

Siméo

Notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

Référence	QC340
Puissance	980 W
Tension d'utilisation	220V - 240 V ~ 50Hz
Longueur cordon d'alimentation (cm)	180
Dimensions (cm)	L 39 x l 31 x h 25
Poids (kg)	3,6
Volume du récipient (l)	4

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.

Note :

L'endommagement du revêtement anti-adhésif du récipient n'est pas couvert par la garantie.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

Siméo

ELECTROPEM

Avenue du 8^{ème} régiment de Hussards 68132 ALTKIRCH
Tél. : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

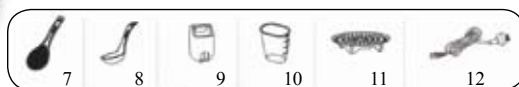
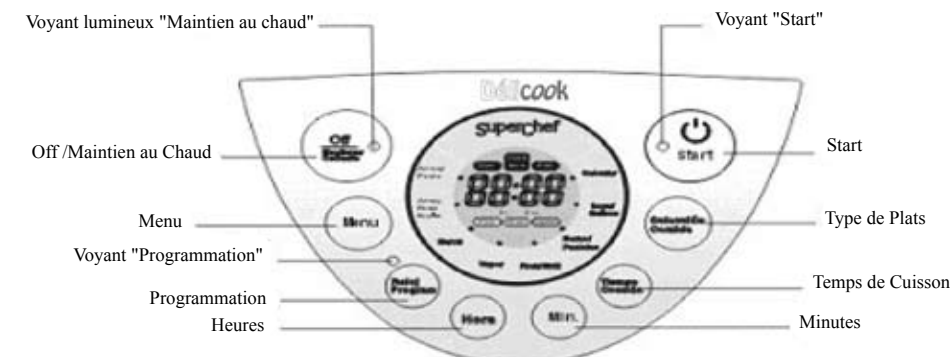


Délicook SuperChef QC 340

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet 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.

Vous trouverez dans le livre ci-joint de nombreuses recettes qui vous permettront de découvrir toutes les possibilités de votre Délicook.

Descriptif technique



1	Valve vapeur	7	Spatule
2	Bouton d'ouverture du couvercle	8	Cuillère
3	Couvercle	9	Support pour spatule/cuillère
4	Panneaux de commande	10	Verre mesureur
5	Ecran	11	Accessoire vapeur
6	Poignée de transport	12	Cordon d'alimentation

Recommandations de sécurité particulières

- Le récipient peut être lavé au lave-vaisselle.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand 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.
- Déroulez le cordon totalement afin d'éviter sa surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex : torchons, ...)
- Ne jamais couvrir la valve située sur le couvercle de l'appareil.
- L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.
- Le récipient devient chaud lorsque vous utilisez l'appareil, utilisez des gants ou des maniques pour le retirer.
- De la vapeur risque de s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. Prenez garde à ne pas vous brûler.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans le récipient. Retirer au préalable tous les papiers d'emballages (aluminium, film alimentaire, ...) susceptibles de s'y trouver.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif, son endommagement n'est pas couvert par la garantie.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique, ...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux

inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons, ...).

- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe, ...).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois, ...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Éteignez votre appareil avant de le débrancher.
- Ne pas intercaler d'objet, de carton, papier aluminium, ... entre le récipient et le corps intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le récipient.
- Utiliser l'appareil uniquement avec le récipient fourni ou avec un récipient fourni par un dépositaire agréé.
- Assurez-vous que l'extérieur du récipient soit bien sec avant de placer celui-ci dans l'appareil.
- Ne jamais excéder le niveau 8 du récipient.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'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 pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- 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 faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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.

Présentation du panneau de commande

- Bouton Start

Après avoir branché le cordon d'alimentation le voyant 'Start' clignote, indiquant que votre appareil est en veille.

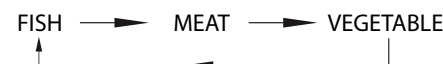
Après avoir choisi une fonction à l'aide du bouton Menu appuyez sur Start, le voyant rouge reste allumé et votre appareil commence à chauffer.

- Bouton Type de plats

Lors de l'utilisation des fonctions Vapeur et Grill, vous pourrez choisir le type de plat cuisiné, ceci adaptant la puissance de chauffe de l'appareil.

En appuyant sur le bouton Type de plats les mots Fish (poisson), Meat (viande) et Vegetables (Légumes) vont apparaître dans l'écran.

Sélectionnez le plat en appuyant de manière répétitive sur Type de plats.



- Bouton Temps de cuisson

Lors de l'utilisation des fonctions Bouillir, Vapeur, Grill, Mijoter et Réchauffer vous pourrez programmer le temps de cuisson.

En appuyant sur le bouton Temps de cuisson vous pouvez spécifier le temps de cuisson à l'aide des touches Min et Heure.

Note : Un temps de cuisson est initialement programmé pour chaque fonction.

- Boutons Heure et Min

Ces deux boutons permettent de régler l'horloge et le temps de cuisson de vos plats :

- Pour régler l'horloge, appuyez sur le bouton Heure ou Min pendant 2 secondes. L'heure qui apparaît dans l'écran clignotera.

Réglez l'heure exacte à l'aide des boutons Heure et Min.

Pour confirmer l'heure, appuyez sur le bouton Off / Maintien au chaud

- Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Temps de cuisson.

Réglez la minuterie à l'aide des boutons Heure et Min.

Note : Si vous ne réglez pas l'horloge au préalable, vous ne pourrez pas modifier le temps de cuisson, ni programmer le départ différé de l'appareil.

- Bouton Programmation

Cette fonction permet de différer la cuisson de votre plat jusqu'à 24h.

Pour cela, appuyez sur le bouton Programmation puis à l'aide des boutons Heure et Min, réglez l'heure de fin de cuisson de votre plat.

- Bouton Menu

Ce bouton vous permet de sélectionner le type de cuisson adapté à votre plat. Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix, les différentes fonctions défilent de la sorte :



Dans l'écran, apparaît le symbole · face à la fonction sélectionnée.

- Bouton Off / Maintien au chaud

À la fin de la cuisson votre appareil passe automatiquement en mode Maintien au chaud.

Appuyez sur le bouton Off / Maintien au chaud pour mettre votre appareil en veille et ainsi stopper le maintien au chaud.

Vous pouvez relancer la fonction maintien au chaud en appuyant à nouveau sur le bouton.

Les modes de cuisson

Après avoir préparé vos ingrédients selon la recette de votre choix, placez ces derniers dans le récipient, puis appuyez sur la touche Menu pour sélectionner le mode de cuisson adapté à votre recette.

• **Fonction Riz / Pâtes** Ⓞ 40 à 50 min (varie selon la quantité et le type de riz/pâtes utilisé)

- Verser le riz / les pâtes dans le récipient au moyen du verre doseur. Remplissez le verre mesureur à ras, comme indiqué ci-dessous.

- Complétez avec l'eau jusqu'au niveau correspondant indiqué dans le récipient.

Ex : Pour 2 verres mesureurs, complétez d'eau jusqu'au niveau 2 du récipient.

- Ajoutez sel, épices, bouillon, ... à votre convenance.

- La fonction Riz / Pâtes est sélectionnée d'office.

- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique de début de la cuisson

- Remuez de temps en temps avec la spatule fournie de manière à ce que le riz / les pâtes cuisent bien uniformément.

- L'horloge commencera à indiquer le décompte de temps quand il restera 15 minutes de cuisson.

- Le Délicook s'arrêtera automatiquement, une série de bips vous indique la fin de la cuisson.

- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.

- Au moment de servir, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.

- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.

- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



- **Fonction Riz / Pâtes Express** Ⓞ 30 à 40 min (varie selon la quantité et le type de riz/pâtes utilisé)

- Verser le riz / les pâtes dans le récipient au moyen du verre doseur. Remplissez le verre mesureur à ras, comme indiqué ci-dessus.

- Complétez avec l'eau jusqu'au niveau correspondant indiqué dans le récipient

Ex : Pour 2 verres mesureurs, complétez d'eau jusqu'au niveau 2 du récipient.

- Ajoutez sel, épices, bouillon, ... à votre convenance.

- Sélectionnez la fonction Riz / Pâtes Express en appuyant 1 fois sur la touche Menu.

- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique de début de la cuisson.
- Remuez de temps en temps avec la spatule fournie de manière à ce que le riz / les pâtes cuisent bien uniformément.
- L'horloge commencera à indiquer le décompte de temps quand il restera 8 minutes de cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement, une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Au moment de servir, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



• Fonction Bouillir

- Remplissez le récipient d'eau, sans dépasser le niveau 8.
 - Sélectionnez la fonction Bouillir en appuyant 2 fois sur la touche Menu.
 - Le temps d'ébullition est initialement réglé à 10 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.
- Temps de cuisson réglable de 5 à 30 minutes, départ différé 24h maximum.
- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique le début de la cuisson.
 - La minuterie comptera à rebours le temps programmé à partir du moment où l'eau commencera à bouillir.
 - Ajoutez alors les aliments dans l'eau.

- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand le temps programmé est écoulé. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Au moment de servir, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



• Fonction Vapeur

- Placez l'accessoire pour cuisiner à la vapeur dans le récipient.
- Versez de l'eau dans le récipient, 2 à 3 verres mesureur selon le plat et la quantité d'aliments à cuire.
- Sélectionnez la fonction Vapeur en appuyant 3 fois sur la touche Menu.
- Grâce au bouton Types de plats, choisissez le type d'aliment à cuire : Fish, Meat et Vegetables, ceci déterminera la température de chauffe et donc la quantité de vapeur :

1 - Fish (Poisson)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 20 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

Temps de cuisson réglable de 5 à 30 minutes, départ différé 24h maximum.

2 - Meat (Viande)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 30 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

Temps de cuisson réglable de 15 à 120 minutes, départ différé 24h maximum.

3 - Vegetables (Légumes)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 20 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

Temps de cuisson réglable de 5 à 42 minutes, départ différé 24h maximum.

- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique de début de la cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand le temps programmé est écoulé. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Au moment de servir, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



• Fonction Grill

- Sélectionnez la fonction Grill en appuyant 4 fois sur la touche Menu.
- Grâce au bouton Types de plats, choisissez le type d'aliment à cuire : Fish, Meat et Vegetables, ceci déterminera la température de chauffe :

1 - Fish (Poisson)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 42 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

Temps de cuisson réglable de 5 à 60 minutes, pas de départ différé.

2 - Meat (Viande)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 42 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

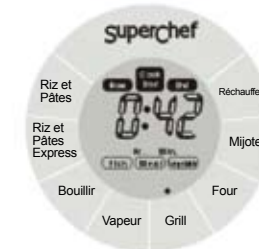
Temps de cuisson réglable de 5 à 60 minutes, pas de départ différé.

3 - Vegetables (Légumes)

Le temps de cuisson est initialement réglé à 42 minutes. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.

Temps de cuisson réglable de 5 à 60 minutes, pas de départ différé.

- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique de début de la cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand le temps programmé est écoulé. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Au moment de servir, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



• Fonction Four

- Si vous souhaitez réaliser un gâteau, un cake salé, ... dans le récipient, beurrez ou huilez ce dernier puis farinez-le avant d'y verser votre préparation.
- Sélectionnez la fonction Four en appuyant 5 fois sur la touche Menu.

- Le temps de cuisson est défini à 45 min.
- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique le début de la cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand les 45 min sont écoulées. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



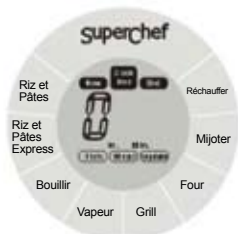
• Fonction Mijoter

- Sélectionnez la fonction Mijoter en appuyant 6 fois sur la touche Menu.
- Le temps de cuisson est initialement réglé à 1h. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.
- Temps de cuisson réglable de 1 à 4 heures, départ différé 24h.
- Appuyez sur le bouton Start et la cuisson commence. Une série de bips indique le début de la cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand le temps programmé sera écoulé. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



• Fonction Réchauffer

- Sélectionnez la fonction Réchauffer en appuyant 7 fois sur la touche Menu.
- Le temps de cuisson est initialement réglé à 25 min. Pour le modifier, appuyez sur la touche Temps de cuisson : l'affichage clignote. Puis utilisez les touches Heure et Min pour régler le temps de cuisson de votre choix.
- Temps de cuisson réglable de 8 à 25 minutes, départ différé 24h.
- Appuyez sur le bouton Start et le réchauffage commence. Une série de bips indique le début de la cuisson.
- Le Délicook s'arrêtera automatiquement quand le temps programmé sera écoulé. Une série de bips vous indique la fin de la cuisson.
- L'appareil passe alors en mode Maintien au chaud.
- Éteignez l'appareil en appuyant sur la touche Off / Maintien au chaud.
- Retirez le récipient de l'appareil en prenant garde à ne pas vous brûler.
- Débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil.



Le maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud s'enclenche automatiquement dès la fin de la cuisson, quelque soit le programme utilisé. Elle vous permettra de

déguster votre plat bien chaud, qu'importe le délais écoulé depuis la fin de la cuisson.

Lorsque la fonction est enclenchée le voyant rouge du bouton Off / Maintien au chaud est allumé.

Appuyez sur le bouton Off / Maintien au chaud pour la mise en veille de votre appareil. L'heure apparaît.

Attention ! N'utilisez pas cette fonction plus de 24h.

Le départ différé

Cette fonction permet de programmer la cuisson de votre plat jusqu'à 24h à l'avance.

Pour utiliser cette fonction, procédez comme suit :

- Sélectionnez le mode de cuisson adapté à votre plat à l'aide du bouton Menu.
- Appuyez sur le bouton Programmation.
- Programmez l'heure de fin de cuisson à l'aide des boutons Heure et Min.
- Appuyez sur le bouton Start.
- Les voyants des boutons Programmation et Start s'éclairent.
- L'heure de fin de cuisson apparaît sur l'écran.

Attention ! Nous déconseillons l'emploi de la programmation avec des produits fragiles, type lait frais, œufs, viande, ...

La fonction programmation est active pour les modes de cuisson suivants :

- Riz / Pâtes
- Riz / Pâtes Express
- Four
- Mijoter
- Réchauffer

Note : Le départ différé ne fonctionnera pas si vous n'avez pas réglé l'heure au préalable sur l'appareil.

Entretien et nettoyage

- Les opérations de nettoyage doivent être faites appareil débranché et totalement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus.

- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif du récipient.

- Le récipient se lave à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil.

- Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour l'entretien du revêtement extérieur.

- Ne pas laver le corps de l'appareil au lave-vaisselle.

- Nettoyage de la valve vapeur :

Il est conseillé de nettoyer la valve vapeur après chaque utilisation.

1. Retirez la valve du couvercle



2. Tournez et ouvrez le couvercle de la valve de vapeur



3. Nettoyez la valve à l'eau du robinet

4. Pour replacer la valve, veillez à aligner les flèches du couvercle et de la base.