

Dégustation

- Faites fondre le chocolat selon les indications du paragraphe 'Le chocolat'.
- Pendant ce temps, lavez, épluchez et détaillez vos aliments en dés ou en quartiers, vous trouverez quelques suggestions ci-dessous.
- Remplissez des coupelles d'accompagnements et préparez des piques en bois.
- Mettez la fontaine en marche, paragraphe 'Mise en service'

Bonne dégustation !

Note : Pour obtenir une coque de chocolat, congelez les fruits durant une heure minimum, et les sortir au dernier moment. Le chocolat chaud coulant sur les fruits froids va se solidifier et former une coque craquante.

Ci-dessous quelques idées d'aliments à déguster nappés de chocolat :

- **Fruits frais :** Pommes, Poires, Raisins, Cerises, Fraises, Framboises, Groseilles, Pêches, Abricots, Mirabelles, Pamplemousses, Mandarines, Oranges, Bananes, Ananas, Kiwis, Caramboles, Mangues, Litchis, Fruits de la passion, Goyaves, Figs, Melon, Menthe...
- **Fruits secs et confits :** Abricots secs, Lamelles d'orange ou de citron confites, Angélique, Dattes, Figs, Fleurs de violettes confites, Pruneaux...
- **Pains et Gâteaux :** Pain frais ou toasté, Brioche fraîche ou toastée, Cake, Brownies, Pain d'épices, Petits choux, Quatre quart, Rochers coco, Rochers noisette, Macarons, Cigarettes russes, Spéculoos, Meringues, Cannelés bordelais, Petits beignets, Boudoirs, Tuiles aux amandes ou aux noisettes, Morceaux de gaufres...
- **Autres douceurs :** Guimauve, Nougat, Caramels mous, Marrons glacés...
- **Pour décorer :** Vous pouvez enrober vos fruits ou douceurs au chocolat de noix de coco râpée, vermicelles de chocolat, sucre glace, copeaux de chocolat,...

Entretien

- Procédez aux opérations d'entretien uniquement appareil débranché et totalement refroidi.
- Essuyez avec du papier absorbant les restes de chocolat présents sur la tour (1) et sur la vis sans fin (5).
- Puis lavez ces deux éléments à l'eau chaude savonneuse ou au lave vaisselle, sur programme doux.
- Rincez-les de manière à enlever toute trace de produit vaisselle et séchez les.
- Versez le reste de chocolat refroidi contenu dans la soucoupe (2) dans la poubelle (nous vous déconseillons de le verser dans l'évier, le chocolat en refroidissant va durcir et boucher vos canalisations) ou conservez-le pour une autre utilisation.
- Essuyez le surplus restant avec du papier absorbant puis nettoyez la soucoupe (2) ainsi que le bloc moteur (3) avec une éponge douce humide

Attention : Ne plongez en aucun cas le bloc (3) dans l'eau ou dans quel que liquide que ce soit.

- Quand la soucoupe (2) et le bloc moteur (3) sont propres, les essuyer avec un chiffon doux et propre.

Note : Nous vous conseillons de procéder à ces opérations de nettoyage après chaque utilisation, sans cela les résidus de chocolat refroidis vont être difficiles à éliminer.

Caractéristiques techniques

Puissance Max	
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz

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.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.**

Siméo

Notice d'utilisation



**Fontaine à Chocolat
FC 230**

Siméo

ELECTROPEM - Parc d'activités « Les Découvertes »

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04
Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr

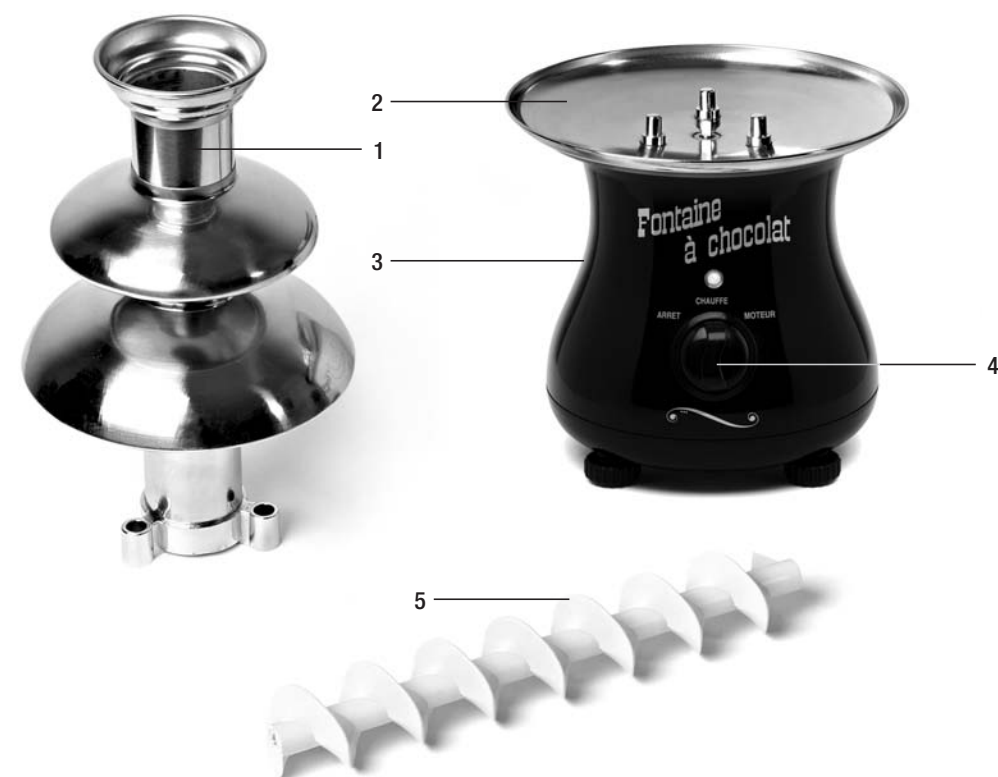
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

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

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

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas toucher la vis (5) lorsque le moteur fonctionne.
- Ne pas essayer d'assembler votre appareil si le moteur ou la chauffe fonctionne.
- L'appareil doit être parfaitement droit pour qu'il fonctionne de manière satisfaisante.
- Eviter autant que possible que de gros morceaux de fruits ou autre ne tombent dans la soucoupe (2), si tel était le cas, les retirer.
- La tour (1), la soucoupe (2), la vis (5) deviennent très chaudes après quelques minutes d'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler.
- Ne pas faire fondre le chocolat directement dans l'appareil, mais y verser du chocolat fondu.
- Toujours utiliser du chocolat très fluide, au risque de bloquer la machine.
- 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.
- Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.



1	Tour	4	Bouton arrêt/chauffe/moteur
2	Soucoupe	5	Vis sans fin
3	Bloc moteur		

Recommandations de sécurité générales

- Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments de l'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 quel que liquide que ce soit.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur corresponde 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 réparer l'appareil ou de changer le cordon d'alimentation soi-même, toujours confier l'appareil à un professionnel d'un Centre Technique Siméo.
- 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.

Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Nettoyez les différents éléments de l'appareil à l'eau savonneuse.
- Séchez soigneusement ces différents éléments.

Montage

- Positionnez la vis sans fin (5) sur l'axe prévu à cet effet dans la soucoupe (2).
- Assurez-vous qu'elle soit bien positionnée, le début de la vis doit être parfaitement aligné sur la soucoupe.
- Glissez alors la tour (1) sur la vis.
- Assurez-vous que la tour soit bien positionnée sur les ergots situés dans le fond de la soucoupe.

Mise en service

- Posez votre appareil sur un plan de travail ou une table.
- Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
- Faites chauffer votre appareil durant environ 3 minutes. Pour cela placez le bouton (4) sur la position 'chauffe'.
- Une fois ce délai écoulé, mettez le moteur en fonction en plaçant le bouton (4) sur la position 'moteur'.
- Versez alors doucement le chocolat fondu dans la soucoupe jusqu'à 0.5 cm du bord (~ 600 g de chocolat)
- Le chocolat va être entraîné par la vis et va monter dans la tour.
- Après quelques instants le chocolat va jaillir de la partie supérieure de la tour, puis il va se déverser sur les deux étages de la tour.
- Piquez alors votre fruit (ou l'aliment de votre choix) sur une pique en bois et placez-le sous le flot de chocolat.
- La quantité de chocolat diminuant au cours de l'utilisation, nous vous conseillons de rajouter du chocolat fondu (tiède ou chaud) lorsque vous l'estimez nécessaire, sans toutefois dépasser le niveau.
- Lorsque vous avez terminé d'utiliser votre appareil, tournez le bouton (4) face au repère 'Arrêt'.
- Laissez refroidir votre appareil avant de le déplacer et de le nettoyer, sans toutefois laisser sécher le chocolat, ce qui rendrait le nettoyage pénible.

Le chocolat

Pour que votre fontaine fonctionne convenablement, il est nécessaire que le chocolat soit très fluide et liquide. Lorsque vous faites fondre du chocolat, prenez garde à ne pas employer une chaleur trop forte, ce qui brûlerait le chocolat et altérerait sa saveur.

- Préparation à la casserole :

- Faire chauffer 40cl d'eau à 50 °
- Y ajouter 600g de chocolat préalablement cassé en morceaux
- Lisser le chocolat à l'aide d'un fouet
- Incorporer 10 cl d'huile d'arachide
- Lisser encore jusqu'à l'obtention d'un chocolat parfaitement homogène et fluide
- Votre chocolat est prêt

Note :

- Suivant la qualité du chocolat employée, quelques centilitres d'huile supplémentaires peuvent être nécessaires.
- Ne jamais chauffer violemment le chocolat, ceci cassant son goût.

Réutilisation du chocolat :

Vous pouvez réutiliser le chocolat restant de votre fondue. Pour ce faire récupérez le chocolat et entreposez-le dans un endroit frais et sec.

Lors de votre prochaine utilisation, faites le fondre au bain-marie en prenant soin d'ajouter quelques centilitres d'eau.

Vous pouvez aromatiser le chocolat avec des liqueurs ou spiritueux. Comptez environ 5 cl de liqueur pour 500 g de chocolat.

Arôme recherché	Nous vous conseillons
- Orange	- Grand Marnier / Cointreau
- Café	- Kahlua / Café fort
- Menthe	- Crème de menthe
- Coco	- Crème de noix de coco

Vous pouvez également ajouter de la cannelle, de l'extrait de café, d'amande,...