



MARQUE: MAGIMIX

REFERENCE: 11598 PRO 350F FILTRE

CODIC: 2605481



Pro 350 • Pro 350 T • Pro 500 T

F Mode d'emploi



magimix®

⚠ 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.**



⚠ LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D'EMPLOI AVANT D'UTILISER VOTRE MACHINE ET CONSERVEZ-LE.

Règles d'or pour des fritures réussies

-  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.
-  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 fritures.

SOMMAIRE

- Descriptif

- Mise en fonctionnement

- Utilisation
 - Blocage panier
 - Couvercle
 - Filtre
 - Conseils
 - Temps de cuisson et températures

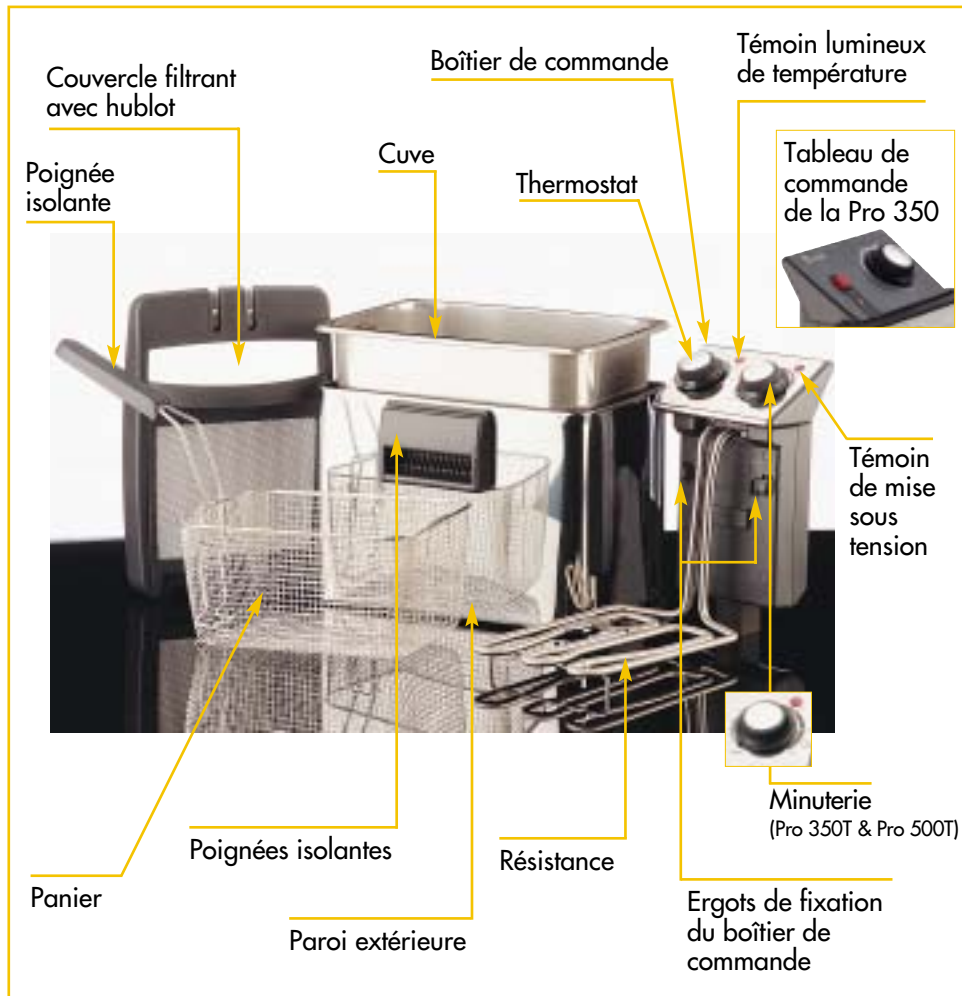
- Entretien

- Nettoyage

- Dépannage

- Consignes de sécurité

DESCRIPTIF



Poignées isolantes



Rangement du cordon

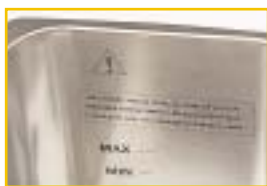
MISE EN FONCTIONNEMENT

1 - Avant la première utilisation de votre Friteuse, nous vous recommandons de laver l'intérieur de la cuve à l'eau chaude, avec éventuellement un peu de produit vaisselle. Pour atteindre la cuve, retirez le couvercle et le panier, puis soulevez le boîtier de commande.

2 - Lavez également le panier.

⚠ **Il est impératif de sécher tous les éléments avant utilisation.**

3 - Sortez le cordon d'alimentation de son logement et branchez l'appareil.



4 - Posez votre Friteuse sur un plan stable, hors de portée des enfants, à l'abri des projections d'eau.

Remplissez la Friteuse avec de l'huile spéciale friture en vous assurant que le niveau est compris entre le repère inférieur (Min -) et le repère supérieur (Max -) situés à l'intérieur de la cuve, (soit environ 4,5 litres d'huile pour la Pro 500 T et 3,5 litres pour la Pro 350 et 350 T).

⚠ **POUR ÉVITER QUE LA RÉSISTANCE NE SURCHAUFFE, IL EST ABSOLUMENT NÉCESSAIRE QUE L'HUILE ATTEIGNE LE NIVEAU MINIMUM DE FAÇON À COUVRIR LA RÉSISTANCE.**



5 - Mettez la Friteuse en marche :

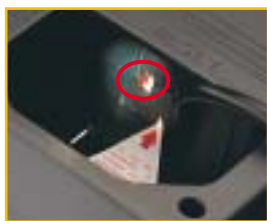
- Pour les modèles sans minuterie : appuyez sur le bouton rouge (Marche/Arrêt), celui-ci s'allume.

Pour les modèles avec minuterie : tournez la minuterie. Le témoin rouge à droite s'allume.

- Puis tournez le thermostat vers la droite sur la température désirée. Le témoin lumineux orange s'allume. **Lorsque l'huile ou la graisse a atteint la température désirée, le témoin lumineux orange s'éteint.** Votre Friteuse est prête à l'emploi.



Sécurité thermique



Votre friteuse Magimix est équipée d'une sécurité thermique qui rend impossible toute élévation anormale de température. Dans le cas où celle-ci se déclenche, la friteuse ne fonctionne plus.

Pour utiliser à nouveau votre appareil, vous devez, après le refroidissement de la résistance, réarmer le fusible thermique en poussant sur le bouton « reset » qui se trouve dans l'emplacement prévu pour le rangement du cordon sous la paroi supérieure.

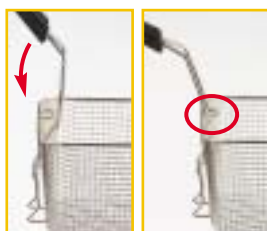
NB : si vous utilisez de la graisse à la place de l'huile, nous vous conseillons, lors du premier emploi, de la faire fondre dans une casserole avant de la verser dans la Friteuse. En effet, la graisse solide n'étant pas en contact avec le thermostat, la résistance risque de surchauffer et de déclencher la sécurité thermique.

Lors des emplois suivants, faites des trous dans la graisse figée jusqu'au niveau de la résistance. Ensuite, réglez le thermostat sur 120 °C et chauffez pendant maximum 1 mn 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.

UTILISATION

Blocage du panier



Position bloquée

- Exercez une pression dirigée vers le bas, à l'extrémité du manche du panier, afin de le bloquer. Pour replier le manche après emploi, vous procéderez de la même façon, mais cette fois en poussant vers le haut.
- Mettez les aliments **préalablement essuyés** dans le panier.
- Ne le remplissez de préférence qu'aux 2/3 afin que tous les aliments se trouvent dans l'huile et afin d'éviter les éclaboussures (Capacité maximale recommandée : 1,2 kg pour la Pro 500 et 800 g pour la Pro 350, capacité maximale de sécurité : 1,4 kg pour la Pro 500 et 1 kg pour la Pro 350).
- Plongez le panier lentement dans l'huile pour permettre l'évaporation de l'eau présente dans les aliments.

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

Couvercle



- Ce couvercle est équipé d'un filtre amovible, d'un hublot panoramique et d'une poignée.
- En début de cuisson, posez le couvercle sur la Friteuse. Celui-ci est muni de deux fentes afin de laisser dépasser la poignée du panier.
- Au moment de l'égouttage, **retirez le couvercle** et fixez le panier sur l'accroche. Veillez à égoutter le couvercle avant de le reposer sur la friteuse pour le deuxième bain.

⚠ **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.**

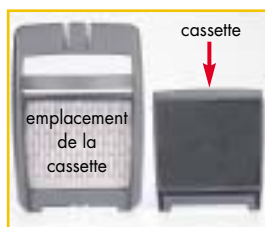
Filtre



- Le couvercle est muni d'une cassette amovible qui filtre la vapeur d'eau, les particules de graisse et les odeurs. Pour la retirer, il suffit de passer les doigts sous la poignée et d'exercer une légère pression.



- La cassette du filtre comprend un filtre noir amovible au charbon actif et un filtre métallique permanent anti-graisse. Le filtre à charbon se change toutes les 10 utilisations.



- Vous pouvez vous procurer les filtres à charbon Magimix réf. : 17 027 auprès de votre revendeur ou en retournant le titre de commande joint avec votre friteuse directement à Magimix.

- Vous pouvez également acheter des filtres par plaques à découper dans tous les magasins spécialisés en électroménager. Dans ce cas ; veillez à découper le filtre

noir à la dimension de la cassette.

- Placez le filtre noir dans la cassette (v. photo).
- Remettez la cassette en place dans le couvercle.

Conseils

- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Séchez bien les aliments avant de les frire.
- Les frites et autres aliments deviendront uniformément dorés si vous remuez avec précaution de temps en temps le panier pendant la cuisson.
- 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.
- Plongez les frites fraîches dans l'eau chaude pour enlever l'amidon. Bien les essuyer avant de les tremper dans l'huile.
- 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 éviterez ainsi qu'ils se collent au panier.



- Avant de servir, laissez quelque peu égoutter le panier au-dessus de l'huile en le suspendant au crochet.
- 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.
- Après utilisation, remettez le thermostat en position "0" et éteignez l'appareil en positionnant la minuterie sur STOP

jusqu'à ce que vous entendiez le bruit de fin (le bouton doit descendre sous STOP. Il revient en place de lui-même) ou en appuyant sur ON/OFF pour les modèles sans minuterie. Débranchez la prise.

**Ne déplacez pas la Friteuse aussi longtemps que la graisse ou l'huile est encore chaude.
Assurez-vous que le filtre et le couvercle sont bien secs avant de les replacer sur la Friteuse. L'eau mise en contact avec l'huile chaude provoque des éclaboussures.**

Temps de cuisson et températures

	Temps de cuisson	Températures
Poissons		
Filets de poissons panés	3-4 mn	170 °C
Brochets, soles	3-5 mn	180 °C
Truites, cabillaud	3-5 mn	180 °C
Mets en chapelure		
Croquettes aux pommes de terre	3-4 mn	180 °C
Croquettes au fromage	2-4 mn	180 °C
Croquettes aux crevettes	3-4 mn	180 °C
Croquettes de poisson	3-4 mn	180 °C
Croquettes d'œuf	2-3 mn	180 °C
Pommes de terre		
Pommes-frites, blanchir	6-9 mn	180 °C
Pommes-frites, 2 ^e bain	2-3 mn	180 °C
Pommes-chips et gaufrettes	3-4 mn	180 °C
Beignets et pâtisserie	3-5 mn	180 °C

La friteuse Magimix est équipée d'un thermostat qui contrôle précisément la température et d'un témoin lumineux.

Le témoin s'allume pour atteindre la température souhaitée, quand la température est atteinte, il s'éteint. Il se rallume dès que la température du bain redescend pour s'éteindre à nouveau dès que la température est atteinte.

ENTRETIEN

Entretien de l'huile :

- 1 - Après emploi, éteignez la Friteuse et débranchez la prise. Retirez le panier et soulevez le boîtier de commande qui porte la résistance.
- 2 - **Laissez refroidir la Friteuse pendant 1 heure minimum avant de la nettoyer ou de remplacer l'huile.**
- 3 - Nous vous recommandons de filtrer l'huile après chaque utilisation à travers une passoire métallique (ne pas utiliser de passoire en plastique) ou un papier filtre spécial.



- 4 - La zone froide en dessous de la résistance rassemble les impuretés, (c'est la technique adoptée par les professionnels). Une flèche dans un coin de la cuve vous indique le sens de versement de l'huile, lorsque le restant d'huile ne recouvre plus que l'angle noir du fond de la cuve (v. photo), vous devez jeter cet excédent qui est le résidu de la zone froide.

En faisant cette opération, votre huile restera plus saine.

- 5 - **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.**

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

Lors de cette manipulation, remplacez toute l'huile à la fois ; 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.

NETTOYAGE



1 - Votre Friteuse est très facile à nettoyer car elle est entièrement démontable : vous pouvez retirer le couvercle, le panier, le boîtier de commande portant la résistance, ainsi que la cuve.

2 - Après chaque utilisation, **essuyez l'extérieur de la Friteuse ainsi que le couvercle à l'aide d'un chiffon doux** afin d'éliminer les éclaboussures et les taches de graisse.

3 - Lors du filtrage ou du remplacement de l'huile ou de la graisse, vous pouvez en profiter pour laver le panier, la cuve et le couvercle soit au lave-vaisselle, soit dans l'eau chaude additionnée d'un produit vaisselle.

Laissez tremper pendant 10 minutes. Rincez soigneusement et **essuyez**.

4 - Le couvercle de votre Friteuse est muni d'un filtre amovible que vous devez retirer 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. ESSUYEZ-LES SIMPLEMENT AVEC UN CHIFFON DOUX ET HUMIDE.



5 - Pour ranger votre Friteuse, il vous suffit de remettre dans l'ordre, la cuve puis le boîtier de commande avec la résistance, en prenant soin de bien fixer les ergots de fixation dans les encoches prévues à cet effet. Ainsi, le boîtier est stable et la résistance est correctement placée au fond de la cuve.

Puis mettez dans la cuve le panier en repliant sa poignée. Enfin, posez le couvercle et rangez le cordon dans son logement.

⚠ Par sécurité, la friteuse ne peut fonctionner que si le boîtier est correctement mis en place.

DÉPANNAGE

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La prise électrique est mal branchée • Le thermostat n'est pas allumé • Le bouton Reset s'est déclenché • Le boîtier de commande est mal emboîté 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez sa mise en place • Placez le thermostat sur la température souhaitée et vérifiez que le voyant de température s'allume. • Vérifiez sa mise en fonctionnement • Remplacez le boîtier
Trop d'odeur / mauvaises odeurs	<ul style="list-style-type: none"> • Le filtre est sale • Le corps gras est détérioré • Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez le filtre • Changez l'huile ou le corps gras • Utilisez de l'huile spéciale friture ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualités différentes
L'huile ou la graisse fume	<ul style="list-style-type: none"> • Le corps gras est détérioré • La température sélectionnée est trop élevée • Le corps gras n'est pas approprié à la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez l'huile ou le corps gras • Reportez-vous au tableau des températures page 7 et baissez le thermostat • Utilisez de l'huile ou de la graisse de bonne qualité. Ne mélangez pas des huiles ou des graisses de qualités différentes
La vapeur s'échappe autour du couvercle	<ul style="list-style-type: none"> • Le couvercle n'est pas bien fermé • Le filtre est sale 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le couvercle est bien positionné • Changez le filtre

DÉPANNAGE (SUITE)

Problèmes	Causes possibles	Solutions
L'huile déborde	<ul style="list-style-type: none"> • Le panier est déformé • Aliments surchargés d'eau plongés dans l'huile chaude • L'huile est vieille et provoque trop de mousse • Mélange d'huile et de graisses différentes • Dépassement des quantités recommandées • Vous avez plongé trop rapidement le panier 	<ul style="list-style-type: none"> • Changez votre panier • 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. • 1,4 Kg pour la Pro 500, 1 Kg pour la Pro 350 (si les frites sont fraîches) • Plongez doucement le panier
Les aliments ne dorment pas	<ul style="list-style-type: none"> • Surcharge du panier avec trop d'aliments • L'huile n'est pas assez chaude 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne faites pas frire des quantités au-dessus du poids indiqué • 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"> • Aliments non lavés, plongés dans l'huile chaude 	<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"> • Mise en chauffe sans corps gras dans la cuve 	<ul style="list-style-type: none"> • Réenclenchez la sécurité thermique (v. p 4) 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.

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

Consignes de sécurité

L'utilisation d'huile bouillante implique de suivre impérativement des précautions d'emploi. Référez-vous à ces consignes à chaque utilisation.

- Ne laissez pas la friteuse à portée des enfants.
- Placez votre friteuse loin d'une source de chaleur (par ex. plaques de cuisson) et à l'abri des projections d'eau.
- N'utilisez, ni ne stockez votre friteuse à l'extérieur.
- Changez votre huile régulièrement – au minimum toutes les 8 à 10 utilisations.
- Ne laissez jamais 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.
- Si vous utilisez de la graisse solide faites-la fondre au préalable dans un autre récipient.
- Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse fondue se situe entre les marques Min et Max dans la cuve. Ne mettez jamais en marche votre friteuse lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en dessous de Min.
- Pour les produits congelés, veillez à retirer l'excédent de glace.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Ne le déplacez pas couvercle ouvert et lorsque l'huile est encore chaude. Attendez le refroidissement complet et utilisez les poignées sur les côtés.
- Lorsque vous avez fini de vous servir de votre friteuse, débranchez la prise.
- Si vous entendez des bruits dans la cuve après usage, changez l'huile de votre friteuse.
- Ne posez jamais le couvercle lorsque l'huile est en période de refroidissement. Ceci peut être dangereux car une condensation peut se faire sur le couvercle. Cette condensation en tombant dans l'huile peut provoquer des éclaboussures et des débordements. Vous pouvez utiliser votre friteuse sans couvercle comme le font les professionnels, afin d'obtenir des fritures encore plus croustillantes.
- Le cordon ne doit pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil. N'utilisez jamais un cordon endommagé.
- Ne plongez jamais dans l'eau : le boîtier de commande, la résistance, le cordon. Nettoyez avec un chiffon humide.
- Assurez-vous toujours que les deux thermostats sont bien fixés sur les résistances.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un service après-vente agréé, afin d'éviter un danger.