

Caractéristiques techniques

Puissance max	1800 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



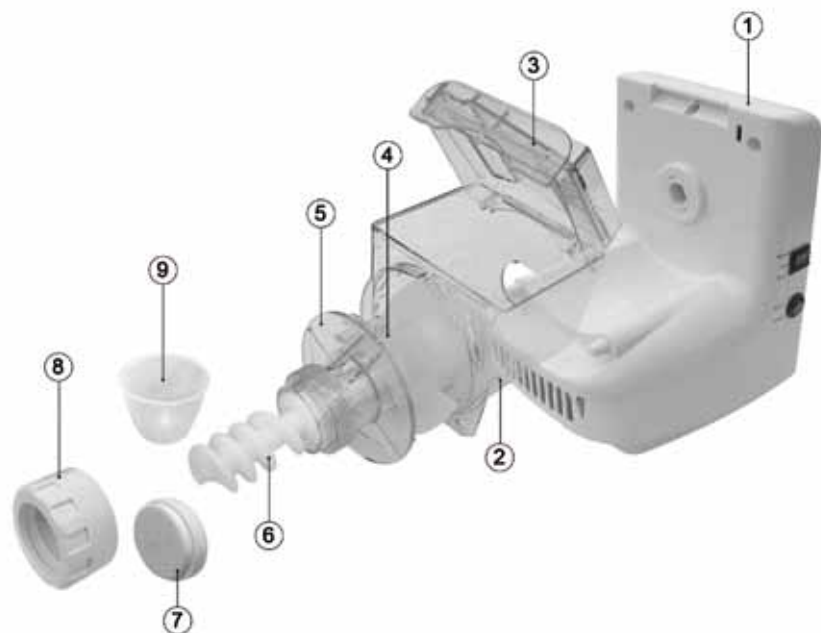
**Machine à pâtes électrique
PC 750**

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.

Descriptif technique



1	Corps de l'appareil	6	Spirale d'extrusion de la pâte
2	Cuve de pétrissage	7	Disques d'extrusion
3	Couvercle de la cuve	8	Embout de maintien du disque d'extrusion
4	Pale de pétrissage	9	Mesure
5	Chambre d'extrusion		

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.

- 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 est en marche

- 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 destinés 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...).

- 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.

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 au lave-vaisselle.

- Ne jamais placer le visage à proximité de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Gardez toujours une distance de sécurité d'1 mètre au minimum.

- Éloigner cheveux, bijoux pendants, foulards, ... de l'appareil afin d'éviter que ces derniers ne soient pris dans le mécanisme.

- Ne jamais utiliser l'appareil sans son couvercle.

- Assurez-vous que l'ensemble des accessoires soit bien mis en place avant 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.
- Après avoir mixé et/ou extrudé la pâte, toujours basculer le bouton sur OFF et attendre que la pale de pétrissage soit totalement stoppée.
- Ne pas ouvrir le couvercle si la pale de pétrissage n'est pas totalement arrêtée.
- 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 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 : mélanger et extruder de la pâte.
- Ne pas laisser les grilles d'aérations obstruées.
- Ne pas utiliser d'accessoires métalliques dans la cuve au risque de la rayer.
- Toujours bien nettoyer les pièces utilisées et après chaque préparation.

Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la machine à pâtes.
- 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.

- Essuyez le corps de l'appareil et le couvercle avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

Montage

Attention! Veillez à réaliser les opérations de montage appareil débranché.

Voir schéma p.9

- Placez la cuve de pétrissage sur le corps de l'appareil de manière à ce que les deux parties soient parfaitement emboîtées. (Fig 1)
- Placez la spirale d'extrusion dans la chambre d'extrusion (Fig 2)
- Introduisez alors la spirale d'extrusion dans la pale de pétrissage en veillant à ce que les deux parties soient parfaitement emboîtées (Fig 3)
- Placez alors l'ensemble dans le logement pratiqué dans la cuve de pétrissage, en veillant à bien faire coïncider la tige de la spirale d'extrusion avec le logement hexagonal pratiqué dans le corps de l'appareil. (Fig 4)
- Faites coïncider les ergots situés sur la chambre d'extrusion avec les découpes pratiquées dans la cuve de pétrissage, puis tournez la chambre d'extrusion dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'ensemble (Fig 5)
- Positionnez le disque d'extrusion souhaité sur la chambre d'extrusion puis verrouillez en vissant l'embout de maintien dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig 6)
- Placez le couvercle sur la cuve de pétrissage en faisant dans un premier temps coïncider les ergots situés sur l'arrière du couvercle avec les encoches de la cuve de pétrissage. Fermez ensuite le couvercle en vous assurant que l'ergot situé sur l'avant du couvercle soit bien en place dans l'encoche située en face avant de la cuve de pétrissage. (Fig 7)

Note : L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui l'empêche de fonctionner si le couvercle n'est pas convenablement mis en place.

- Pour retirer le couvercle, poussez la languette située en face avant du couvercle de la cuve de pétrissage vers l'arrière, vous entendrez alors un clic indiquant que le couvercle est libéré et peut être retirée (Fig 7)

Utilisation

- Suivez les indications du paragraphe **Montage**.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes.

- Versez les ingrédients de votre recette dans la cuve de pétrissage en plaçant les aliments secs en premier : farine et assaisonnements (sel, épices...). Les liquides seront ajoutés en cours de préparation.

- Fermez le couvercle.

- Assurez-vous que l'interrupteur carré soit sur OFF puis branchez la machine.

- Placez l'interrupteur rond sur la position MIX, puis l'interrupteur carré aussi sur la position MIX, la pale de pétrissage commence à tourner

- Ajoutez par la découpe du couvercle l'eau, les œufs, et autres aliments liquides de votre recette, ajoutez doucement les liquides pour que le mélange se fasse de manière bien homogène.

Note : Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive à votre préparation facilitera l'extrusion.

- Après 3 à 5 minutes, votre pâte sera prête, sa texture doit être à la fois ferme et souple. Si la pâte semble trop sèche ajoutez quelques gouttes d'eau, si au contraire elle semble trop liquide ajoutez un peu de farine. Une fois que la pâte est à la bonne consistance, arrêtez l'appareil en basculant le bouton carré sur OFF.

- Basculez le bouton rond sur EXT (Extrusion), puis faites de même pour le bouton carré. La pâte va alors être pressée contre le disque choisi et les pâtes vont être formées.

- Placez un plateau ou une planche farinée sous la sortie de l'appareil pour y recueillir les pâtes. Au moyen d'un couteau, coupez les pâtes à la longueur souhaitée.

- Coupez l'appareil une fois l'extrusion terminée.

Attention ! Ne pas extruder de pâte trop sèche ou trop liquide. Ne laissez pas les trous de votre disque d'extrusion s'obstruer.

Entretien et nettoyage

Attention ! Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché avant de procéder aux opérations de nettoyage.

- Retirez l'embout de fixation et le disque d'extrusion. Retirez également la spirale d'extrusion et la pale de pétrissage.

- Nettoyez l'ensemble des éléments à l'eau tiède et savonneuse en utilisant une éponge non-abrasive, de même pour la cuve de pétrissage et son couvercle.

Note : Ne pas confier les éléments de votre appareil au lave-vaisselle.

- Essuyez le corps de l'appareil avec une éponge douce plongée dans de l'eau tiède savonneuse. Séchez soigneusement.

- Séchez les éléments ou laissez-les sécher à l'air libre avant de remonter et de ranger votre appareil.

Note :

Il sera plus aisé de nettoyer votre appareil si vous laissez sécher les résidus de pâte durant 1 heure environ.

Une brosse douce permettra de plus facilement éliminer les résidus de pâte des endroits exigus.

Utilisez un cure-dents pour éliminer les résidus de pâte présents dans les disques d'extrusion.

Trucs et astuces

LA FARINE

C'est elle qui va conférer une grande partie du goût à vos pâtes, son choix est donc très important. Si vous le pouvez, rendez-vous dans une épicerie italienne et procurez-vous de la farine de blé tendre de type 00 ou 405. À défaut, une farine de type T45 ou T 55 du commerce pourra être utilisée. Il sera également possible d'utiliser des farines spéciales (épautre, complète, de maïs...) que vous mélangerez à de la farine classique.

N'utilisez pas de farine à levure incorporée, le résultat de vos pâtes ne serait pas satisfaisant.

Chaque marque de farine ayant ses qualités propres, il sera sans doute nécessaire de ré-ajuster le rapport liquide/farine lorsque vous changez de marque.

LA SEMOULE DE BLÉ DUR

Elle peut remplacer la farine et confère un goût typique aux pâtes. Il vous faudra la choisir extra fine (Rimacinata), vous la trouverez en vrac dans les épicerie orientales, en épicerie italienne ou au rayon farine de certains hypermarchés (marque DE CECCO notamment).

Il est important de la choisir aussi fine que possible, de ce choix dépend la réussite de vos pâtes. Vous pourrez également mélanger farine et semoule.

L'EAU

Elle fait le liant de la pâte et permet d'ajuster la consistance de cette dernière en fonction de vos souhaits et du degré d'absorption de votre farine ou de la semoule. Ajoutez-la tiède de préférence et petit peu à petit peu. Pour donner goût et couleurs à vos pâtes, remplacez cette dernière par du bouillon, du jus de légumes, de l'encre de seiche ...

LES ŒUFS

Second élément liant de la pâte, ils ne sont pas obligatoires mais confèrent à vos pâtes onctuosité et profondeur. Il est indispensable qu'ils soient de première fraîcheur.

Pour faciliter le mélange, les œufs pourront être battus.

LES HERBES ET ÉPICES

Pour des recettes originales et riches en saveur, n'hésitez pas à ajouter directement dans votre préparation des épices (curry, paprika, curcuma...), des herbes (basilic, origan, thym...), des condiments (ail, oignon, échalotte...).

Préférez des herbes et des condiments secs et en poudre fine, ainsi ils ne généreront pas l'extrusion des pâtes.

LE SÉCHAGE DES PÂTES

Il est optionnel pour les pâtes aux œufs, mais indispensable si vous souhaitez conserver vos pâtes sans œufs. Une fois les pâtes réalisées, farinez-les.

Pour les pâtes courtes : disposez-les sur un linge propre, bien séparées les unes des autres et laissez sécher ainsi au moins 24 heures.

Pour les pâtes longues, formez des nids avec une poignée de pâtes fraîches et laissez sécher 24 heures sur un linge propre.

Vous pourrez aussi vous procurer en magasins spécialisés des séchoirs à pâtes.

CONGELER LES PÂTES

Il est tout à fait possible de congeler vos pâtes aux œufs. Réalisez ces dernières, farinez-les et laissez-les sécher 15 minutes. Disposez-les alors sur une grande assiette ou un plateau recouvert d'un linge que vous placerez au congélateur pendant 6 heures. Une fois ce délai écoulé, vous

pourrez retirer les pâtes et les placer dans un sac ou une boîte congélation, moins gourmands en place.

Cuisez-les tout juste sorties du congélateur en ajoutant à peine 1 minute au temps de cuisson habituel.

LA CUISSON

Pour réussir la cuisson de vos pâtes, quelques règles sont à respecter. Tout d'abord il est indispensable de cuire les pâtes dans un grand volume d'eau, idéalement comptez 1 litre d'eau pour 100 g de pâtes. Ensuite, il faut cuire vos pâtes dans une eau bien salée, comptez au minimum 7 g de sel/litre d'eau. L'ajout de sel confère de la saveur à vos pâtes et contribue à leur tenue, rendant l'ajout d'huile inutile.

Cuisez les pâtes sur un feu vif et veillez à mélanger régulièrement afin d'éviter qu'elles ne collent. Enfin, cuisez-les toujours à découvert.

Idées recettes

Les conditions de préparation étant fortement liées à la nature même des aliments, les quantités d'aliments mentionnées ci-après sont basées sur nos essais et sont données à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

Il est primordial de toujours commencer par les ingrédients secs, puis d'ajouter les liquides. Pour faciliter le mélange, les œufs pourront être battus.

Pâtes aux œufs

500 g de farine

4 œufs

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Une pincée de sel

Notre conseil : Dégustez ces pâtes fraîches ou congelez-les

Pâtes sans œufs

500 g de farine

200 g d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Une pincée de sel

Notre conseil : Consommez ces pâtes après quelques heures de séchage, elles se conservent quelques semaines dans une boîte hermétique.

Pâtes à la semoule de blé dur

500 g de semoule de blé dur

200 g d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Une pincée de sel

Notre conseil : Choisissez de la semoule extra-fine spécifique pour les pâtes. Vous pourrez aussi réaliser cette recette avec de la farine de blé dur.

Pâtes à la farine de châtaigne

200 g de farine de châtaigne

200 g de farine

4 œufs

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Une pincée de sel

Notre conseil : Accompagnez d'une sauce crémeuse au foie gras

Pâtes à l'encre de seiche

300 g de farine

2 œufs

7 ml d'huile d'olive

Une pincée de sel

20 ml d'encre de seiche

Notre conseil : Ces pâtes s'accompagneront délicieusement d'une sauce aux fruits de mer. Vous trouverez de l'encre de seiche en épicerie fine et sur internet.

Pâtes au safran

250 g de farine

2 œufs entiers + 1 jaune

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Une dizaine de filaments de safran

Une pincée de sel

Notre conseil : Originales, ces pâtes accompagneront à ravir vos plats mijotés

Pâtes à la tomate

400 g de farine

3 œufs

100 g de pulpe de tomates

1 gousse d'ail

1 bouquet de basilic

Une pincée de sel

Faites revenir l'ail écrasé dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez la pulpe de tomates et le basilic haché. Laissez cuire 5 minutes puis mixez très finement. Passez au chinois pour retenir les pépins.

Ajoutez à votre préparation pour des pâtes 100 % italiennes !

Notre conseil : À déguster natures, avec quelques copeaux de parmesan.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
Les pâtes sortent lentement ou ne sortent plus	La consistance de la pâte n'est pas bonne	Passez à nouveau en mode pétrissage et ajustez la consistance de la pâte en ajoutant un peu d'eau si elle est trop sèche ou un peu de farine si elle est trop liquide. Reprenez l'extrusion
La pâte s'accumule et colle à la cuve	Des grumeaux se sont formés dans la pâte	Éteignez la machine, débranchez-la, ouvrez le couvercle de la machine. Enlevez les morceaux de pâte collés et ajoutez-les sur le paton principal. Saupoudrez un petit peu de farine, puis refermez le couvercle, branchez la machine et reprenez le pétrissage.
L'extrusion se fait difficilement	Vous n'avez pas respecté l'ordre des ingrédients et placé les liquides en premier	Éteignez la machine, débranchez-la, ouvrez le couvercle de la machine. Démontez la cuve et enlevez le mélange. Jetez ce dernier, nettoyez les éléments et séchez-les soigneusement. Ré-assemblez l'appareil et reprenez les opérations en suivant l'ordre d'ajout des ingrédients.
La pâte est trop humide	Selon le type de farine, cette dernière absorbera plus ou moins d'eau. La farine utilisée a absorbé moins de liquide.	Éteignez la machine, débranchez-la, ouvrez le couvercle de la machine. Saupoudrez de farine, refermez le couvercle, rebranchez la machine, assurez-vous que l'appareil soit en mode pétrissage. Mettez la machine en marche. Reprenez l'opération si nécessaire
La pâte est trop sèche	Selon le type de farine, cette dernière absorbera plus ou moins d'eau. La farine utilisée a absorbé plus de liquide.	Éteignez la machine, débranchez-la, ouvrez le couvercle de la machine. Ajoutez un peu d'eau, refermez le couvercle, rebranchez la machine, assurez-vous que l'appareil soit en mode pétrissage. Mettez la machine en marche. Reprenez l'opération si nécessaire
Les pâtes collent les unes aux autres	La pâte était légèrement trop humide	Saupoudrez les pâtes de farine ou de semoule extra-fine en cours d'extrusion et laissez-les reposer sur un linge fariné
L'appareil peine et/ou force	La consistance de la pâte n'est pas bonne	Éteignez la machine, débranchez-la, ouvrez le couvercle de la machine. Ajustez la consistance de la pâte en ajoutant selon le cas de la farine ou de l'eau, refermez le couvercle, rebranchez la machine, assurez-vous que l'appareil soit en mode pétrissage. Mettez la machine en marche. Reprenez l'opération si nécessaire

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un de nos centres service agréé.

Schéma de montage

Voir chapitre Montage, p. 4



Fig. 1

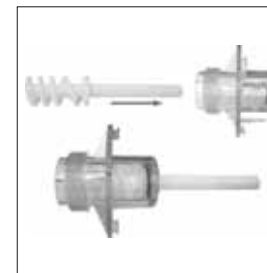


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

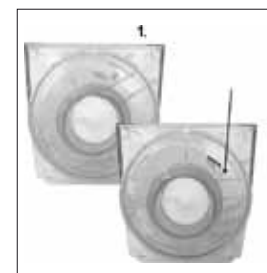


Fig. 5

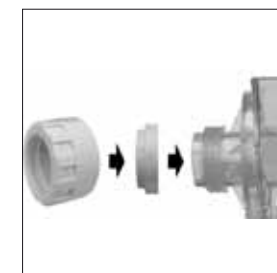


Fig. 6

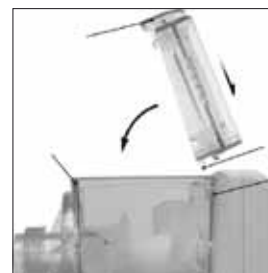


Fig. 7

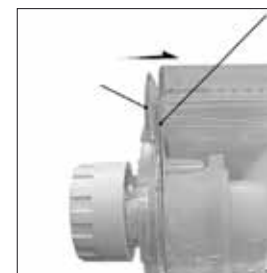


Fig. 8

