

# DomoClip®

Notice d'utilisation

## Maxi friteuse 6 L



Référence : DOC149  
Version : 1.3  
Langue : Français

# 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

MERCI DE LIRE CES INTRUCTIONS AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ LES DANS LE CAS D'UN FUTUR BESOIN.

Un usage ou une action incorrecte est susceptible d'endommager l'appareil.

Utiliser l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Nous déclinons toutes responsabilités en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation.

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. Brancher toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Ne pas utiliser l'appareil avec un câble endommagé ou après un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé de n'importe quelle façon.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont continuellement surveillés. Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

physiques, mentales et sensorielles réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou instruites concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers que cela implique.

6. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.
7. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
9. Débrancher la friteuse de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.
10. 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

Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

11. 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.
12. Placer l'appareil sur une surface plane.
13. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
14. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et évitez qu'il

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

n'entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).

15. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
16. Lors de l'utilisation, déroulez toujours complètement le câble d'alimentation de son logement afin d'éviter la surchauffe de l'appareil.
17. Ne jamais déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
18. Garder l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
19. Garder l'appareil à l'écart de tissus, rideaux ou tout autre matériaux inflammables afin d'éviter de déclencher un incendie.
20. 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.
21. 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
  - Les fermes
  - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel
22. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
23. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une situation stable avec les poignées (s'ils en ont) placées de sorte à éviter les éclaboussures de liquides chauds.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

24. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

(\*)**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.

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

### 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.
- Cette friteuse est protégée avec un système de sécurité (bouton « RESET » sur l'arrière du bloc thermostat). Il peut être réactivé de nouveau en poussant le bouton avec un objet pointu (par exemple un stylo mais n'oubliez pas de débrancher la friteuse auparavant), qui éteint la machine automatiquement s'il y a surchauffe et qui permet à l'élément chauffant de fonctionner uniquement quand l'élément est

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

correctement mis en place sur la friteuse.  
- Être sûr ne pas endommager l'élément chauffant.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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

Power : 3000W

#### AVANT LA PREMIERE UTILISATION

L'appareil doit être essuyé à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide puis séchez.

Le bac à frire, le couvercle (après avoir retiré le filtre carbone) et le panier peuvent être lavés dans de l'eau chaude avec votre liquide vaisselle habituel. Puis séchez les parfaitement (il ne doit pas rester de traces d'humidité).

**N'utilisez aucun détergents (ou éponges) abrasifs.**

**Attention:**

**Maintenez l'élément chauffant éloigné de toute source d'eau!**

Ne déformez pas et n'endommagez pas, de quelque façon que ce soit, les capteurs de températures qui font partie de l'élément chauffant.

Vous pouvez simplement essuyer l'élément chauffant et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Assemblez l'appareil après nettoyage en veillant à ce que l'élément chauffant soit bien fixé sinon il ne fonctionnera pas.

### UTILISATION

#### Conseils d'utilisation :

##### Important :

- **Nous vous conseillons de n'utiliser que de l'huile ou de la graisse liquide pour la cuisson et non de la graisse solidifiée**
- Ne jamais utilisez la friteuse à vide.
- Les aliments doivent être ajoutés lorsque la température atteinte est compris entre 170°C et 190°C.
- Versez l'huile dans le bac à frire. Celui-ci doit être froid.
- L'huile « 1<sup>ère</sup> pression à froid » ou l'huile d'olive, de tournesol, de lin, la graisse de porc et le beurre ne peuvent pas être utilisées dans la friteuse.
- Ne mélangez jamais de l'huile à frire et de la graisse liquide car cela provoquera la formation de mousses, ce qui est dangereux.
- Les niveaux à respecter sont à l'intérieur du bac à frire. Le niveau maximum ne doit jamais être dépassé, le niveau minimum doit être respecté.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

Risque de surchauffe !

**Soyez extrêmement prudent en manipulant l'huile chaude et tenez les enfants à l'écart.**

**Danger : risques de brûlures !**

### **Préparer la friteuse :**

1. Insérez l'élément chauffant dans les deux rails du bac sinon la friteuse ne pourra pas se mettre en marche.
2. Placez la friteuse sur une table (plane), éloigné des murs. Eviter les coins d'une pièce et ne disposez pas l'appareil sous une hotte aspirante.
3. Branchez la friteuse. Versez l'huile. Surveillez le niveau à respecter, le niveau MAX ne doit pas être dépassé et il ne faut pas être au-dessous du niveau Min.

**L'élément chauffant sur le fond du bac à frire doit toujours être couvert d'huile.**

**Ne jamais utiliser l'appareil sans huile.**

**Attention ! Veillez à ne pas mettre d'eau en contact avec l'huile.**

Note : la protection anti surchauffe s'activera si le niveau d'huile est en dessous du MIN ou s'il y a trop de résidus d'aliments dans l'huile.

Eteignez alors la friteuse et appuyez sur le bouton « reset », situé à l'arrière du bloc thermostat, avec un stylo équipé d'une mine de 5mm.

4. Après utilisation, laissez l'élément chauffant refroidir un moment puis retirez-le.

### Les paniers :

Le grand panier est conçu pour les grosses pièces de viandes ou grandes quantités de nourriture.

Les deux petits paniers permettent de réaliser de plus petites portions de nourriture.

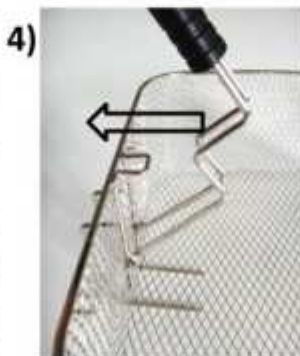
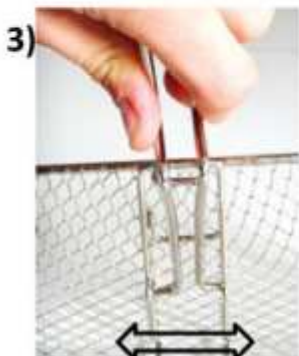
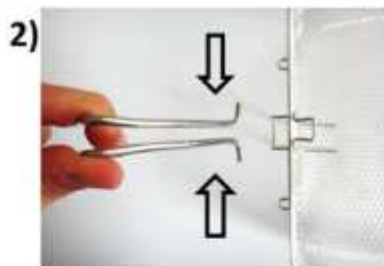
### Observer la cuisson des aliments :

Vous pouvez observer la cuisson de votre friture au travers de la fenêtre du couvercle, soulever légèrement le panier vous permet de mieux voir.

### Assemblage des poignées du panier à frire :

# DomoClip®

## Notice d'utilisation



### Faire frire vos aliments :

Toujours utiliser le panier à frire !

1. Branchez la friteuse. Le voyant lumineux rouge s'allume. Réglez la température de la friteuse grâce au thermostat et en fonction des aliments choisis. La friteuse commence à chauffer. Le voyant s'allume en vert jusqu'à que la température soit atteinte. Lorsque la température est atteinte, le voyant vert s'éteint.
2. Disposez vos aliments dans le panier (grand ou petit) une fois accroché au rebord du bac à frire et répartissez-les correctement à l'intérieur. Ne mettez pas trop de nourriture dans le panier. Ensuite immergez doucement le panier grâce à la poignée.



3. Fermez le couvercle (équipé du filtre carbone). Ce couvercle est spécialement conçu pour réduire les éclaboussures et les odeurs de friture.
4. Vous pouvez voir évoluer votre cuisson à travers la vitre du couvercle.

Si l'huile se met à mousser excessivement, ouvrez le couvercle et remuez le panier en le soulevant et l'abaissant plusieurs fois grâce aux poignées.

Maintenez le couvercle fermé le plus possible afin d'éviter les éclaboussures et les fumées mal odorantes.

### Lorsque votre friture est prête :

- Ouvrez le couvercle



# DomoClip®

## Notice d'utilisation

Attention ! Il peut être chaud !

- Soulevez le panier et accrochez-le au bord du bac.
- Lorsque l'excédent s'est écoulé, vous pouvez décrocher le panier et le vider.

### Note :

Ne retirez pas la nourriture au-dessus de la friteuse, cela évitera de souiller davantage l'huile.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE	TYPE DE NOURRITURE	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES
Approx. 160° C - 170°C	Beignets	2-4
	Chips	2-4
	Volaille	5-10
	Plats à base de pommes de terre	3-5
	Frites	5-8
	Bœuf	5-10
	Côte de veau	5-10
Approx. 180° C - 190°C	Poisson	5-7
	Steaks	1-3
	Kebabs	2-3
	Nourriture congelée	En accord avec les instructions de l'emballage

Ces informations sont approximatives et dépendent de la taille, du poids et de la température des aliments.

### Risques d'éclaboussures :

- Afin d'éviter des projections d'huile chaude, veillez à ce que les aliments utilisés ne soient pas mouillés et insérez les lentement dans l'huile.

Si la graisse mousse excessivement, soulevez le panier plusieurs fois comme décrit ci-dessus.

### Ne transportez jamais la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude. Danger de brûlures !

- Laissez toujours refroidir la friteuse avant de toucher les différentes parties : par exemple : les bords du bac à frire ou les vapeurs s'échappant de la friteuse peuvent être chaudes.
- Veillez à ne pas tirer le câble d'alimentation ou pousser la friteuse car elle pourrait tomber.

**Danger: brûlures !**

### Conseils importants :

Il est important de respecter les températures indiquées, les aliments ne doivent pas être frits au-delà d'une coloration dorée :

- 170°C pour tous les légumes, aliments panés ou tout autre produit contenant de l'amidon.
- 190°C pour les volailles, viandes sans panures.
- Séchez-bien les aliments avant de les utiliser. Retirer aussi l'excédent de farine ou de panure lorsque vous vous en servez pour paner vos aliments.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation

### Après cuisson :

- Les résidus de nourriture doivent être régulièrement retirés de l'huile de friture
- l'huile doit refroidir après cuisson, ensuite seulement il sera possible de la mettre dans un bol.
- Après le nettoyage du bac à frire et des paniers, vous pouvez filtrer votre huile refroidie au travers d'un papier filtre ou d'une passoire fine et la remettre dans le bac.
- Avec du poisson ou de la viande, l'huile peut être utilisée 5 à 10 fois. Lorsqu'il s'agit de légumes, vous pouvez l'utiliser plus longtemps.

**Attention !** L'huile trop souillée peut s'enflammer (changez la lorsque l'odeur commence à être étrange ou que la couleur de l'huile vire au brun).

N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu de friteuse.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.

Faites très attention en manipulant l'élément chauffant car il peut rester chaud un certain temps après l'arrêt de la friteuse.

**N'utilisez pas de produits ou objets abrasifs pour le nettoyage de votre appareil.**

### 1. Nettoyer et conserver l'huile de friture :

- Les résidus de nourriture doivent être régulièrement retirés de l'huile de friture
- Laissez tout d'abord refroidir l'huile, puis versez-la dans un récipient en métal ou en verre puis nettoyez le bac à frire.

Accrochez le panier sur le bord du bac à frire et placez un papier filtre au fond.

Versez à nouveau doucement l'huile dans le bac à frire au travers du panier ainsi équipé et n'utilisez le papier à filtrer qu'une seule fois.

### Conserver l'huile :

- Si l'huile est utilisée régulièrement, elle peut être conservée dans la friteuse, couvercle fermé et stockée dans un endroit sec.
- Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, l'huile peut être conservée dans un récipient à l'abri de la lumière.

**Attention ! L'huile contenant trop de résidus de nourriture peut s'enflammer spontanément en cas de surchauffe, c'est pourquoi il faut la remplacer régulièrement comme indiqué précédemment.**

- Une grande quantité d'huile usagée ne doit pas être jetée dans les conduits d'évacuations de votre habitat, rendez-vous au point de collecte conçus à cet effet.

### 2. Nettoyez la friteuse :

- Le bac à frire, le couvercle (retirez le filtre carbone) et les paniers peuvent être lavés dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

# DomoClip®

## Notice d'utilisation



**Mise au rebut correcte de l'appareil**



**(Equipement 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.



*Pour en savoir plus :*

[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**DOMOCLIP**

**BP 61071**

**67452 Mundolsheim**

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