

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



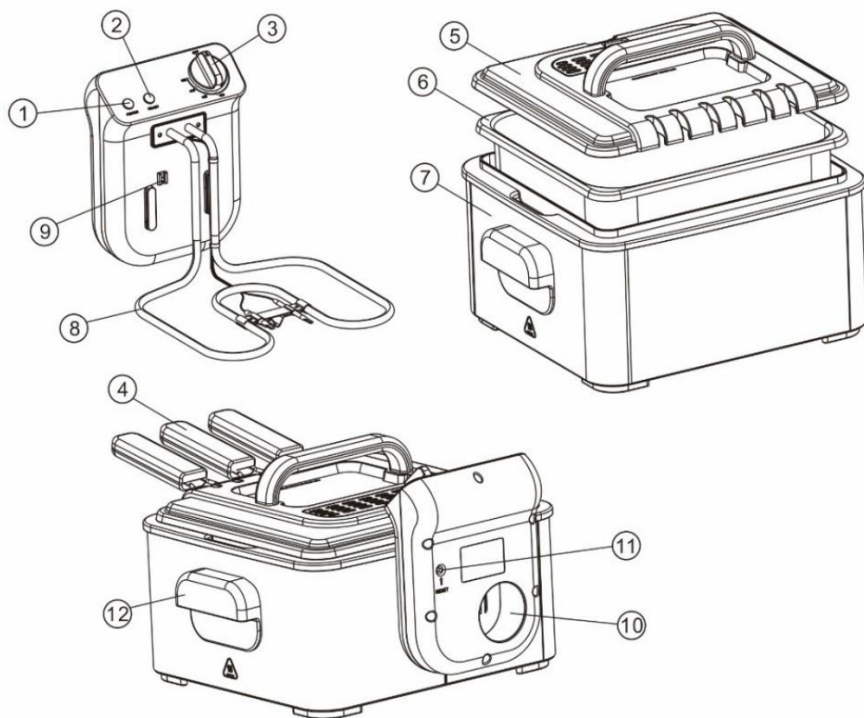
**Friteuse à huile
FHL450**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo.

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 la notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



1 Voyant d'alimentation (rouge)

2 Voyant de température (vert)

3 Thermostat

4 Poignée du panier

5 Couvercle

6 Cuve de cuisson

7 Manteau en inox

8 Résistance/élément chauffant

9 Interrupteur de sécurité

10 Compartiment pour câble

11 Bouton RESTART

12 Poignée

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES



- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi
- Cet appareil 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 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 ou 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.

- Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

-  • Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité protégée par un dispositif à coupure omnipolaire distance de contact de 3 mm et avec mise à la terre. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une 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 avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon.
- Afin d'éviter une 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 débrancher l'appareil.
- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - A la fin de chaque utilisation
 - Avant tout nettoyage
 - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

- 
- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
 - Veiller à ne pas mettre l'appareil (et la poignée du panier) au bord de la table ou du plan de travail pour éviter tout basculement.
 - 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, dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
 - 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.

- 
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
 - Ne jamais immerger le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

- 
- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo.
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr



ATTENTION : SURFACE CHAUDE

L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager l'environnement de l'appareil et à utiliser des maniques (gants adaptés) pour le manipuler.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque de verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au-moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande pour permettre au cordon de garder une certaine souplesse.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Ne pas disposer l'appareil sur des surfaces en métal (égouttoir inox de l'évier par exemple).
- Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur ou à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Assurez-vous que toutes les parties de la friteuse (panier, cuve, résistance) soient complètement sèches avant de les utiliser.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la friteuse en marche.
- Vérifier régulièrement que les vis de fixation des poignées isolantes et de la poignée du couvercle sont bien serrées. Dans le cas contraire, les resserrer avec un tournevis approprié.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire frire que des

aliments appropriés et destinés à cet effet.

- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des produits gras solides (beurre, margarine, packs de graisse végétale, gras animal...).
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec la cuve, l'huile ou l'élément chauffant tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
- L'huile peut prendre feu si elle est surchauffée. Il est impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires ou préconisés dans le «Tableau des temps de cuisson et températures» page 11.
- Ne pas surcharger le panier à friture pour éviter tout débordement d'huile (ne pas dépasser le marquage «MAX» du panier).
- S'assurer que le niveau d'huile contenu dans la cuve est compris entre les repères «MIN» et «MAX». Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le niveau «MAX» lors du remplissage de la cuve afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson ou en soulevant le couvercle.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes.
- Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile avant de la filtrer ou de la jeter.
- Ne jamais jeter une huile surchauffée par la fenêtre.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
- 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

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Démontage et montage de votre friteuse. Assurez-vous que votre appareil est débranché et sans huile.

Démontage de la friteuse

1. Soulevez le couvercle
2. Retirez le panier de la cuve
3. Faites glisser la tête de friteuse vers le haut pour la désolidariser de la friteuse
4. Retirez la cuve du manteau

Montage de la friteuse

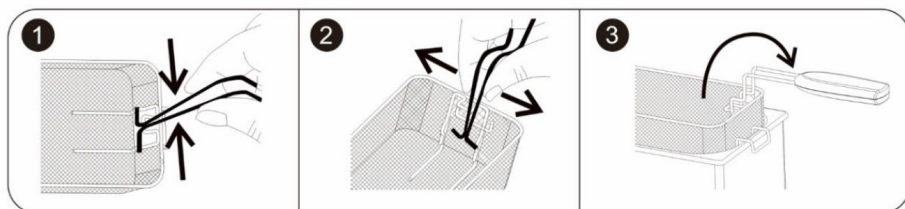
1. Remplacez la cuve dans le manteau
2. Faites glisser la tête de friteuse vers le bas le long des encoches prévues à l'arrière

du manteau

3. Placez-le ou les paniers dans la cuve
4. Posez le couvercle

Montage des poignées du panier de la friteuse

1. Tenez la poignée et pressez les extrémités de la poignée l'une contre l'autre
2. Placez les extrémités de la poignée dans les petits trous situés près du fond du panier de la friteuse et relâchez votre prise
3. Tirez la poignée vers la paroi du panier jusqu'à ce qu'elle se mette en place



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage
 2. Retirez toutes les étiquettes de l'appareil
 3. Démontez votre friteuse afin de nettoyer les différentes parties
- Nettoyez le couvercle, les paniers et la cuve minutieusement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce.

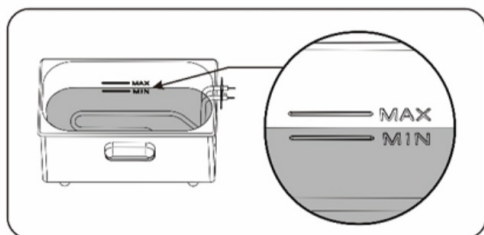
Remarque : La cuve peut être placée au lave-vaisselle

- La tête de friteuse ainsi que la résistance peuvent être nettoyées avec un chiffon humide
4. Remontez votre friteuse (voir ci-dessus)
 5. Déroulez complètement le cordon d'alimentation

Vous employez de l'huile :

Remplissez la cuve d'huile

- Le niveau idéal se situe entre les repères MIN et MAX gravés dans la cuve



- Vérifiez toujours le niveau du bain de friture avant chaque usage
- Si la friteuse fonctionne alors que la résistance n'est pas entièrement recouverte, la sécurité se déclenchera coupant l'alimentation.

Remarque :

- Si vous allumez accidentellement la friteuse alors qu'elle ne contient pas d'huile ou de graisse, ou si la température devient trop élevée pendant la friture, la protection contre la surchauffe (interrupteur de sécurité) s'enclenche automatiquement. Dans ce cas, l'appareil ne peut plus être utilisé et doit être débranché
- Une fois que l'appareil a complètement refroidi, appuyez sur le bouton RESTART situé à l'arrière de l'élément de commande pour redémarrer la friteuse. Le bouton RESTART doit être actionné à l'aide d'un objet en plastique ou en bois d'au moins 4 cm de long.

Vous employez de la graisse :

- Ne déposez jamais un bloc de graisse directement sur la résistance
- Faites fondre le bloc de graisse dans un autre récipient et videz la graisse liquide dans la friteuse
- Pour toute utilisation ultérieure de votre friteuse, veillez à d'abord faire fondre la graisse doucement, à basse température avant de mettre le thermostat sur la température de friture souhaitée
- Veillez lors du réchauffement de la graisse, à mélanger régulièrement afin de faciliter la circulation de chaleur et éviter ainsi les éclaboussures

Préparation de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane, plate et stable
2. Placez l'appareil sur une surface thermorésistante
3. Vérifiez le niveau de la cuve avant son emploi : trop d'huile ou de graisse provoque un débordement, pas assez empêche la cuisson

UTILISATION

La friteuse Siméo peut être utilisée pour frire un large éventail d'ingrédients. Découvrez le tableau de cuisson page 11.

1. Branchez le câble d'alimentation dans une prise murale. Le voyant rouge s'allume indiquant que l'appareil est sous tension
2. Retirez le couvercle
3. Insérez les deux pattes dans les boucles situées en bas de l'accroche en veillant à bien passer autour de la boucle et non pas à l'intérieur, puis insérez le haut de la poignée dans la boucle supérieure (Voir mise en service et utilisation ci-dessus)
4. Réglez la température souhaitée en tournant la molette du thermostat. Le voyant lumineux s'éclaire lorsque la température de consigne est atteinte.
5. Sortez le panier de l'appareil
6. Épongez les aliments avec du papier absorbant AVANT de les plonger dans le bain de friture pour éliminer les jus et les liquides
7. Placez les ingrédients dans le panier. Ne dépassez pas les 2/3 de la contenance du

- panier au risque de provoquer un débordement
8. Plongez le panier dans la cuve le temps nécessaire
 9. En fin de cuisson, relevez le panier et secouez-le et accrochez-le 1 à 2 minutes dans l'encoche de la cuve prévue à cet effet. Cela permettra d'évacuer l'excédent d'huile de vos aliments

Remarques importantes pour les aliments surgelés : l'immersion de glace ou d'eau dans un bain d'huile à haute température provoque des éclaboussures brûlantes et un bouillonnement important.

Pour ces raisons, nous vous conseillons de :

- Diminuer la quantité de produits surgelés disposés dans le panier et plongés dans l'huile en une fois
 - Débarrasser les aliments surgelés des cristaux de glace qui les enrobent
 - Ne jamais laisser le panier rempli de produits surgelés en suspension au-dessus de l'huile insuffisamment chauffée. Cela provoque des éclaboussures
10. Videz les ingrédients du panier dans des bols ou sur des assiettes
 11. Épongez les aliments avec du papier absorbant APRES cuisson pour éliminer le surplus de matière grasse
 12. Lorsque la première cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour commencer la cuisson suivante

Attention : Ne touchez pas la friteuse juste après utilisation. Déplacez toujours l'appareil par les poignées et une fois l'huile de friture refroidie.

Après utilisation

1. Déconnectez le câble de raccordement et rangez-le dans son emplacement
2. Remettez la molette de réglage de température à la position neutre
3. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve – il ne sera pas en contact avec l'huile
4. Laissez refroidir l'huile avant de remettre le couvercle
5. Rangez l'appareil en veillant à ce que l'huile soit couverte et préservée d'air et de lumière

Recommandations pour conserver l'huile encore plus longtemps

1. N'ajoutez pas de l'huile fraîche dans un bain usagé
2. Ne mélangez pas des huiles de qualités différentes
3. Ne salez pas ni épicez les aliments avant la cuisson ni au-dessus du bain de friture
4. Renouvelez-la dès les premiers signes d'altération : couleur foncée, goût rance, odeur de brûlé. L'huile de friture est polluante pour l'environnement.
5. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets

TABLEAU DE CUISSON

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les températures et délai de cuisson pour les ingrédients que vous souhaitez frire.

Remarques :

1. Ces réglages sont donnés à titre indicatif. Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient en raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients
2. En comparaison avec de grands ingrédients, les petits ingrédients auront besoin de moins de temps pour cuire
3. Pour cuire de grandes portions, le temps de cuisson devra être augmenté un peu, et pour de petites portions, diminué un peu.

Conseils pour faire de bonnes frites rapidement

1. Pelez et lavez vos pommes de terre
2. Coupez-les en lamelles de l'épaisseur de votre choix
3. Lavez les frites 2 fois à l'eau chaude
4. Rincez-les à l'eau froide
5. Séchez bien vos frites
6. Mettez le thermostat de la friteuse sur 170°C
7. Attendez que la lampe s'éteigne
8. Plongez lentement les frites dans l'huile pendant ± 4 à 5 minutes
9. Ressortez les frites
10. Remettez le thermostat sur 190°C
11. Attendez que la lampe s'éteigne à nouveau
12. Une fois la lampe éteinte : replongez les frites pendant 1 à 2 minutes

Conseils de friture

- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Lorsque vous utilisez des produits surgelés, utilisez un maximum de 100 grammes, car l'huile refroidit rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever l'excès de glace.
- Lorsque des frites fraîches sont utilisées, séchez-les après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne pénètre dans l'huile.

Type d'aliments	Température	Temps de cuisson
POISSONS		
Filets de poissons farinés	190°C	3-4 min
Filets de poissons panés à l'oeuf	190°C	3-4 min
Soles, brochets, etc.	190°C	3-5 min
Croquettes de poissons	190°C	3-4 min
Scampis	190°C	2 min
VIANDES		
Cuisses de poulet	170°C	12-15 min
Rôtis (suivant poids)	190°C	15-30 min
Côtelettes	190°C	4-5 min
Côtelettes panées	190°C	5-6 min
Escalopes	190°C	2-3 min
Escalopes panées, farcies	170°C	5-6 min
Saucisses	190°C	3-4 min
POMMES DE TERRE		
Pommes frites, précuites	170°C	5-6 min
Pommes frites, finition	190°C	1-2 min
Pommes croquettes, dauphines	190°C	3-4 min
Pommes allumettes	170°C	3-4 min
METS ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE		
Beignets de légumes	190°C	2-4 min
Poulets (morceaux)	190°C	12-15 min
BEIGNETS ET PÂTISSERIE		
Beignets	190°C	4-6 min
Boules de Berlin	190°C	3-5 min
Croustillons	190°C	2-4 min

NETTOYAGE

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.
 - Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
 - Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine d'acier, qui pourraient endommager l'appareil.
 - Le couvercle, les paniers, le manteau et la résistance ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
 - Lavez le couvercle, les paniers et le manteau à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
 - La cuve peut être lavée au lave-vaisselle.
1. Débranchez le cordon d'alimentation, puis rangez-le dans le compartiment prévu à cet effet.
 2. Remettez la molette de réglage de température sur la position « 0 » (arrêt).
 3. Basculez le manche du panier vers l'intérieur et remettez-le dans la cuve (il ne sera pas en contact avec l'huile).
 4. Laissez refroidir l'huile avant de remettre le couvercle.
 5. Rangez l'appareil en veillant à ce que l'huile soit couverte et préservée de l'air et de la lumière.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
La friteuse ne chauffe plus	Le thermostat de sécurité est enclenché: Pressez sur le bouton reset (n°3 B sur la vue détaillée, p.3) pour le réenclencher et replacez correctement la tête de friteuse en la faisant glisser le long des encoches prévues à l'arrière du manteau Ou Le connecteur de sécurité est déclenché: positionnez correctement la tête de friteuse.
La matière grasse fume	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée
Les aliments frits sont trop gras	L'huile ou la graisse est dégradée et doit être changée.
Risques d'éclaboussures ou de débordement	• Vérifiez la qualité de l'huile • Vérifiez la qualité des pommes de terre • Vérifiez la quantité d'eau contenue dans les aliments

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence SIMÉO :	FHL450
Puissance :	2200 W
Tension d'utilisation :	220-240V~ 50-60 Hz
Poids :	4,36 Kg
Dimensions :	36 x 37 x 25 cm
Capacité de la cuve :	5 L

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>

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.



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordon
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



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,
- les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la cuve, le panier, le couvercle.
- 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 :

pour la France : au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info@lavafields.com.

pour la Belgique et le Luxembourg : au +32 71 1214 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 dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

SIMÉO

ARB SAS
8 Rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 66 18
Email : info@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis

Novembre 2025

SIMÉO

GEBRUIKSAANWIJZING



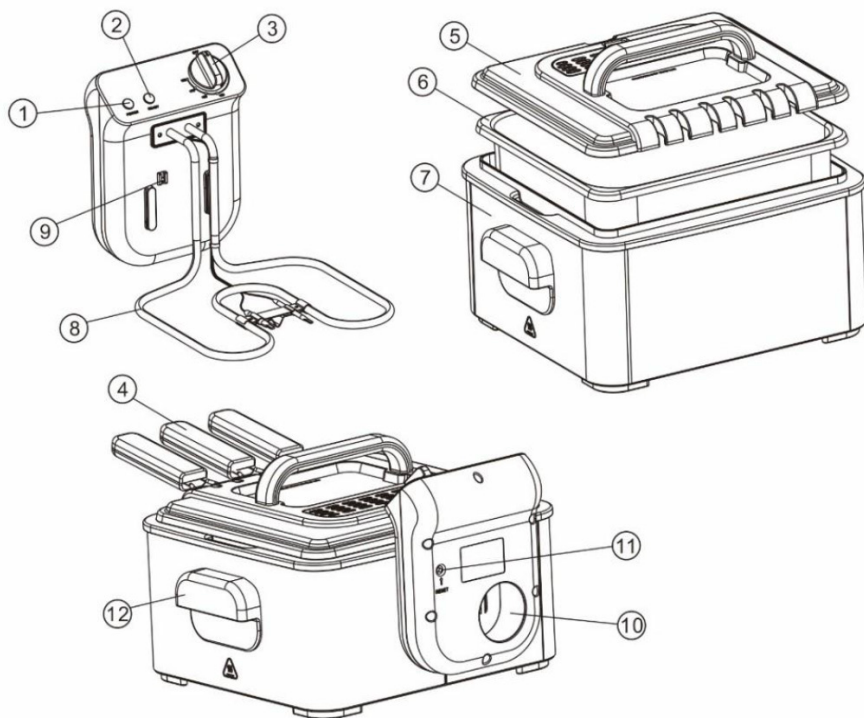
Oliefriteuse FHL450

U hebt zojuist een product van het merk Siméo aangeschaft.

Wij danken u voor uw vertrouwen in ons merk en hopen dat u veel plezier zult beleven aan dit toestel.

Lees de handleiding aandachtig door voordat u het toestel in gebruik neemt. Bewaar de handleiding, zodat u deze in de toekomst kunt raadplegen.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



1 Stroomindicator (rood)

2 Temperatuurindicator (groen)

3 Thermostaat

4 Handgreep van de korf

5 Deksel

6 Kuip

7 Inox mantel

8 Weerstand/verwarmingselement

9 Veiligheidsschakelaar

10 Snoercompartiment

11 RESET knop

12 Handgreep

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij elk ander gebruik vervalt de garantie.
- Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig.

.Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet onder de garantie vallen:

- in keukenruimtes die voorbehouden zijn voor personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;

- op boerderijen;

- door klanten van hotels, motels en andere woonomgevingen;

- in omgevingen zoals Bed & Breakfasts.

.Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder voortdurend toezicht staan. Dit toestel kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat zij de gevaren begrijpen. Houd het toestel en

het elektriciteitssnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Kooktoestellen moeten stabiel worden geplaatst, met de handgrepen (indien aanwezig) zo gepositioneerd dat hete vloeistoffen niet kunnen worden gemorst.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.



- Sluit het toestel enkel aan op een stopcontact dat voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, beveiligd is met een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van 3 mm en geaard is. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met een geaarde stekker en een nominale stroomsterkte die voldoende is om het toestel van stroom te voorzien.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
 - Controleer voor elk gebruik of het elektriciteitssnoer in perfecte staat is.
 - Rol het snoer volledig uit.
 - Sluit geen andere toestellen op hetzelfde circuit aansluiten om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
 - Trek niet aan het elektriciteitssnoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
 - Wanneer het toestel niet wordt gebruikt, moet de stekker steeds uit het stopcontact worden getrokken.

- Trek de stekker van het toestel in de volgende gevallen steeds uit het stopcontact:
- - Na elk gebruik
- - Voor elke reiniging
- - Bij storing of defect



- Gebruik het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Zorg dat u het toestel (en de handgreep van de korf) niet op de rand van de tafel of het werkblad plaatst om omvallen te voorkomen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen liggen om omvallen te voorkomen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis, in een rijdend voertuig of op een varend schip.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met een warm oppervlak.



- Reiniging en onderhoud van het toestel mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het toestel en het elektriciteitssnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.
- Reinig het toestel niet met schurende chemicaliën.



- Het wordt aanbevolen om het toestel regelmatig te controleren. Om gevaar te voorkomen, mag u het toestel niet gebruiken indien het elektriciteitssnoer, de stekker of het toestel zelf beschadigd is, maar moet u het voor controle en/of herstelling naar een erkend Siméo Service Center brengen.
- In geval van een storing of defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een erkend Siméo Service Center.
- De contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Siméo Service Center vindt u op: www.simeo.tm.fr

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



OPGELET : HEET OPPERVLAKE

Het toestel wordt tijdens het gebruik heet en blijft dat nog enige tijd na gebruik. Zorg dat de omgeving van het toestel vrij is en gebruik ovenwanten (geschikte handschoenen) om het toestel te hanteren.

- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Om elk risico op brand te voorkomen, moet het toestel op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst (niet gebruiken op: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafelkleed, enz.) en op minstens 20 cm afstand van elke muur. De ruimte boven het toestel moet vrij zijn.
- Zorg dat de afstand tussen het stopcontact en het aangesloten toestel niet te groot is, zodat het snoer soepel blijft.
- Plaats of gebruik het toestel nooit op de grond om struikelgevaar en brandwonden te voorkomen.
- Plaats het toestel niet op metalen oppervlakken (bijvoorbeeld een inox afdruiptrek van de gootsteen).
- Plaats het toestel nooit in de nabijheid van een warmtebron of in de nabijheid van licht ontvlambare materialen.
- Gebruik het toestel niet zonder inhoud.
- Gebruik het toestel nooit in de nabijheid van explosieve materialen of dampen.
- Zorg dat alle onderdelen van de friteuse (korf, kuip, verwarmingselement) volledig droog zijn voordat u ze gebruikt.
- Controleer of alle onderdelen correct zijn bevestigd en vergrendeld voordat u de friteuse in werking stelt.
- Controleer regelmatig of de bevestigingsschroeven van de isolerende handgrepen en de handgreep van het deksel goed vastzitten. Als dit niet het geval is, draai ze dan vast met een geschikte schroevendraaier.
- Gebruik het toestel uitsluitend voor voedingsmiddelen. Bak enkel geschikte en voor dit doel bestemde voedingsmiddelen.
- Gebruik nooit voedingsmiddelen die te groot zijn of verpakt zijn. Verwijder vooraf alle verpakkingspapier, aluminiumfolie of vershoudfolie die zich rond de voedingsmiddelen bevindt.

- Gebruik het toestel niet met vaste vet producten (boter, margarine, plantaardig vet, dierlijk vet...).
- Gebruik nooit oliemengsels en meng geen verse olie met reeds gebruikte olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie.
- Zorg dat u nooit in contact komt met de kuip, de olie of het verwarmingselement terwijl deze nog warm zijn (risico op ernstige brandwonden).
- De olie kan vlam vatten als deze oververhit raakt. Het is van groot belang dat u de bereidingstijden in acht neemt die op de verpakking van de voedingsmiddelen staan vermeld of die worden aanbevolen in de "Tabel met bereidingstijden en temperaturen" op pagina 13.
- Overlaad de frituurkorf niet om te voorkomen dat er olie overloopt (ga niet boven de "MAX" markering op de korf).
- Zorg dat het oliepeil in de kuip tussen de markeringen "MIN" en "MAX". Het niet naleven van deze voorzorgsmaatregel leidt tot een duidelijk herkenbare storing en valt niet onder de garantie.
- Overschrijd nooit het "MAX" niveau bij het vullen van de kuip, om elk risico op ongewenst overlopen tijdens het bakken te voorkomen.
- Wees voorzichtig met hete dampen die vrijkomen tijdens het bakken of bij het optillen van het deksel.
- Vermijd tijdens het gebruik van het toestel plotselinge bewegingen die de stabiliteit ervan in gevaar kunnen brengen en raak geen hete onderdelen aan.
- Dek het toestel tijdens het gebruik nooit af met iets anders dan het deksel.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Wacht tot de olie volledig is afgekoeld voordat u deze filtert of weggooit.
- Giet nooit oververhitte olie uit het raam.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het verplaatst of hanteert.
- Het toestel moet tegen vorst worden beschermd. Laat het nooit in de winter in een auto achter, of op een andere plaats waar het kan vriezen, om schade te voorkomen.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

Demontage en montage van uw friteuse. Zorg dat de stekker van uw toestel uit het stopcontact is getrokken en dat het toestel geen olie bevat.

Demonderen van de friteuse

1. Til het deksel op
2. Verwijder de korf uit de kuip
3. Schuif de bedieningskolom omhoog om deze van de friteuse los te maken
4. Verwijder de kuip uit de mantel

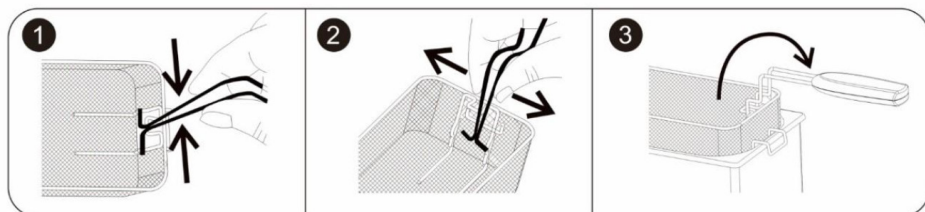
Monteren van de friteuse

1. Plaats de kuip weer in de mantel
2. Schuif de bedieningskolom naar beneden langs de inkepingen aan de achterkant van de mantel

3. Plaats de korf (korven) in de kuip
4. Plaats het deksel

Monteren van de handgrepen van de frituurkorf

1. Houd de handgreep vast en druk de uiteinden van de handgreep tegen elkaar
2. Plaats de uiteinden van de handgreep in de kleine gaatjes aan de onderkant van de frituurkorf en laat los
3. Trek de handgreep naar de rand van de korf totdat deze op zijn plaats klikt.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal
2. Verwijder alle etiketten van het toestel
3. Demonteer uw friteuse om de verschillende onderdelen te reinigen
 - Reinig het deksel, de korven en de kuip grondig met een warm zeepsopje en een zachte spons.

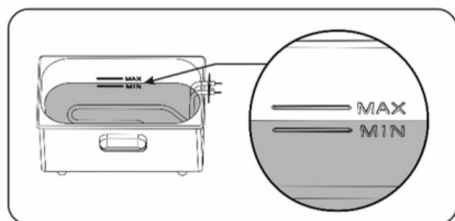
Opmerking: De kuip is vaatwasser bestendig

- De bedieningskolom en het verwarmingselement kunnen met een vochtige doek worden gereinigd.
4. Zet uw friteuse weer in elkaar (zie hierboven).
 5. Rol het elektriciteits snoer volledig uit

U gebruikt olie:

Vul de kuip met olie

- Het ideale niveau ligt tussen de MIN en MAX markeringen die in de kuip zijn gegraveerd



- Controleer steeds het oliepeil voor elk gebruik
- Indien de friteuse werkt terwijl het verwarmingselement niet volledig ondergedompeld is, wordt de veiligheidsschakelaar geactiveerd en wordt de stroomtoevoer onderbroken.

Opmerking:

- Als u de friteuse per ongeluk inschakelt terwijl er geen olie of vet in zit, of als de temperatuur tijdens het frituren te hoog wordt, wordt de oververhittingsbeveiliging (veiligheidsschakelaar) automatisch geactiveerd. In dat geval kan het toestel niet meer worden gebruikt en moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken.
- Zodra het toestel volledig is afgekoeld, drukt u op de RESET knop aan de achterkant van het bedieningspaneel om de friteuse opnieuw te starten. De RESET knop moet worden ingedrukt met een plastic of houten voorwerp van minimaal 4 cm lang.

U gebruikt vet:

- Leg nooit een blok vet rechtstreeks op het verwarmingselement.
- Smelt het blok vet in een andere pan en giet het vloeibare vet in de friteuse.
- Voor elk volgend gebruik van uw friteuse moet u het vet eerst langzaam op lage temperatuur smelten voordat u de thermostaat op de gewenste frituurtemperatuur zet.
- Zorg dat u tijdens het opwarmen van het vet regelmatig roert om de warmtecirculatie te bevorderen en spatten te voorkomen.

Voorbereiding van het toestel

1. Plaats het toestel op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak
2. Plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak
3. Controleer het niveau van de kuip voor gebruik: te veel olie of vet veroorzaakt overlopen, te weinig zal het bakken belemmeren

GEBRUIK

De Siméo friteuse kan worden gebruikt om een breed scala aan ingrediënten te frituren. Bekijk de baktabel op pagina 25.

1. Steek de stekker in een muurstopcontact. Het rode lampje gaat branden om aan te geven dat het toestel is ingeschakeld.
2. Verwijder het deksel
3. Steek de twee beentjes in de lussen aan de onderkant van de haak en zorg hierbij dat u ze goed om de lus heen steekt en niet erin. Steek vervolgens de bovenkant van het handgreep in de bovenste lus (zie Ingebruikname en gebruik hierboven).
4. Stel de gewenste temperatuur in door aan de thermostaatknop te draaien. Het controlelampje gaat branden wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
5. Haal de korf uit het toestel.
6. Dep het voedsel af met keukenpapier VOORDAT u het in het frituurvet dompelt om sappen en vloeistoffen te verwijderen

7. Plaats de ingrediënten in de korf. Vul de korf niet meer dan 2/3, om overlopen te vermijden
8. Dompel de korf zo lang als nodig is in de kuip
9. Haal aan het einde van de baktijd de korf omhoog, schud hem en hang hem 1 à 2 minuten in de daarvoor bestemde inkeping in de kuip. Zo wordt het overtollige olie uit uw voedsel verwijderd.

Belangrijke opmerkingen voor diepgevroren producten: het onderdompelen van ijs of water in hete olie veroorzaakt hete spatten en hevig borrelen.

Om deze redenen raden wij u aan om:

- Een kleinere hoeveelheid diepgevroren producten tegelijk in de korf te plaatsen en in een keer onder te dompelen.
- Verwijder de ijskristallen van de diepgevroren producten
- Laat de korf met diepgevroren producten nooit boven onvoldoende verwarmde olie hangen. Dit veroorzaakt spatten

10. Giet de ingrediënten uit de korf in kommen of op borden
11. Dep het voedsel NA het bakken met keukenpapier om overtollig vet te verwijderen
12. Wanneer de eerste bakbeurt klaar is, is het toestel onmiddellijk klaar voor de volgende bakbeurt

Opgelet: Raak de friteuse niet onmiddellijk na gebruik aan. Verplaats het toestel altijd aan de handgrepen en pas als de frituurolie is afgekoeld.

Na gebruik

1. Trek de stekker uit het stopcontact en berg deze op in de daarvoor bestemde ruimte.
2. RDraai de temperatuurknop terug op de neutrale stand.
3. Klap de handgreep van de korf naar binnen en plaats deze terug in de kuip – deze komt dan niet in contact met de olie.
4. Laat de olie afkoelen voordat u het deksel weer op de friteuse plaatst.
5. Berg het toestel op en zorg dat de olie afgedekt is en beschermd tegen lucht en licht.

Aanbevelingen om de olie nog langer te bewaren

1. Voeg geen verse olie toe aan gebruikt olie
2. Meng geen oliën van verschillende kwaliteit
3. Voeg geen zout of kruiden toe aan het voedsel vóór het bakken of boven de olie.
4. Vervang de olie bij de eerste tekenen van bederf: donkere kleur, ranzige smaak, verbrande geur. Frituurolie is schadelijk voor het milieu
5. Giet het dus nooit rechtstreeks in de afvoer, maar volg de lokale voorschriften voor afvalverwijdering

BAKTABEL

De onderstaande tabel helpt u bij het kiezen van de juiste temperatuur en baktijd voor de ingrediënten die u wilt frituren.

Opmerkingen:

1. Deze instellingen zijn indicatief. We kunnen niet de beste instelling voor elk ingrediënt garanderen vanwege verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk van de ingrediënten.
2. In vergelijking met grote ingrediënten hebben kleine ingrediënten minder tijd nodig om te bakken.
3. Voor het bakken van grote porties moet de baktijd iets worden verlengd en voor kleine porties iets worden verkort.

Tips om snel lekkere frietjes te maken

1. Schil en was uw aardappelen
2. Snijd ze in reepjes van de gewenste dikte
3. Was de frietjes twee keer in warm water
4. Spoel ze met koud water
5. Droog uw frietjes zorgvuldig
6. Zet de thermostaat van de friteuse op 170 °C
7. Wacht tot het lampje uitgaat
8. Dompel de frietjes langzaam in de olie gedurende ± 4 tot 5 minuten
9. Haal de frietjes eruit
10. Zet de thermostaat op 190 °C
11. Wacht tot het lampje weer uitgaat
12. Zodra het lampje uit is: dompel de frietjes nogmaals 1 tot 2 minuten onder

Tips voor het frituren

- Gebruik maximaal 200 gram frietjes per liter olie.
- Gebruik bij diepgevroren producten maximaal 100 gram, omdat de olie snel afkoelt. Schud de diepgevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer u verse frieten gebruikt, droog ze dan na het wassen om te voorkomen dat er water in de olie terechtkomt.

Type voedingswaren	Temperatuur	Baktijd
VIS		
Visfilets in bloem gedraaid	190°C	3-4 min
Visfilets gepaneerd met ei	190°C	3-4 min
Tong, snoek, enz.	190°C	3-5 min
Viskroketten	190°C	3-4 min
Scampi's	190°C	2 min
VLEES		
Kippenbillen	170°C	12-15 min
Gebraad (naargelang gewicht)	190°C	15-30 min
Koteletten	190°C	4-5 min
Koteletten gepaneerd	190°C	5-6 min
Kalfslapjes	190°C	2-3 min
Kalfslapjes gepaneerd, gevuld	170°C	5-6 min
Worsten	190°C	3-4 min
AARDAPPELEN		
Aardappel Frietjes, voorgebakken	170°C	5-6 min
Aardappel Frietjes, afbakken	190°C	1-2 min
Aardappel Kroketten, Pommes Dauphines	190°C	3-4 min
Pommes allumettes	170°C	3-4 min
GERECHTEN IN FRITUURBESLAG		
Groentebeignets	190°C	2-4 min
Kip (stukken)	190°C	12-15 min
BEIGNETS EN GEBAK		
Beignets	190°C	4-6 min
Berlijnse bollen	190°C	3-5 min
Croustillons	190°C	2-4 min

REINIGING

- Voordat u het toestel reinigt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot het is afgekoeld.
 - Dompel het toestel nooit onder in water.
 - Reinig het toestel met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol, omdat deze het toestel kunnen beschadigen.
 - Het deksel, de korven, de mantel en het verwarmingselement zijn niet vaatwasser bestendig.
 - Reinig het deksel, de korven en de mantel met een warm zeepsopje. Spoel ze af en droog ze zorgvuldig.
 - De kuip kan is vaatwasser bestendig.
1. Trek de stekker van het elektriciteitssnoer uit het stopcontact en berg deze op in het daarvoor bestemde compartiment.
 2. Draai de temperatuurknop terug op de stand "0" (uit).
 3. Klap de handgreep van de korf naar binnen en plaats deze terug in de kuip (deze komt niet in contact met de olie).
 4. Laat de olie afkoelen voordat u het deksel weer op het toestel plaatst.
 5. Berg het toestel op en zorg ervoor dat de olie bedekt is en beschermd tegen lucht en licht.

TROUBLE SHOOTING

Probleem	Oplossing
De friteuse warmt niet meer	De veiligheidsthermostaat is geactiveerd: Druk op de reset knop (nr. 3 B op de gedetailleerde afbeelding, p. 3) om deze opnieuw in te schakelen en plaats de bedieningskolom van de friteuse correct terug door deze langs de inkepingen aan de achterkant van de mantel te schuiven of De veiligheidsconnector is geactiveerd: plaats de bedieningskolom op de juiste manier.
Het vet rookt	De olie of het vet is aangetast en moet worden vervangen
De gefrituurde voedingsmiddelen zijn te vet	De olie of het vet is aangetast en moet worden vervangen.
Risico op spatten of overlopen	• Controleer de kwaliteit van de olie • Controleer de kwaliteit van de aardappelen • Controleer de hoeveelheid water in het voedsel

TECHNISCHE KENMERKEN

SIMÉO referentie : FHL450

Vermogen : 2200 W

TGebruiksspanning : 220-240V~ 50-60 Hz

Gewicht : 4,36 Kg

Afmetingen : 36 x 37 x 25 cm

Inhoud van de kuip : 5 L

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

Voor meer informatie over het verbruik van uw toestel, raadpleeg deze link:

<https://www.simeo.tm.fr/erp>

VERNIETIGING VAN HET TOESTEL



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 gerecycleerd.

Recycleer het toestel op een verantwoorde manier om de terugwinning of recyclage van materialen te bevorderen.

Houd u aan de regels die in uw land gelden voor het afvoeren van elektrische en elektronische producten.



GARANTIE

- **De algemene garantie op het toestel bedraagt 2 jaar en geldt enkel voor huishoudelijk gebruik van het toestel.**
- Worden niet door de garantie gedekt:
 - slijtgevoelige onderdelen,
 - verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn door verkeerd gebruik, val of schok tijdens het gebruik, zoals de vet- en sapopvangbak en de behuizing.
 - toestellen die op een andere manier dan normaal gebruik in de privésfeer worden gebruikt.
 - De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, niet-conform de gebruiksaanwijzing of door herstellingen uitgevoerd door ongeschoold personeel.
- Herstellingen mogen enkel worden uitgevoerd in een van de erkende servicecentra van het merk. Neem voor meer informatie contact op met de klantenservice :
 - voor Frankrijk: op +33 3 88 18 66 18 of per e-mail naar info@lavafields.com .
 - voor België en Luxemburg: op +32 71 1214 88 of per e-mail naar 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 hersteld tegen vergoeding van de kosten.
- De garantietermijn gaat in op de oorspronkelijke aankoopdatum. Er kan alleen aanspraak op worden gemaakt door het defecte toestel te tonen, vergezeld van de factuur of het aankoopbewijs.
- De beschikbaarheid van reserveonderdelen voor een herstelbaar product is 3 jaar vanaf de productiedatum (informatie vermeld op het product: lot- of serienummer).
- Herinnering: voor elke tussenkomst wordt u gevraagd het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere transportschade te voorkomen.
- Wij verzoeken u daarom de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie sluiten niet uit dat de koper profiteert van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

SIMÉO

ARB SAS
8 Rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 66 18
Email : info@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

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

November 2025