

Siméo

NOTICE D'UTILISATION



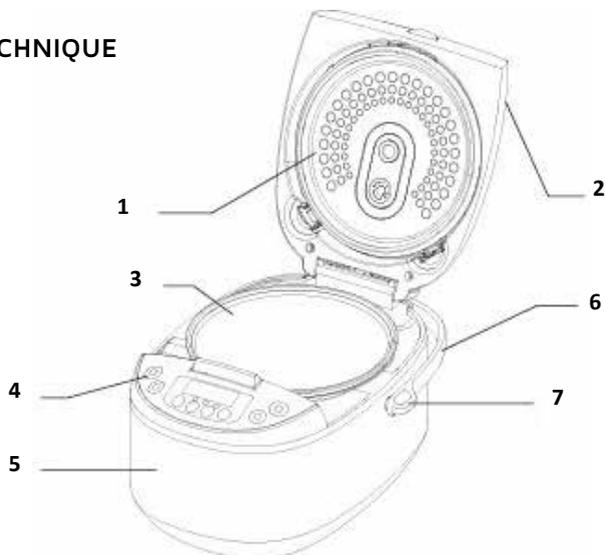
**MY FIRST DELICOOK - BLACK EDITION
QC331**

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. Couvercle intérieur amovible | 5. Corps de l'appareil |
| 2. Couvercle extérieur et valve vapeur | 6. Poignée de transport |
| 3. Bol | 7. Logement pour accessoires |
| 4. Panneau de commande | |

PANNEAU DE COMMANDES



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Le bol ne peut être confié au lave-vaisselle.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 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.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.

. Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- 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.
- Dérouler le cordon dans sa totalité afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est encore 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 de cuisine...)
- Ne jamais couvrir la valve vapeur située sur le couvercle de l'appareil.
- L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.
- De la vapeur va s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.
- L'appareil n'est pas sous pression, vous pourrez donc à loisir ouvrir le couvercle lors de la cuisson ou cuisiner couvercle ouvert si vous le souhaitez. L'utilisation couvercle ouvert est toutefois déconseillée pour la cuisson à la vapeur, qui s'en trouverait fortement allongée.
- La cuve devient chaude lorsque vous utilisez l'appareil, utilisez des gants ou des maniques pour manipuler la cuve.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la cuve, son endommagement n'est pas couvert par la garantie. Toujours utiliser les accessoires fournis ou des ustensiles de cuisine en bois.
- Ne jamais placer d'ingrédients emballés dans le bol. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage (aluminium, film alimentaire...) susceptible de les protéger.
- 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 intercaler d'objet, de carton, papier aluminium... entre la cuve et la surface de chauffe.
- Ne pas utiliser l'appareil sans sa cuve.
- Ne pas utiliser la cuve sans qu'elle soit placée dans l'appareil, ne pas la placer sur des plaques de cuisson, dans un four ou au four à micro-ondes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec la cuve fournie ou avec une cuve que vous vous serez procurée auprès d'un de nos centres services agréés.
- S'assurer que la cuve est bien sèche avant de la placer dans Délicook
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support souple (nappe, toile cirée...)
- Ne pas placer l'appareil au contact direct d'une surface fragile (table en verre, en bois...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où l'appareil est utilisé.
- 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 que le cordon d'alimentation soit débranché si vous ne l'utilisez pas.
- Toujours s'assurer que le bol est bien sec avant de le placer dans l'appareil.
- Ne jamais remplir le bol au-delà du niveau max.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins,

- bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.



Ne pas faire chauffer l'appareil à vide.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- 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.
- 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.
- 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 jamais obstruer les ouïes d'aération et veiller à périodiquement les débarrasser des résidus éventuels qui auraient pu s'y introduire.
 - 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 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.
 - Débranchez le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - En cas de non-utilisation prolongée



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

MODES DE CUISSON

Délicook dispose de 11 modes de cuisson pour répondre à toutes vos attentes.

Pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix, appuyez sur le bouton **Menu** autant de fois que nécessaire.

SLOW COOKER

En mode Slow cooker vous pourrez cuisiner à température douce et pour de longues durées vos plats mijotés : bœuf bourguignon, daubes, blanquettes, pot-au-feu... les aliments gardent tous leurs goûts et sont fondants et moelleux.

Le mode Slow cooker est programmé d'office pour une durée de cuisson de 5 h.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 5 à 8 h
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

BOUILLIR

Alliée des soupes, la fonction Bouillir vous permettra aussi de blanchir des légumes, monter rapidement vos préparations en température, cuire des œufs à la coque, mollets ou durs...

Le mode Bouillir est programmé d'office pour une durée de cuisson de 50 min.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 50 minutes à 4 h.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

MIJOTER

Un bœuf bourguignon, une blanquette, un navarin d'agneau qui mijote, quoi de mieux pour un dimanche midi d'automne ou d'hiver ?

Le mode Mijoter est programmé d'office pour une durée de cuisson de 1 h.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 1 à 8 h.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

VAPEUR

La cuisson vapeur est l'alliée de la cuisine légère et des vitamines préservées.

Placez le plateau vapeur dans la cuve de Délicook et ajoutez 4 à 5 mesures d'eau, puis placez vos aliments sur le plateau vapeur et refermez le couvercle.

Le mode vapeur est programmé d'office pour une durée de cuisson de 20 min.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 20 minutes à 1 h 30.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

GRIL

En mode Gril, vous pourrez faire revenir légumes, viande, fruits de mer...

Le mode gril est programmé d'office pour une durée de cuisson de 15 min.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 5 minutes à 1 h
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

Conseils : vous obtiendrez de meilleurs résultats en grillant de petites quantités à la fois. Ne pas utiliser plus de 1 verre doseur d'huile en mode Gril.

YAOURTS

En mode Yaourts, vous pourrez préparer de délicieux yaourts maison.

Le mode Yaourts est programmé d'office pour une durée de cuisson de 6 h.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 3 h à 12 h
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

PERSO

C'est vous le pilote ! Programmez la durée de fonctionnement et la température de votre appareil, pour une recette qui vous ressemble.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 5 min à 24 h
- Appuyez sur la touche TEMPÉRATURE pour régler la température de 35 °C à 180 °C. La température est programmée d'office à 120 °C
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

FOUR

Parce que la cuisine c'est souvent simple comme un gâteau, Délicook dispose d'une fonction toute programmée pour vos cakes et gâteaux

Le mode Gâteau est programmé d'office pour une durée de cuisson de 45 min à 160 °C.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 10 min à 1 h 30.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

PAIN

Dans Délicook, vous pourrez faire lever et cuire vos pains et vos brioches. Réalisez votre pâte à pain à la main ou au robot ; vous pourrez aussi utiliser des préparations du commerce.

Le mode Pain est programmé d'office pour une durée de cuisson de 5 h.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre pain, qui peut être réglé de 1 h à 5 h.
- La première heure est destinée à faire lever votre pâte, puis Délicook bascule automatiquement en cuisson pour la durée restante.
- Si vous programmez uniquement 1 h de cuisson, seule la phase de levée sera effectuée.

- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud pour 1 h.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP

RIZ ET PÂTES

Cuisinez riz, pâtes et céréales en un tournemain avec Délicook !

- Appareil branché, appuyez sur la touche Menu et sélectionnez le mode Riz et Pâtes.
- Versez le riz, les pâtes ou les céréales dans la cuve de Délicook au moyen du verre mesureur, comptez 1 mesure par personne.
- Complétez d'eau ou de bouillon jusqu'à recouvrir les aliments.
- Le mode Riz et pâtes est programmé d'office pour une durée de cuisson de 40 min.
- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 15 min à 1 h 30.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

RISOTTO

Risotto et riz au lait n'auront plus de secrets pour vous grâce à Délicook !

Le mode Risotto est programmé d'office pour une durée de cuisson de 20 min.

- Appuyez sur la touche HEURES et MINUTES pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, qui peut être réglé de 10 min à 1 h 30.
- Appuyez sur Start pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode Maintien au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

RÉCHAUFFER ET MAINTIEN AU CHAUD

Délicook vous permet également de réchauffer en douceur un plat déjà prêt, ou un plat du commerce.

- Appuyez sur cette touche pour réchauffer votre plat ou le maintenir au chaud.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche STOP.

DÉPART DIFFÉRÉ

- Choisissez le menu et la durée de cuisson de votre choix
- Appuyez sur le bouton TIMER
- Appuyez sur les boutons HEURE et MINUTE pour régler dans combien de temps Délicook doit démarrer (Départ différé de 24 h maxi)
- Appuyez sur START, le départ différé est programmé ; une fois le temps écoulé, Délicook se mettra en route.

L'écran décompte le temps restant avant la mise en route

Note : pour stopper le départ différé appuyez sur STOP.

NETTOYAGE

- Les opérations de nettoyage doivent être réalisées appareil débranché et totalement refroidi.
- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus et de limiter les développements bactériens.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- La cuve de Délicook se lave à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs pour nettoyer le corps extérieur de Délicook.
- Ne pas plonger le corps de Délicook dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas placer le corps de Délicook au lave-vaisselle, seule la cuve peut être confiée au lave-vaisselle.
- Nous recommandons de nettoyer la valve vapeur après chaque utilisation, procédez comme suit :
 1. Ôtez la valve de son logement
 2. Dévissez et ouvrez le couvercle
 3. Nettoyez la valve à l'eau tiède et savonneuse puis séchez-la bien.
 4. Revissez les deux parties de la valve et remettez cette dernière en place.
 5. Ne pas confier la valve au lave-vaisselle

GUIDE DE DÉPANNAGE

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil ne chauffe pas	Défaut de connexion électrique	Vérifiez le branchement de la prise au secteur et à l'appareil
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil chauffe	L'écran LCD ne fonctionne pas	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Le voyant de mise sous tension est éclairé, mais l'appareil ne chauffe pas	Panne de la résistance	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E1	Le capteur de température supérieur est déconnecté	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E2	Court circuit du capteur de température supérieur	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E3	Court circuit du capteur de température inférieur	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E4	Le capteur de température inférieur est déconnecté	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Temps de cuisson trop long	Déformation de la surface de cuisson	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Déformation de la cuve	
	Un élément est présent entre le fond de la cuve et la surface de cuisson	
	Panne du panneau de commande	
	Panne fusible	
Passage en mode maintien au chaud intempestif	Panne du panneau de commande	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Panne de la résistance de sole	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max	900 W
Tension d'utilisation	220-240 V ~ 50 Hz
Volume	5 litres

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.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

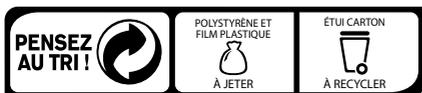
DESTRUCTION DE L'APPAREIL

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 recyclées.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESEDETRI.FR



Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE