

Siméo

Notice d'utilisation



L'Atelier du Chocolat

FC 220

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que votre appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Descriptif produit



1	Couvercle céramique	6	Fourchettes de trempage
2	Elément chauffant	7	Piques à fondue (4)
3	Voyant marche/arrêt	8	Couppelles à chocolat (4)
4	Bol céramique	9	Biberon de remplissage
5	Louche	10	Bâtonnets plastiques pour sucettes en chocolat

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas assembler votre appareil si la chauffe fonctionne.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le bol céramique (4).
- Ne pas verser d'aliments (liquides / solides) directement dans l'élément chauffant (2).
- Le bol (4), le couvercle (1) et l'élément chauffant (2) deviennent chauds au bout de quelques minutes d'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler.
- Nous déconseillons l'emploi d'autres moules que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas laver les moules au lave-vaisselle.
- Faire uniquement fondre du chocolat dans votre appareil.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

Recommandations de sécurité générales

- Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !
- Ne pas laisser les enfants se servir seuls de l'appareil. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de réparer l'appareil soi-même et de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours confier l'appareil à un professionnel d'un Centre Technique Siméo.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Nettoyez les différents éléments et accessoires, à l'exception de l'élément chauffant dans de l'eau savonneuse.
- Passez une éponge humide à l'intérieur et à l'extérieur de l'élément chauffant.
- Séchez soigneusement ces différents éléments.

Montage

- Placez le bol en céramique (4) dans l'élément chauffant (2).
- Positionnez le couvercle (1).

Mise en service

- Branchez la prise, l'appareil s'allume immédiatement.
- Le voyant marche/arrêt (3) s'éclaire.

La fondue au chocolat

- Placez dans le bol céramique 200 à 400 g de chocolat préalablement cassé en morceaux.
- Positionnez le couvercle sur le bol et laissez fondre le chocolat durant environ 5 minutes.
- Otez le couvercle et mélangez à l'aide d'un fouet.
- Remplacez le couvercle.
- Continuez de surveiller et de mélanger régulièrement votre chocolat.
- Le chocolat va mettre environ 20 à 25 minutes à fondre totalement (variable selon la quantité et le type de chocolat).

Note : De manière à préserver des qualités gustatives et la saveur du chocolat, il est primordial de ne pas le faire fondre à des températures trop élevées (maximum 35°). Votre appareil régule la température de fonte de manière à préserver toutes les qualités de votre chocolat.

- Ajoutez si vous l'estimez nécessaire un peu d'eau, de lait, de crème tièdes ou un peu d'huile de manière à fluidifier le chocolat.
- Dégustez votre fondue au chocolat avec par exemple :
 - des fruits frais (poires, bananes, pamplemousse, carambole,...),
 - des fruits secs et confits (dattes, figues, pruneaux, noisettes,...),
 - de la brioche ou des gâteaux (pain d'épices, macarons, meringues, cake, cannelés,...),
 - de la guimauve, du nougat,...
- Vous pourrez encore enrober vos fruits ou douceurs au chocolat de noix de coco râpée, vermicelles, copeaux de chocolat blanc, ...

Note : Pour obtenir une coque de chocolat sur vos fruits, congelez-les durant une heure minimum, et ne les sortez qu'au dernier moment. Le chocolat chaud enrobant les fruits froids va se solidifier et former une coque craquante.

Réutilisation du chocolat

Vous pouvez réutiliser le chocolat restant de votre fondue. Pour ce faire récupérez le chocolat et entreposez-le dans un endroit frais et sec.

Lors de votre prochaine utilisation, faites le fondre au bain-marie en prenant soin d'ajouter quelques centilitres d'eau.

Vous pouvez aromatiser le chocolat avec des liqueurs ou spiritueux. Comptez environ 5 cl de liqueur pour 500 g de chocolat.

Arôme recherché	Nous vous conseillons
- Orange	- Grand Marnier / Cointreau
- Café	- Kahlua / Café fort
- Menthe	- Crème de menthe
- Coco	- Crème de noix de coco

Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande,...

Moulages en chocolat

- Placez dans le bol céramique 200 à 400 g de chocolat préalablement cassé en morceaux.
- Positionnez le couvercle sur le bol et laissez fondre le chocolat durant environ 5 minutes.
- Otez le couvercle et mélangez à l'aide d'un fouet.
- Continuez de surveiller et de mélanger régulièrement votre chocolat.
- Le chocolat va mettre environ 20 à 25 minutes à fondre totalement (variable selon la quantité et le type de chocolat).

Note : De manière à préserver des qualités gustatives et la saveur du chocolat, il est primordial de ne pas le faire fondre à des températures trop élevées (maximum 35°). Votre appareil régule la température de fonte de manière à préserver toutes les qualités de votre chocolat.

- Nous vous déconseillons d'ajouter un liquide (eau, lait, crème, huile,...) ce qui rendrait les chocolats mous et difficiles à démouler.
- Une fois que le chocolat est uniformément fondu, utilisez la louche pour remplir les moules de votre choix.
- Il est important que les moules soient bien remplis jusqu'en haut et que la surface du chocolat soit lissée.
- Entreposez alors vos moules dans un endroit frais et sec (à défaut au réfrigérateur) pour que les chocolats durcissent.
- Le temps nécessaire au durcissement est d'environ 2 heures, mais peut varier selon le type de chocolat utilisé, l'ajout ou non de liquide et l'endroit de stockage.
- Une fois que les chocolats sont bien secs et durs, démoulez-les en tapant doucement sur les moules.

Quelques conseils

1. Les accessoires :

- Moules divers : coquillages, sucettes, fleurs, ... (*)
- Louche : pour le remplissage des moules.
- Biberon : pour les décors délicats et les détails.
- Fourchette et cuillère blanches : pour tremper les aliments que vous ne pouvez pas percer (petits gâteaux, amandes, ...).
- Sachets pour la conservation de vos chocolats.

(*) liste non contractuelle, susceptible de modifications sans préavis.

2. Décoration :

- Avant de verser le chocolat dans les moules, il est possible de décorer le fond des moules avec du pralin, des vermicelles en chocolat, de la noix de coco râpée, ...
- Une fois les chocolats durcis, vous pourrez les décorer avec du chocolat au lait ou blanc fondu que vous placerez dans le biberon.
- Outre les chocolats "pleins", vous pouvez également réaliser des chocolats fourrés :
 - Faire fondre le chocolat comme indiqué précédemment.
 - Une fois que le chocolat est bien fondu, enduisez avec le doigt le fond de votre moule, pour bien en marquer les détails.
 - Remplir les moules jusqu'en haut.
 - Laisser reposer 15 / 20 minutes puis renverser les moules au-dessus d'un récipient de manière à ôter le chocolat contenu dans les moules. Bien laisser s'égoutter les chocolats sur une grille. Maintenez le chocolat restant au chaud.
 - Faites durcir cette coque de chocolat environ 45 minutes.
 - Fourrez les chocolats avec les douceurs de votre choix : noisettes, écorces d'oranges confites, griottes au kirsch (égouttées), ganache, confiture de lait, éclats de nougat, ...
 - Laisser sécher 15 minutes environ puis recouvrir de chocolat fondu.
 - Lisser la surface des chocolats et laisser sécher environ 2 heures dans un endroit frais et sec.
 - Une fois que les chocolats sont bien secs et durs, démoulez-les en tapant doucement sur les moules.

Entretien

- Procédez aux opérations d'entretien uniquement appareil débranché et totalement refroidi.
- Videz le chocolat restant dans la poubelle (ne pas le verser dans votre évier, en durcissant le chocolat le boucherait).
- Le bol céramique, son couvercle et les coupelles sont compatibles lave-vaisselle.
- Les autres éléments (moules, fourchettes, louche, biberon, ...) sont à laver à l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'élément chauffant avec une éponge humide, ne pas le plonger dans l'eau.

Note : Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation, sans cela les résidus de chocolat refroidis vont être difficiles à éliminer.

Caractéristiques techniques

Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	70 W

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

The logo for Siméo features the brand name in a bold, italicized, sans-serif font. Below the text is a decorative horizontal line that starts as a thin curve on the left and ends as a thin curve on the right, passing under the 'o'.

ELECTROPEM - Parc d'activités « Les Découvertes »

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tél : +33 (0)3 88 18 32 00 - Fax : +33 (0)3 88 18 32 04
Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr