

DomoClip®

Notice d'utilisation

Vous venez d'acquérir un produit de la marque DOMOCLIP et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l'extérieur.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans qui seront supervisés.
5. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
7. Débranchez le presse agrumes de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.
8. N'utilisez pas l'appareil :

DomoClip®

Notice d'utilisation

- si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - en cas de mauvais fonctionnement,
 - si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit
 - s'il est tombé dans l'eau,
 - si vous l'avez laissé tomber.
 - Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter un danger.
 10. N'immergez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
 11. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
 12. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
 13. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
 14. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
 15. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme les radiateurs afin d'éviter la déformation des parties en plastique.
 16. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

DomoClip®

Notice d'utilisation

17. Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :

- Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
- des fermes
- Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.

(*) **Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Attention :

- Ce type de friteuse doit seulement être utilisé avec de l'huile ou de la graisse liquide, et n'est pas adapté pour une utilisation avec de la graisse solide. Les graisses solides peuvent contenir de l'eau, ce qui peut provoquer des projections de graisse lors du fonctionnement.
- Ne mettez jamais la friteuse en fonctionnement sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager la machine. Ne placez pas non plus d'autres liquides comme de l'eau ou d'autres substances dans la casserole.

AVANT L'EMPLOI

Lisez toutes les instructions de ce mode d'emploi avant l'utilisation et conservez-le pour référence ultérieure. Branchez seulement cet appareil dans une prise de terre.

Avant la première utilisation, enlevez les matériaux d'emballage; retirez le film de protection sur le couvercle du boîtier extérieur (Svp soyez attentifs à la protection de l'environnement !) Ensuite, lavez les accessoires et le contenant intérieur à l'eau tiède. Séchez bien avant l'utilisation. Assurez-vous que les parties électriques restent sèches. La friteuse est équipée d'un thermostat réglable et de voyants. Ce système de friteuse « ouvert » assure d'excellents résultats de qualité professionnelle et un nettoyage facile.

DomoClip®

Notice d'utilisation

Information :

- La capacité maximum est de 1kg de frites fraîches pour 3 litres d'huile.
- Avec des produits de congélation, diviser la quantité de frites par 2 pour éviter de refroidir l'huile trop rapidement. Agitez des produits surgelés dessus du lavabo pour éliminer la glace en excès.
- Lorsque vous utilisez des pommes de terre fraîches pour vos frites: séchez bien les frites après le lavage pour que l'eau de lavage ne s'égoutte pas dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 étapes. Première étape (pré-friture): 5 à 10 minutes à 170 degrés °C. Deuxième étape (friture) de 2 à 4 minutes à 190 degrés °C. Bien égoutter.

Protection surchauffe:

- Si vous allumez accidentellement votre friteuse sans l'avoir préalablement rempli avec de l'huile ou de la graisse, une protection contre la surchauffe est automatiquement activée. L'équipement n'est alors plus utilisable. Débranchez la friteuse.
 - Attendez que la friteuse soit complètement refroidie : le bouton "RESTART" (5) situé à l'arrière de l'élément de contrôle pourra alors être utilisé pour rendre la friteuse à nouveau opérationnelle.
- A cette fin, utilisez un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

- Placez toujours la friteuse sur une surface stable et tenez tous les matériaux inflammables à l'écart.
- Assurez-vous que la friteuse n'est pas à proximité ou sur une plaque chauffante en marche.
- Avant d'utiliser la friteuse elle doit être remplie avec la quantité requise d'huile ou de graisse. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse, car cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais la friteuse pendant l'utilisation. L'huile devient très chaude et vous pourriez vous brûler. Attendez pour déplacer la friteuse jusqu'à ce que l'huile ait refroidi.
- Cette friteuse est protégée par un appareil de sécurité thermique qui coupe la machine et celle-ci s'arrête automatiquement en cas de réchauffement excessif.
- Assurez-vous de ne pas endommager l'élément chauffant. (Ne pas plier ou denter.)
- Le composant électrique est équipé d'un arrêt de sécurité, qui veille à ce que l'élément de chauffage ne puisse fonctionner que lorsque l'élément est correctement placé sur la friteuse.
- Dans le cas d'une surchauffe, l'appareil de protection thermique arrête automatiquement la friteuse. Cet appareil est un petit bouton brun foncé situé dans un trou qui se trouve soit sur le dessous du composant électrique, ou dans le compartiment de rangement du cordon d'alimentation. Il peut être à nouveau réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo à bille). Débranchez l'appareil avant la réactivation!
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension de service: 220-240V~50/60Hz

Power : 2000W

UTILISATION

DomoClip®

Notice d'utilisation

- Placez la friteuse sur une surface sèche et stable. Comme la friteuse devient chaude pendant l'utilisation, assurez-vous qu'elle n'est pas trop près d'autres objets.
- Enlevez le couvercle de la friteuse et retirez les accessoires.
- Remplissez la friteuse avec la quantité désirée d'huile ou de graisse. Assurez-vous qu'elle est remplie au moins au niveau minimum et ne dépassez pas le niveau maximum indiqué à l'intérieur de l'appareil. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas mélanger différents types d'huile d'ensemble.
- Choisissez la température qui convient pour ce que vous faites frire. Consultez le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, mettez des aliments secs dans le panier. Abaissez lentement le panier dans l'huile pour éviter un bouillonnement excessif.
- Le voyant lumineux s'éteint lorsque la température que vous avez sélectionnée a été atteinte. Attendez toujours jusqu'à ce que la température sélectionnée ait été atteinte. Pour conserver l'huile à la température choisie, le thermostat va à plusieurs reprises passer à l'état ON et OFF ainsi que le voyant.
- Soulevez le panier lorsque le temps de cuisson s'est écoulé.
- Retirez la prise électrique.
- Rincez-la poignée et le panier après l'utilisation, et séchez soigneusement.
- Une fois la friteuse entièrement refroidie, vous pouvez replacer le panier dans l'appareil pour le stockage. Rangez la friteuse, avec le couvercle refermé, dans un endroit sombre et sec. De cette façon, vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse lors du stockage.

POUR REMPLACER L'HUILE

Assurez-vous que la friteuse et l'huile soient totalement refroidies avant de remplacer l'huile (retirez la fiche de la prise !). Remplacez l'huile régulièrement. Ceci est absolument nécessaire si l'huile prend une couleur sombre, ou prend une odeur différente. Dans tous les cas, remplacez l'huile toutes les dix utilisations. Remplacez toute l'huile à la fois, ne mélangez pas de l'huile usagée avec de la nouvelle huile. L'huile usagée constitue un fardeau pour l'environnement. Ne la jetez pas dans la poubelle, mais suivez les directives en vigueur dans votre région.

TYPE DE L'ALIMENTATION	TEMPERATURE DE FRITURE (°C)
Pré-friture	170
Friture finale	190
Fondue parmesan	170
croquettes au fromage	170
Viande/Poisson/croquettes de pommes de terre	190
Poisson	150
Bâtonnets de poisson	180
Croquettes au fromage	180
Beignets	190
Croquettes de viande	190