

Quelques astuces

- 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.
- N'ajoutez jamais à votre préparation des ingrédients tels noix, pépites de chocolat, morceaux de fruits, ... ces derniers boucheraient le bec distributeur et risqueraient d'endommager votre appareil.
- Nous vous conseillons de ranger directement votre bol (3) au congélateur, il sera ainsi utilisable dès que vous le souhaitez.
- Assurez-vous que le bol (3) est totalement propre et sec avant de le placer au congélateur, pour garantir une propreté parfaite, il est possible de placer le bol dans un sac de congélation avant de le congeler.
- Ne rien poser dans, contre ou sur le bol (3) quand celui-ci est entrain de congeler.
- Ne sortez votre bol (3) du congélateur qu'au dernier moment, quand votre préparation est totalement prête.
- 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.
- Pour garantir une prise optimale de la glace, nous vous conseillons de placer votre préparation au réfrigérateur, voire au congélateur, environ 1 heure avant de faire votre glace.
- Évitez d'utiliser des coupes et/ou couverts en métal ou aluminium pour servir et manger vos glaces. Le contact de ces matériaux faisant fondre plus rapidement la glace.

Recettes

- 200 ml de lait
- 225 ml de crème liquide
- 75 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un batteur équipé de l'accessoire pour monter les blancs en neige. Quand la préparation est bien homogène, la verser dans le bol de la sorbetière.

- Glace vanille : Ajouter 2 cl d'arôme vanille à la préparation.

- Glace fraise : Ajouter 2-3 cl d'arôme fraise à la préparation.

- Glace chocolat : Ajouter 3-4 cuillères à soupe de chocolat en poudre à la préparation.

- Glace caramel : Ajouter 3-4 cl d'arôme caramel à la préparation.

- Glace café : Ajouter 2 cuillères à café de café instantané à la préparation.

- Glace cappuccino : N'utiliser que 125 ml de lait et ajouter 5-6 cuillères à café de poudre à cappuccino instantanée à la préparation.

- Glace stroumph : Ajouter 2 cl de sirop de Curaçao bleu à la préparation.

- Glace Straciatella : Râper 30 g de chocolat en copeaux très fins et les ajouter à la préparation 15 minutes après le début.

- Glace Miel-Cannelle : Ajouter 3 cl de miel liquide et une cuillère à café de cannelle en poudre à la préparation.

- Glace à la liqueur d'œuf : Ajouter 2-3 cl de liqueur d'œuf à la préparation.

- Glace Menthe Chocolat : Ajouter 2 cl de sirop de menthe, puis, au bout de 15 minutes, 30 g de chocolat râpé en copeaux très fins.

Guide de dépannage

Votre glace est trop liquide ? Avez vous ...

- Placé le bol réfrigérant suffisamment longtemps au congélateur ?
- Placez le bol réfrigérant au minimum 24 heures au congélateur avant de l'utiliser
- Refroidi votre préparation au réfrigérateur ou au congélateur ?
Placez votre préparation au réfrigérateur environ 1h avant de faire votre glace.
- Mis votre sorbetière en marche avant de verser la préparation ?
La pale doit tourner lorsque vous versez (doucement) 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 ?
Evitez autant que possible de mettre la glace au contact du métal ou de l'aluminium.
- La glace ne s'écoule pas par le distributeur ?
- La sorbetière est-elle allumée ?
La sorbetière doit être allumée lorsque vous servez de la glace
- Le bec distributeur est-il ouvert ?
La gâchette du bec distributeur doit être descendue pour laisser la préparation s'écouler par le bec.

Caractéristiques techniques

Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	16 W

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 destiné à une utilisation exclusivement domestique.

Siméo

ELECTROPEM Parc d'Activités "Les Découvertes"

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex - Tél. 03 88 18 32 00 - Fax 03 88 18 32 04

Internet : www.electropem.com - E-mail : info@electropem.com

Siméo

Notice d'utilisation



**SORBETIERE
GAMME NOSTALGIA
DV 903**

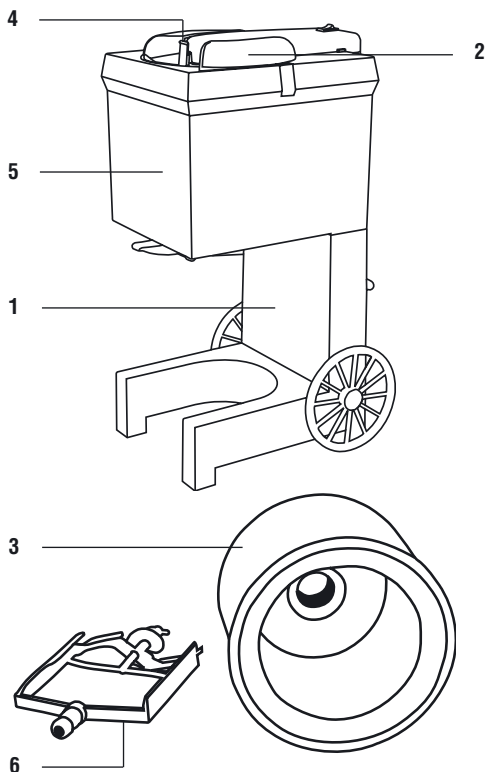
Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à été soumis à de nombreux tests de contrôle.

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 dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Recommandations de sécurité particulières

- Laisser le couvercle (4) en place sur le corps supérieur (5) lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne pas placer les mains ou un ustensile de cuisine quelconque dans le bol quand l'appareil fonctionne.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas placer dans le bol plus de préparation que le niveau "MAX".
- Vérifier que rien ne se trouve dans le bol (3) ou dans le bec distributeur avant de faire fonctionner l'appareil.
- S'assurer que le bec soit convenablement mis en place avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne pas forcer sur les clips pour ouvrir ou fermer le couvercle (4), ces derniers sont fragiles.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger votre appareil tant que le bloc moteur est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Les roues (4) ne sont pas fonctionnelles et ne tournent pas.



1	Corps inférieur
2	Moteur
3	Bol
4	Couvercle
5	Corps supérieur
6	Mélangeur

Recommandations de sécurité générales

- **Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !**
- 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 pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments de l'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 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.
- Nous déconseillons l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges. En cas d'absolue nécessité, employer exclusivement des dispositifs homologués et conformes aux normes en vigueur.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais le confier à un professionnel d'un centre service agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- 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.
- Ne pas laver l'appareil et ses composantes au lave-vaisselle.

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Lavez à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle : le corps inférieur (1), le bol réfrigérant (3), le couvercle (4), le corps supérieur (5) et le mélangeur (6).
- Séchez convenablement les différents éléments.
- Passez à la phase de montage en vous référant aux indications du paragraphe suivant.

Montage

1. Assemblez les corps inférieurs (1) et supérieurs (5).
2. Positionnez le bec verseur en le vissant de la gauche vers la droite, sous l'avancée du corps supérieur. Veillez à ce que le bec verseur soit en position fermée, modifiez au besoin la position de la gâchette du bec.
3. Placez le bol (3) dans le logement prévu à cet effet dans le corps supérieur. Veillez à faire coïncider les encoches situées dans le fond du logement, sans quoi vous ne pourrez placer ni le couvercle (4) ni le bloc moteur (2).
4. Placez le mélangeur (6) au centre du bol (3) en vous assurant que la vis sans fin et la pale soient placées en bas.
5. Positionnez le couvercle (4) sur le corps supérieur (5) en prenant garde à bien faire coïncider ces deux éléments et à aligner les clips situés de part et d'autre du couvercle et du corps supérieur.
6. Lorsque les clips sont alignés convenablement, appuyez délicatement sur ces derniers de manière à ce qu'ils verrouillent le couvercle.

Attention : Prenez garde lors de cette manœuvre car les clips de fixation sont fragiles et peuvent se casser si vous appuyez trop fort dessus.

- Le moteur (2) est la dernière pièce à mettre en place. Positionnez-le dans le logement prévu à cet effet dans le corps supérieur et le couvercle.
- Une fois que le moteur est convenablement positionné, fixez-le grâce au clip prévu à cet effet.

Utilisation

- Placez le bol (3) au congélateur 24h avant de faire votre glace, pour qu'il atteigne la température nécessaire.
- Procédez aux opérations de montage jusqu'au point n° 2.
- Sortez le bol réfrigérant (3) du congélateur et placez-le dans son logement (point 3 du paragraphe Montage).
- Suivez les opérations de montage jusqu'à la fin.
- Branchez votre appareil et appuyez sur le bouton On/Off situé sur le haut du bloc moteur, le mélangeur (6) va tourner.
- Ajoutez alors votre préparation en la versant tout doucement par l'encoche prévue à cet effet dans le couvercle. Si vous versez votre préparation trop rapidement, le résultat ne sera pas satisfaisant.

Le mixage complet de la préparation peut prendre de 20 à 40 minutes, selon les recettes et quantités. Votre appareil ne doit en aucun cas être coupé durant cette phase, sans quoi la préparation va geler et il vous sera impossible de remettre le mélangeur en marche. Quand la consistance souhaitée est obtenue, placez un récipient (coupelle, cornet de glace, bac de congélation, ...) directement sous le bec verseur, et appuyez sur la gâchette. Appliquez une rotation à votre coupe ou à votre cornet pour obtenir un résultat type "Glace à l'Italienne".

Attention : les premières gouttes de glaces ne seront pas congelées et vont tomber en paquets. Au bout d'une minute environ, vous obtiendrez un flot continu.

Entretien

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.
- Appuyez sur le clip fixant le bloc moteur de manière à pouvoir dégager le bloc moteur.
- Appuyez sur les clips situés de part et d'autre du couvercle pour dégager ce dernier.
- Otez le mélangeur en le tirant vers le haut.
- Enlevez le bec distributeur.
- Otez le bol réfrigérant en le poussant par le logement du bec distributeur
- Lavez le mélangeur, le bec distributeur, le couvercle et le bol dans de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle.
- Utilisez une éponge humide non abrasive pour nettoyer les corps supérieurs et inférieurs ainsi que le bloc moteur.
- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil et remontez-le.