pas d'huiles ou de graisses de qualités différentes.
L'huile ou la graisse fume.	<ul style="list-style-type: none"> • Changez l'huile ou le corps gras. • Reportez-vous au tableau des températures p.8. • Baissez le thermostat. • Ne mélangez pas d'huiles ou de graisses de qualités différentes.
La vapeur s'échappe autour du couvercle.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle filtrant* est bien positionné • Changez le filtre.*
L'huile déborde.	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez l'appareil immédiatement. • Séchez complètement les aliments. • Remplacez l'huile ou la graisse. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Respectez les quantités maximales. • Plongez doucement le panier.
Les aliments ne dorent pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Respectez les quantités maximales. • Réglez le sélecteur sur la température de cuisson correcte. • Thermostat défectueux, consultez un service après-vente agréé Magimix.
Les frites, pommes paille, chips collent entre elles.	<ul style="list-style-type: none"> • Lavez les pommes de terre et séchez-les soigneusement
Le bain d'huile ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Réenclenchez la sécurité thermique ou consultez notre service consommateurs ou un service agréé Magimix : le fusible est à changer.

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera un service après-vente agréé Magimix.

Si l'appareil est défectueux : consultez un service après-vente agréé Magimix.



Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil.