

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Robot cuiseur induction
RCI700, RCI730**

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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage » de la présente notice.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques, à l'exception :
 - des coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements du type chambre d'hôtes ; et n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

FONCTION MÉLANGEUR

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des

personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.

- Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

FONCTION CHAUFFAGE DE LIQUIDE

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
 - Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
 - Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
 - Ne jamais surcharger l'appareil.
 - Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, stopper immédiatement l'appareil, le débrancher et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
 - 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.
 - Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
 - Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
 - 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.

- Dérouler le cordon dans sa totalité afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par le fabricant pourrait entraîner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- 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 pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et éviter qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur placé à l'arrière après chaque utilisation, s'il est laissé sans surveillance, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager



L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par la poignée. Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle et du bec verseur.

- Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou sur un élément électrique, ou près de ceux-ci ou encore, dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.
- Manipuler toujours les disques et couteaux avec précaution, car ils sont très affûtés et tranchants.
- Ne jamais introduire d'aliments avec les mains lors de l'utilisation des disques. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne jamais cuire avec le couvercle équipé de la goulotte, il ne résiste pas à la chaleur.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte ou dans les orifices d'introduction lorsque l'appareil est en fonctionnement, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil.

- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de verrouillage du couvercle ni son ouverture.
- L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais utiliser de couvercle fissuré, ébréché, rayé ou ayant subi un choc violent.
- 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 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 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.
- 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.
- 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.
- Veillez à ne pas ôter le bouchon doseur lors de l'utilisation des vitesses 4 et supérieures. Si vous devez ajouter des ingrédients, coupez l'appareil et ouvrez le couvercle.
- Ne jamais utiliser le fouet si vous souhaitez programmer une vitesse supérieure à 3.
- Nous déconseillons formellement l'emploi de tout autre ustensile que la spatule fournie pour mélanger dans le bol.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder les niveaux maxi indiqués sur le bol.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'ôter ou de remplacer un accessoire.
- Veillez lors du traitement de liquides chauds, car des projections pourraient arriver.
- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- En cas de problème d'affichage, éteignez (basculez l'interrupteur sur 0) puis rallumez.

RISQUES DE BRÛLURES

- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, couvercle, bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier...). Elles peuvent occasionner des brûlures.
- Manipuler uniquement les pièces plastiques froides (ex. : poignées).
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.
- Manipuler le bouchon par sa partie centrale plastique et le couvercle par sa poignée.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le couvercle, les joints du couvercle et de l'ensemble lames ne sont pas assemblés correctement.
- Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle, sauf indication contraire spécifiée dans la recette.
- Ne pas dépasser le repère 2,3 L.
- 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.

INDUCTION

- Pour les utilisateurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :
- Le fonctionnement de l'appareil est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur et répond ainsi scrupuleusement aux exigences légales.
- Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre appareil et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. À cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit aux normes en vigueur. En ce qui concerne celles du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.

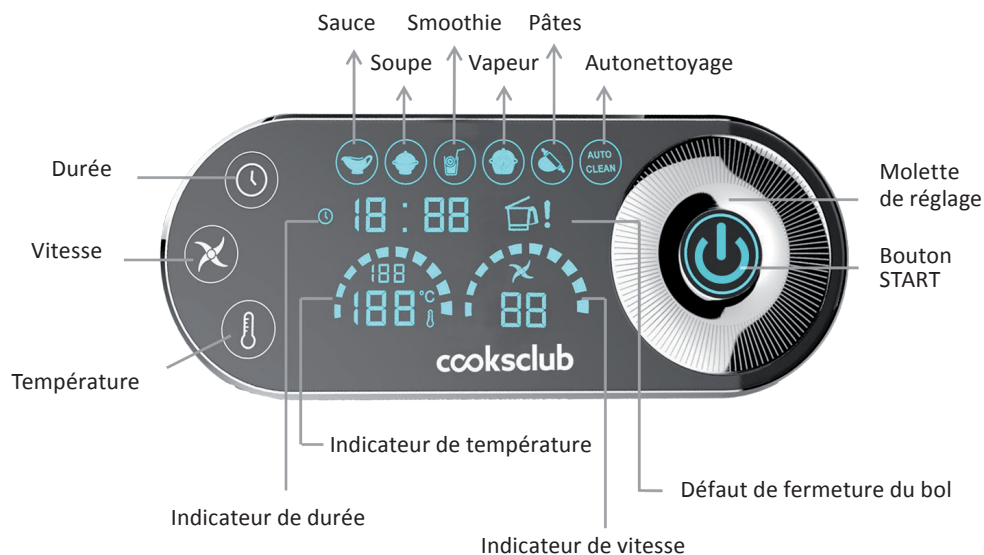
TOUTE UTILISATION DE PRODUITS NON RECOMMANDÉS PAR SIMÉO ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE.

DÉCOUVERTE DE VOTRE APPAREIL



1. Base de l'appareil
2. Panneau de commande
3. Bol inox
4. Poignée du bol
5. Couvercle
6. Bouchon doseur
7. Couteau mélangeur (gris)
8. Couteau coupant (noir)
9. Fouet
10. Panier vapeur inox
11. Spatule
12. Plateau vapeur inox XL (selon version, disponible en accessoires)
13. Disques inox pour râper et trancher
14. Axe pour disques
15. Couvercle avec goulotte et poussoir

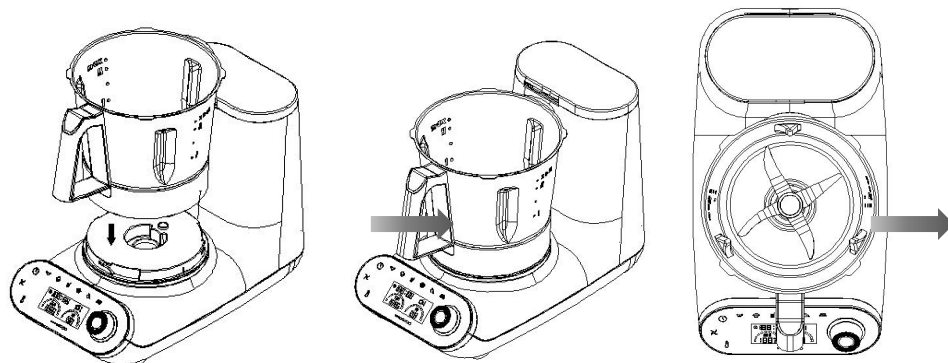
PANNEAU DE COMMANDES



PRISE EN MAIN DE L'APPAREIL

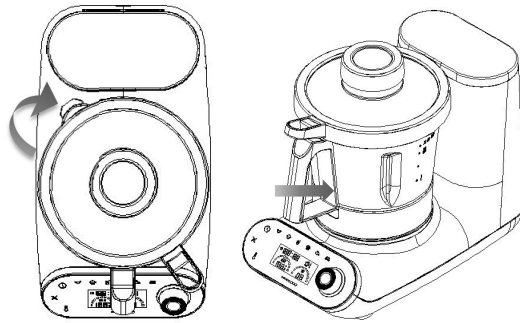
1 – MISE EN PLACE DU BOL

- Placez la poignée du bol à la verticale de la molette de réglage
- Abaissez le bol sur la base
- Verrouillez le bol en le tournant vers la gauche, la poignée du bol est face à vous
- Positionnez l'accessoire de votre choix



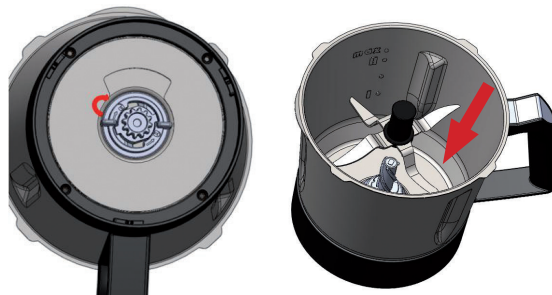
2 – MISE EN PLACE DU COUVERCLE

- Placez le loquet du couvercle à la verticale de la molette de réglage
- Abaissez le couvercle sur le bol
- Verrouillez le couvercle en le tournant vers la gauche jusqu'en butée, le loquet du couvercle est face à vous, aligné sur la poignée du bol



3 – MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES

- Mettez en place le support pour accessoires et verrouillez-le en fermant l'écrou de fixation situé sous le bol.
- Équipez le support de l'accessoire de votre choix

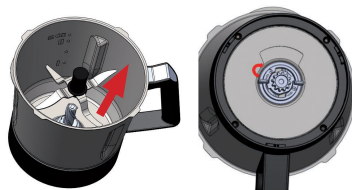


4 – RETRAIT DU COUVERCLE


- Déverrouillez le couvercle en le tournant vers la droite.
- Soulevez le couvercle et retirez-le.

5 – RETRAIT DES ACCESSOIRES

- Retirez les aliments.
- Retirez l'accessoire en le tirant doucement vers le haut et en prenant garde à ne pas vous blesser si c'est le couteau noir qui est utilisé.
- Déverrouillez le support pour accessoires en ouvrant l'écrou situé sous le bol.
- Procédez au nettoyage



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Placez votre appareil sur une surface propre, plane et de dimensions suffisantes pour accueillir l'appareil.
- Lavez toutes les parties de l'appareil à l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les bien.
- Remontez le support pour accessoires dans le bol, puis mettez ce dernier en place sur le corps de l'appareil.
- Veillez à bien insérer le bol, sans quoi l'appareil ne fonctionnera pas.
- Choisissez l'accessoire adapté à la réalisation de votre recette.
- Mettez l'appareil en fonction en basculant l'interrupteur Marche/arrêt situé en face arrière de l'appareil sur (I), l'écran s'éclaire, puis l'appareil bascule en mode veille. Appuyez sur le bouton Start..
- Le symbole couvercle ouvert  ! s'affiche sur l'écran et l'appareil émet un signal sonore.

Note : Mise en place du support pour accessoires dans le bol

- Positionnez le joint sur la partie basse du support pour accessoires.
- Glissez le support pour accessoires dans le bol en le tenant fermement et en l'enfonçant jusqu'en butée.
- Verrouillez l'écrou situé sous le bol jusqu'en butée.



Attention ! Vérifiez toujours la bonne mise en place du joint et son bon serrage. Un mauvais assemblage peut provoquer des fuites et endommager votre appareil.



LES ACCESSOIRES DE VOTRE APPAREIL

Selon la version de votre appareil, plus ou moins d'accessoires sont présents.

1 – BOL MULTIFONCTIONS INOX

Le niveau d'aliment maximal à ne pas dépasser est indiqué sur le bol, sur la partie intérieure et extérieure.

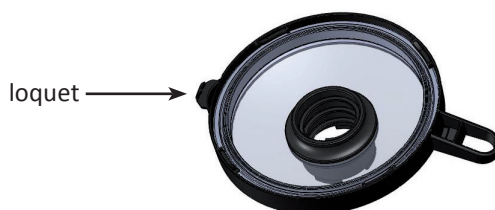


La capacité maximale utile du bol est de 2,3 L, incluant à la fois les liquides et les solides.

2 – COUVERCLE EN VERRE

Indispensable à la mise en fonctionnement de votre appareil, le couvercle en verre dispose d'un système de sécurité qui détecte sa bonne mise en place. S'il est mal positionné ou absent, l'appareil ne fonctionnera pas.

C'est le loquet, ici identifié, qui active la sécurité. Pour ce faire, veillez à toujours bien enclencher le couvercle jusqu'en butée.



3 – BOUCHON DOSEUR

Le bouchon doseur vient se mettre en place dans son logement au centre du couvercle en verre.

- Veillez à toujours bien installer le bouchon jusqu'en butée basse lorsque vous mixez des aliments, froids ou chauds, à une vitesse supérieure à 4.
- Lors de la cuisson, vous pourrez ajuster la quantité de vapeur émise en laissant le bouchon totalement enfoncé, en le soulevant au niveau d'un des crans marqués ou en l'en-

- levant totalement. Ainsi vous pourrez faire réduire une sauce qui serait trop liquide.
- Lorsque le bouchon est totalement retiré, la température de cuisson se trouve abaissée et la durée de cuisson allongée.



Attention ! Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle, sauf indication contraire spécifiée dans la recette.

Note : Utilisez aussi le bouchon pour doser des liquides. Plein, il contient 70 ml.

4 – PANIER VAPEUR ET CUISSON

Le panier inox se positionne à l'intérieur du bol pour une cuisson à la vapeur ou une cuisson d'aliments délicats immergés dans un bouillon par exemple.

- Pour une cuisson à la vapeur, positionnez le couteau noir ou le couteau gris sur le support pour accessoires et ajoutez 50 cl d'eau dans le bol.
- Placez le panier inox dans le bol et ajoutez les aliments.
- Programmez la durée de cuisson nécessaire, vitesse 1 ou 2 et température 110 °C ou utilisez la fonction automatique.
- Veillez à bien positionner le bouchon doseur jusqu'en butée afin de conserver un maximum de vapeur et de chaleur dans le bol pour une cuisson homogène et plus rapide.

Note : 50 cl d'eau permettent de cuire 30 minutes à la vapeur et 75 cl d'eau permettent de cuire 45 minutes à la vapeur.

- Pour les cuissons à la vapeur, vous gagnerez du temps en versant dans le bol de l'eau chaude du robinet. Les temps de cuisson vapeur peuvent varier selon la taille de coupe des aliments, leur quantité et leur disposition. Veillez à bien les étaler dans le panier ou le plateau vapeur.
- Utilisez la spatule fournie comme une poignée pour retirer le panier lorsque la cuisson est terminée.



5 – SPATULE

La spatule permettra de retirer les aliments contenus dans le bol et d'en racler les parois. Elle est munie d'un stoppeur de sécurité permettant de placer la spatule dans le bol, par le logement du bouchon doseur, et de compléter l'action du robot si nécessaire.



6 – LES COUTEAUX

Deux couteaux sont fournis avec votre appareil : un couteau noir, affûté et tranchant et un couteau gris, lisse.

Le couteau noir vous permettra de mixer, hacher, pulvériser, broyer, moudre...

Le couteau gris vous permettra de mélanger doucement les préparations, sans abîmer les aliments ; il est particulièrement recommandé pour réaliser des recettes mijotées pour lesquelles vous souhaitez que les aliments restent entiers (bœuf bourguignon, risottos...)



Attention ! Manipuler toujours le couteau noir avec précaution car il est très affûté et tranchant.



7 – LE FOUET

Idéal pour les préparations émulsionnées comme les blancs en neige ou la chantilly par exemple. Il s'utilise pour des recettes chaudes et froides.

- Installez-le directement sur le support pour accessoires avant d'ajouter les ingrédients.



8 – PLATEAU VAPEUR XL (SELON VERSION, DISPONIBLE EN ACCESSOIRES)

Le plateau vapeur dispose de deux étages de cuisson, l'utilisation de l'étage intermédiaire n'est pas obligatoire, par contre il faudra toujours utiliser le plateau principal.

- Le plateau vapeur vient se mettre à la place du couvercle en verre.
- Placez la poignée du plateau vapeur à la verticale de la molette de réglage, orientez le loquet d'activation de la sécurité vers l'arrière.
- Abaissez le plateau sur le bol en veillant à bien engager les pattes de fixation dans les accroches situées en périphérie du bol.
- Verrouillez le plateau en le tournant vers la gauche jusqu'en butée.
- Si le plateau vapeur n'est pas parfaitement mis en place ou verrouillé l'appareil ne fonctionnera pas.



Vous pourrez combiner l'utilisation du plateau vapeur et du panier vapeur, et utiliser ainsi 3 étages de cuisson vapeur.

- Veillez à toujours bien positionner le couvercle sur le plateau vapeur afin d'obtenir une cuisson plus rapide et homogène.
- Pour une cuisson à la vapeur, positionnez le couteau noir ou le couteau gris sur le support pour accessoires et ajoutez 50 cl d'eau dans le bol. Sélectionnez le programme automatique Vapeur.
- 50 cl d'eau permettent de cuire 30 minutes à la vapeur et 75 cl d'eau permettent de cuire 45 minutes à la vapeur.

Vous gagnerez du temps en versant dans le bol de l'eau chaude du robinet. Les temps de cuisson vapeur peuvent varier selon la taille de coupe des aliments, leur quantité et leur disposition. Veillez à bien les étaler dans le panier ou le plateau vapeur.

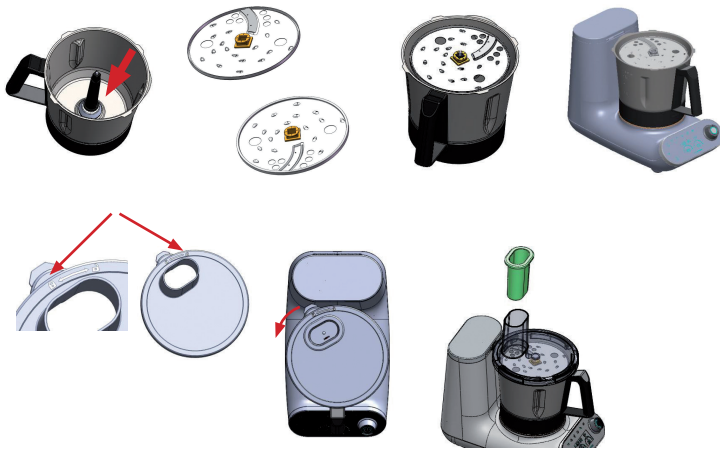


Attention ! Le plateau vapeur est muni d'un joint en partie basse qui assure l'étanchéité avec le bol lors de la cuisson. Veillez à ce qu'il soit toujours bien positionné, sans quoi des débordements pourraient survenir.

9- ACCESSOIRES ROBOT (SELON VERSION, DISPONIBLE EN ACCESSOIRES)

Composé de 4 parties, vous l'utiliserez aussi avec le bol inox.

- Disposez en premier lieu l'axe pour disque dans le bol, puis positionnez dessus le disque inox de votre choix. Fermez le bol en positionnant le couvercle avec goulotte jusqu'en butée, placez le poussoir.
- Les disques sont réversibles et permettent de réaliser 2 types de coupes (râper et émincer) en 2 tailles.



Attention ! Manipuler toujours le couteau noir avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.

Attention ! Ne jamais introduire d'aliments avec les mains lors de l'utilisation des disques. Toujours utiliser le poussoir.

Attention ! Ne jamais cuire avec le couvercle équipé de la goulotte, il ne résiste pas à la chaleur.

UTILISATION : RÉGLAGES PERSONNELS

Si l'appareil est en veille, tournez la molette de réglage pour l'activer.

1 – RÉGLAGE DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur l'icône dédiée puis ajustez la durée voulue en tournant la molette vers la droite ou vers la gauche.

Note : Entre 0 s et 1 min, le palier de réglage est de 5 secondes

Entre 1 min et 5 min, le palier de réglage est de 30 secondes

Entre 5 min et 90 min, le palier de réglage est de 1 minute

2 – RÉGLAGE DE LA VITESSE DE FONCTIONNEMENT

- Appuyez sur l'icône dédiée puis ajustez la vitesse voulue en tournant la molette vers la droite ou vers la gauche.

Note : le réglage de la vitesse est indispensable pour démarrer la cuisson

3 – RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyez sur l'icône dédiée puis ajustez la température voulue en tournant la molette vers la droite ou vers la gauche.

Note : Vous pourrez sélectionner la température parmi les suivantes : 37 °C – 45 °C – 60 °C – 70 °C – 80 °C – 90 °C – 100 °C – 105 °C – 110 °C – 120 °C

4 – DÉBUT DE LA PRÉPARATION

- Appuyez sur le bouton central situé dans la molette de réglage pour débiter la préparation.

Note : Stoppez l'utilisation à tout moment en appuyant sur le bouton Start (Pause)



Attention ! Examinez régulièrement les joints pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés. Remplacez-les immédiatement s'ils présentent une trace d'usure, de dommage ou en cas de fuite.

Examinez régulièrement votre couvercle. Remplacez-le immédiatement en cas de fissure, brèche ou choc violent.

Attention ! Danger de brûlure par projection d'aliments chauds : placez toujours le bouchon sur le couvercle (sauf indication contraire dans la recette), notamment lorsque vous mixez des aliments chauds à une vitesse supérieure à 6.

Pour une soupe, si vous devez ajouter des ingrédients par l'ouverture : appuyez systématiquement sur le bouton situé dans la molette pour mettre la recette en pause, ajoutez vos ingrédients, refermez le bouchon puis appuyez à nouveau sur le bouton central de la molette pour continuer le programme.

UTILISATION : PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Votre appareil dispose de plusieurs programmes automatiques qui vous permettront de réaliser très facilement des recettes de manière pré-réglée.

- Si l'appareil est en veille, tournez la molette de réglage pour l'activer, puis appuyez sur l'icône dédiée au programme souhaité. L'appareil paramètre automatiquement les réglages prédéfinis et les affiche sur l'écran.
- Vous pourrez ajuster ces réglages si vous le souhaitez en appuyant sur l'icône correspondante au paramètre que vous souhaitez modifier puis en tournant la molette de réglage vers la gauche ou la droite.

1 – SAUCES

- Idéale pour préparer des sauces et crèmes dessert, comme une sauce béchamel, une crème anglaise...

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ : FOUET

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	00 : 07	6	0 °C
Étape 2	10 : 00	3	80 °C

2 – SOUPE

Pour cuire et mélanger vos soupes très facilement, c'est la fonction idéale ! Veloutée ou avec des morceaux entiers, vous avez le choix !

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ : COUTEAU NOIR POUR DES SOUPES MIXÉES, COUTEAU GRIS POUR DES SOUPES AVEC MORCEAUX

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	60 : 00	1	100 °C
Étape 2	02 : 00	8	0 °C

3 – SMOOTHIE ET MILKSHAKE

Préparez facilement votre smoothie préféré, quelques fruits et légumes frais et le tour est joué !

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ : COUTEAU NOIR

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	02 : 00	7	0 °C

Note : Pour cette recette, le réglage de la température est désactivé.

4 – CUISSON VAPEUR

À utiliser avec le panier cuisson ou le plateau vapeur, veillez à toujours bien répartir les aliments en couche uniforme pour une cuisson homogène

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	60 : 00	1	110 °C

Note : Pour cette recette, le réglage de la température est désactivé.

5 – PÂTES

Parfait pour réaliser des pâtes lourdes ou légères, la pâtisserie est à portée de main !

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ : COUTEAU NOIR

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	01 : 00	4	0 °C

Selon la recette préparée et la quantité, il sera peut-être nécessaire de relancer une seconde fois le programme.

Note : Pour cette recette, le réglage de la température est désactivé.

6 – NETTOYAGE AUTOMATIQUE AUTO CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du bol, utilisez préalablement le nettoyage automatique qui va déloger et décoller un maximum de résidus. Versez 50 cl d'eau dans le bol avant de débiter le programme.

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ : COUTEAU NOIR OU COUTEAU GRIS

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	08 : 00	1	100 °C
Étape 2	05 : 00	10	100 °C

7 – ACCESSOIRES ROBOT

Idéalement adapté à l'utilisation des accessoires robot, le mode automatique simplifiera votre utilisation.

Pour activer cette fonction, maintenez l'icône Vitesse appuyée pendant 3 secondes.

	Durée	Vitesse	Température
Étape 1	02 : 00 (Répétition 5 x maximum)	3 à 6	0 °C

UTILISATION : SÉCURITÉ

PROTECTION MOTEUR

En cas de surcharge du moteur, si une trop grande quantité d'ingrédients est contenue dans le bol ou si ces derniers entravent la rotation du couteau, le moteur se coupe afin de préserver votre appareil. Dans ce cas :

- Stoppez l'appareil.
- Retirez le bol et réduisez la quantité d'aliments ou ajoutez un peu de liquide.
- Laissez reposer 5 minutes le temps que l'appareil refroidisse.
- Assurez-vous que les ouïes d'aération de l'appareil sont bien ventilées et dépourvues de poussières ou résidus.
- Remettez le bol en place, allumez l'appareil et poursuivez la recette.

Note : Lors des premières utilisations, des odeurs peuvent s'échapper de votre appareil, ceci est un phénomène normal.



PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Afin de garantir une longue durée de vie à votre appareil, celui-ci est équipé de capteurs de surchauffe liée à des surcharges, qui stoppent automatiquement le fonctionnement de l'appareil.

- L'indication C2 apparaît sur l'écran et un signal sonore retentit.
- Si cette protection est activée, éteignez l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir le moteur pendant 30 minutes au moins.

SÉCURITÉ ENFANT

Pour éviter une utilisation involontaire de l'appareil ou que les réglages que vous avez définis ne soient modifiés à votre insu vous pourrez activer la sécurité enfant qui va désactiver toutes les fonctions du panneau de commande, l'appareil continue de fonctionner.

- Pour ce faire, maintenant appuyées ensemble les icônes  et  durant 5 secondes.
- Pour désactiver ce mode, répétez cette combinaison.

Note : Cette sécurité peut s'activer à tout moment, que le robot fonctionne ou non.



Attention ! Éteindre l'appareil avec l'interrupteur placé à l'arrière après chaque utilisation, s'il est laissé sans surveillance, pour le montage et le démontage des accessoires, et avant le nettoyage.

MODE VEILLE

Après 2 minutes d'inactivité, votre appareil bascule automatiquement en mode veille. Pour sortir du mode veille, faites tourner la molette et l'écran s'éclaire à nouveau.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.
- Ne jamais placer le bloc moteur au lave-vaisselle.
- Nettoyez totalement l'appareil, ses accessoires et composantes avant la première utilisation.
- Les pieds ventouses destinés à assurer la stabilité de l'appareil doivent toujours être propres et secs.
- Prenez garde à ne pas vous couper

lorsque vous démontez et remontez le couteau.

- Nous recommandons de nettoyer le joint du couvercle après chaque utilisation, nous déconseillons le passage au lave-vaisselle.
- Vous pourrez confier le panier cuisson, le plateau vapeur et son couvercle, la spatule, le fouet, le bol, les couteaux et le couvercle dépourvu de son joint au lave-vaisselle, de préférence dans le panier supérieur. Il est par contre impératif de laver le joint à la main.
- Après avoir nettoyé le bol, assurez-vous que les connexions électriques soient parfaitement sèches avant de l'employer à nouveau.
 - Certains aliments comme la carotte, la tomate ou le curry colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.
 - Ne laissez pas tremper les disques et couteaux; essuyez-les après les avoir lavés pour éviter les marques d'oxydation. Celles-ci n'altèrent en rien la qualité des lames.

CONSEILS

- Les temps de cuisson indiqués dans nos recettes peuvent varier selon la taille de coupe des ingrédients, leur maturité, la température à laquelle vous les utilisez (sortis du réfrigérateur ou à température ambiante).
- Ajustez selon le résultat attendu.
- Pour des recettes mijotées, coupez de dés de taille moyenne, les aliments coupés en petits morceaux risquant de moins bien tenir la cuisson
- Pour certaines préparations contenant des aliments très fragiles (Noix de St Jacques, crevettes, courgettes...) et si elles contiennent suffisamment de liquide, il sera possible d'utiliser le robot dépourvu d'accessoire, en laissant le support pour accessoires central nu.

- Coupez les ingrédients à la même taille afin d'assurer une cuisson homogène.
- Si votre sauce a grainé (béchamel, crème anglaise...), mixez cette dernière 1 min sur vitesse 8 en fin de préparation ; elle redeviendra parfaitement lisse.
- Maintien au chaud : laissez le support pour accessoires nu, programmez la durée de votre choix, vitesse 1 et 60 °C
- Pour éviter les odeurs tenaces, comme le curry, ne verrouillez pas le couvercle sur le bol pendant les périodes de non-utilisation.
- Pour réussir vos blancs en neige, le bol, le support pour accessoires et le fouet doivent être parfaitement propres. Ajoutez une pincée de sel, un trait de jus de citron ou de vinaigre pour faciliter la prise des blancs.
- Pour réussir votre chantilly, utilisez exclusivement de la crème fleurette, entière. Elle doit être bien froide, tout comme le bol et le fouet.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PANNE	SOLUTION
Le robot ne démarre pas	Assurez-vous que le robot est branché
	Assurez-vous que l'interrupteur est sur position (I)
Le robot ne chauffe pas	Assurez-vous que la température soit réglée comme demandé par votre recette
Le robot s'arrête	Voir le paragraphe «utilisation : sécurité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1200 W

Vitesses : 10

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Capacité utile du bol : 2,3 L

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

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 recyclés.




Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis.
Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.



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