

# Siméo

## Notice d'utilisation



### (ATTENTION !)

Cet appareil n'est pas un jouet et peut représenter un danger pour les enfants.

Nous vous recommandons de tenir les enfants éloignés lors de l'utilisation de l'appareil.

Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de son mode de fonctionnement.  
A ranger hors de portée des enfants.

**Sorbetière  
FF 250**

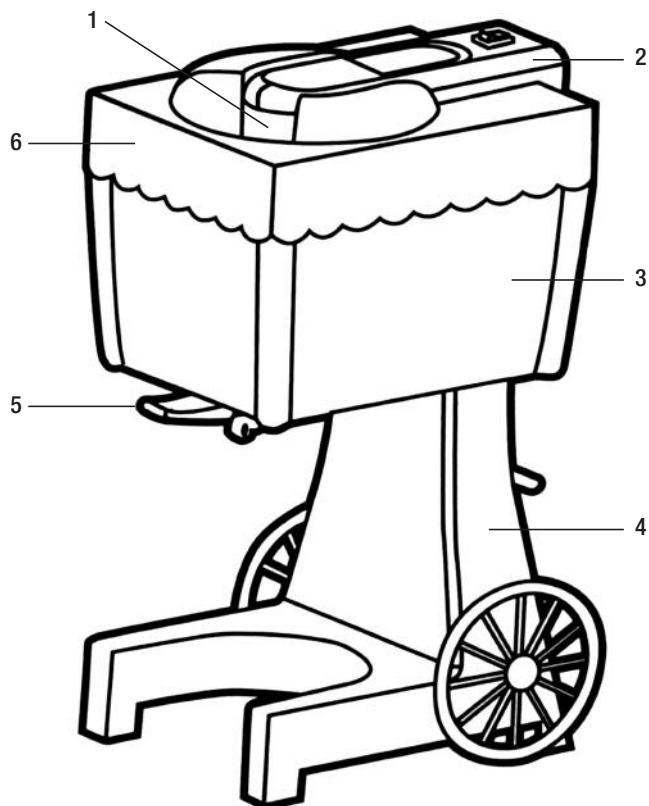
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

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.

Vous trouverez à la fin de cette notice des idées recettes qui vous feront découvrir les possibilités de votre sorbetière.

## Descriptif technique



1	Bol
2	Bloc moteur
3	Corps supérieur
4	Corps inférieur
5	Bec distributeur
6	Couvercle

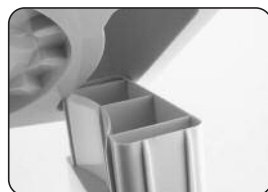


Figure A

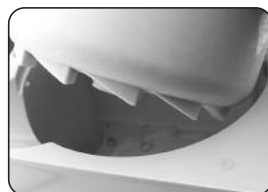


Figure B



Figure C



Figure D



Figure E

## Recommandations de sécurité particulières

- **Cet appareil n'est pas un jouet et peut représenter un danger pour les enfants.** Nous vous recommandons de tenir les enfants éloignés lors de l'utilisation de l'appareil et de ranger l'appareil hors de leur portée.
- Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de son mode de fonctionnement.
- Lisez attentivement toutes les instructions de cette notice avant d'utiliser votre appareil
- Laissez le couvercle en place sur le corps supérieur lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que rien d'indésirable ne se trouve dans le bol ou dans le bec distributeur avant de faire fonctionner votre appareil.
- 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, sous risque d'endommager l'appareil.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre la sorbetière en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe "Montage" de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le couvercle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures, ... sur le bol.
- S'assurer que le bec distributeur soit convenablement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas placer l'appareil sur une plaque de cuisson allumée ou dans un four.
- Ne pas placer l'appareil ou ses parties au lave-vaisselle.
- Ne pas placer les mains ou un ustensile de cuisine dans le bol lorsque l'appareil fonctionne
- Ne pas utiliser de noix, noisettes, éclats de chocolat, dès de fruits, etc... même concassés dans l'appareil au risque de l'endommager.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.

- Ne pas ranger l'appareil tant que le bloc moteur est encore chaud.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil 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.
- Les roues sont un élément décoratif, elles ne sont pas fonctionnelles et ne tournent pas.

## Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- 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 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 pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- 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.
- 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.

- 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, 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 placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- 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 l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la sorbetière.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) à l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Essuyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : "Montage").

## Montage

- Insérez le corps supérieur dans le corps inférieur (Figure A).
- Placez le bol à l'intérieur du corps supérieur, dans le logement prévu à cet effet (Figure B).
- Vissez le bec distributeur sous l'avancée du corps supérieur.
- Positionnez le mélangeur au centre du bol en vous assurant que la vis sans fin et la pale soient placées vers le bas (Figure C).
- Placez le couvercle sur le corps supérieur et assurez-vous qu'il soit convenablement mis en place. Puis positionnez le bloc moteur de manière à ce que le mélangeur soit entraîné par le moteur (Figure D).
- Votre appareil est prêt à être utilisé.

**Note :** L'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

## Utilisation

- Placez le bol au congélateur de 8 à 24h avant de faire votre glace, pour qu'il atteigne la température nécessaire.
- Procédez aux opérations de montage des corps supérieurs et inférieurs (Figure A).
- Sortez le bol du congélateur et placez-le dans son logement (Figure B).
- Suivez les opérations de montage jusqu'à la fin.
- Branchez votre appareil et appuyez sur le bouton On/Off situé sur le haut du bloc moteur, le mélangeur va tourner. (Figure E)
- Ajoutez alors votre préparation en la versant tout doucement par l'encoche prévue à cet effet dans le couvercle. Si vous versez la préparation trop rapidement, le résultat obtenu ne sera pas satisfaisant.
- Veillez à ne pas dépasser le niveau "MAX" indiqué dans le bol.
- Le mixage complet de la préparation peut prendre de 20 à 25 minutes, selon les recettes et quantités. Votre appareil ne doit en aucun cas être coupé durant cette phase, sans quoi la préparation va geler et il vous sera impossible de remettre le mélangeur en marche.
- Quand la consistance souhaitée est obtenue, laissez l'appareil fonctionner; placez un récipient (coupelle, cornet de glace, bac de congélation,...) directement sous le bec distributeur, et appuyez sur la gâchette.
- Appliquez une rotation à votre coupe ou à votre cornet pour obtenir un résultat type "Glace à l'Italienne".
- Appuyez à nouveau sur la gâchette du bec distributeur pour stopper le flot de glace.
- Placez un autre cornet / coupe sous le bec distributeur et répétez l'opération.
- Une fois que le bol est vide, éteignez l'appareil.

**Note :** Les premières gouttes de glaces ne seront pas congelées et vont tomber en paquets. Au bout d'une minute environ, vous obtiendrez un flot continu.

**Attention :** Votre sorbetière dispose d'un arrêt automatique au bout de 30 minutes de fonctionnement continu, ceci afin de prévenir le bloc moteur de tout risque de surchauffe.

Si l'appareil s'est éteint automatiquement, vous devrez patienter 15 minutes avant de pouvoir le remettre en fonction.

## Nettoyage

**Note** : La glace est très sensible aux bactéries, il est donc primordial que la sorbetière ainsi que les accessoires soient parfaitement propres.

- Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant toute opération d'entretien.
- Soulevez le bloc moteur de manière à pouvoir le retirer.
- Otez le couvercle.
- Enlevez le bec distributeur en le tournant vers la gauche.
- Otez le mélangeur en le tirant vers le haut.
- Otez le bol réfrigérant en le poussant par le logement du bec distributeur.
- Lavez le mélangeur, le bec distributeur, le couvercle et le bol dans de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.

- Utilisez une éponge humide non abrasive pour nettoyer les corps supérieurs et inférieurs ainsi que le bloc moteur.

**Note** : Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil et remontez-le.

**Attention** : Les éléments de la sorbetière ne sont **pas compatibles** lave-vaisselle, toujours les nettoyer à la main.

## Quelques conseils

- Vous pouvez préparer dans votre sorbetière Siméo des crèmes glacées et des sorbets. Notez toutefois qu'un sorbet aura toujours une consistance plus liquide que les crèmes glacées.
- N'ajoutez jamais à votre préparation des ingrédients tels noix, pépites de chocolat, morceaux de fruits... ces derniers boucheraient le bec distributeur et risqueraient d'endommager votre appareil.
- Nous vous conseillons de ranger directement votre bol au congélateur, il sera ainsi utilisable dès que vous le souhaitez.
- Assurez-vous que le bol est totalement propre et sec avant de le placer au congélateur, pour garantir une propreté parfaite, il est possible de placer le bol dans un sac de congélation avant de le congeler.
- Ne rien poser dans, contre ou sur le bol quand celui-ci est entrain de congeler.
- Ne sortez votre bol du congélateur qu'au dernier moment, quand votre préparation est totalement prête.
- Il est possible que la glace devienne suffisamment solide pour empêcher le mélangeur de tourner, arrêtez alors tout de suite le moteur, sans quoi vous risquez de l'endommager.
- Il est impératif de placer le bol dans un congélateur (-15° à -20°C) afin d'obtenir des résultats satisfaisants. Les freezers, conservateurs et réfrigérateurs ne sont pas assez performants.

## Idées recettes

### Préparation de base :

- 200 ml de lait demi-écrémé
- 225 ml de crème liquide entière
- 75 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- Accompagnement : voir plus bas

**Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur. Quand la préparation est bien homogène, la verser dans le bol de la sorbetière.**

- **Glace vanille** : Ajouter 2 cl d'arôme vanille à la préparation
- **Glace fraise** : Ajouter 2-3 cl d'arôme fraise à la préparation
- **Glace chocolat** : Ajouter 3-4 cuillères à soupe de chocolat en poudre à la préparation
- **Glace caramel** : Ajouter 3-4 cl d'arôme caramel à la préparation
- **Glace café** : Ajouter 2 cuillères à café de café instantané à la préparation
- **Glace cappuccino** : N'utiliser que 125 ml de lait et ajouter 5-6 cuillères à café de poudre à cappuccino instantanée à la préparation
- **Glace schtroumpf** : Ajouter 2 cl de sirop de Curaçao bleu à la préparation
- **Glace Straciatella** : Une fois que la glace est versée dans votre coupe / cornet, râpez 30 g de chocolat en copeaux très fins et les ajouter.
- **Glace Miel-Cannelle** : Ajouter 3 cl de miel liquide et 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre à la préparation
- **Glace à la liqueur d'œuf** : Ajouter 2-3 cl de liqueur d'œuf à la préparation
- **Glace Menthe Chocolat** : Ajouter 2 cl de sirop de menthe, puis, une fois que la glace est versée dans votre coupe / votre cornet râpez 30 g de chocolat en copeaux très fins

**Ces recettes sont des modèles, laissez court à votre imagination...**

## Question/réponse

### **Votre glace est trop liquide ?**

#### **Avez-vous ...**

#### **Placé le bol réfrigérant dans un congélateur ?**

→ Placez votre bol dans un congélateur descendant entre -15° et -20°C, les freezers, conservateurs et réfrigérateurs ne sont pas assez performants.

#### **Placé le bol réfrigérant suffisamment longtemps au congélateur ?**

→ Placez le bol réfrigérant au minimum 8 heures au congélateur avant de l'utiliser

#### **Refroidi votre préparation au réfrigérateur ou au congélateur ?**

→ Placez votre préparation au réfrigérateur environ 1h avant de faire votre glace.

#### **Mis votre sorbetière en marche avant de verser la préparation ?**

→ La pale doit tourner lorsque vous versez (doucement) votre préparation

#### **Utilisé plus de lait que la recette le prévoit ?**

→ Il est préférable d'augmenter la quantité de crème plutôt que la quantité de lait.

#### **Utilisé suffisamment de crème ?**

→ La crème est l'un des ingrédients les plus importants dans la préparation. Il est recommandé de ne pas réduire la quantité de crème indiquée par la recette.

#### **Servi votre glace dans une coupe en métal/aluminium ou avec des couverts en métal/aluminium ?**

→ Evitez autant que possible de mettre la glace au contact du métal ou de l'aluminium.

#### **La glace ne s'écoule pas par le distributeur ?**

#### **La sorbetière est-elle allumée ?**

→ La sorbetière doit être allumée lorsque vous vous servez de la glace

#### **Le bec distributeur est-il ouvert ?**

→ La gâchette du bec distributeur doit être descendue pour laisser la préparation s'écouler par le bec.

# Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil
	L'appareil s'est arrêté automatiquement	Patientez 15 minutes avant de pouvoir remettre l'appareil en fonction

**Note** : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées en dernière page de ce document.

## Caractéristiques techniques

Puissance Max.	22 W
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.

### 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 doivent être recyclés.



**ELECTROPEM**

Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Tél. 03 89 08 33 00 - Fax : 03 89 08 33 99

Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) - E-mail : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)