DIRECTION INTERNATIONALE,
MARKETING, COMMERCIALE,
SERVICE CONSOMMATEURS.

48, rue des Vignerons - B.P. 157
F - 94305 Vincennes Cedex
Tél. : 01 43 98 88 30
Fax : 01 43 98 88 31

Service Consommateurs :
Tél. : 01 43 98 36 36
info@magimix.fr

SOMMARIO

Istruzioni di sicurezza	**pagina 2**
Descrizione dell'apparecchio	**pagina 4-5-6-7**
Tempi di cottura	**pagina 8**
Istruzioni d'uso e consigli di cottura	**pagina 9**
Soluzioni ai problemi	**pagina 10**
Ricette	**pagina 12-42**
Indice ricette	**pagina 43**

Elementi dell'apparecchio

1- **Coperchio filtrante o coperchio di protezione = couvercle filtrant OU couvercle de rangement ***
2- **Scatola dei comandi = Boitier de commande**
3- **Cestino = panier**
4- **Asola d'aggancio = patte d'accroche**
5- **Resistenza = Resistance**
6- **Bacinella = Cuve**
7- **Base dell'apparecchio = Corps/habillage**
8- **Spie luminose = voyant lumineux**
9- **Termostato = Réglage de la température**
10- **Timer = Minuterie**
11- **Maniglie isolanti = poignées isolantes**
12- **Alloggiamento per riporre cavo di alimentazione = Rangement du cordon**

***Secondo il modello**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Nell'utilizzo di apparecchi elettrici , è indispensabile rispettare scrupolosamente delle regole di sicurezza fondamentali, in particolare con l'utilizzo di oli bollenti:

1. Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima d'installare ed utilizzare l'apparecchio
2. Assicurarsi che il voltaggio della vostra rete elettrica corrisponda a quello dell'apparecchio indicato sulla piastrina segnaletica
3. L'apparecchio deve sempre essere collegato ad una presa dotata di scarico a terra
4. Non lasciare mai la friggitrice in funzione senza nessuna sorveglianza. Non spostatela senza coperchio e quando l'olio è ancora caldo
5. Questo apparecchio non è previsto per essere utilizzato da persone (compreso i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o privi di esperienza o di conoscenze, salvo se possono beneficiare , tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza e di istruzioni preventive riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio
6. Non immergere in acqua o altri liquidi la scatola dei comandi, la resistenza ed il cavo di alimentazione: pericolo di choc elettrici. Pulirli con un panno umido.
7. Fare particolare attenzione quando l'apparecchio è utilizzato in presenza di bambini. Non lasciare l'apparecchio alla portata di bambini.
8. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è utilizzato e, prima di smontarlo o di pulirlo, attendere che si raffreddi per almeno 1 ora. Non scollegare mai il cavo di alimentazione dalla presa di corrente tirandolo e fare attenzione che non resti a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
9. Non utilizzare mai l'apparecchio dopo una caduta. Farlo controllare da un servizio assistenza autorizzato dal fabbricante. **NON UTILIZZARE OGGETTI O UTENSILI TAGLIENTI ALL'INTERNO DELLA BACINELLA.**
   Questi rischiano di graffiare o danneggiare la bacinella. Una spatola in silicone od un cucchiaio di legno possono essere utilizzati quando l'apparecchio è spento.
10. Non utilizzare l'apparecchio nei casi seguenti: se il cavo d'alimentazione è danneggiato o se il vostro apparecchio è in panne, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o una persona qualificata per evitare pericoli.
11. L'utilizzo di accessori che non sono stati espressamente previsti per questo apparecchio può arrecare dei rischi d'incendio o di choc elettrico.
12. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
13. Non lasciare penzolare il cavo d'alimentazione dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro ed evitare che il cavo sia a contatto con delle superfici calde o umide.
14. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo domestico. Qualsiasi operazione di manutenzione, ad eccezione della normale pulizia dell'apparecchio, deve essere effettuata da un centro di assistenza autorizzato.
15. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie stabile, piana e protetta da spruzzi di acqua o altri liquidi e lontana da fonti di calore come ad esempio piani di cottura

16. Non lasciare mai dell'acqua sul fondo della bacinella . Ciò può provocare schizzi e brusche emulsioni dell'olio
17. Non mischiate materie grasse di natura differente. Utilizzare preferibilmente materie grasse di origine vegetale.
18. Non mettere mai in funzione la friggitrice quando la bacinella è vuoto o se l'olio è sotto il livello del minimo o supera il livello massimo
19. Per i prodotto congelati, fate attenzione a togliere l'eccedenza di ghiaccio
20. Prima di spostare, riporre, mantenere, scollegare sempre l'apparecchio ed attendere il raffreddamento completo dell'olio
21. Quando avete terminato l'utilizzo della friggitrice scollegatela sempre dalla presa di corrente
22. Se sentite dei rumori nella bacinella dopo l'uso, sostituite l'olio
23. Per i modelli con coperchio metallico senza filtro , non far mai friggere l'apparecchio coperto. Per un miglior risultato e delle fritture croccanti si consiglia comunque di utilizzare la friggitrice senza coperchio, come nell'uso professionale
24. Non porre mai il coperchio della friggitrice quando l'olio è in fase di raffreddamento. Questo può essere pericoloso poiché la condensazione cadendo nell'olio potrebbe provocare degli schizzi e dei delle fuoriuscite.
25. Assicuratevi sempre che i due i due termostati (posizionati sotto la resistenza) siano ben fissati sulle resistenze
26. Se utilizzate delle materie grasse solide (burro, strutto,ecc.) fatelo fondere preventivamente in un altro recipiente.
27. Sostituite regolarmente l'olio – almeno ogni 10 utilizzi

I materiali e gli oggetti , che sono in contatto con dei prodotti alimentari, sono conformi alle disposizioni della Direttiva CEE/89/109.
Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni della Direttiva di bassa tensione73/23/CEE e della Direttiva per la compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE.
Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere trattato come i rifiuti domestici. Deve essere consegnato in un punto di raccolta autorizzato al riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Per conoscere l'ubicazione dei punti di raccolta, contattare gli uffici comunali e la vostra discarica.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Verificare che la tensione elettrica indicata sulla piastrina segnaletica del vostro apparecchio corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Per qualsiasi informazione complementare, il nostro Servizio Consumatoti è a vostra disposizione:

FRANCE
www.magimix.com

Ci riserviamo il diritto di modificare in qualsiasi momento e senza preavviso le caratteristiche tecniche di questo apparecchio.
Tutti i diritti sono riservati a Magimix per qualsiasi paese.

CONSIGLI D'USO

Utilizzare l'olio adatto alle fritture capace di resistere a temperature elevate senza degradarsi.
Asciugate bene gli alimenti da friggere per ottenere una frittura croccante.
Non mischiate materie grasse di differente natura. Preferite materie grasse di origine vegetale.
Se utilizzate del grasso invece dell'olio, vi consigliamo, in occasione del primo utilizzo, di farla fondere in un recipiente diverso prima di versarla nella friggitrice. Infatti, dato che grasso solido può non essere in perfetto in contatto con il termostato, la resistenza rischia di surriscaldarsi e di far scattare la sicurezza termica. Per gli impieghi successivi, fare dei fori nel grasso sino al livello della resistenza. Quindi regolare la temperatura su 120° C e scaldare per 1 minuto al massimo prima di rimettere sullo 0. Ripetere l'operazione dopo qualche minuto fino a che il grasso diventa liquido. Eviterete così che la resistenza si surriscaldi.
Attenzione : se la friggitrice non scalda, premere sul tasto reset situato dietro la scatola dei comandi per riarmare il sistema. La causa potrebbe essere olio insufficiente o grasso non fuso preventivamente. Ricordarsi di effettuare le operazioni di preriscaldamento in caso di utilizzo di grasso a 120° C al massimo.
Quando gli alimenti entrano in contatto con l'olio caldo, si produce naturalmente una ebollizione. Si consiglia di immergere il cestello molto lentamente nell'olio prevedendo uno o due tempi di pausa per ridurre al minimo gli schizzi.

Per ottenere delle ottime patate fritte, scegliete delle patate adatte. Per evitare che si incollino tra di loro, immergere le patate crude già tagliate in acqua calda fino a quando l'acqua rimane chiara per eliminare al massimo l'amido. Asciugatele accuratamente con un canovaccio asciutto. Le patate devono essere asciutte prima di essere immerse nell'olio caldo.

Per i prodotti congelati, togliere il ghiaccio eccedente, attendere che l'olio sia sufficientemente caldo prima di immergerli, diminuite le quantità rispetto ai prodotti freschi. Infatti riscaldandosi liberano acqua, l'olio bolle maggiormente e gli schizzi possono aumentare.
Per friggere dei prodotti surgelati, utilizzate piccole quantità senza scongelarli in precedenza. Si avrà un miglio risultato di frittura.

Per far friggere carni, pesci, pollami, frittelle. Ecc .., si consiglia di mettere prima il cestello nella friggitrice e poi aggiungere gli alimenti da friggere. Si eviterà così che si incollino al cestello.

Per evitare un degrado prematuro dell'olio o del grasso, non salare né introdurre spezie durante la cottura degli alimenti o quando il cestello si trova ancora nella parte inferiore della bacinella.

Le patate fritte o gli altri alimenti diventeranno dorati uniformemente se si muove con precauzione di tanto in tanto il cestello durante la cottura.

Prima di servire, lasciate sgocciolare un poco il cestello tenendolo sospeso all'apposito gancio, e riponete gli alimenti su della carta assorbente per raccogliere il grasso in eccesso.

Filtrate l'olio dopo ogni utilizzo per eliminare le particelle carbonizzate.

Sostituire l'olio circa ogni 8-10 utilizzi.

Se non utilizzate spesso la vostra friggitrice, riponete l'olio utilizzato in un recipiente chiuso.

Al momento della sostituzione del grasso, cambiatelo integralmente; non aggiungete dell'olio o del grasso nuovi a quello già utilizzato.

Riempite il cestello al massimo per 2/3 (meno per i prodotti congelati) al fine di prevenire gli schizzi.

Cosa fare se ?

Problemi	Soluzioni
L'apparecchio non funziona	- Collegare l'apparecchio, verificare il collegamento. - Posizionare il tasto di regolazione della temperatura sulla posizione desiderata, verificare che la spia della temperatura si accende - verificare che la scatola dei comandi sia correttamente alloggiata
Troppo odore / cattivo odore	- Sostituire il filtro del coperchio* - Sostituire l'olio o la materia grassa - Non mischiare olio o grassi di qualità diversa
Esce del vapore dal coperchio	- Assicurarsi che il coperchio filtrante* sia posizionato correttamente - Cambiate il filtro*
L'olio deborda	- Spegnete l'apparecchio Immediatamente - Asciugate completamente gli alimenti - Sostituite l'olio o la materia grassa - Vuotate e pulite la bacinella. Riempite la bacinella con un solo tipo di materia grassa. - Rispettate le quantità massime - Immergete delicatamente il cestello
Gli alimenti non diventano dorati	- Rispettate le quantità massime - Regolate il selettore sulla temperatura di cottura corretta - Il termostato è difettoso, consultare un servizio assistenza autorizzato Magimix
Le patate si incollano tra loro	- Lavate in acqua calda le patate tagliate per togliere l'amido ed asciugatele accuratamente
Il bagno d'olio non scalda	- Riattivate la sicurezza termica o Consultate in nostro servizio clienti o assistenza Magimix. Il fusibile è da sostituire

Solamente per i modelli dotati di coperchio filtrante*

Se non riuscite a determinare la causa del cattivo funzionamento, rivolgersi al vostro rivenditore o contattate il nostro servizi consumatori che vi indicherà un centro assistenza autorizzato Magimix. Se l'apparecchio è difettoso : consultare un servizio assistenza autorizzato Magimix. NON DOVETE IN NESSUN CASO SMONTARE VOI STESSI L'APPARECCHIO O FARLO SMONTARE DA PERSONALE NON AUTORIZZATO.