

Caractéristiques techniques

Référence	PC 280
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	1150 W
Matière bol	Inox
Matière couteau	Inox
Vitesse	4 + Pulse
Contenance max	1,75 L

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 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

Siméo

Notice d'utilisation



thermoblend[®]
PC 280

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. 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 Thermoblend®.

Descriptif technique



1	Couvercle souple	5	Poignée du bol
2	Bol inox	6	Bouton de commande
3	Base	7	Minuterie et fonction cuisson
4	Bloc moteur	8	Bouchon doseur (90 ml)

Recommandations de sécurité particulières

- **Attention !** Lors de l'utilisation de la minuterie en mode chauffe, la fin du temps sélectionné arrête la chauffe de l'appareil mais il reste sous tension. Toujours arrêter l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt.

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).

- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper, après cuisson, du couvercle lors du mixage.

- Lorsque l'appareil fonctionne en mode Blender, les fonctions de minuterie et de chauffe sont désactivées.

- Par sécurité l'appareil se coupe après 3 minutes d'utilisation ininterrompue.

- 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.

- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

- Toujours utiliser le bouchon doseur pour introduire les aliments dans le blender, ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.

- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.

- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. Eloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure du à des projections de liquide.

- 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.

- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.

- 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 utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risque d'être endommagé.

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

- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.

- Ne pas dépasser le niveau maximal indiqué sur le bol : 1.25 l pour les préparations chaudes et 1.75 l pour les préparations froides.

- 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.

- 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 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.

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

- 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 blender.

- 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

Bouchon doseur

- Placez le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle.

- Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien positionné avant de poursuivre le montage.

Bol

- Tenez le bol par son anse dans votre main droite.

- Placez le bol sur le bloc moteur de manière à faire coïncider le repère situé sur le bol avec celui situé sur le bloc moteur.

- Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, poussez le bol vers l'avant en le tenant par son anse.

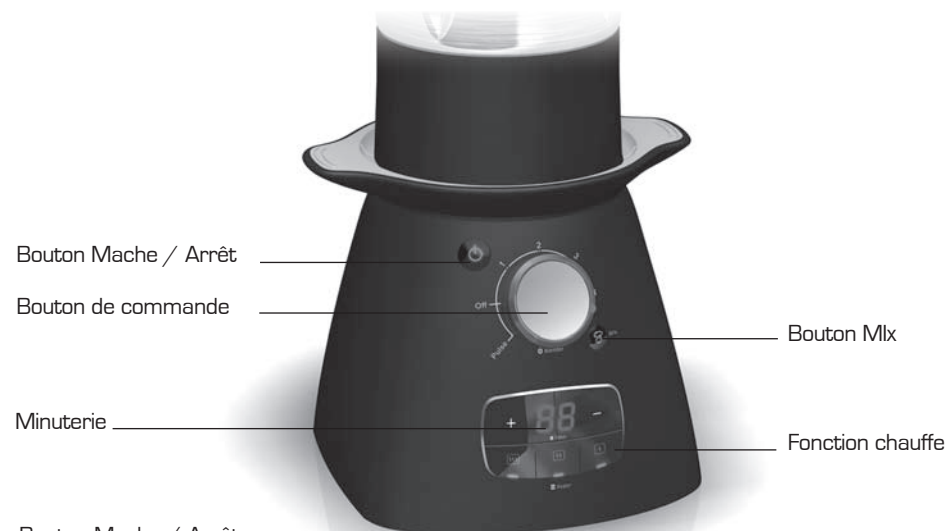
- Pour ôter le couvercle du bol, placez votre main sur l'anse en plaçant votre pouce sur le couvercle et poussez vers le haut.

Attention ! Si votre bol contient une préparation chaude, prenez garde aux éventuelles projections lors de son retrait.

- Votre appareil est prêt à être utilisé.

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

À la découverte de Thermoblend®



Bouton Marche / Arrêt

- Après avoir branché votre Thermoblend®, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour le mettre sous tension

- Le voyant va s'éclairer et l'écran de la minuterie fait clignoter 3 fois les chiffres 88

- Le voyant Marche / Arrêt passe ensuite en mode veille et clignote

- Pour éteindre l'appareil, appuyez à nouveau sur le bouton Marche / Arrêt

Bouton de commande

- Après avoir appuyé sur le bouton Marche / Arrêt pour mettre Thermoblend® en fonction, utilisez le bouton de commande rotatif pour réaliser vos recettes.

- Tournez le bouton de commande jusqu'à la vitesse désirée puis relâchez, Thermoblend® fonctionnera à cette vitesse jusqu'à ce que vous tourniez à nouveau le bouton de commande soit vers une autre vitesse, soit vers le repère Off pour arrêter l'appareil.

- Lorsque Thermoblend® fonctionne en mode Blender, les fonctions de minuterie et de chauffe sont désactivées.

- Par sécurité Thermoblend® se coupe après 3 minutes d'utilisation ininterrompue.

La fonction Pulse :

- Cette fonction permet d'utiliser la vitesse maximale de votre Thermoblend®. L'utilisation se fait par à-coups de courte durée. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction pour de courts travaux (30 sec. par impulsion maxi).

- Tournez le sélecteur vers la gauche jusqu'au repère 'Pulse'.

- Maintenez le bouton dans cette position le temps nécessaire selon le type et la quantité d'aliments.

- Pour stopper l'utilisation de cette fonction, revenez sur le repère Off.

Bouton Mix

- Cette fonction permet de mélanger doucement les aliments, vous pouvez l'utiliser directement depuis le mode veille de votre Thermoblend®, en mode blender et en mode cuisson.

- Depuis le mode veille de Thermoblend[®] : maintenez le bouton Mix appuyé aussi longtemps que votre préparation le nécessite. Pour stopper la fonction Mix, relâchez le bouton.
- Depuis la fonction Blender : il vous est possible de temporairement ralentir la vitesse du blender en appuyant sur le bouton Mix. L'appareil va alors ralentir aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton Mix. Lorsque vous le relâcherez, le blender retournera à la vitesse réglée par le bouton de commande
- Depuis la fonction cuisson : mélangez vos aliments en cours de cuisson avec la fonction Mix, évitant ainsi de salir un ustensile ! Appuyez simplement sur le bouton Mix, l'appareil va doucement mélanger la préparation aussi longtemps que vous appuierez sur le bouton Mix.




La minuterie

- Elle permet de régler le temps de cuisson de 0 à 30 minutes.
- Depuis le mode veille de Thermoblend[®], appuyez sur les boutons + et - pour régler le temps de cuisson souhaité. A chaque impulsion un bip se fait entendre.
- Chaque appui sur les touches ajoutera ou supprimera une minute.
- Il est possible de modifier le réglage de la minuterie durant la cuisson en utilisant les boutons + et -
- L'affichage indique le temps de chauffe restant.

Fonction chauffe

Grâce à cette fonction vous pourrez directement cuire les aliments dans votre Thermoblend[®] puis les mixer très facilement. Plus de vaisselle interminable, de salissures sur votre plan de travail, ni de perte de temps !

- 3 réglages de température sont possibles pour adapter la cuisson à toutes vos recettes :

-  Low : cuisson à environ 85°C
-  Med : cuisson à environ 110°C
-  High : cuisson à environ 135°C

- Depuis le mode veille de l'appareil, réglez le temps de cuisson à l'aide de minuterie, puis appuyez sur le réglage de température de votre choix. Le voyant correspondant au réglage de température choisi s'éclaire.
- Thermoblend[®] va chauffer selon le réglage de température indiqué, durant le temps programmé sur la minuterie.
- Une fois le temps réglé écoulé, le voyant correspondant au réglage de température clignote et le Thermoblend[®] émet un signal sonore pour vous avertir.

Attention ! La fin du temps sélectionné arrête la chauffe de Thermoblend[®] mais il reste sous tension. Toujours arrêter l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt.

- En cours de cuisson vous pourrez à loisir changer le réglage de température selon les besoins de votre recette.

Les vitesses de votre Thermoblend[®]

VITESSE	NOMBRE DE TOURS / MINUTE	UTILISATION
1	13 000	Mixer des liquides
2	17 000	
3	21 000	Mixer des solides
4	24 000	
Pulse	24 000	Piler la glace
Mix	8 000	Mélanger en cours de préparation d'une recette chaude

Nettoyage

Bol autonettoyant

Le bol est autonettoyant et va se rincer en un clin d'œil :

- Bol vide, mettez de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle dans le bol du blender.
- Fermez le couvercle.
- Faites fonctionner votre blender quelques instants en plaçant le sélecteur vers le repère 'Pulse'.
- Videz l'eau et rincez soigneusement votre blender avant la prochaine utilisation.

Autres éléments de l'appareil

- 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.
- Le bol, ainsi que tous les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.
- Certains aliments tels les carottes ou le chou rouge risquent de teinter légèrement les accessoires. Pour les nettoyer, nous vous conseillons de les frotter avec un peu d'huile alimentaire et de les nettoyer à nouveau.

Conseils

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2-3 cm avant de les mixer.
- 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).
- Pour mélanger des solides ou des liquides épais, utilisez votre blender en mode Pulse pour éviter que le couteau ne se coince.

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.
Le couteau ne tourne pas	Le bol est mal mis en place	Tenez le bol par son anse dans votre main droite et placez-le en suivant la découpe pratiquée dans l'anneau.