

# Blender chauffant multifonction



Référence :

DOP140

Version :

1.3

Langue :

Français



## 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.

### Consigne de sécurité

S'IL VOUS PLAIT, PRENEZ LE TEMPS DE BIEN LIRE LA NOTICE D'UTILISATION PARTICULIEREMENT AVANT LA PREMIERE UTILISATION.

Une mauvaise utilisation de l'appareil peut l'endommager ou blesser l'utilisateur. Assurez-vous que vous utilisez l'appareil dans le but pour lequel il est conçu; nous refusons toutes responsabilités quant aux dégâts (aux dommages et intérêts) dus à une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.

1. 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.
2. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon endommagé, s'il est défaillant ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit.
3. Si le câble 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.
4. 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.).



## Notice d'utilisation

5. Ne plonger jamais votre appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide pour quelque raison que ce soit. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
7. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé près d'enfants ou de personnes invalides.
8. Gardez l'appareil à l'écart des sources de chaleur comme le gaz ou un four chaud.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (usage intérieur uniquement).
10. Ne toucher pas les lames et n'insérer pas d'objets (des couteaux, des fourchettes, des cuillères etc) dans le bol tandis que l'appareil fonctionne. Une spatule peut être utilisée quand le produit ne fonctionne pas, ce qui évite le risque de blessures.
11. Pour éviter toutes blessures, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes qui ne connaissent pas ces instructions.
12. N'utilisez jamais l'appareil quand le bol est vide et n'enlever pas le couvercle du bol avant que les lames ne soient complètement arrêtées.
13. Cet appareil est conçu pour trancher les petites quantités de nourriture, le bol ne doit en aucun cas être trop rempli.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
15. Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées,

manquant d'expérience ou de connaissance, si elles ont été formées, encadrées et ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sûreté et si elles comprennent les risques encourus.

16. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
17. Ne laissez jamais sans surveillance lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. 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.
19. N'utilisez pas l'appareil :
  - 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
20. Débranchez toujours l'appareil de la prise s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
21. Concernant les instructions de nettoyage des surfaces en contact avec de la nourriture, merci de vous référer au paragraphe ci-dessous « nettoyage » du manuel.
22. En ce qui concerne les instructions d'utilisation des accessoires, des temps d'opération et du choix des vitesses, merci de vous référer au paragraphe UTILISATION ci-dessous.
23. Maintenir l'appareil toujours propre car il entre en contact avec de la nourriture.

24. Il existe un risque de blessure en cas de mauvaise utilisation.
25. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames aiguisées lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
26. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
27. Accessoires, autres que ceux fournis avec l'appareil, doivent être accompagnés d'instructions en vue d'une utilisation en toute sécurité.
28. Soyez prudent si du liquide chaud est dans le mélangeur car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'un brusque dégagement de vapeur d'eau.
29. Les surfaces chaudes des éléments peuvent conserver une chaleur résiduelle après utilisation.
30. N'utiliser pas l'appareil si les lames sont endommagées.
31. 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
  - les environnements type chambres d'hôtes

(\*)**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.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

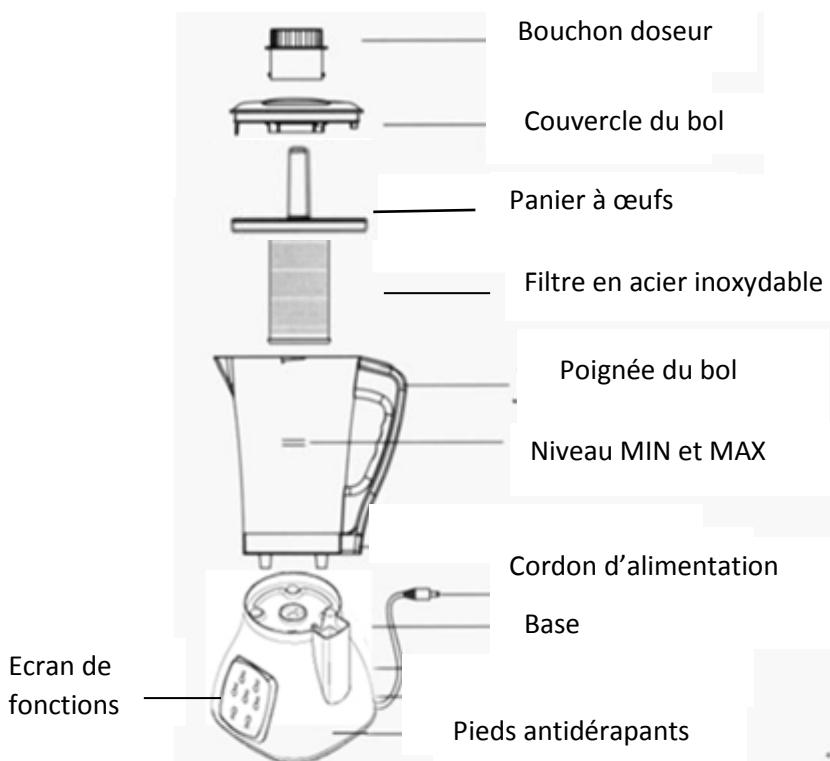
Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site [www.domoclip.com](http://www.domoclip.com)

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Voltage: 220-240V 50/60Hz

Puissance: moteur : 300W Élément chauffant: 800-900W

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Avant la première utilisation: nettoyer le bol et le couvercle avec un chiffon humide

## UTILISATION

1. Placez la base de l'appareil sur une surface plane et fixer le bol en alignant la poignée sur la base.
2. Une fois que tous vos ingrédients et liquides sont dans le bol, fixez le couvercle en tournant dans la sens des aiguilles d'une montre et en alignant la flèche indiquée sur le couvercle avec celle de la poignée du bol jusqu'au verrouillage. Assurez-vous également de bien fixer le bouchon doseur sur le couvercle.

# DomoClip®

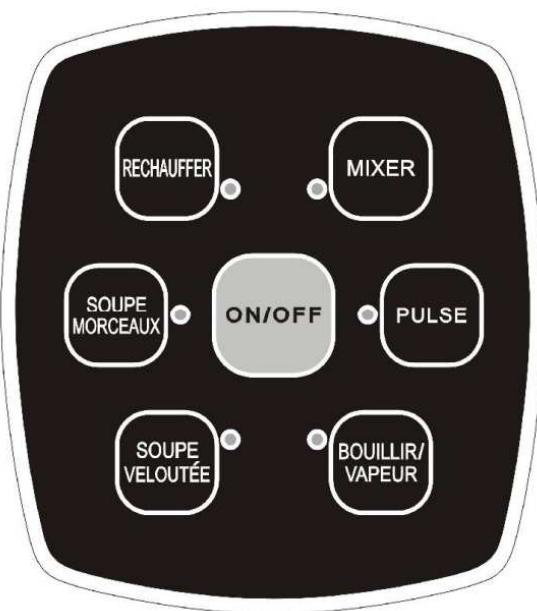
## Notice d'utilisation

Note : Coupez vos ingrédients en cubes de 2/3cm car si les morceaux sont trop gros, le temps de cuisson programmé sera peut-être insuffisant.

3. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton on/off, il s'allumera afin de signaler que l'appareil prêt à fonctionner.

Note : Si une alarme se fait entendre à ce moment-là, débrancher l'appareil et vérifiez si le couvercle est bien fixé et le niveau d'eau correct (voir ci-dessus)

4. Afin de commencer le processus de cuisson : vous avez 6 choix possibles comme décrit ci-dessous :



Option	Description	Temps
Soupe avec morceaux	Pour réaliser des soupes contenant de petits morceaux de légumes. Cette fonction cuit et mixe légèrement à la fin du cycle.	22-30 min Jusqu'à 12000 tour/min Jusqu'à 100°C
Velouté	Pour réaliser des soupes lisses. Cette fonction cuit et mixe les légumes tout au long du cycle. Elle peut être utilisée pour réaliser des coulis.	22-30 min Jusqu'à 15000 tour/min Jusqu'à 100°C
Vapeur/Bouillir	Cette fonction permet de faire bouillir des liquides ou de faire cuire des aliments dans l'eau et de faire cuire des œufs grâce au support fourni.	20 min Jusqu'à 100°C
Pulse	Permet d'utiliser la vitesse maximale de l'appareil par à-coup de courte durée et sur un temps très court.	3 secondes Jusqu'à 15000 tour/min



## Notice d'utilisation

Mixer	Cette fonction mixe les aliments uniquement.	1 min 40 s Jusqu'à 15000 tour/min
Réchauffer	Cette fonction permet de réchauffer des préparations. Elle alterne chauffe et mixage.	12 min Jusqu'à 50°C

Les temps de cuisson ci-dessus peuvent vous servir de base de référence.

Les fonctions Pulse et Mixer ne doivent être utilisées plus de 2min30sec.

Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients pendant le processus de cuisson, vous pouvez retirer le bouchon doseur et les insérer sans interrompre le programme.

5. Appuyer sur ON/OFF et choisissez votre programme, l'appareil émet un bip qui indique qu'il se met en marche.

6. Quand votre préparation est terminée, l'appareil va biper 3 fois s et l'indicateur lumineux s'éteint.

Note : Si l'indicateur lumineux s'allume et bip continuellement cela indique que quelque chose a été mal fait.

- Le couvercle n'est pas fermé correctement
- Il n'y a pas d'eau dans le bol
- Le bol n'est pas fixer correctement sur la base
- Le moteur surchauffe, il faut alors arrêter l'appareil, séparer la bol de la base, attendre 5 minutes ou plus afin qu'il refroidisse puis réassembler le tout.
- L'eau ou autre liquide dépasse le niveau MAX indiqué
- Le niveau d'eau ou d'autres liquides est en dessous du MIN indiqué

Note : Les programmes prédéfinis ci-dessus s'appuient sur une opération sans interruption. Une interruption provoque l'annulation du programme. En relançant le programme, les étapes de cuisson seront répétées ce qui peut changer les résultats.

### Pulse :

Appuyez sur le bouton ON/OFF puis appuyez sur le bouton PULSE pendant le temps souhaité pour faire tourner le moteur et lâcher le bouton pour arrêter.

Vous pouvez aussi appuyer une seule fois sur le bouton PULSE pour un cycle de 3 secondes.

### Cuisson vapeur:

Remplir le bol d'eau entre le niveau EAU MINIMUM et VAPEUR MAX indiqué sur le bol. Insérer le panier à œufs dans le bol. La cuisson vapeur est programmée pour un cycle de 20 minutes.

Il faut compter 4 minutes pour des œufs coque, 6 minutes pour des œufs mollets et 10 minutes pour des œufs durs, à compter de l'ébullition.

Appuyer sur ON/OFF pour arrêter le cycle de cuisson quand vous le souhaitez.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

### Bouillir :

Remplir le bol d'eau (entre le niveau EAU MINIMUM et BOUILLIR MAXIMUM indiqué sur le bol, placez dans le bol les aliments que vous voulez faire bouillir, la cuisson dure environ 20 minutes.

### Réaliser vos soupes :



**Attention:** Il n'est pas conseillé d'utiliser de la viande crue dans cet appareil. La viande et le poisson doivent être précuits. Ne pas ajouter d'ingrédient encore gelés. Ils doivent être à température ambiante.

### Réaliser un velouté :

Préparez l'appareil comme indiqué précédemment puis versez les ingrédients dans le bol et ajoutez le liquide jusqu'au niveau de remplissage requis. Appuyer sur la fonction SOUPE VELOUTE.

### Réaliser une soupe avec morceaux :

Insérez le filtre sur le bol. L'anneau circulaire à la base du bol permet de placer le filtre correctement et de garantir qu'il est verrouillé lorsque le couvercle est posé.

Préparez l'appareil comme indiqué précédemment puis versez les ingrédients à l'intérieur du filtre et ajoutez le liquide jusqu'au niveau de remplissage requis. Appuyez sur SOUPE MORCEAUX.

Si vous souhaitez ajouter d'autres ingrédients pendant le processus de cuisson, vous pouvez retirer le bouchon doseur et les insérer sans interrompre le programme. N'ouvrez pas le couvercle car cela interrompra le programme et vous risqueriez de vous brûler avec la vapeur d'eau.

Une fois votre soupe prête, l'appareil émet un bip et arrête de fonctionner.

Vous pouvez à présent verser votre soupe dans un récipient en faisant attention lorsque vous retirez le couvercle car la préparation est très chaude.

Note : Tous les liquides ajoutés dans l'appareil doivent être à température ambiante et doivent respecter les niveaux indiqués sur le bol.

Les fonctions « soupe veloutée » et « soupe morceaux » sont destinées à la réalisation de soupes et non pour réchauffer des soupes préalablement préparées.

Vous pouvez interrompre à tout moment un programme en appuyant sur ON/OFF.



### **AVERTISSEMENT:**

Les ingrédients avec une haute teneur en amidon ou en sucre peuvent facilement coller à la plaque chauffante et brûler.

De la chaleur ou de la vapeur brûlante peut s'échapper du couvercle, faire très attention lorsque vous le retirez.

### Réchauffer vos préparations :

Les soupes que vous avez préalablement préparées peuvent être réchauffées.



## Notice d'utilisation

1. Préparez l'appareil comme indiqué précédemment et versez la soupe que vous souhaitez réchauffer dans le bol en respectant les limites MAX et MIN indiquées.
2. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton ON/OFF, assurez-vous que le couvercle est bien fixé et appuyez sur le bouton RECHAUFFER.

Ce programme suivra le processus suivant : Mixer / Chauffer / Mixer / Chauffer

Ce processus continuera jusqu'à ce que la température de 45°C -50°C soit atteinte. Lorsque votre soupe est réchauffée, un bip se fait entendre.

Le temps de réchauffage dépendra de la quantité de soupe. Il est d'environ 10 à 12 minutes.

Note : ce programme n'est pas un programme de cuisson, il permet simplement de réchauffer une préparation déjà précuite.

### **Mixer :**

Le blender chauffant peut aussi être utilisé comme mixeur. Préparez l'appareil comme indiqué précédemment puis ajoutez vos ingrédients à mixer. Appuyer sur MIXER.

Note : les ingrédients doivent avoir une épaisseur maximum de 3-4 cm afin que le capteur de sécurité ne s'enclenche pas (ce qui arrête l'appareil). Ils ne doivent pas dépasser le niveau MAXIMUM. Il n'est pas possible de mixer des fruits, légumes ou viande secs.

Versez les ingrédients dans le bol, branchez l'appareil et appuyez sur la touche ON/OFF. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé et appuyez sur le bouton MIXER.

Le programme MIXER est un programme qui alterne 4 périodes de 20-25 secondes de mixage à haute vitesse et des pauses. Il est possible de l'interrompre en appuyant sur ON/OFF.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Toujours débrancher l'appareil du courant avant de le laver.

Ne pas passer l'appareil au lave-vaisselle.

Ne pas plonger l'appareil ou le bol dans l'eau ou dans un autre liquide.

Nettoyer la surface de l'unité de base et l'extérieur du bol avec un chiffon doux et humide.

Laver le couvercle sous l'eau chaude et savonneuse.

Rincer l'intérieur du bol pour éliminer les restes de soupe ou des morceaux.

Attention: les lames à l'intérieur du bol ne sont pas amovibles et sont très tranchantes, il faut faire très attention lors du nettoyage. Aider-vous de la brosse livrée avec l'appareil.

Pour venir à bout des tâches résistantes, utilisez l'un des programmes de l'appareil pour faciliter l'opération de nettoyage.

- Ajouter 800 ml d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Mettre le couvercle.
- Mettre l'appareil sous tension.
- Appuyer sur la fonction Mixer ou la fonction Pulse
- Vous pouvez arrêter l'opération de nettoyage à tout moment en mettant l'appareil hors tension.



## Notice d'utilisation

### Problèmes et solutions :

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas et ne sonne pas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le bol n'est pas fixé correctement sur la base.</li><li>2. Le couvercle n'est pas fixé correctement.</li><li>3. Il n'y a pas suffisamment de liquide dans le bol.</li><li>4. Il y a quelques éclaboussures autour du capteur de dépassement du liquide.</li></ol>
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Le couvercle est lâche.</li><li>2. Le niveau de liquide est trop bas à cause de l'évaporation pendant la cuisson.</li><li>3. Il y a trop de liquide dans le bol.</li><li>4. Le bol n'est pas positionné correctement sur la base</li></ol>
Les ingrédients sont trop gros à la fin du cycle de cuisson.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement au début. La taille idéale est de 2-3cm.</li><li>2. Un programme incorrect a été sélectionné.</li><li>3. Pas assez d'eau ajoutée à la recette.</li></ol>
Les ingrédients ne sont pas assez cuits à la fin du programme	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement.</li><li>2. Un cycle de soupe incorrect a été utilisé pour le volume ajouté.</li><li>3. Trop d'eau ou d'aliments, le filtre est bloqué.</li><li>4. Certains ingrédients nécessitent une cuisson plus longue: sélectionnez les fonctions de cuisson manuelles.</li></ol>
La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson s'est terminé avant	Il y avait trop de liquide dans l'appareil et le capteur de dépassement s'est activé.
Les aliments sont brûlés et collés au fond de l'appareil.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Les ingrédients ont des très hautes teneurs en amidon et/ou sucre. Modifier la recette la prochaine fois.</li><li>2. Trop d'aliments et pas assez de liquide dans la recette.</li></ol>

# DomoClip®

## Notice d'utilisation



### Mise au rebut correcte de l'appareil (Équipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



**DOMOCLIP**

BP 61071

67452 Mundolsheim - FRANCE

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis