

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Fontaine à chocolat
FCH450**

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.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



- 1. Fontaine inox
- 2. Support
- 3. Vis sans fin

- 4. Socle
- 5. Corps
- 6. Levier de commande

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.
- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas

être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. 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 ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - s'il est laissé sans surveillance
 - après utilisation
 - avant tout montage, démontage, nettoyage ou entretien
 - en cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 de l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Éloigner l'appareil du bord du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- L'appareil et ses accessoires (fontaine inox, vis sans fin, socle) deviennent chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Attendre leur complet refroidissement avant de les manipuler.
- Avant de démonter l'appareil et de changer les accessoires, mettre l'appareil à l'arrêt, le déconnecter de l'alimentation, et attendre que les pièces en rotation soient totalement à l'arrêt. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fontaine inox, la vis sans fin ou le support sont endommagés ou présentent des fissures visibles, ou si l'appareil fonctionne anormalement.

- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, sous risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser plus de 500 g de chocolat dans l'appareil.
- Afin d'éviter tout danger, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner au moins de 20 cm des murs. L'espace au-dessus doit être dégagé.
- Éviter impérativement toute projection et toute entrée d'aliments ou de quelque liquide que ce soit au niveau du levier de commande.
- N'utiliser que du chocolat fondu nature (sans ajout d'aliments) dans l'appareil (voir rubrique « Préparation du chocolat »).
- Ne pas introduire les doigts, les mains ou tout ustensile au niveau de la vis sans fin lorsque l'appareil fonctionne et tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer des blessures graves ou de l'endommager.
- Vérifier que tous les éléments soient correctement emboîtés et avant de mettre l'appareil en marche (voir rubrique « Montage »).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Ne jamais utiliser des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage ou films alimentaires susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas laisser le socle déborder. Si du chocolat fondu coule sous le bloc-moteur, il pourrait être aspiré dans le moteur et l'endommager.
- S'assurer que l'appareil soit à l'arrêt (levier de commande sur Arrêt « 0 ») avant de débrancher le cordon d'alimentation.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud. Le laisser refroidir auparavant.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée « Nettoyage et entretien » en page 11.

MONTAGE

1. Placez le support sur le socle en insérant les 3 orifices du support sur les 3 ergots du socle.



2. Installez la vis sans fin dans l'axe central du socle.
3. Positionnez jusqu'en butée la fontaine inox sur le support en faisant passer la vis sans fin dans l'orifice central de la fontaine inox.

PRÉPARATION DU CHOCOLAT

ⓘ IMPORTANT

- Le chocolat doit être très fluide lorsque vous le versez dans le socle. Il n'est pas possible de faire fondre le chocolat en morceau dans l'appareil.
- Utilisez uniquement du chocolat nature, sans ajout de noisettes, amandes, liqueurs, caramel, pralin ou autres aliments.



- Lorsque vous faites fondre du chocolat, n'employez pas une chaleur trop forte, ce qui brûlerait le chocolat et altérerait sa saveur.
- Pour obtenir une belle cascade de chocolat, utilisez au moins 400 g de chocolat. Assurez-vous de ne pas dépasser la quantité maximale de 500 g de chocolat.

1. Faites fondre au bain-marie 500 g de chocolat préalablement cassé en morceaux.
2. Ajoutez de l'eau :
 - 35 cl d'eau pour une préparation de chocolat noir
 - 25 cl d'eau pour une préparation de chocolat blond ou blanc ou au lait
3. Lissez le chocolat à l'aide d'un fouet, ajoutez 5 à 10 cl d'eau chaude si la consistance semble trop épaisse. L'ensemble doit avoir une consistance proche de l'huile.
4. Pour obtenir un chocolat très brillant, vous pouvez incorporer 10 cl d'huile neutre.
5. Lissez encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide.
6. Votre chocolat est prêt!

ASTUCES ET CONSEILS

- Pour le chocolat noir, nous vous conseillons de le choisir avec un pourcentage de cacao de 52 % (type chocolat pâtissier). Si la teneur en cacao est trop importante, le chocolat aura tendance à être trop pâteux une fois fondu.
- Suivant la qualité du chocolat employée, quelques centilitres d'huile supplémentaires peuvent être nécessaires.
- Vous pouvez aussi faire fondre le chocolat au micro-ondes : dans un récipient, coupez le chocolat en morceau et ajoutez l'eau. Placez au micro-ondes à une puissance de 500 W pendant environ 2 minutes en vérifiant la cuisson et en mélangeant la préparation.
- S'il reste du chocolat dans l'appareil en fin d'utilisation, vous pouvez le récupérer et le réutiliser pour une prochaine dégustation avec la fontaine à chocolat ou pour préparer un gâteau. Entrez-le dans un endroit frais et sec. Faites-le fondre au bain-marie en ajoutant quelques centilitres d'eau avant utilisation.

UTILISATION

1. Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non glissante.
2. Assurez-vous que le levier de commande soit positionné sur « 0 ».
3. Branchez le cordon d'alimentation.
4. Positionnez le levier de commande sur « 1 ». Le voyant correspondant s'éclaire.



5. Laissez préchauffer l'appareil pendant environ 15-20 minutes.
6. Pendant ce temps, préparez votre chocolat fondu (voir rubrique « Préparation du chocolat »), les aliments à déguster (voir rubrique « Idées d'aliments à déguster ») et des piques en bois.
7. Assurez-vous que le chocolat soit très fluide et versez-le doucement dans le socle de l'appareil jusqu'à environ 5 mm du bord.
8. Positionnez le levier de commande sur « 2 » ; le voyant correspondant s'éclaire et la vis sans fin commence à tourner.
9. Au bout de quelques secondes, le chocolat jaillit de la partie supérieure de la fontaine et se déverse sur les étages inférieurs.
10. Piquez votre aliment et placez-le sous le flot de chocolat. Régalez-vous !
11. La quantité de chocolat diminuant au cours de l'utilisation, vous pouvez rajouter du chocolat fondu dans le socle si nécessaire.
12. En fin d'utilisation, éteignez l'appareil en positionnant le levier de commande sur « 0 ». Le voyant « 2 » s'éteint et la vis sans fin s'arrête de tourner. Débranchez le cordon d'alimentation.
13. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer et de le nettoyer. Nous vous conseillons toutefois de ne pas attendre que le chocolat soit complètement figé, ce qui pourrait rendre le nettoyage plus difficile.

NOTE

Pensez à récupérer le chocolat s'il en reste. Vous pourrez le réutiliser pour une prochaine fontaine à chocolat ou pour la préparation d'un gâteau (voir rubrique « Astuces et conseils »).

IDÉES D'ALIMENTS À DÉGUSTER

- **Fruits frais** : Pommes, Poires, Raisins, Cerises, Fraises, Framboises, Groseilles, Pêches, Abricots, Mirabelles, Pamplemousses, Mandarines, Oranges, Bananes, Ananas, Kiwis, Caramboles, Mangues, Litchis, Fruits de la passion, Goyaves, Figues, Melon, Menthe...
- **Fruits secs et confits** : Abricots secs, Lamelles d'orange ou de citron confites, Angélique, Dattes, Figues, Fleurs de violettes confites, Pruneaux...
- **Fruits congelés** : congelez les fruits durant une heure minimum et sortez-les au dernier moment. Le chocolat chaud coulant sur les fruits froids va se solidifier et former une coque craquante.

- **Pains et gâteaux :** Pain frais ou toasté, Brioche fraîche ou toastée, Cake, Brownies, Pain d'épices, Petits choux, Quatre quarts, Rochers coco, Rochers noisette, Macarons, Cigarettes russes, Spéculoos, Meringues, Cannelés bordelais, Petits beignets, Boudoirs, Tuiles aux amandes ou aux noisettes, Morceaux de gaufres...
- **Autres douceurs :** Guimauve, Nougat, Caramels mous, Marrons glacés...
- **Pour décorer :** vous pouvez enrober vos fruits ou douceurs au chocolat de noix de coco râpée, vermicelles de chocolat, sucre glace, copeaux de chocolat...

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

✎ IMPORTANT :

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Nous vous conseillons toutefois de ne pas attendre que le chocolat soit complètement figé, ce qui pourrait rendre le nettoyage plus difficile.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- La fontaine inox, la vis sans fin et le support sont compatibles lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.
- Avant de remonter votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches.

Nettoyage avant la première utilisation

1. Lavez la fontaine inox, la vis sans fin et le support avec de l'eau chaude savonneuse ; rincez et séchez-les.
2. Nettoyez le socle et le corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.

Nettoyage après utilisation

Veillez à nettoyer votre appareil après chaque utilisation.

1. À l'aide de papier absorbant, essuyez le reste de chocolat se trouvant sur la fontaine inox, la vis sans fin, le support et le socle.
2. Lavez la fontaine inox, la vis sans fin et le support avec de l'eau chaude savonneuse ; rincez et séchez-les.
3. Nettoyez le socle et le corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient complètement sèches et rangez votre appareil dans un endroit sec et propre.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que votre appareil soit branché. Sinon, vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil s'arrête pendant l'utilisation et s'éteint.	La protection contre la surchauffe s'est enclenchée.	Débranchez votre appareil et attendez environ 30 minutes avant de le rebrancher.
Le chocolat ne chauffe plus et se fige.	Le levier de commande est positionné sur « 0 ».	Positionnez le levier de commande sur « 2 » pour que le chocolat chauffe et monte dans la fontaine à chocolat.
	L'appareil est endommagé.	Contactez le service clientèle ARB au 03 89 08 33 58 ou visitez le site internet www.simeo.tm.fr
La vis sans fin ne tourne pas et le chocolat ne monte pas dans la fontaine inox.	Le levier de commande est positionné sur « 0 » ou « 1 ».	Positionnez le levier de commande sur « 2 » pour que le chocolat monte dans la fontaine à chocolat.
	L'appareil est endommagé.	L'appareil est endommagé. Contactez le service clientèle ARB au 03 89 08 33 58 ou visitez le site internet www.simeo.tm.fr

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 90 W

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

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.

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.



Document et visuels non contractuels. **Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.** Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure telles que les joints,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, telles que le corps, le support, la vis sans fin, la fontaine inox,
 - l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement, contactez le Service Relations Clientèles de Siméo au **03 89 08 33 58** ou visitez le site internet **www.simeo.tm.fr**
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable, est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58