

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



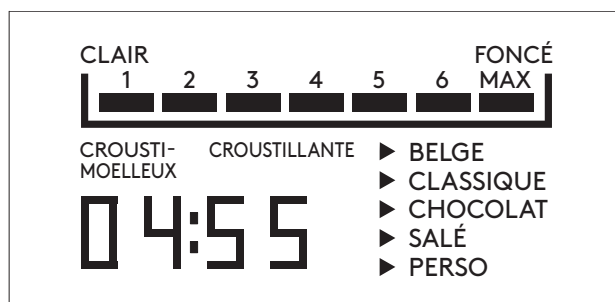
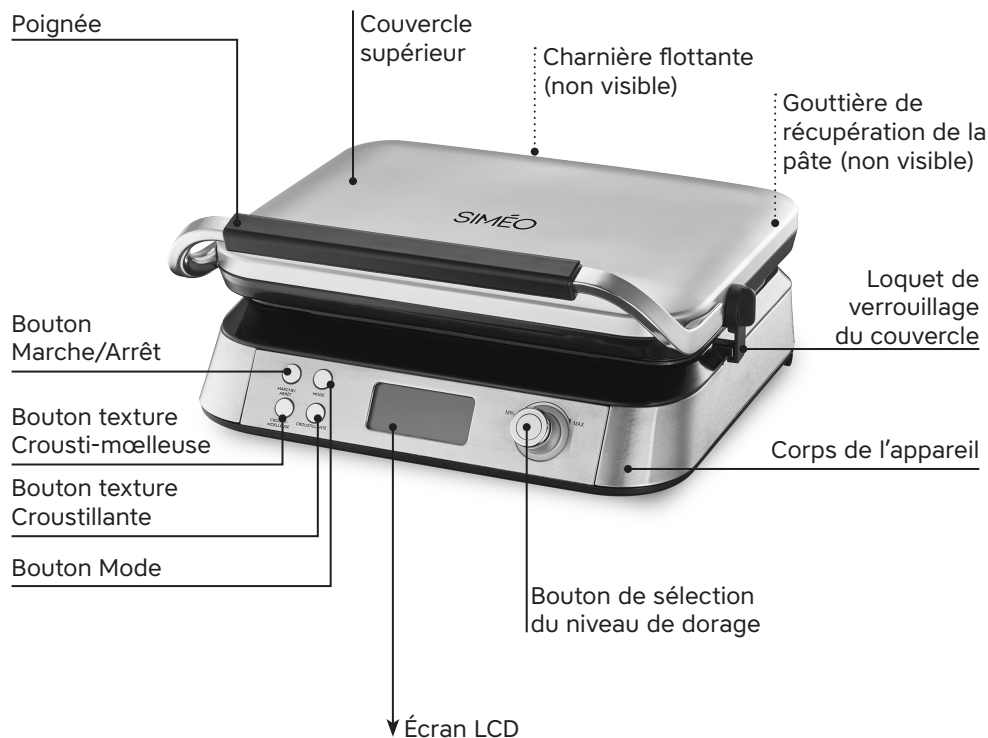
**Gaufrier
GFA540**

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



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- . 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-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- . Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condi-

tion qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- .Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- .L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.

- . Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- . Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- . Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- . L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- . Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.
- . 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 Services Agréé Siméo pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.

- 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 l'appareil 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.

. Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en 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.

. Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.



- 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 lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les aliments et la plaque de cuisson.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Toujours attendre la fin du préchauffage avant de cuire les aliments.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne pas couper les gaufres directement sur les plaques.







- Le corps de l'appareil et les plaques deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Soulever le corps supérieur uniquement à l'aide de la poignée thermo-isolée.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Attention aux risques de brûlure en manipulant les aliments en cours de chauffe.


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
 - Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du barbecue de table. Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
 - Lavez les différentes parties de l'appareil à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement.
-  Note : Une vitrophanie habille l'écran LCD, veillez à la retirer avant utilisation.
- Essayez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
 - Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.
-  Attention ! N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.

UTILISATION

1. Posez la base de l'appareil sur votre plan de travail.
 2. 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.
 3. Déroulez le cordon d'alimentation et branchez l'appareil. Un bip se fait entendre et l'écran s'allume brièvement.
 4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Un bip se fait entendre et l'écran s'éclaire.
 5. Choisissez le mode de cuisson adapté à votre recette en appuyant autant de fois que nécessaire sur le bouton MODE.
-  Note : Vous trouverez des indications pour ajuster au mieux le choix du programme au paragraphe « Modes de cuisson ».
6. Sélectionnez le type de texture désirée en appuyant sur le bouton dédié.
-  Note : la texture croustillante vous offre une pâte souple et bien croustillante, la texture crousti-moelleuse permet une cuisson tendre de l'intérieur de la gaufre et croustillante à l'extérieur.
7. Ajustez le degré de dorage souhaité de clair à foncé au moyen du bouton rotatif.
-  Note : Lorsque vous utilisez le gaufrier pour la première fois, nous vous recommandons d'utiliser le niveau de dorage pré-réglé 4. Vous pourrez ensuite ajuster le réglage selon vos goûts.
-  Attention : il est primordial de suivre les étapes de réglage des paramètres dans l'ordre indiqué ci-dessus.
8. L'appareil va préchauffer pour atteindre les paramètres sélectionnés. Durant le préchauffage les indications de niveau de dorage clignotent.
 9. Une fois la température atteinte un bip se fait entendre et l'affichage reste fixe.

10. Versez la pâte dans les empreintes en veillant à excéder la quantité recommandée. Le doseur fourni avec votre appareil vous permet de prélever la juste dose de pâte pour une gaufre.

 Note : Une gouttière est pratiquée tout autour de la plaque de cuisson inférieure. L'éventuel excédent de pâte y sera récupéré et cuit pour éviter de salir votre plan de travail.

11. Fermez le couvercle sans attendre.

 Note : Le décompte de temps de cuisson vous permet de suivre la cuisson de vos gaufres.


12. Une fois la cuisson terminée l'appareil va émettre plusieurs bips, la cuisson est coupée et l'appareil passe en mode maintien au chaud jusqu'à la prochaine cuisson.

13. Ouvrez le couvercle et retirez les gaufres de l'appareil au moyen d'ustensile en bois ou en plastique thermorésistant.

 Note : Veillez à sortir rapidement les gaufres sans quoi ces dernières vont surcuire.

14. Répétez l'opération aussi longtemps que nécessaire.

15. Si vous souhaitez changer les paramètres de cuisson, il faudra attendre que le cycle en cours soit terminé ou appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour stopper la cuisson, et reprendre les opérations depuis l'étape 4.

 Note : Lors de la première mise en service, une odeur et de la fumée peuvent se dégager de l'appareil. Cela est tout à fait normal et n'altère aucunement la performance de l'appareil

★ Astuce ★

Veillez à toujours laisser le loquet de verrouillage ouvert durant la cuisson. Si ce dernier était fermé, la pâte à gaufre ne pourrait pas se développer convenablement et vos gaufres seraient moins gonflées et moins moelleuses.

MODES DE CUISSON

- **Mode « BELGE »** : adapté aux pâtes à gaufre pour lesquelles les jaunes et blancs d'œufs sont séparés. Les blancs battus en neige sont incorporés en fin de préparation afin d'aérer au maximum la pâte.
- **Mode « CLASSIQUE »** : à utiliser pour les pâtes qui utilisent des œufs entiers.
- **Mode « CHOCOLAT »** : incontournable pour la cuisson de gaufres contenant du chocolat noir, lait ou blanc.
- **Mode « SALÉ »** : parfait pour vos gaufres salées, en entrée ou pour l'apéritif.
- **Mode « PERSO »** : permet d'agir sur la durée de dorage. Dans ce mode il n'y a pas d'arrêt automatique de la cuisson, vous interagissez directement sur l'arrêt de la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché.
- Essuyez les plaques de cuisson et la gouttière de récupération de pâte avec un chiffon doux et humide.
- En cas de taches tenaces, utilisez une brosse en nylon.
- Séchez correctement les éléments.
- Lavez la louche doseuse sous l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.



- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- Afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif, n'utilisez jamais de tampons à récurer métalliques ou autres produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Note :

- Afin de prévenir l'accumulation de résidus de cuisson, nettoyez le gaufrier après chaque utilisation.
- Laissez légèrement refroidir l'appareil avant de le nettoyer, car il se nettoie plus facilement lorsqu'il est encore tiède.

RANGEMENT

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint, débranché et qu'il soit entièrement refroidi.
- Basculez le loquet de verrouillage en position fermée.
- Enroulez le cordon dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.
- Rangez le gaufrier dans un endroit sec.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 1600 W

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

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

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



CONSIGNE POUR JETER LOCALEMENT - WWW.CONSIGNESETRI.FR

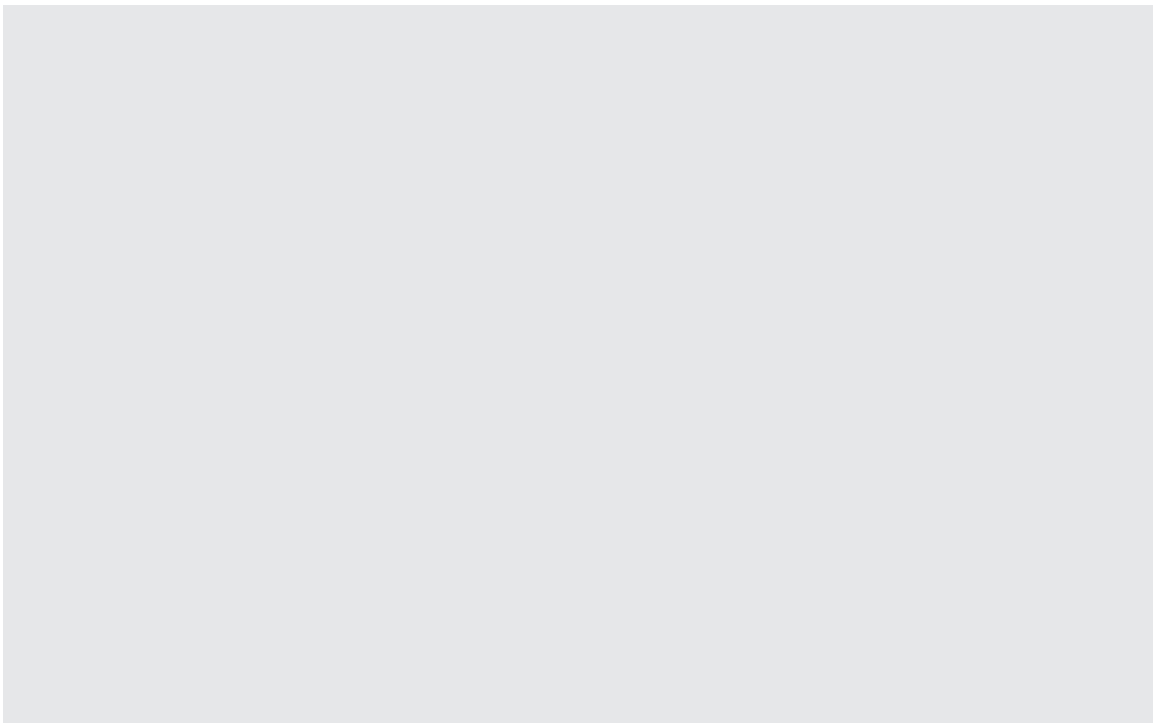


Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.



MES NOTES






MARS2019

SIMÉO

8, rue Thomas Edison – 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

