

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'utilisation	230 V ~ 240 V~ 50 Hz
Puissance	550 W~ 650 W
Capacité maximale	0,25 l
Longueur du cordon d'alimentation	0,75 m
Dimensions	H 18,2 x Ø 11,5 cm

Nota : La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique



Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.
- En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.

Siméo

ELECTROPEM

Avenue du 8^{ème} régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Tel : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99

Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

Siméo

Notice d'utilisation



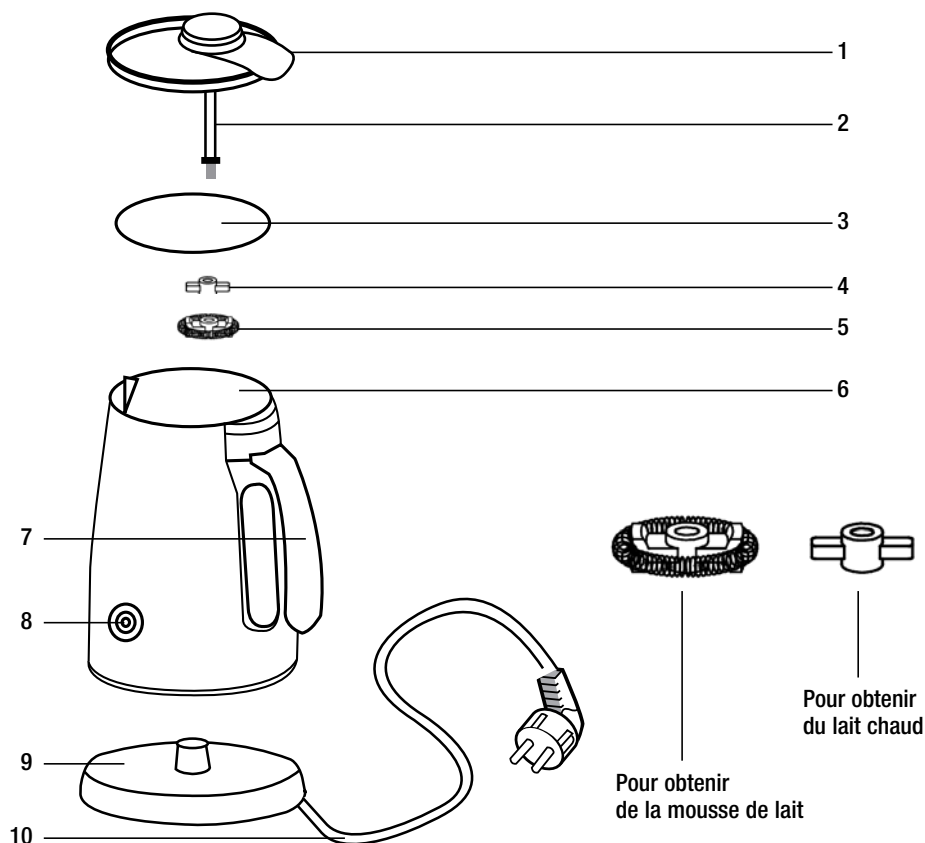
Latte'cinno
Émulsionneur de lait
CL 140

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

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

Descriptif technique



1	Couvercle	6	Pot
2	Plongeur	7	Poignée
3	Joint	8	Bouton Marche / Arrêt
4	Mélangeur	9	Socle
5	Emulsionneur	10	Cordon d'alimentation

Recommandations de sécurité particulières

- Ne jamais glisser la main ou quelque ustensile que ce soit à l'intérieur du pot lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas appuyer sur le bouton Marche / Arrêt lorsque l'appareil fonctionne.
- L'arrêt de l'appareil est automatique, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur le bouton Marche / Arrêt pour stopper l'appareil.
- Ne pas immerger le pot et/ou le socle dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Lors de l'utilisation et dans les minutes qui suivent la fin de l'utilisation, ne pas toucher le pot car ce dernier devient très chaud. En cas de contact avec la peau, placer immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contacter un médecin.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser ou ranger l'appareil sur une surface chaude telle une plaque de cuisson, un four...
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique...
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. S'assurer qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- S'assurer que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- Débrancher le cordon d'alimentation dans les cas suivants :
 - . Avant toute manipulation d'accessoires
 - . Avant toute manipulation d'aliments
 - . Avant tout nettoyage
 - . En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - . En cas de non-utilisation prolongée

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Nettoyer le couvercle, le plongeur, le mélangeur et l'émulsionneur avec de l'eau additionnée de détergent doux (type produit vaisselle).
- Sécher soigneusement ces différents éléments.

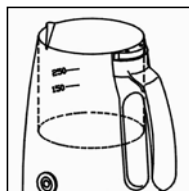
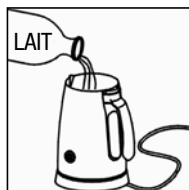
Attention ! Ne pas immerger le pot et le socle dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Utilisation

- Poser votre appareil sur un plan de travail ou une table.
- S'assurer que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
- Ôter le couvercle



- Verser du lait froid dans le pot en veillant à ne pas dépasser la marque 'MAX' indiquée à l'intérieur du pot, soit 250 ml.



Attention ! Si vous placez une plus importante quantité de lait dans l'appareil, il est possible que le lait chaud déborde.

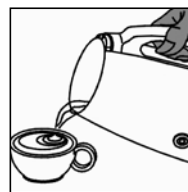
- Repositionner le couvercle et placer le pot sur son socle.



- Brancher le cordon d'alimentation et mettre l'appareil en marche en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt. Le voyant du bouton Marche / Arrêt s'éclaire.



- Au bout de 60 à 90 secondes, l'appareil va s'arrêter et le voyant va s'éteindre indiquant que votre lait s'est transformé en une généreuse et onctueuse mousse tiède. Vous pouvez maintenant passer à la dégustation !



Quelques conseils

- Vous pouvez utiliser du lait demi-écrémé ou entier, mais nous déconseillons l'emploi de lait écrémé qui donnera des résultats moins concluants.
- Sucrez votre café ou votre chocolat avant d'y déposer la mousse de lait, sans cela le sucre va «manger» la mousse de lait et y laisser des alvéoles.
- Votre appareil dispose d'un second accessoire qui vous permettra de simplement réchauffer du lait ou la boisson de votre choix, le placer sur le plongeur à la place de l'émulsionneur.

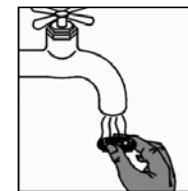
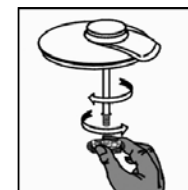
Nettoyage

- Procéder aux opérations d'entretien uniquement appareil refroidi et débranché.
- L'appareil n'est pas prévu pour être lavé au lave-vaisselle.
- Utiliser une éponge douce et de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle pour nettoyer l'intérieur de votre appareil.

Attention ! Ne pas immerger le pot et le socle dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas employer de détergents agressifs et/ou d'éponges abrasives pour nettoyer votre appareil.
- Utiliser un linge doux et humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

- Après chaque utilisation, nous vous recommandons de dévisser le plongeur, puis l'émulsionneur afin de bien les nettoyer sous l'eau courante.



- Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation.

Guide de dépannage

- Après appui sur le bouton Marche / Arrêt le voyant ne s'éclaire pas et l'appareil ne fonctionne pas :
 - . Vérifier la présence de courant à la prise et que le cordon d'alimentation soit bien branché.
 - . Si le produit ne fonctionne toujours pas, contacter notre service après-vente.
- Le lait ne mousse pas :
 - . S'assurer que le mélangeur soit bien fixé au plongeur.
 - . S'assurer que le mélangeur et/ou l'émulsionneur ne soient pas endommagés.
 - . S'assurer que le mélangeur et/ou l'émulsionneur ne soient pas obstrués par des résidus séchés ou autre.
 - . Si le produit ne fonctionne toujours pas, contacter notre service après-vente.

I dées recettes

Cappuccino (1 personne)

- 1 café
- 20cl de lait demi-écrémé
- Copeaux de chocolat



Préparer un café dans une grande tasse, de préférence assez large, sans la remplir totalement.
Sucrer le café selon votre goût.
Verser 20cl de lait dans votre émulsionneur, refermer le couvercle et le mettre en marche.

Prélever uniquement la mousse de lait et la déposer sur le café.
Saupoudrer de copeaux de chocolat ou de chocolat en poudre.

Délice de chocolat blanc (2 personnes)

- 50g de chocolat blanc
- 20cl de lait demi-écrémé
- 20cl de café



Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.
Préparer un café dans une grande tasse, de préférence assez large, sans la remplir totalement.
Sucrer le café selon votre goût.
Mélanger le café chaud au chocolat blanc fondu.
Verser 20cl de lait dans votre émulsionneur, refermer le couvercle et le mettre en marche.
Déposer le mélange chocolat blanc / café dans deux tasses larges sans les remplir totalement.

Verser le lait chaud contenu dans votre appareil en retenant la mousse à l'aide d'une cuillère ou d'une petite spatule.
Compléter avec la mousse de lait et saupoudrer de chocolat en poudre amer.

I dées recettes

Chocolat aux épices de Noël (4 personnes)

- 50cl de lait
- 25cl de crème fraîche liquide
- 50g de chocolat au lait en tablette
- 150g de chocolat noir en tablette (60% de teneur en cacao)
- 1 pincée de cardamome
- 1 pincée de poivre
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle

Mélanger les épices moulues.
Verser 25cl de lait et la crème dans une casserole, ajouter les épices moulues, la gousse de vanille fendue en deux et la cannelle et porter à ébullition.
Stopper la cuisson dès le premier bouillon.

Laisser infuser 2 minutes puis ajouter les chocolats cassés en petits morceaux.

Laisser fondre les morceaux de chocolat puis fouetter le mélange au fouet durant quelques minutes pour qu'il devienne bien épais.

Retirer la vanille et la cannelle.

Verser les 25cl de lait restants dans l'émulsionneur, refermer le couvercle et mettre l'appareil en marche.

Verser le chocolat dans des tasses préalablement réchauffées (sous l'eau bien chaude par exemple), coiffer d'un nuage de mousse de lait et décorer de copeaux de chocolat.

Utiliser un bâton de cannelle en guise de cuillère.

Latte Macchiato (1 personne)

- 1 café
- 25cl de lait demi-écrémé



Préparer un café que vous sucrerez selon votre goût.

Verser 25cl de lait dans votre émulsionneur, refermer le couvercle et le mettre en marche.

Dans un mug haut ou un grand verre aux parois épaisses, verser le lait chaud contenu dans votre appareil en retenant la mousse à l'aide d'une cuillère ou d'une petite spatule.

Verser le café dans le verre, le long du bord, en utilisant le dos d'une cuillère pour le laisser se déposer sur la couche de lait chaud.

Compléter généreusement avec la mousse de lait restante.

Chocolat chaud (1 personne)

- 2 cuillères à café de chocolat en poudre non sucré
- 25cl de lait demi-écrémé

Verser le lait dans l'appareil.

Ajouter les 2 cuillères à café de chocolat en poudre.

Refermer le couvercle et mettre l'appareil en marche.

Verser le chocolat dans une tasse et sucrer selon votre goût.