

Caractéristiques techniques

Référence	PC 320
Puissance	85 W
Tension d'utilisation	230V ~ 50Hz

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
Tél. : 0825 825 875 - Fax : 03 89 08 33 99
Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr

Siméo

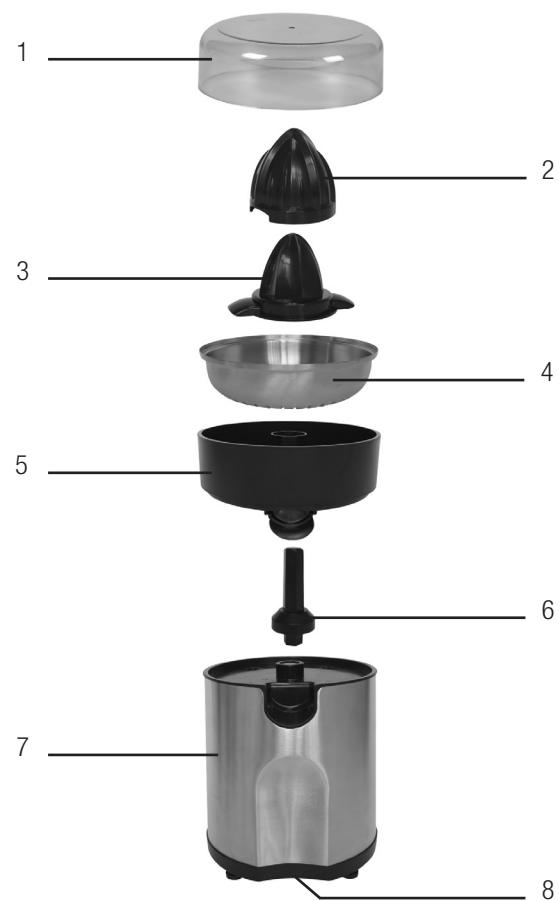
Notice d'utilisation



**Presse-agrumes
PC 320**

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. Retrouvez à la fin de cette notice quelques idées recettes qui vous permettront de marier agrumes et cuisine plaisir.

Descriptif technique



1	Couvercle	5	Cuve amovible
2	Cône gros agrumes (pamplemousses, oranges, ...)	6	Axe d'entraînement
3	Cône petits agrumes (citrons, mandarines,...)	7	Bloc moteur
4	Filtre inox	8	Range-cordon

Recommandations de sécurité particulières

- Ne confier que des agrumes à 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, au risque d'endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir mis la cuve amovible et le tamis en place.
- Si vous appuyez trop fort sur le cône durant l'extraction du jus, l'appareil s'arrête.
- Éviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser les cheveux longs, foulards, bijoux, ... pendre au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes en continu.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Attendre que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant de les toucher.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures, ... sur le tamis ou l'un des deux cônes.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Toujours débrancher l'appareil pour dégager tout élément obstruant le bec verseur.
- 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.

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 du presse-agrumes.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) avec de l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez 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

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint et que la prise de courant soit débranchée avant de procéder aux opérations de montage.
- Placez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur, puis positionnez la cuve amovible.
- Insérez le filtre inox dans la cuve.
- Choisissez le cône adapté aux agrumes que vous souhaitez presser : le cône (2) est destiné aux gros agrumes tels pamplemousses, oranges ou pomelos. Le cône (3) est prévu pour les petits agrumes comme citrons, citrons verts, mandarines ou clémentines :

- Utilisation du cône (3)



Placez le cône (3) sur l'axe d'entraînement, au fond du filtre inox.

- Utilisation du cône (2)



Positionnez le cône (2) sur le petit cône, en veillant à bien insérer les ergots dans les encoches, ceci permettant de bien fixer le cône.

- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

- Placez un verre sous le bec verseur.
- Retirez le couvercle.
- Placez le cône choisi sur l'axe d'entraînement.
- Branchez le cordon d'alimentation.
- Abaissez le bec verseur afin de laisser le jus s'écouler.
- Coupez le fruit en 2, puis appuyez une moitié de fruit sur le cône qui se mettra automatiquement en marche.
- Afin de maximiser la quantité de jus extraite, nous vous conseillons de bouger le fruit par des mouvements latéraux.
- Si vous souhaitez suspendre temporairement l'écoulement du jus, pour remplacer le verre par exemple, remontez le bec verseur. Le jus sera alors stocké dans la cuve jusqu'à ce que vous abaissiez à nouveau le bec verseur.
- Le presse-agrumes s'arrêtera dès que vous retirez le fruit du cône.
- Si vous pressez de grandes quantités de fruits, veillez à vider le filtre régulièrement afin d'éviter l'accumulation de pulpe et de pépins.
- Une fois la quantité de jus désirée obtenue, débranchez l'appareil et procédez au nettoyage.

Nettoyage

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Passez toutes les parties mobiles de l'appareil sous l'eau afin d'éliminer l'essentiel de la pulpe.

- Puis lavez-les à l'eau tiède savonneuse en utilisant une brosse douce (type brosse à dents).

Note : les cônes, le filtre et la cuve amovible peuvent être confiés au lave-vaisselle.

- Vérifiez que les cônes, le tamis et la cuve soient bien dépourvus de tout résidu. Au besoin, faites tremper ces éléments 10 minutes dans de l'eau chaude citronnée puis nettoyez-les à nouveau.

- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.

Conseils

- Préférez les agrumes frais qui sont plus savoureux et contiennent plus de jus et de vitamines.
- Pour extraire une quantité maximale de jus, roulez les agrumes sur une table ou un plan de travail en appuyant fermement avec la paume de la main avant de les couper en deux.
- Achetez des fruits fermes, à la peau lisse et exempte de tâches.
- Pour obtenir une quantité optimale de jus, conservez vos agrumes à température ambiante.
- Dégustez le jus juste après l'avoir extrait, s'il est exposé à l'air durant trop longtemps, il va s'oxyder et perdre ses qualités gustatives et nutritionnelles.
- Ne conservez pas le jus dans un récipient en métal.
- Les agrumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année des quantités variables de jus.

Idées recettes

Sucrées, salées, acidulées, vous trouverez ci-dessous quelques idées recettes pour exploiter toutes les possibilités de votre presse-agrumes.

✂ Brochettes de gambas et St-Jacques aux agrumes (4 personnes)

- 8 grosses gambas
- 8 St-Jacques
- 3 oranges
- 1 pamplemousse
- 1 citron vert
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Sel et poivre
- 50 g de sucre

Préparez la marinade : mélangez le jus de 2 oranges, le sucre, le vinaigre de vin, le sel et le poivre.

Placez les gambas entières ainsi que les St-Jacques dans la marinade et gardez au frais durant 1 heure en remuant de temps en temps.

Prélevez un peu de zeste de chaque agrume et hachez-le finement puis pressez les agrumes.

Dans un saladier, placez le zeste et le jus des agrumes, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et mélangez. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparez les brochettes en répartissant 2 gambas et 2 St-Jacques par pique.

Faites griller au four ou au barbecue et servez chaud, accompagné de la sauce aux agrumes et de riz thaï.

✂ Vinaigrette aux agrumes

- ½ pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron vert
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pressez le jus de tous les agrumes.
 Émulsionnez le jus avec l'huile et la sauce soja. Salez et poivrez.
 Dégustez cette vinaigrette avec une salade de carottes pour un résultat rafraîchissant.

✂ Mangue au jus d'agrumes épicé (2 personnes)

- 1 mangue
- 1 orange
- 1 pamplemousse
- 1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de miel
- Menthe hachée
- 2 grains de cardamome verte
- 1 étoile de badiane
- 1 bâton de cannelle
- Quelques grains de fenouil
- Un peu de piment doux

Pressez les agrumes. Versez le jus dans une casserole sur feu doux et faites-y fondre le miel.

Ajoutez les épices et portez doucement à ébullition.

Laissez quelques minutes à ébullition, puis éteignez le feu et laissez infuser durant 30 minutes. Ensuite filtrez pour éliminer les épices.

Détaillez la mangue en lamelles et versez sur les lamelles le jus d'agrumes épicé encore tiède. Laissez mariner au frais quelques heures.

Servez avec une boule de glace miel-nougat ou yaourt.

✂ Bananes pochées aux oranges (4 personnes)

- 4 bananes
- 50 g de cassonade
- 4 oranges à jus
- 1 citron

Pressez les agrumes. Versez les jus dans une casserole et faites chauffer à feu moyen.

Coupez les bananes en rondelles de 5 mm environ et ajoutez-les au jus d'agrumes.

Saupoudrez de cassonade en cours de cuisson.

Laissez cuire pour que les bananes soient bien imprégnées du jus d'agrumes, mais sans trop afin que les bananes ne soient pas trop cuites.

Une fois que les bananes ont atteint la cuisson voulue, stoppez le feu.

Servez tiède dans des ramequins, accompagnez d'une boule de glace coco.

✂ Parfait tout agrumes (4 personnes)

- 60 ml de jus d'orange fraîchement pressées
- 7g de gélatine en poudre
- 700g de mandarines / clémentines
- 80g de sucre
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 250 ml de crème liquide
- 50g de sucre glace

Versez le jus d'orange dans une casserole et ajoutez la gélatine.

Faites gonfler 5 minutes puis faites chauffer à feu doux en mélangeant doucement jusqu'à ce que la gélatine soit totalement dissoute. Retirez du feu.

Épluchez les mandarines, conservez quelques quartiers pour la décoration. Mixez le restant des fruits avec le sucre en poudre et le jus de citron. Tout en mixant, ajoutez la gélatine fondue dans le jus d'orange et bien mélanger.

Batte la crème liquide avec le sucre glace en crème fouettée. Mélangez 1/3 de crème fouettée avec la purée de mangue au fouet jusqu'à obtenir un résultat homogène.

Incorporez délicatement le mélange au restant de la crème fouettée.

Répartir la mousse dans des cercles ou dans des ramequins en lissant la surface, décorez des quartiers d'agrumes restants puis placez au congélateur au moins 4h pour que la mousse prenne.

Guide du dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifier que l'appareil et l'alimentation électrique sont branchés
Le moteur cale durant l'utilisation	Pression trop forte sur le fruit	Appuyez moins fort sur le fruit
Le jus ne s'écoule pas	Le bec verseur est en position haute	Abaissez le bec verseur
	De la pulpe séchée obstrue le bec verseur	Faites tremper la cuve amovible pour éliminer tous les résidus de pulpe