

Caractéristiques techniques

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Puissance max | 85 W |
| Tension d'utilisation | 220 - 240 V ~ 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 recyclées

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



Sorbetière PF 335

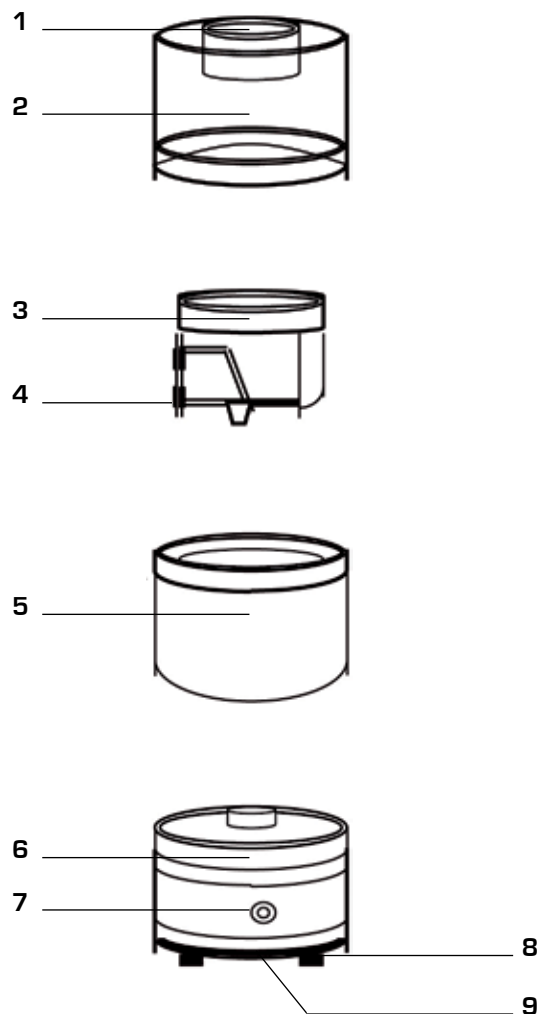
Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que votre appareil vous apporte entière satisfaction.

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 sorbetière.

Descriptif technique



| | |
|---|---|
| 1 | Ouverture |
| 2 | Couvercle transparent |
| 3 | Rebord |
| 4 | Pale |
| 5 | Bol réfrigérant |
| 6 | Bloc moteur |
| 7 | Bouton marche/arrêt Sélection de vitesse |
| 8 | Pieds antidérapants |
| 9 | Logement range-cordon |

Recommandations de sécurité générales

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions élémentaires sont à prendre, comme indiqué ci-dessous :

- **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.

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 transparent en place lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que rien d'indésirable ne se trouve dans le bol réfrigérant 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 placer de préparations fermes dans le bol réfrigérant (Ex. : Glace déjà prête), y verser uniquement des préparations liquides.
- Ne pas recongeler une glace/un sorbet qui a été décongelé, même partiellement.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit, au 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 cette notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le corps supérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas verser la préparation dans le bol réfrigérant si la pale ne tourne pas.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures... sur le bol.
- Toujours congeler le bol en position verticale.
- Sécher parfaitement l'intérieur du bol réfrigérant avant de le mettre au congélateur.
- 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 faire fonctionner la sorbetière à l'intérieur du congélateur ou du réfrigérateur.

- Ne pas placer le bloc moteur et le bol réfrigérant au lave-vaisselle.
- Ne pas placer les mains ou un ustensile de cuisine dans le bol lorsque l'appareil fonctionne.
- Toujours utiliser des ustensiles en plastique souple ou en bois pour vider le contenu du bol réfrigérant, afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- 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 tout nettoyage
 - . En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
 - . En cas de non-utilisation prolongée

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.
- Essayez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient bien sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : Montage).

Montage

- Placez le bol réfrigérant sur le bloc moteur.
- Insérez la pale dans le bol réfrigérant.
- Positionnez le couvercle transparent sur le bol moteur, en veillant à bien enclencher les crans.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

- Placez le bol réfrigérant au congélateur de 8 à 24 h avant de faire votre glace, pour qu'il atteigne la température nécessaire.
- Placez votre préparation au minimum une heure dans un réfrigérateur ou 30 minutes au congélateur avant de faire votre glace.

- Sortez le bol du congélateur et placez-le dans son logement.
- Suivez les opérations de montage jusqu'à la fin.
- Branchez votre appareil et positionnez le bouton face au repère , la pale va commencer à tourner.
- Versez doucement votre préparation par l'ouverture située sur le corps supérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas dépasser le niveau du rebord de la pale.
- Placez le couvercle sur le corps supérieur de l'appareil.
- Si vous désirez une glace molle, type glace italienne, laissez le bouton face au repère .
- Pour une glace de consistance normale, positionnez le bouton face au repère .
- Le procédé de congélation peut prendre de 25 à 40 minutes, selon les recettes et quantités.
- Votre appareil ne doit en aucun cas être coupé durant la congélation.
- Lorsque la glace commence à prendre, vous pouvez rajouter des morceaux de fruits, ou autres ingrédients selon les recettes, par l'ouverture située sur le couvercle de l'appareil. Ne pas arrêter le fonctionnement de la pale pour autant.
- Quand la consistance souhaitée est obtenue, éteignez l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant d'enlever le couvercle.
- Soulevez le corps supérieur de manière à pouvoir retirer la pale et le bol réfrigérant.
- Retirez la pale en tirant vers le haut.
- Note** : une consistance trop dure peut empêcher le bol réfrigérant de tourner. Ce n'est en aucun cas un mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Sortez la glace à l'aide d'une spatule et déposez-la dans un bac ou servez directement dans des coupes, un cornet...

Important : Placez votre glace au congélateur si vous ne souhaitez pas la déguster immédiatement.

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.
- Lavez le bol réfrigérant, la pale, le couvercle transparent à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Utilisez une éponge humide non abrasive pour nettoyer 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! Seuls le couvercle transparent et la pale peuvent être confiés au lave-vaisselle. Nettoyez toujours le bol réfrigérant 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.
- 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.
- Rangez votre bol au congélateur, ainsi il sera toujours prêt à l'emploi.
- Les préparations contenant une forte proportion de sucre, de matières grasses ou d'alcool demandent plus de temps pour se solidifier et peuvent, dans certains cas, ne pas devenir totalement fermes.
- Ajoutez de l'alcool uniquement lorsque l'appareil est en marche et que la préparation a commencé à se solidifier.

Veillez à préparer intégralement votre recette avant de sortir le bol du congélateur, il est primordial que le bol soit aussi froid que possible.

Votre glace est trop liquide ? Avez-vous...

... placé le bol réfrigérant dans un congélateur * * * * ?

- Les réfrigérateurs, conservateurs, freezers, congélateurs autres que * * * * ne sont pas assez puissants pour permettre au bol de restituer le froid nécessaire à la réalisation de glaces parfaites.

... placé la préparation dans un réfrigérateur ?

- Placez votre préparation au minimum une heure dans un réfrigérateur avant de faire votre glace.

... mis votre sorbetière en marche avant de verser la préparation ?

- Le bol réfrigérant doit tourner lorsque vous y versez 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 ?

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

... laissé le bol réfrigérant assez longtemps au congélateur ?

- Laissez le bol au minimum 8 h au congélateur * * * *

... stocké le bol couché ?

- Placez le bol réfrigérant verticalement, sans quoi le liquide de congélation ne sera pas réparti uniformément, ce qui nuit à la bonne réalisation de la glace.

... versé trop de préparation dans le bol réfrigérant ?

- Veillez à respecter le niveau figurant sur la pale

Idées recettes

LES GLACES

- GLACE À LA FRAISE

Ingrédients

375 g de fraises

100 ml de lait

250 ml de crème fraîche liquide

300 g de sucre

1 c. à café d'essence de vanille

2 c. à café de jus de citron

1 pincée de sel

Préparation

Mixez les fraises.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez jusqu'à l'obtention d'une mousse.

Recouvrez la préparation et placez là au réfrigérateur.

Une fois réfrigéré remixez la préparation et versez la dans la sorbetière.

- GLACE À LA VANILLE

Ingrédients

6 jaunes d'œufs

100 g de sucre

400 ml de lait

300 ml de crème fraîche épaisse

2 gousses de vanille

Préparation

Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur.

Faites bouillir le lait avec la vanille.

Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le lait dans le bol, bien mélanger.

Reversez la préparation dans la casserole et faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention : il ne faut pas que le mélange atteigne l'ébullition).

Incorporez la crème fraîche, réfrigérez puis versez dans la sorbetière.

- GLACE AU MIEL

Ingrédients

4 jaunes d'œufs

50 g de sucre

60 g de miel

400 ml de lait

200 ml de crème fraîche épaisse

Préparation

Faites bouillir le lait.

Dans un bol, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez le lait dans le bol, bien mélanger.

Reversez la préparation dans la casserole, faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le mélange forme une pellicule sur le dos de la cuillère en bois (attention il ne faut pas que le mélange atteigne l'ébullition).

Incorporez le miel, puis la crème fraîche.

Réfrigérez la préparation puis versez dans l'appareil.

- GLACE AU CHOCOLAT

Ingrédients

6 jaunes d'œufs

200 g de sucre

1/2 l de lait

300 ml de crème fraîche liquide

100 g de cacao non sucré

Préparation

Faites bouillir le lait.

Battez les jaunes d'œufs et 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le cacao et mélangez.

Versez le lait doucement en remuant pour obtenir une préparation bien liquide.

Refaites chauffer l'ensemble à feu doux pour qu'il épaississe (sans le faire bouillir).

Laissez refroidir et battez énergiquement la crème et le reste de sucre.

Mélangez le tout.

Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

- GLACE À LA BANANE

Ingrédients

3 bananes bien mûres

100 g de sucre

350 ml de lait

100 ml de crème fraîche liquide

Préparation

Mixez le tout.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

- GLACE AU PAIN D'ÉPICES

Ingrédients

150 g de pain d'épices

600 ml de lait entier

100 g de sucre

1 grosse cuillère à soupe de miel

6 jaunes d'œufs

1/2 cuillère à café de Pastis

Préparation

Faites bouillir le lait.

Hors du feu, ajoutez le pain d'épices coupé en morceaux.

Laissez reposer quelques minutes dans un saladier.

Battez les jaunes d'œufs, le sucre, et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le lait au pain d'épices.

Remettez le tout dans la casserole et faites prendre légèrement, à feu doux.

Réfrigérez la préparation puis ajoutez le pastis avant de verser dans la sorbetière.

- GLACE À LA LAVANDE

Ingrédients

2 c. à café de fleurs de lavande

250 ml d'eau

250 ml de lait

250 ml de crème fraîche

150 g de sucre

Préparation

Faites bouillir l'eau et le lait avec le sucre dans une casserole.

Retirez du feu et ajoutez les fleurs de lavande.

Laissez infuser à couvert durant 12 heures.

Montez la crème en chantilly puis ajoutez le lait de lavande filtré.

Réfrigérez la préparation puis incorporez-la dans la sorbetière.

- GLACE NOIX DE MACADAMIA ET CAMEL

Ingrédients

2 œufs

60 g de sucre

400 ml de lait

100 ml de crème fraîche

200 g de noix de Macadamia

Caramel liquide

Préparation

Battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Montez les blancs d'œufs en neige.

Incorporez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs avec le lait et la crème. Mélangez.

Dans un bol, mélangez les noix préalablement concassées et le caramel.

Rajoutez-les à la préparation.

Réfrigérez le tout avant de verser dans la sorbetière.

- GLACE RHUM RAISIN

Ingrédients

2 œufs

120 g de sucre

400 ml de lait

100 ml de crème fraîche

100 g de raisins secs

40 ml de rhum

Préparation

Dans un bol, laissez mariner les raisins dans le rhum.

Battez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Montez les blancs d'œufs en neige.

Incorporez les blancs d'œufs aux jaunes d'œufs.

Rajoutez le lait et la crème, mélangez, puis ajoutez le sucre restant.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

Lorsque la glace commence à être ferme, incorporez les raisins.

- GLACE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingrédients

Pour le caramel au beurre salé :

100 g de sucre

50 g de beurre demi-sel

60 ml de lait

Pour la crème anglaise :

5 jaunes d'oeufs

1/2 l de lait

100 g de sucre

1 cuillère à café de Maïzena

Préparation

Préparez le caramel en mettant les ingrédients dans une casserole. Faites chauffer doucement en mélangeant.

Huilez un moule à tarte. Quand le caramel est bien blond, versez-le sur le moule à tarte et étalez-le finement avec le dos de la cuiller en bois. Laissez refroidir.

Préparez la crème anglaise en faisant tout d'abord bouillir le lait. Mélangez au fouet les jaunes d'oeufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporez la Maïzena.

Versez le lait bouillant sur ce mélange en fouettant et remettez le tout dans la casserole à feu doux. Mélangez jusqu'à léger épaississement. Attention à ne pas laisser bouillir.

Cassez la moitié du caramel en gros morceaux et les ajoutez dans la crème anglaise très chaude. Mélangez jusqu'à dissolution du caramel.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

Cassez le reste du caramel en petits morceaux et les ajouter à la glace quand celle-ci est presque prise.

LES SORBETS

- SORBET FRUITS DES BOIS

Ingrédients

500 g fruits rouges

300 g sucre

250 g d'eau

2 blancs d'œuf

Préparation

Chauffez 50 g de sucre avec 500 g de fruits rouges.

Mixez puis passez au tamis pour éliminer les pépins.

Faites un sirop avec 250 g de sucre et 250 g d'eau.

Laisser bouillir 5 min puis mélangez avec la pulpe de fruits et le blanc d'œufs.

Réfrigérez la préparation puis incorporez-la dans la sorbetière.

- SORBET MELON

Ingrédients

750 ml de chair de melon (environ 3 melons)

200 g à 300 g de sucre

1 jus de citron

Préparation

Récoltez la chair des melons et mixez.

Ajoutez le citron et 200 g de sucre.

Mixez de nouveau pour faire fondre le sucre.

Goûtez et ajoutez du sucre si besoin.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

- SORBET MANDARINE

Ingrédients

750 ml de jus de mandarine

200 g à 300 g de sucre

1 jus de citron

2 c. à soupe d'alcool (Cointreau, Grand Marnier, Cognac)

Préparation

Pressez des mandarines pour obtenir 750 ml de jus.

Ajoutez le citron, l'alcool et 200 g de sucre.

Remuez pour faire fondre le sucre, goûtez et ajoutez du sucre si besoin.

Passez soigneusement le jus au chinois.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

- SORBET CITRON-ANIS

Ingrédients

500 g de sucre

500 ml d'eau

375 ml de Perrier

5 citrons

3 blancs d'œufs

1 anis étoilé

Préparation

Préparez un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre.

Faites infuser l'anis étoilé dans le sirop bouillant.

Passez le sirop au chinois.

Rajoutez le Perrier, le jus des 5 citrons ainsi que le blanc d'œuf.

Réfrigérez la préparation puis incorporez là dans la sorbetière.

- SORBET POMME

Ingrédients

500 g de pommes Granny

Le jus de deux citrons

300 g de sucre

300 ml d'eau

Préparation

Coupez les pommes non épluchées, mais équeutées et épépinées en très fines lamelles.

Mettez au congélateur arrosé du jus de citron durant une nuit.

Le lendemain, faites bouillir l'eau et le sucre.

Versez le sirop refroidi sur les pommes congelées.

Mixez le tout.

Incorporez la préparation dans la sorbetière.

- SORBET TOMATE-BASILIC

Ingrédients

2 kg de tomates

60 g de sucre

2 blancs d'œufs

1/2 bouquet de basilic

Sel

Préparation

Plongez les tomates dans de l'eau bouillante quelques secondes. Pelez, épépinez et mixez les tomates. Réservez au frais.

Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec 600 ml d'eau. Retirez du feu au premier bouillon et laissez tiédir.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Hachez 10 feuilles de basilic.

Incorporez la pulpe de tomate, les blancs en neige et le basilic haché au sirop. Mélangez.

Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

- SORBET POTIRON À LA MENTHE

Ingrédients

500 g de potiron

1 feuille de gélatine

1 c. à soupe de crème fraîche

1/2 c. à café de 4 épices

1 pointe de sel

4 ou 5 feuilles de menthe fraîche ciselée

Préparation

Faites cuire à la vapeur le potiron coupé en dés. Laissez bien égoutter après la cuisson.

Faites ramollir la feuille de gélatine dans de l'eau tiède.

Placez au mixer l'ensemble des ingrédients et mixer jusqu'à ce que ce soit homogène.

Réfrigérez la préparation puis versez dans la sorbetière.

