

Siméo

NOTICE D'UTILISATION



**BLENDER PÂTISSIER
PC262**

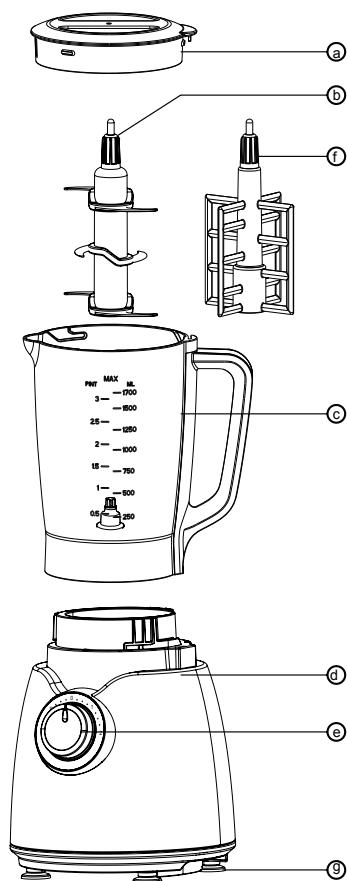
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

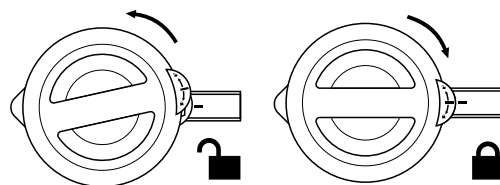
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Pour faciliter la prise en main de votre appareil, n'hésitez pas à consulter le livret de recettes que nous vous offrons avec l'appareil.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



- a. Couvercle de sécurité
- b. Couteau 6 lames
- c. Bol
- d. Socle
- e. Bouton de commande
- f. Fouet
- g. Pieds antidérapants



Verrouillage du bol

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder le niveau maxi indiqué sur le bol : 1700 ml.
- 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.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque l'on vide le bol et lors du nettoyage.
- Le couteau est très tranchant, prendre garde lors de sa mise en place, son retrait, son nettoyage et lors de toute manipulation.
- Ne pas tenter d'aiguiser les lames du couteau.
- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le blender dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour mixer des liquides dont la température excède 70 °C, toujours laisser refroidir les préparations chaudes avant de les confier au blender.
- Ne pas toucher le bol de l'appareil lorsque ce dernier mixe des préparations tièdes.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe 'Montage' de la notice.
- Ne pas retirer le bol du socle de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.
- Ne pas retirer le couvercle du bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas placer l'appareil ni ses composantes au réfrigérateur ou au congélateur
- Prendre garde aux pièces en mouvement, ne pas en approcher les vêtements, les mains, les cheveux longs, les ustensiles de cuisine...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- 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.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...).
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, laissez ce dernier 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 étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.

- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures ou des fissures sur le bol ou les accessoires.
- Ne pas placer les accessoires sur l'appareil non pourvu du bol.
- Ne pas utiliser l'appareil sans accessoires.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable 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.
- 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

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.**
- **Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- **Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils**

sont surveillés continuellement.

• 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 dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers encourus.

• Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- 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 pas manipuler l'appareil 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.
- 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. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- 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.

• Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

• Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- 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.

• Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

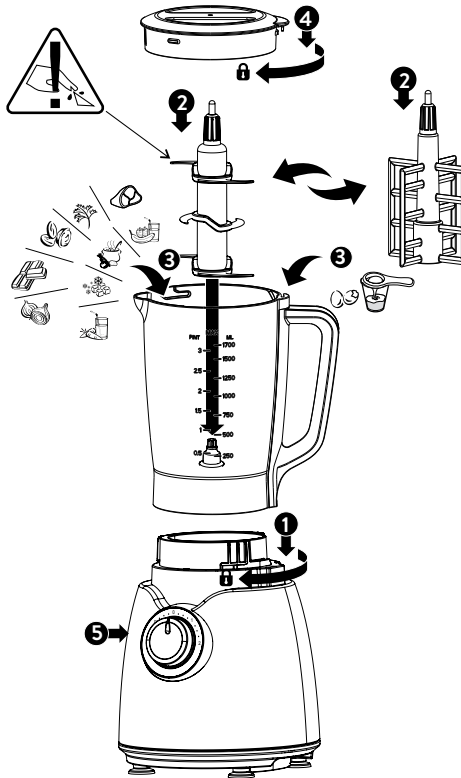
1/dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins,

bureaux et autres environnements professionnels,
2/dans les fermes,
3/par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
4/dans les environnements de type chambres d'hôtes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- Lavez le couvercle, le bol et les accessoires à l'eau tiède savonneuse et rincez-les. Vous pouvez également confier ces éléments au lave-vaisselle.
- 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 "Montage").

MONTAGE ET UTILISATION



- 1/ Placez le bol sur le socle et verrouillez-le vers la gauche jusqu'en butée.
- 2/ Positionnez l'accessoire de votre choix en veillant à le tenir par l'axe supérieur.
- 3/ Ajoutez les ingrédients selon votre recette en veillant à ne pas dépasser les niveaux dédiés à chaque accessoire.



En fonction de l'accessoire utilisé, veillez à ce que les quantités d'aliments ne dépassent pas les niveaux ci-dessous indiqués :

Couteau : 1,7 L maxi — Fouet : 1,25L maxi

- 4/ Fermez le couvercle jusqu'en butée, si le couvercle est mal fermé l'appareil ne fonctionnera pas.



Pour vous assurer que le couvercle est bien positionné, vérifiez que la languette arrondie est alignée à la poignée du bol.

5/ Tournez le bouton de commande sur la vitesse désirée :

Fouet : Vitesse 1 uniquement

Couteau : Vitesse 1, 2 ou Pulse

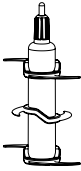
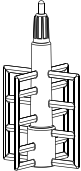
6/ Une fois votre préparation terminée, ramenez le bouton de commande face au repère 0.

7/ Débranchez l'appareil.

8/ Ouvrez le couvercle et versez la préparation ou sortez-la à l'aide d'une spatule, prenez garde à ne pas vous couper lors de la manipulation du couteau.

CHOIX DE L'ACCESSOIRE

Adaptez l'accessoire disposé dans le bol à la préparation que vous souhaitez réaliser :

Accessoire	Préparation	Capacité max	Durée moyenne	Vitesse
	Soupe, cocktail	1,7 L	1 min	2
	Glace pilée	9 glaçons	20 impulsions	Pulse
	Smoothie	400 g de fruits ou légumes en dés 60 cl de liquide	2 min	2
	Ail, oignon, échalote	500 g	5 impulsions	Pulse
	Viande ou poisson	500 g, coupés en dés	5 à 10 impulsions	Pulse
	Herbes	50 g	30 sec	1
	Noix, noisettes, cacahuètes sans coque	250 g	1 min	1
	Chocolat	250 g	45 sec	2
	Farine	250 g	2 à 3 min	1 à 2
	Chantilly	25 cl	1 à 3 min	1
	Pâte à crêpes	25 cl	1 min	1



En fonction de l'accessoire utilisé, veillez à ce que les quantités d'aliments ne dépassent pas les niveaux ci-dessous indiqués :











Couteau : 1,7 L maxi — Fouet : 1,25L maxi

SÉCURITÉ ANTI-SURCHAUFFE

- Votre appareil est équipé d'une sécurité anti-surchauffe qui va stopper son fonctionnement avant qu'il ne soit endommagé.
- Ceci peut arriver si vous avez placé des quantités d'aliments trop importantes, utilisé l'appareil pour une durée trop longue, placé des aliments trop durs, etc. ...
- Si votre appareil se coupe alors qu'il fonctionne, débranchez-le. Retirez l'accessoire et les aliments contenus dans le bol en prenant garde à ne pas vous couper.
- Laisser refroidir l'appareil 15 à 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau en veillant à adapter l'utilisation si besoin.

NETTOYAGE

- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.
- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Le bol, le bloc moteur et les accessoires peuvent être nettoyés en vous référant aux indications ci-dessous :

							
	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	✗	✗	✓		✓	✓	✗

- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou quelque liquide que ce soit, ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Placer le bol dans le panier inférieur du lave-vaisselle.
- Veillez à ôter le joint du couvercle avant de placer le couvercle au lave-vaisselle, lavez le joint avec de l'eau tiède savonneuse et rincer-le bien. Prenez garde à bien remettre le joint en place avant d'utiliser votre appareil à nouveau.
- Placer le couvercle et les accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

NETTOYAGE

- Positionnez le couteau 6 lames dans le bol.
- Verrouillez le bol sur le bloc moteur.
- Positionnez le couvercle et fermez-le.
- Ne rien poser sur le couvercle.

CONSEILS

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- Si votre recette comporte des liquides et des solides, placez les liquides en premier dans le bol, puis ajoutez les solides.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traitez de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Quand vous mixez des liquides (soupes, cocktails, milk-shakes...) commencez par une petite quantité de liquide, puis ajoutez petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (ôtez pour ce faire le bouchon doseur de son emplacement).
- Ne pas utiliser le fouet pour réaliser des pâtes, ou autres préparations, lourdes au risque d'endommager votre appareil.

GUIDE DU DÉPANNAGE

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Tester la présence de courant à la prise
		Bien insérer la prise électrique dans la prise murale
		Vérifiez votre tableau électrique
	Le couvercle est mal positionné	Placez le couvercle dans la position adéquate
	L'appareil est défectueux	Portez ce dernier dans un Centre Service Agréé
L'appareil se coupe pendant le fonctionnement	Utilisation trop longue ou quantités trop importantes : la sécurité anti-surchauffe s'est activée	Débrancher l'appareil Sortir l'accessoire et les aliments Laisser refroidir l'appareil 15 à 30 min
Les liquides ne sont pas convenablement mixés	Il y a trop ou trop peu de liquide dans le bol	Ajustez la quantité de liquide
Les lames se bloquent	La vitesse est trop lente	Utilisez une vitesse plus élevée

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	800 W
Tension d'utilisation	220-240 V, 50/60 Hz
Contenance max	1,7 L
Matière couteau	Inox

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

APPAREIL EN FIN DE VIE

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

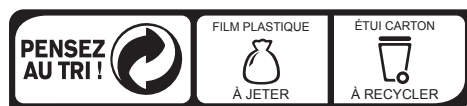


1/ Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.



2 / 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 POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



CONTACT

ELECTROPEM, Avenue du 8e régiment de Hussards, 68132 ALTKIRCH CEDEX.

 **N°Cristal** **09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

Fax : 03 89 08 33 99

Internet : www.simeo.tm.fr

Email : info@simeo.tm.fr



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or drawing.





A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing or printing text.



Simeo
www.simeo.tm.fr