

Siméo

Notice d'utilisation



**Robot ménager
PC791B**

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. Couvercle anti-projections | 13. Batteur plat |
| 2. Bol mélangeur | 14. Fouet |
| 3. Socle de l'appareil | 15. Crochet de pétrissage |
| 4. Pieds anti-dérapants | 16. Bouchon |
| 5. Variateur de vitesses | 17. Couvercle souple |
| 6. Bouton Marche / Arrêt hachoir à viande (accessoire en option) | 18. Bol verre |
| 7. Bouton Marche / Arrêt blender | 19. Joint |
| 8. Bouton Marche / Arrêt fonction Fouetter | 20. Couteau 6 lames |
| 9. Bouton Marche / Arrêt fonction Mélanger | 21. Bague de verouillage |
| 10. Loquet de déverrouillage du corps supérieur | 22. Cache de protection partie blender |
| 11. Corps supérieur | |
| 12. Blender bol verre | |

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas laver l'appareil ni ses accessoires au lave-vaisselle.
- Ne jamais placer le visage à proximité de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Éloigner cheveux, bijoux pendants, foulards... de l'appareil afin d'éviter que ces derniers ne soient pris dans le mécanisme ou un des accessoires.
- Toujours s'assurer que l'appareil soit parfaitement assemblé avant de le faire fonctionner.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Assurez-vous que l'ensemble des accessoires soit bien mis en place avant de brancher et/ou de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas toucher les parties en mouvement ou changer les accessoires tant que l'appareil n'est pas totalement stoppé.
- Ne pas tenter de retirer les accessoires lorsque ces derniers sont en mouvement, attendre leur arrêt complet.
- Ne pas ouvrir le couvercle du blender tant qu'il n'est pas totalement arrêté.
- Ne pas utiliser le blender pour mixer des aliments bouillants. Toujours laisser refroidir vos aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes avant de les placer dans le bol.
- Il est recommandé de passer le bol sous l'eau tiède puis chaude avant d'y placer des aliments tièdes, ceci permettant de limiter les risques de choc thermique.
- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol.
- Ne pas utiliser le blender si vous avez remarqué des craquelures ou des fissures sur le bol verre.
- Ne pas introduire d'ustensile de cuisine dans le bol mélangeur ou le blender lorsque ces derniers fonctionnent.
- Ne jamais utiliser plusieurs fonctions à la fois.

- Ne pas utiliser le bol mélangeur ni le bol du blender comme récipients de congélation, de cuisson ou de stérilisation.
- Ne jamais placer l'appareil, ni aucun de ses accessoires, dans un four à micro-ondes.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Durant son fonctionnement, l'appareil peut légèrement se déplacer sur le plan de travail à cause des vibrations.
- Ne pas placer l'appareil au bord du plan de travail, les vibrations émises par l'appareil (notamment lors de la réalisation de pâtes lourdes) pouvant le faire bouger.
- Ne pas utiliser le loquet de déverrouillage et faire basculer le corps supérieur alors que le bol blender est en place, il tomberait.
- Ne jamais utiliser le bol mélangeur alors que le blender est mis en place, toujours mettre le cache de protection.
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin. Assurez-vous qu'il est "hors service" si vous ne l'utilisez pas, en retirant la fiche de la prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu, ne l'utiliser que pour traiter des aliments.
- Ne pas laisser les grilles d'aérations obstruées.
- Toujours bien nettoyer l'appareil et les accessoires utilisés et après chaque préparation.
- Manipuler le couteau du blender avec précaution, il est très coupant.
- Toujours utiliser le blender avec son couvercle parfaitement mis en place.
- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf

si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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 jamais utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- 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.
- 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.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie

séparée ou par un système de commande à distance, ou domotique, séparé.

- 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...).

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
 - Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de votre robot.
 - Lavez les différentes parties de l'appareil à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement.
- Note : Ne pas confier les éléments de votre appareil au lave-vaisselle.**
- Essayez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
 - Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

Informations d'utilisation générales

- Votre appareil dispose de contacteurs de sécurité qui empêchent sa mise en fonction si :
 - ⇒ Le bol blender ou le cache de protection ne sont pas mis en place.
 - ⇒ Si le corps supérieur de l'appareil est basculé avant ou pendant la mise en route.
- Pour faire fonctionner votre appareil vous pourrez utiliser à votre convenance le variateur de vitesse ou les fonctions pré-programmées.
- Le variateur permet de justement adapter la vitesse à la préparation réalisée. Tournez le une première fois vers la droite jusqu'à le placer face au repère ON, puis à nouveau vers la droite pour augmenter la vitesse et vers la gauche pour la diminuer. Nous vous conseillons de toujours commencer par une

vitesse modérée que vous augmenterez petit à petit si nécessaire.

- Lors de l'utilisation du variateur de vitesses les fonctions pré-programmées sont inopérantes.
- Les fonctions pré-programmées sont définies pour parfaitement accomplir leur tâche dédiée :
 - Hacher de la viande avec la fonction hachoir.
 - Réaliser des jus de fruits, milkshakes, soupes... avec la fonction Blender.
 - Préparer des pâtes lourdes (pâte à pain, brioche, à gâteau...) avec la fonction Mélanger.
 - Réaliser des pâtes légères (crêpes, gaufres...), monter des blancs en neige, préparer de la crème chantilly avec la fonction Fouetter.
- Appuyez sur le bouton correspondant à la fonction de votre choix, le voyant dédié s'éclaire et le programme démarre aussitôt ; il s'arrêtera automatiquement. Vous pourrez aussi stopper le programme en appuyant à nouveau sur le bouton correspondant à la fonction.
- Pour passer d'une fonction à l'autre il faut d'abord stopper la fonction en cours puis sélectionner la nouvelle fonction.
- Lors de l'utilisation des fonctions pré-programmées le variateur de vitesses est inopérant.

Utilisation du bol mélangeur

Dans le bol mélangeur vous pourrez réaliser toutes sortes de pâtes, mais aussi des glacages, des sauces salées, des purées, des meringues, de la crème chantilly, de la mousse au chocolat...

Avant de commencer votre recette, quelques indications sont à suivre :

- Procédez appareil débranché.
- Placez le cache de protection sur la partie blender : ôtez le blender et positionnez le cache dans les deux encoches en maintenant le bouton noir appuyé. Abaissez le couvercle, puis relâchez le bouton, le cache de protection est bien mis en place.
- Abaissez le loquet de déverrouillage : le corps de l'appareil va basculer en arrière, accompagnez-le jusqu'en butée. Le loquet reprend sa position initiale.
- Placez le bol mélangeur dans son logement : alignez la poignée avec la marque située sur

l'appareil (▲) puis tournez le bol jusqu'en butée. Il est ainsi bien mis en place.

- Positionnez le couvercle anti-projections en veillant à bien faire coïncider les ergots situés sur l'appareil avec les logements pratiqués dans le couvercle.
- Choisissez l'accessoire adapté à votre recette (voir tableau ci-après) et assurez-vous qu'il soit bien muni de son disque de protection noir. Si ce n'est pas le cas, placez le disque, côté rainuré vers le haut, sur l'accessoire en faisant coïncider les ergots du disque de protection avec les ouvertures pratiquées dans l'accessoire.
- Dévissez la bague de verrouillage située sur l'axe, maintenez-la en position haute puis sersrez l'accessoire choisi enfin resserez la bague.
- Placez les ingrédients de votre recette dans le bol.
- Abaissez le loquet et abaissez lentement le corps supérieur de l'appareil jusqu'à arriver en butée.
- Branchez l'appareil puis allumez-le en tournant le variateur de vitesses sur la position ON ; choisissez une fonction pré-programmée ou utilisez le variateur de vitesses.

Attention ! Veillez à ne pas surcharger l'appareil, ne pas lui confier plus de 2,5 kg d'ingrédients au total.

- Une fois votre préparation terminée, stoppez l'appareil en appuyant sur le bouton de la fonction pré-programmée choisie ou en ramenant le variateur de vitesse vers la position OFF.
- Débranchez l'appareil.
- Abaissez le loquet de déverrouillage : le corps de l'appareil va basculer en arrière, accompagnez-le jusqu'en butée. Le loquet reprend sa position initiale.
- Dévissez la bague de verrouillage et ôtez l'accessoire.
- Dégagez le bol de son logement en tournant la poignée vers la gauche.
- Sortez votre préparation à l'aide d'une spatule.
- Nettoyez le bol et les accessoires à l'eau tiède savonneuse.

Choisir le bon accessoire

Recettes	Accessoires	Réglages	Quantités
Pâtes lourdes : Pâte à pain, à brioche, brisée, à nouilles...	Crochet de pétrissage	MELANGER Variateur de vitesses	2,5 kg d'ingrédients maximum
Pâtes mi-lourdes : Pâte à gâteaux, cupcakes, quatre-quart...	Batteur plat	MELANGER Variateur de vitesses	2,5 kg d'ingrédients maximum
Pâtes et préparations légères : Pâtes à crêpes Crème fouettée Blancs en neige...	Fouet	FOUETTER Variateur de vitesses	20 cl de préparation minimum 1,5 l de préparation maximum 4 blancs d'œufs minimum 20 blancs d'œufs maximum

Attention ! Lorsque vous préparez des pâtes lourdes, commencez par mélange d'abord tous les ingrédients secs puis ajoutez petit à petit les ingrédients liquides par l'ouverture pratiquée à cet effet dans le couvercle anti-projections.

Utilisation du blender

Avec le blender, préparez facilement smoothies, milkshakes, cocktails, glace pilée, compotes, soupes...

Avant de commencer votre recette, quelques indications sont à suivre :

- Procédez appareil débranché.
- Retirez le cache de protection en appuyant sur le bouton noir.
- Placez les ingrédients à mixer dans le bol du blender sans dépasser la capacité maximale : capacité utile : 1,25 l / capacité max d'aliments mixés : 1,5 l
- Refermez bien le couvercle souple, positionnez le bouchon puis placez le blender dans son logement.
- Assurez-vous que le blender soit bien mis en place et que le couvercle soit bien fermé.
- Veillez à ce qu'il n'y ait aucun accessoire mis en place au niveau du bol mélangeur.
- Branchez l'appareil puis allumez-le en tournant le variateur de vitesses sur la position ON

; choisissez la fonction pré-programmée ou utilisez le variateur de vitesses.

Note : l'axe du bol mélangeur tourne lorsque le blender est utilisé, ceci est normal. Veillez à ne pas le toucher ni mettre d'obstacle au mouvement.

- Une fois votre préparation terminée, stoppez l'appareil en appuyant sur le bouton de la fonction pré-programmée choisie ou en ramenant le variateur de vitesse vers la position OFF.
- Débranchez l'appareil.
- Ôtez le couvercle puis videz le bol du blender.
- Nettoyez le blender comme indiqué au paragraphe Nettoyage.
- Remplacez le cache de protection sur le logement du blender.

Attention ! Ne pas ouvrir le couvercle du blender tant qu'il n'est pas totalement arrêté.

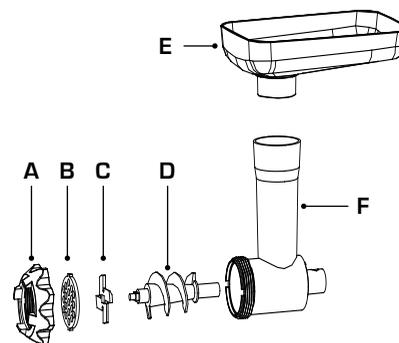
Ne pas utiliser le blender pour mixer des aliments bouillants. Toujours laisser refroidir vos aliments jusqu'à ce qu'ils soient tièdes avant de les placer dans le bol.

Ne pas introduire d'ustensile de cuisine dans le blender lorsqu'il fonctionne.

Le couteau du blender est tranchant, prenez garde lors de sa manipulation et de son nettoyage.

Utilisation du hachoir à viande (accessoire en option)

Le hachoir à viande vous permet de réaliser vos viandes hachées maison, de bœuf mais aussi de veau, de volaille, de porc et même le poisson.



A : Bague de verrouillage

B : Grille

C : Lame

D : Vis sans fin

E : Plateau supérieur

F : Corps du hachoir

- Procédez appareil débranché.
- Placez le cache de protection sur la partie blender : ôtez le blender et positionnez le cache dans les deux encoches en maintenant le bouton noir appuyé. Abaissez le couvercle, puis relâchez le bouton, le cache de protection est bien mis en place.
- Ôtez le couvercle de protection positionné sur l'orifice de connection du hachoir en face avant de l'appareil.
- Montez le hachoir et connectez-le à l'appareil.
- Positionnez la vis sans fin qui va entrainer les aliments, dans la partie horizontale jusqu'à entendre un déclic.
- Sélectionnez l'accessoire de votre choix et mettez le en place sur la sortie du hachoir, veillez à bien visser la bague de verrouillage.
- Branchez l'appareil puis allumez-le en tournant le variateur de vitesses sur la position ON ; choisissez la fonction pré-programmée.

- Placez les aliments dans le plateau supérieur puis faites-les tomber dans la partie verticale à l'aide du poussoir. Si besoin, aidez l'appareil en appuyant avec le poussoir.

Attention ! La vis sans fin commence à tourner dès que l'appareil est allumé, prendre garde à ne pas la toucher.

Ne jamais pousser les aliments avec les doigts ou un ustensile de cuisine, toujours utiliser le poussoir.

Les lames sont tranchantes, prenez garde lors de leur manipulation et de leur nettoyage.

- Une fois votre préparation terminée, stoppez l'appareil en appuyant sur le bouton de la fonction pré-programmée.
- Débranchez l'appareil
- Débarassez les aliments puis démontez le hachoir à viande.
- Nettoyez le hachoir comme indiqué au paragraphe Nettoyage.
- Remplacez le cache de protection sur le logement du hachoir

Entretien et nettoyage

Nettoyer votre appareil tout de suite après chaque utilisation vous assurera son bon fonctionnement et sa longévité.

- Toujours procéder appareil débranché.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas utiliser de détergents ou d'éponges trop abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Le corps de l'appareil se nettoie avec un chiffon doux, utilisez de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle.

Bol mélangeur

- Ne pas placer le bol, le couvercle anti-projections ni les accessoires au lave-vaisselle, la chaleur et les produits de nettoyage pouvant les décolorer voire les déformer.
- Lavez le bol, les accessoires et le couvercle anti-projections à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Utilisez une éponge douce.
- Rincez les différents éléments et séchez-les ou laissez-les sécher avant de les utiliser à nouveau

Caractéristiques techniques

Références	PC791B
Puissance	1200 W
Tension d'utilisation	220 - 240 V ~ 50 - 60 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 qui doivent être recyclées



CONSIGNE POUR VOTRE Mairie LOCALEMENT - WWW.CONSIGNECETRI.FR

Siméo

ELECTROPEM – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Fax : 03 89 08 33 99 – Internet : www.simeo.tm.fr – Email : info@simeo.tm.fr

▶ N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE