

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



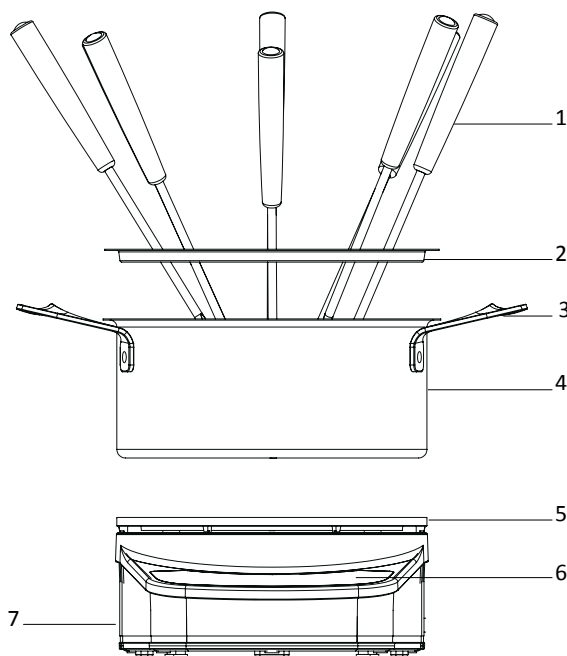
Fondue digitale inox FDI720

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.

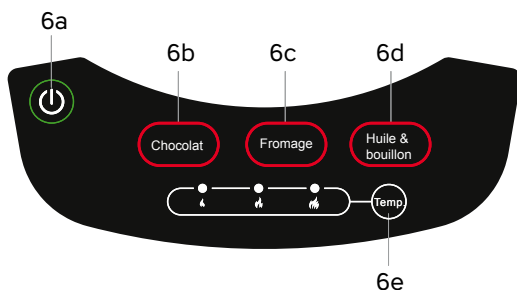
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



1. Fourchettes inox (x8)
2. Anneau support en inox
3. Poignées en inox
4. Caquelon en inox
5. Plaque chauffante avec collerette anti-glissement
6. Panneau de commande tactile
7. Base chauffante

Panneau de commande tactile



- 6a – Bouton marche-arrêt
 6b – Programme chocolat
 6c – Programme Fromage
 6d – Programme Huile et Bouillon
 6e – Ajustement température

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- 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 ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés continuelle-

ment. 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.

- . 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.
- . Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas, l'appareil doit immédiatement être apporté 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

- . SIMÉO décline toute responsabilité en cas d'intervention d'un personnel non agréé, une intervention non agréée rendant la garantie caduque.
- . Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- . 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.

. Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

. Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.

. Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Ne jamais surcharger l'appareil.
- Si la base chauffante de l'appareil devient très chaude et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, stopper immédiatement l'appareil, le débrancher et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque chauffante.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- 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.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Assurez-vous 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.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- 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 pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.
- Ne jamais faire chauffer votre appareil sans le caquelon.
- N'oubliez jamais que les aliments chauds (bouillon, fromage, chocolat, huile...) peuvent provoquer des brûlures graves.
- Ne jamais utiliser cet appareil comme friteuse.



L'appareil et la base chauffante deviennent chauds lors de l'utilisation.
Prendre garde à ne pas se brûler.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Toujours débrancher l'appareil avant d'ôter ou de remplacer un accessoire.
- La plaque chauffante restera chaude après la fin de l'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler lors du nettoyage par exemple.
- 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.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, au risque d'endommager l'appareil
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est 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 faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...).
- 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 10 cm de toute paroi.
- L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans la base chauffante, laissez cette dernière sécher 2 à 3 jours avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais débrancher l'appareil et étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- ATTENTION ! Les fourchettes à fondue sont pointues. Manipuler avec soin.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'en retirer le caquelon.
- Ne pas utiliser le caquelon s'il est déformé ou endommagé.
- Veillez à éloigner votre visage et vos mains lors du préchauffage et de la cuisson, des dégagements de vapeur pourraient vous blesser.
- Ne jamais intercaler de feuille de papier aluminium ou autre entre le caquelon et la plaque chauffante.
- Ne pas dépasser le niveau « MAX » du caquelon (1,2 L), des débordements pourraient en résulter qui endommageraient votre appareil.
- Le caquelon peut devenir très chaud. Pour éviter les brûlures, toujours utiliser des maniques pour le four en prenant soin de tenir le caquelon par les poignées.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autres produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.

- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Ne pas cuire d'aliments encore congelés.
- Conseils importants en utilisation FONDUE À L'HUILE :
 - Toujours utiliser une nouvelle huile.
 - Ne pas faire de mélange d'huiles.
 - Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
 - Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
 - Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
 - Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence)
 - Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
 - Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et le sécher avant de l'utiliser.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil, vérifiez que tous les accessoires sont présents et en bon état. S'assurer qu'il ne reste aucun débris d'emballage sur le caquelon en acier inoxydable ou sur la plaque chauffante.
- Jetez tous les matériaux d'emballage de façon appropriée afin qu'ils ne posent aucun risque pour les enfants.
- Nettoyez la plaque chauffante et la base chauffante avec un chiffon doux humide.
- N'IMMERGEZ JAMAIS LA PLAQUE CHAUFFANTE DANS L'EAU OU QUELQUE LIQUIDE QUE CE SOIT.
- Lavez tous les autres accessoires à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez-les complètement.

📖 NOTE : Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.

PRÉPARATION SUR LA PLAQUE CHAUFFANTE

Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil à fondue.

- 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.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran s'allume et un bip sonore se fait entendre.
- Choisissez le programme adapté à votre recette en appuyant sur la touche tactile dédiée.
- Le programme est automatiquement positionné sur le niveau de température médian, vous pourrez ajuster au besoin en appuyant sur le bouton TEMP qui fera passer successivement l'affichage selon le cycle : modéré – médian – fort.

📖 Note : la position « fort » est recommandée en début de repas lorsque le niveau de fromage ou de bouillon est conséquent. Elle est aussi adaptée si les convives sont nombreux.

📖 Note : la position « modéré » est adaptée aux fins de repas, lorsque la quantité de fromage ou de chocolat restante dans le caquelon diminue, afin d'éviter que l'ensemble n'accroche.

- 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 soin de respecter les quantités minimales (0.8L) et maximales (1.2L) marquées à l'intérieur du caquelon.
- Une fois la préparation prête, disposez l'anneau support pour fourchettes.
- Disposez les fourchettes, les ingrédients et passez à la dégustation.
- Une fois le repas terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- Débranchez l'appareil et ne le déplacez pas avant qu'il soit complètement refroidi.

Remarque : Après avoir sélectionné le type de fondue, les deux autres boutons de fonction sont automatiquement verrouillés et ne peuvent plus être sélectionnés.

Si le type de fondue sélectionné est incorrect, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt afin de mettre en marche l'appareil et sélectionnez la nouvelle fonction de fondue souhaitée.

PRÉPARATION SUR LA PLAQUE DE CUISSON

- 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 votre plaque chauffante (gaz, vitrocéramique ou induction)
- Préparez votre recette en prenant soin de respecter les quantités minimales (0.8L) et maximales (1.2L) marquées à l'intérieur du caquelon.

⚠ Attention à ne pas préparer vos recettes sur un feu trop fort qui risquerait de faire accrocher la préparation ou de la faire déborder.

- Disposez le caquelon sur la plaque chauffante.
 - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'écran s'allume et un bip sonore se fait entendre.
 - Choisissez le programme adapté à votre recette en appuyant sur la touche tactile dédiée.
 - Le programme est automatiquement positionné sur le niveau de température médian, vous pourrez ajuster au besoin en appuyant sur le bouton TEMP qui fera passer successivement l'affichage selon le cycle : modéré – médian – fort.
-  Note : la position « fort » est recommandée en début de repas lorsque le niveau de fromage ou de bouillon est conséquent. Elle est aussi adaptée si les convives sont nombreux.
-  Note : la position « modéré » est adaptée aux fins de repas, lorsque la quantité de fromage ou de chocolat restante dans le caquelon diminue, afin d'éviter que l'ensemble n'accroche.
- Une fois la préparation prête, disposez l'anneau support pour fourchettes.
 - Disposez les fourchettes, les ingrédients et passez à la dégustation.
 - Une fois le repas terminé, appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
 - Débranchez l'appareil et ne le déplacez pas avant qu'il soit complètement refroidi.

Remarque : Après avoir sélectionné le type de fondue, les deux autres boutons de fonction sont automatiquement verrouillés et ne peuvent plus être sélectionnés.

Si le type de fondue sélectionné est incorrect, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt afin de mettre en marche l'appareil et sélectionnez la nouvelle fonction de fondue souhaitée

NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Cet appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer la surface.
- S'assurer que toutes les pièces soient propres et sèches avant le rangement.

- Ranger l'appareil dans un endroit sec et propre.

Base chauffante et corps de l'appareil

- Essuyez le corps et le couvercle extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, très légèrement humidifié.
- Essuyez avec un chiffon doux très légèrement humidifié, séchez parfaitement.

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.
- Vous pourrez aussi laver ces trois éléments au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max : 1200W

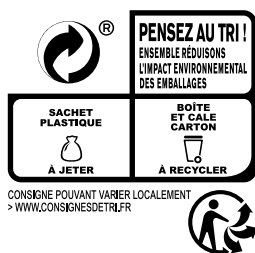
Tension d'utilisation : 220-240 V~ 50-60 Hz

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 recyclées.



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

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 accessoires tels que le caquelon, les fourchettes et l'anneau support en inox
 - 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 de Siméo au 03 89 08 33 58 ou visitez le site internet 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.

IDÉES RECETTES

Fondue bourguignonne

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

.....

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

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

Fondue savoyarde

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

.....

Râpez les 3 fromages.

Frottez le caquelon avec la gousse d'ail et laissez-la dedans.

Versez 25 cl de vin blanc dans le caquelon, disposez-le sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Fromage

Dans un petit récipient, versez le vin blanc restant (5 cl), la Maïzena et la noix de muscade. Remuez et réservez.

Après 10 minutes, disposez le fromage dans le caquelon en plusieurs fois et sans cesser de remuer. Utilisez de préférence une spatule en bois.

Lorsque le fromage est bien fondu, versez le mélange vin/Maïzena/muscade et continuez de remuer doucement.

La préparation commence à être onctueuse et mousseuse, toujours un peu liquide. Poivrez et versez le kirsch.

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.

Fondue au bouillon

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

.....
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.

Préparez les coquillages et crustacés, et réservez encore une fois tous les déchets pour le bouillon.

Préparation du bouillon :

Dans une grande casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition avec tous les ingrédients et les déchets de viande et de poisson.

Baissez le feu et laissez mijoter 2h.

À la fin de la cuisson, filtrez et écumez le bouillon.

Versez du bouillon dans le caquelon jusqu'au niveau MAX.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Huile - Bouillon.

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 émincerez finement de la ciboule.



Fondue bressane

200 à 300 g de volaille par personne

2 œufs

Chapelure

1 L d'huile pour fondue

Sel, poivre, ail séché

.....

Coupez la viande en dés de 1.5 cm de côté maximum.

Versez l'huile dans le caquelon.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Huile - Bouillon.

Battez les œufs en omelette et assaisonnez-les.

Versez la chapelure dans un petit bol et ajoutez du sel, du poivre et de l'ail.

Laissez chauffer l'huile environ 20 minutes avant de passer à la dégustation.

Enrobez la viande de jaune d'œuf, puis de chapelure avant de la faire dorer dans l'huile.

📖 Accompagnez de crudités et de sauces au choix : barbecue, moutarde, bourguignonne, mayonnaise à l'ail...

Fondue vigneronne (vin rouge)

200 à 300 g de bœuf par personne

1 l de vin rouge léger (type pinot noir d'Alsace)

2 oignons

2 échalotes

Ail

Herbes de Provence

Thym

Laurier

.....

Coupez la viande en dés de 1.5 cm de côté maximum

Dans le caquelon, versez 1 litre de vin, ajoutez l'oignon, l'ail, l'échalote, les herbes.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Huile - Bouillon.

Laissez chauffer environ 20 minutes avant de passer à la dégustation.

📖 Accompagnez de pommes au four ou de pommes de terres sautées, une sauce au vin rouge ou au Roquefort pourront compléter le repas.





Fondue vigneronne (vin blanc)

200 à 300 g de noix de veau dans le filet par personne

1 l de vin blanc sec (type Riesling)

1 cuillère à soupe de sel

1 cuillère à soupe de sel de céleri

½ cuillère à soupe d'ail séché

1 cuillère à café de sucre

12 grains de coriandre

8 grains de poivre noir

1 bâtonnet de cannelle

5 petits piments séchés (facultatif)

Marjolaine, thym, muscade : une pincée de chaque

.....

Mélangez le sel, le sel de céleri et l'ail.

Versez 1/3 du mélange sur la viande coupée en dés et mélangez.

Laissez reposer au frais quelques heures

Dans le caquelon, versez le vin, ajoutez le reste du mélange sel et ail, le sucre, la coriandre, le poivre noir, la cannelle et le piment.

Complétez de la marjolaine, du thym et de la muscade.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Huile - Bouillon.

Laissez chauffer environ 20 minutes avant de passer à la dégustation.

 Servez avec une salade verte et des pommes noisettes ou duchesse. Préparez une sauce mousseline (mayonnaise avec un blanc monté en neige) aux épices, ou une mayonnaise maison aux fines herbes.

Fondue aux fromages et aux cèpes

350 g de comté

350 g de beaufort

350 g d'emmental

60 cl de vin blanc doux (Alsace)

300 g de cèpes frais ou 50 g de cèpes lyophilisés réhydratés

2 pincées de paprika

1,5 cuillère à soupe de kirsch ou de Généri (facultatif)

1,5 cuillère à café de maïzena

2 baguettes de pain ou des petites pommes de terre cuites en robe des champs

2 gousses d'ail

.....

Frottez le caquelon avec l'ail.

Râpez les fromages et disposez-les dans le caquelon.



Versez les $\frac{3}{4}$ du vin sur le fromage.

Lavez précautionneusement les champignons, essuyez-les et coupez-les en petits morceaux.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Fromage.

Laissez fondre doucement le fromage en mélangeant régulièrement et ajoutez petit à petit le restant de vin préalablement additionné de la maïzena.

Lorsque le fromage est presque complètement fondu et homogène, ajoutez les petits morceaux de champignons.

Une fois la fondue bien onctueuse, ajoutez le kirsch ou le Génépi et si souhaité le paprika.

Coupez le pain en petits morceaux et dégustez.

Si la fondue devient trop épaisse, allongez d'un peu de vin.

📖 Accompagnez de crudités et de charcuteries finement tranchées.

Fondue au chèvre

600 g de gruyère

600 g de tomme de chèvre

1 gousse d'ail

75 cl de vin blanc sec

1 cuillère à soupe de maïzena

Poivre 5 baies au moulin

Du pain de campagne ou des petites pommes de terre cuites en robe des champs

.....

Frottez le caquelon avec l'ail et râpez les fromages.

Réservez un $\frac{1}{2}$ verre de vin et versez le reste dans le caquelon.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Fromage.

Incorporez le fromage dans le vin chaud, à feu doux; en veillant à mélanger régulièrement.

Mélangez la maïzena dans le vin restant et versez dans le fromage fondu, en mélangeant vivement.

Poivrez généreusement.

Coupez le pain en petits morceaux et dégustez.

📖 Accompagnez de quartiers de pommes et de grains de raisins que vous tremperez dans la fondue au fromage.

Fondue au chocolat

500 g de chocolat noir type dessert

50 g de beurre

40 cl de crème liquide

.....

Cassez les carreaux de chocolat et déposez-les dans le caquelon.

Ajoutez le beurre coupé en petits dés et la crème.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Chocolat.

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...

Fondue au Toblerone®

500 g de Toblerone®

30 à 40 cl de crème liquide

.....

Cassez les carreaux de Toblerone ® et déposez-les dans le caquelon.

Ajoutez la crème.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Chocolat.

Laissez fondre doucement le Toblerone ® 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...

Fondue au caramel

300 g de sucre

3 cuillères à soupe d'eau

150 g de beurre

3 pincées de fleur de sel

150 g de mascarpone laissé 10 minutes à température ambiante

.....

Disposez le sucre et l'eau dans le caquelon et faites chauffer sur la plaque de cuisson à feu vif sans remuer.

Dès que le mélange commence à blondir, retirez du feu, ajoutez le beurre et la fleur de sel et remuez avec une spatule en bois.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Chocolat.

Incorporez le mascarpone et mélangez doucement jusqu'à obtenir un mélange onctueux.

Passez à la dégustation.

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

Fondue au coulis de fruits rouges

450 g de fruits rouges (fraises, groseilles, cassis, framboises, mûres... frais ou surgelés)

150 g de sucre en poudre

50 cl d'eau

.....

Versez le sucre dans le caquelon avec l'eau et portez le tout à ébullition sur la plaque de cuisson.

Faites cuire à petits bouillons 10 minutes avant d'ajouter les fruits rouges et poursuivez la cuisson 10 minutes encore.

Mixez et passez au tamis si vous souhaitez éliminer les pépins restants.

Disposez le caquelon sur la plaque chauffante de l'appareil à fondue et choisissez le programme Chocolat.

Passez à la dégustation.

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



FÉV21

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58