

SIMÉO

**NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING**



**Appareil à fondue
Fondueset
FDC360**

SOMMAIRE

DESCRIPTION TECHNIQUE	3
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	4
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES	8
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	16
ACCESSOIRES	16
ENVIRONNEMENT	16
GARANTIE	17
RECETTES	18-19

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. Bouton thermostat réglable
2. Repères de cuisson
3. Caquelon avec revêtement céramique
(capacité max 1.5L)

4. Anneau de support des fourchettes
5. Fourchettes inox (x8)
6. Corps de l'appareil

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.
- En mode fondue avec de l'huile : Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont

surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

- En mode fondue autre qu'avec de l'huile : 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés et 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 et plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil

et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
 - L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
 - Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
 - Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
-
- Toujours débrancher l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
 - L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
 - Ne pas utiliser de produits chimiques, de nettoyants abrasifs à base de soude caustique, de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil.
 - Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans les rubriques «Nettoyage et entretien» de la présente notice.
 - Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endom-

- magé, 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, l'appareil 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 la prise dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout 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.
 - 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.

- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou 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



ATTENTION : SURFACE CHAUDE

- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veillez à dégager son environnement.
- Attention aux risques de brûlures lors des manipulations.
- Ne pas déplacer l'appareil en cours d'utilisation ou lorsqu'il est encore chaud.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

- Cet appareil doit être utilisé exclusivement avec le récipient d'origine fourni. L'utilisation de tout autre récipient est interdite. Le socle ne doit en aucun cas être utilisé comme surface de cuisson.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non-sensible à la chaleur et l'éloigner d'au-moins 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Laisser suffisamment d'espace tout autour et au-dessus de l'appareil pour lui assurer une bonne ventilation.
- Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes (réchaud, caquelon, support à fourchettes...).
- Ne jamais placer l'appareil à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Ne jamais utiliser cet appareil comme friteuse.
- Ne pas utiliser le caquelon s'il est déformé ou endommagé.
- Ne jamais faire chauffer votre appareil sans le caquelon.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne jamais intercaler de feuille de papier aluminium ou autre entre le caquelon et la plaque chauffante.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage,

aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.

- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Ne pas cuire d'aliments encore congelés.
- S'assurer que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- Ne jamais surcharger l'appareil.
- Ne pas dépasser le niveau « MAX » du caquelon (1,5 L), des débordements pourraient en résulter qui endommageraient votre appareil.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson et aux éventuelles projections.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ATTENTION ! Les fourchettes à fondue sont pointues. Manipuler avec soin.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique, ou autres matériaux sensibles à la chaleur, entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus qui sont susceptibles de rayer le revêtement du caquelon.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'en retirer le caquelon.
- Attendre le refroidissement complet avant de vider le caquelon.
- La plaque chauffante reste chaude après la fin de l'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler lors du nettoyage par exemple.
- Ne jamais asperger ni immerger le caquelon lorsqu'il est chaud.
- Ne pas ranger l'appareil quand il est encore chaud. Le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas ranger le caquelon si ce dernier contient de l'huile. Toujours vider l'huile avant de procéder au rangement.
- Ne pas entreposer avec un élément posé dessus.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais débrancher l'appareil et étouffer les flammes avec un moyen approprié.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un moyen de transport (bateau, camping-car...).

Recommandations en utilisation « Fondue avec de l'huile » :

- Cet appareil n'est pas une friteuse, il est interdit de réaliser des frites/beignets dans le caquelon.
- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec l'huile ou le bouillon tant que celui-ci est encore chaud (risque de brûlures importantes).
- S'assurer que le niveau d'huile ou de bouillon contenu dans le caquelon soit compris entre les repères de niveau minimal et maximal. Le non-respect de cette précaution n'est pas couvert par la garantie.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés et ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile sous risques d'éclaboussures.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence) sous risques d'éclaboussures.
- Nous vous recommandons d'utiliser les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétal.
- Ne pas utiliser d'huile de pépins de raisins.
- Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et le sécher avant de l'utiliser.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

DÉBALLAGE

- 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.

NETTOYAGE

Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique « Nettoyage et entretien » en page 14,15.

MISE EN SERVICE

- Installez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, idéalement déjà à sa place pour la dégustation.
- Disposez le caquelon sur la plaque chauffante.
- Assurez-vous que le bouton thermostat est positionné sur «MIN».
- Branchez le cordon d'alimentation.
- L'appareil se met aussitôt en chauffe. Le voyant périphérique de mise en service s'éclaire aussitôt et reste allumé tant que le cordon d'alimentation est raccordé au secteur, indépendamment de la position du bouton thermostat.

Important : lorsque l'appareil est en chauffe, prenez garde de ne pas toucher les parties chaudes.

UTILISATION

- Pour chaque recette, réglez-la molette sur le programme correspondant.
- Préparez votre recette directement dans le caquelon, en surveillant périodiquement. Selon la recette et les quantités, la durée de préparation variera de 10 à 20 minutes environ. Prenez soit de respecter les quantités minimales (1.2L) et maximales (1.5L) marquées à l'intérieur du caquelon.

Type de fondue	Températures*
Chocolat	Environ 50°C
Fromage	Environ 70°C
Bouillon/Chinoise	Environ 90°C
Huile/ Bourguignonne	Environ 160°C

*plage approximative de températures

FIN DE CUISSON

- Une fois la cuisson terminée, amenez le bouton thermostat sur la position «MIN» en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Débranchez le cordon d'alimentation.
- Attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le manipuler et/ou de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarques importantes

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- 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.
- Aucun élément de l'appareil ne peut être lavé au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits chimiques, de nettoyants abrasifs à base de soude caustique, de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), de laine d'acier ou de produit vitre en vaporisateur pour nettoyer l'appareil.

NETTOYAGE AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux, très légèrement humidifié.
- Lavez le caquelon, le support à fourchettes et les fourchettes avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les soigneusement.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

- Cet appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.
- Procédez appareil débranché et refroidi.

Base chauffante et corps de l'appareil

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux, très légèrement humidifié.
- Pour des raisons de sécurité électrique, le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être nettoyés avec des liquides et ne doivent jamais être immergés.

Caquelon, fourchettes et anneau support inox

- Faites tremper quelques heures les fourchettes, le caquelon et l'anneau support à fourchettes si des résidus sont accrochés.
- Nettoyez avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez exclusivement une éponge douce, non abrasive.

RANGEMENT

- S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement
- Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1000 W
Tension d'utilisation : 230 V~ 50-60 Hz

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.simeo.tm.fr/erp>

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.

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.

ENVIRONNEMENT



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE.

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.

Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux.

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.



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
 - 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 :
 - pour la France : contactez le Service Relations Clientèles au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à info@lavafields.com
 - visitez également le site internet de Siméo : 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 les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil

RECETTES

FONDUE BOURGUIGNONNE

Ingrédients :

- 200 à 300 g de bœuf par personne : pièce à fondue, faux-filet ou filet
- 1 L d'huile pour fondue
- Sel, poivre, ail séché

Préparation :

1. Coupez la viande en dés de 1,5 cm de côté maximum.
2. Versez l'huile dans le caquelon.
3. Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le réglage Huile.
4. Laissez chauffer environ 20 minutes avant de passer à la cuisson.

Accompagnez de salades de crudités et de sauces moutarde, béarnaise, ketchup, tartare, curry...

FONDUE SAVOYARDE

Ingrédients :

- 400 g de comté
- 400 g de beaufort
- 200 g d'emmental
- 30 cl de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 verre de liqueur de kirsch
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de poivre
- 2 baguettes de pain ou des petites pommes de terre cuites en robe des champs

Préparation :

1. Râpez les 3 fromages.
2. Frottez le caquelon avec la gousse d'ail et laissez-là-dedans.
3. Versez 25 cl de vin blanc dans le caquelon, disposez-le sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le réglage Fromage
4. Dans un petit récipient, versez le vin blanc restant (5 cl), la Maïzena et la noix de muscade. Remuez et réservez.
5. Après 10 minutes, disposez le fromage dans le caquelon en plusieurs fois et sans cesser de remuer. Utilisez de préférence une spatule en bois.
6. Lorsque le fromage est bien fondu, versez le mélange vin/Maïzena/muscade et continuez de remuer doucement.
7. La préparation commence à être onctueuse et mousseuse, toujours un peu liquide.
8. Poivrez et versez le kirsch.
9. Coupez le pain en petits morceaux et dégustez.

Accompagnez d'une salade aux noix, de légumes en pickles, de quartiers de pommes et de grains de raisins.

Vous pourrez également prévoir de fines tranches de jambon sec et de viande des grisons.

RECETTES

FONDUE AU BOUILLON

Ingrédients :

- 300 g de poulet
- 300 g de bœuf
- 300 g de crevette (bouquets) ou gambas
- 300 g de noix de pétoncle
- 300 g de poisson à chair ferme
- 2 l d'eau
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 piment sec
- 1 anis étoilé
- Sel, poivre

Préparation :

1. Préparez la viande et le poisson en les détaillant en lamelles, et en retirant les excédents de gras sur la viande. Réservez tous les déchets pour le bouillon.
2. Préparez les coquillages et crustacés, et réservez encore une fois tous les déchets pour le bouillon.

Préparation du bouillon :

1. Dans une grande casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition avec tous les ingrédients et les déchets de viande et de poisson.
2. Baissez le feu et laissez mijoter 2h.
3. À la fin de la cuisson, filtrez et écumez le bouillon.
4. Versez du bouillon dans le caquelon jusqu'au niveau MAX.
5. Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le réglage Bouillon.
6. Passez à la dégustation.

Accompagnez d'une salade de germes de soja, de tomates cerises et de bâtonnets de concombre ; préparez aussi de la sauce soja sucrée ou salée, de la sauce Hoisin (sauce barbecue chinoise) et de la sauce d'huitres dans laquelle vous écraserez une gousse d'ail et émincez finement de la ciboule.

FONDUE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 500 g de chocolat noir type dessert
- 50 g de beurre
- 40 cl de crème liquide

Préparation :

1. Cassez les carreaux de chocolat et déposez-les dans le caquelon.
2. Ajoutez le beurre coupé en petits dés et la crème.
3. Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le réglage Chocolat.
4. Laissez fondre doucement le chocolat en mélangeant régulièrement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu

Trempez-y des fruits frais (poire, ananas, mangue, fraises...), des morceaux de brioche ou de quatre-quarts, des marshmallows, des macarons...

INHOUDSOPGAVE

TECHNISCHE BESCHRIJVING	21
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN	22
SPECIFIEKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN	26
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	30
REINIGING EN ONDERHOUD	32
TECHNISCHE SPECIFICATIES	34
ACCESSOIRES	34
MILIEU	34
GARANTIE	35
RECEPTEN	36-37

U hebt zojuist een product van het merk Siméo aangeschaft.
Dit product is met zorg ontworpen en heeft talrijke controletests doorstaan.
Wij danken u voor het vertrouwen in ons merk en hopen dat u volledig tevreden zult zijn met dit apparaat.

TECHNISCHE BESCHRIJVING



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Verstelbare thermostaatknop | 4. Steunring voor vorken |
| 2. Kookmarkeringen | 5. Roestvrijstalen vorken (8 stuks) |
| 3. Caquelon met keramische coating
(max. inhoud 1,5 l) | 6. Behuizing van het apparaat |

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN

Wij verzoeken u de instructies in deze handleiding zeer aandachtig door te lezen, aangezien deze onder andere belangrijke informatie bevatten over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar deze handleiding, u kunt deze in de toekomst nodig hebben.

- De veiligheids-, gebruiks- en reinigingsinstructies in deze handleiding moeten strikt worden opgevolgd. Niet-naleving hiervan leidt tot het vervallen van de garantie.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:
 - in keukens die bestemd zijn voor het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in gastenkamers.
- In de fondue-modus met olie: Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij

- voortdurend in de gaten worden gehouden. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij begeleiding en instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de gevaren ervan begrijpen. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- In de fondue-stand, anders dan met olie: Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of die onvoldoende ervaring en kennis hebben, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij onder toezicht staan, instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat

- en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Het apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Wees u bewust van de mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het apparaat.
- Raak het apparaat niet aan met natte handen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat zonder toezicht wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
- Het apparaat mag niet worden ondergedompeld in water of enige andere vloeistof.
- Gebruik geen chemische producten, schurende reinigingsmiddelen op basis van bijtende soda, schuurpads (metalen of schrapers), staalwol of glasreiniger in een verstuiver om het apparaat te reinigen.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van het apparaat staan vermeld in de rubriek «Reiniging en onderhoud» van deze handleiding.
- Het wordt aanbevolen het apparaat regelmatig te inspecteren. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de

fabrikant, de klantenservice of personen met een vergelijkbare kwalificatie om gevaar te voorkomen.

- In geval van een storing of defect moet het apparaat worden gerepareerd door een vakman van een erkend Siméo-servicecentrum.
- U vindt de contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Siméo-servicecentrum op: www.simeo.tm.fr
- Haal de stekker van het stopcontact in de volgende gevallen:
 - Als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - Bij storingen
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektriciteit. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met ingebouwde aardingsstekker en een nominale stroomsterkte die voldoende is om het apparaat van stroom te voorzien.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met die
- op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Rol het netsnoer volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen, mag u geen andere apparaten op hetzelfde circuit aansluiten.

- Trek niet aan het netsnoer of aan het apparaat zelf om het los te koppelen.
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal, droog en niet-glad oppervlak.
- Zorg ervoor dat u het apparaat niet aan de rand van de tafel of het werkblad plaatst om te voorkomen dat het omvalt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer en eventuele verlengsnoeren niet in de weg liggen om omvallen te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron en zorg ervoor dat het netsnoer geen contact maakt met een heet oppervlak.
- Het apparaat moet tegen vorst worden beschermd. Laat het in de winter nooit in een auto staan, of op een andere plaats waar vorst kan optreden, om schade te voorkomen

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN



WAARSCHUWING: HEET OPPERVLAK

- Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet en blijft ook na gebruik nog enige tijd heet. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is.
- Pas op voor brandwonden bij het hanteren van het apparaat.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik of wanneer het nog warm is.
- Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het verwarmt of in werking is, aangezien deze zeer heet zijn.

- Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt met de meegeleverde originele bak. Het gebruik van andere bakken is verboden. De voet mag in geen geval worden gebruikt als kookoppervlak.
- Om elk risico op brand te vermijden, plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond en houdt u het minstens 20 cm verwijderd van elke wand. De ruimte boven het apparaat moet vrij zijn.
- Laat rondom en boven het apparaat voldoende ruimte vrij om een goede ventilatie te garanderen.
- Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok kan het tafelblad vernielen en ertoe leiden dat het hete apparaat op de gasten valt.
- Plaats of gebruik het apparaat nooit op de grond om struikelen en brandwonden te voorkomen.
- Vermijd plotselinge bewegingen in de buurt van het apparaat tijdens het gebruik, aangezien dit de stabiliteit ervan kan aantasten, en pas op dat u geen hete onderdelen (warmhoudplaat, fonduepan, vorkhouder...) aanraakt.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen.
- Gebruik het apparaat nooit in de aanwezigheid van explosieve materialen of rook.
- Gebruik dit apparaat nooit als friteuse.
- Gebruik de caquelon niet als deze vervormd of beschadigd is.
- Verwarm het apparaat nooit zonder de caquelon.
- Gebruik het apparaat niet zonder inhoud.
- Gebruik het apparaat nooit als verwarmingselement.
- Leg nooit aluminiumfolie of iets dergelijks tussen het caquelon en de verwarmingsplaat.
- Gebruik nooit voedsel dat te groot is of verpakt voedsel. Verwijder vooraf alle verpakkingspapier,

- aluminiumfolie of vershoudfolie die zich rond het voedsel kan bevinden.
- Als u diepvriesproducten gebruikt, controleer dan of deze volledig ontdooid zijn.
- Kook geen voedsel dat nog bevroren is.
- Zorg ervoor dat het te bereiden voedsel goed is uitgelekt.
- Overlaad het apparaat nooit.
- Overschrijd het niveau 'MAX' van de caquelon (1,5 l) niet, dit kan leiden tot overlopen en schade aan uw apparaat.
- Pas op voor hete dampen die tijdens het koken vrijkomen en voor eventuele spatten.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met de hete delen van het apparaat.
- LET OP! De fonduevorken zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- Gebruik geen andere accessoires dan die welke bij het product zijn geleverd, aangezien dit het apparaat kan beschadigen.
- Laat geen plastic keukengerei of andere hittegevoelige materialen in contact komen met de hete delen van het apparaat.
- Gebruik geen metalen of scherpe keukengerei die krassen op de coating van de fonduepan kunnen veroorzaken.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de caquelon verwijdt.
- Wacht tot de caquelon volledig is afgekoeld voordat u deze leegmaakt.
- De verwarmingsplaat blijft na gebruik heet; pas op dat u zich niet verbrandt, bijvoorbeeld tijdens het schoonmaken.
- Besproei of dompel de fonduepan nooit onder als deze heet is.
- Berg het apparaat niet op terwijl het nog warm is. Laat het eerst in de open lucht afkoelen.
- Berg het caquelon niet op als er nog olie in zit. Giet de olie altijd weg voordat u het opbergt.
- Bewaar het apparaat niet met iets erop.
- Mocht het apparaat vlam vatten, giet er dan geen water op, maar trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een geschikt middel.
- Gebruik het apparaat niet in een vervoermiddel (boot, camper...).

Aanbevelingen voor gebruik van de «Fondue met olie»:

- Dit apparaat is geen friteuse; het is verboden om frietjes of beignets in de fonduepan te bereiden.
- Gebruik altijd nieuwe olie.
- Meng geen verschillende soorten olie.
- Gebruik nooit mengsels van oliën en meng geen verse olie met reeds gebruikte olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of andere vetten.
- Zorg ervoor dat u nooit in contact komt met de olie of bouillon zolang deze nog heet is (risico op ernstige brandwonden).
- Zorg ervoor dat het olie- of bouillonpeil in de caquelon zich tussen de minimum- en maximummarkeringen bevindt. Het niet naleven van deze voorzorgsmaatregel valt niet onder de garantie.
- Oververhitte oliën of vetten kunnen spontaan ontbranden. Wees extra voorzichtig wanneer dergelijke producten worden gebruikt en laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Voeg geen Provençaalse kruiden of specerijen toe aan de olie, omdat dit kan spatten.
- Gebruik geen oliën die met ingrediënten zijn gearomatiseerd (bijvoorbeeld Provençaalse kruiden), omdat er dan spatten kunnen ontstaan.
- Wij raden u aan zonnebloem-, pinda- of plantaardige oliën te gebruiken.
- Gebruik geen druivenpitolie.
- Als de fonduepan is afgewassen, spoel deze dan goed af en droog hem voordat u hem gebruikt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

UITPAKKEN

- Pak het apparaat uit en verwijder alle plastic zakjes, kartonnen doosjes en papieren die de verschillende onderdelen beschermen.
- Bewaar de verpakkingsmaterialen.
- Laat plastic zakjes nooit binnen het bereik van kinderen liggen.
- Verwijder ook eventuele zelfklevende etiketten die op de behuizing van het product of op eventuele andere informatiebladen zijn aangebracht.

REINIGING

Raadpleeg voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het apparaat het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» op pagina 14 en 15.

IN GEBRUIK NEMEN

- Zet het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond, bij voorkeur op de plek waar u het gerecht gaat nuttigen.
- Plaats het fondue-potje op de verwarmingsplaat.
- Zorg ervoor dat de thermostaatknop op
- 'MIN' staat.
- Sluit het netsnoer aan.
- Het apparaat begint onmiddellijk te verwarmen. Het indicatielampje aan de zijkant gaat onmiddellijk branden en blijft branden zolang het netsnoer op het stopcontact is aangesloten, ongeacht de stand van de thermostaatknop.
- Belangrijk: raak de hete onderdelen niet aan wanneer het apparaat in bedrijf is.

GEBRUIK

- Stel voor elk recept het draaiknopje in op het bijbehorende programma.
- Bereid uw gerecht direct in de fonduepan en houd het af en toe in de gaten. Afhankelijk van het recept en de hoeveelheden varieert de bereidingstijd van ongeveer 10 tot 20 mi-

nuten. Zorg ervoor dat u de minimale (1,2 l) en maximale (1,5 l) hoeveelheden aanhoudt die aan de binnenkant van de fonduepan zijn aangegeven.

Soort fondue	Temperaturen*
Chocolade	Ongeveer 50°C
Kaas	Ongeveer 70°C
Bouillon/zeef	Ongeveer 90°C
Olie/Bourguignonne	Ongeveer 160°C

*geschatte temperatuurbereik

EINDE VAN HET KOKEN

- Zodra het bakken klaar is, zet u de thermostaatknop op de stand «MIN» door deze tegen de klok in te draaien tot hij niet verder kan.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het aanraakt en/of opbergt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Belangrijke opmerkingen

- Voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Dompel de behuizing van het apparaat en het netsnoer in geen geval onder in water of enige andere vloeistof.
- Geen enkel onderdeel van het apparaat mag in de vaatwasser worden gewassen.
- Gebruik geen chemicaliën, schurende reinigingsmiddelen op basis van bijtende soda, schuurpads (metalen of schrapers), staalwol of glasreiniger in een verstuiver om het apparaat te reinigen.

REINIGING VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Veeg de behuizing van het apparaat af met een zachte, licht bevochtigde doek.
- Was de caquelon, de vorkhouder en de vorken met een sopje.
- Spoel ze af en droog ze zorgvuldig af.

REINIGING NA GEBRUIK

- Dit apparaat moet na elk gebruik zorgvuldig worden gereinigd.
- Doe dit als het apparaat is losgekoppeld en afgekoeld.

Verwarmingsplaat en behuizing

- Veeg de behuizing van het apparaat af met een zachte, licht bevochtigde doek.
- Omwille van de elektrische veiligheid mogen de behuizing van het apparaat en het netsnoer niet met vloeistoffen worden gereinigd en mogen ze nooit worden ondergedompeld.

Caquelon, vorken en roestvrijstalen houderring

- Laat de vorken, de caquelon en de vorkhouder enkele uren weken als er resten aan vastzitten.
- Reinig met lauw zeepwater. Gebruik uitsluitend een zachte, niet-schurende spons

OPSLAG

- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt
- Berg het apparaat op in een droge en schone ruimte.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:

1000 W

Bedrijfsspanning:

230 V~ 50-60 Hz

Dit apparaat voldoet aan de ERP-norm 2023/826/EU (Ecologisch ontwerp van energiegerelateerde producten), waardoor een laag energieverbruik en een beperkte impact op het milieu worden gegarandeerd.

Klik op deze link voor meer informatie over het stroomverbruik van uw apparaat: <https://www.simeo.tm.fr/erp>

ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires voor onze producten op onze website:

www.accessoires-electromenager.fr

Elk gebruik van producten die niet door Siméo worden aanbevolen, leidt tot het vervallen van de garantie.

Document en afbeeldingen zijn niet bindend – Specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. De productafbeeldingen in deze handleiding kunnen enigszins afwijken van het huidige product.

MILIEU



Dit symbool betekent dat dit product in de hele EU niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die moeten worden gerecycled.

Recycleer het apparaat op verantwoorde wijze om de hergebruik of recycling van de materialen te bevorderen.

Respecteer de regels die in uw land gelden voor het weggooien van elektrische en elektronische producten.



GARANTIE

- De algemene garantie op het apparaat bedraagt 2 jaar en dekt uitsluitend het huishoudelijk gebruik van het apparaat
- Zijn uitgesloten van de garantie:
 - slijtageonderdelen zoals afdichtingen,
 - verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik
 - het apparaat na een val of een stoot tijdens het gebruik,
 - apparaten die anders dan bij normaal gebruik in de privésfeer worden gebruikt.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het apparaat, in strijd met de gebruiksaanwijzing, of door reparaties uitgevoerd door ongeschoold personeel.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een van de erkende servicecentra van het merk.
- Voor meer informatie:
 - voor Frankrijk: neem contact op met de klantenservice op +33 3 88 18 66 18 of per e-mail op info@lavafields.com
 - voor België en Luxemburg: neem contact op met de klantenservice op +32 71 12 14 88 of per e-mail op info@lavafields.com
 - bezoek ook de website van Siméo: www.simeo.tm.fr
- Slijtageonderdelen en schade die niet onder de garantie vallen, worden vervangen of gerepareerd tegen vergoeding van de kosten.
- De garantietermijn gaat in vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Er kan alleen een beroep op worden gedaan bij het tonen van het defecte apparaat, vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.
- De beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een repareerbaar product bedraagt 3 jaar vanaf de fabricagedatum (informatie vermeld op het product: lot- of serienummer).
- Let op: voor elke reparatie wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere transportschade te voorkomen. Wij raden u daarom aan de originele verpakking volledig te bewaren.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie sluiten niet uit dat de koper aanspraak kan maken op de wettelijke garantie voor verborgen gebreken, die in elk geval van toepassing is overeenkomstig de bepalingen van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

RECEPTEN

FONDUE BOURGUIGNONNE

Ingrediënten:

- 200 tot 300 g rundvlees per persoon: fonduevlees, entrecote of filet
- 1 l fondue-olie
- Zout, peper, gedroogde knoflook

Bereiding:

1. Snijd het vlees in blokjes van maximaal 1,5 cm.
2. Giet de olie in de fonduepan.
3. Zet de fonduepan op de verwarmingsplaat van het fondue-apparaat en kies de stand 'Olie'.
4. Laat ongeveer 20 minuten opwarmen voordat u begint met bakken.

Serveer met rauwkostsalades en mosterd-, bearnaise-, ketchup-, tartaar- of currysaus...

SAVOYARDE-FONDUE

Ingrediënten:

- 400 g comté
- 400 g Beaufort
- 200 g Emmental
- 30 cl droge witte wijn
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel maïzena
- 1 glas kirschlikeur
- 1 teentje knoflook
- 1 snufje peper
- 2 stokbroden of kleine aardappelen, in de schil gekookt

Bereiding:

1. Rasp de 3 kazen.
2. Frottez le caquelon avec la gousse d'ail et l'Wrijf de fonduepan in met het teentje knoflook en laat het erin zitten.
3. Giet 25 cl witte wijn in de fonduepan, zet deze op de verwarmingsplaat van het fondue-apparaat en kies de stand Kaas
4. Giet de resterende witte wijn (5 cl), de maïzena en de nootmuskaat in een klein bakje. Roer het door elkaar en zet het apart.
5. Doe na 10 minuten de kaas in meerdere keren in de fonduepan en blijf voortdurend roeren. Gebruik bij voorkeur een houten spatel.
6. Als de kaas goed gesmolten is, giet je het mengsel van wijn, maïzena en nootmuskaat erbij en blijf je zachtjes roeren.
7. Het mengsel begint romig en schuimig te worden, maar blijft nog steeds een beetje vloeibaar.
8. Breng op smaak met peper en giet de kirsch erbij.
9. Snijd het brood in kleine stukjes en serveer.

Serveer met een salade met walnoten, ingemaakte groenten, partjes appel en druiven. U kunt ook dunne plakjes gedroogde ham en Grisons-vlees serveren.

RECEPTEN

FONDUE MET BOUILLON

Ingrediënten:

- 300 g kip
- 300 g rundvlees
- 300 g garnalen (in de schaal) of gamba's
- 300 g sint-jakobsschelpen
- 300 g stevige vis
- 2 l water
- 1 ui
- 1 kruidnagel
- 1 gedroogde chilipeper
- 1 steranijs
- Zout, peper

Bereiding:

1. Snijd het vlees en de vis in reepjes en verwijder overtollig vet van het vlees. Bewaar alle restjes voor de bouillon.
2. Maak de schelpdieren en schaaldieren schoon en bewaar ook hier alle restjes voor de bouillon.

Bereiding van de bouillon:

1. Breng in een grote pan een ruime hoeveelheid water aan de kook met alle ingrediënten en de restjes vlees en vis.
2. Zet het vuur laag en laat 2 uur sudderen.
3. Zeef en schuim de bouillon af aan het einde van de kooktijd.
4. Giet de bouillon in de fonduepan tot aan het MAX-niveau.
5. Zet de fonduepan op de verwarmingsplaat van het fondue-apparaat en kies de stand Bouillon.
6. Proef het gerecht.

Serveer met een salade van taugé, cherrytomatjes en komkommerreepjes; maak ook zoete of zoute sojasaus, hoisinsaus (Chinese barbecuesaus) en oestersaus waarin u een teentje knoflook fijnperst en fijngesneden lente-uitjes toevoegt

CHOCOLAFONDUE

Ingrediënten:

- 500 g pure chocolade voor desserts
- 50 g boter
- 40 cl vloeibare room

Bereiding:

1. Breek de chocoladereepjes in stukjes en doe ze in de fonduepan.
2. Voeg de in kleine blokjes gesneden boter en de room toe.
3. Zet de fonduepan op de verwarmingsplaat van het fondue-apparaat en kies de stand Chocolade.
4. Laat de chocolade langzaam smelten en roer regelmatig totdat deze volledig gesmolten is

Doop er vers fruit (peer, ananas, mango, aardbeien...), stukjes brioche of quatre-quarts, marshmallows, macarons... in

SIMÉO

ARB SAS - 8 Rue Thomas Edison 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE
Email : info@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Les informations et les illustrations sont fournies à titre indicatif. Dans le cadre de l'amélioration continue de nos produits, certaines caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.
Avril 2026 (v1)

Gegevens en afbeeldingen zijn niet bindend. Met het oog op voortdurende productverbetering kunnen bepaalde kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
April 2026 (v1)