MARQUE: SIMEO

REFERENCE: PJ654

CODIC: 4291530

NOTICE

Siméo

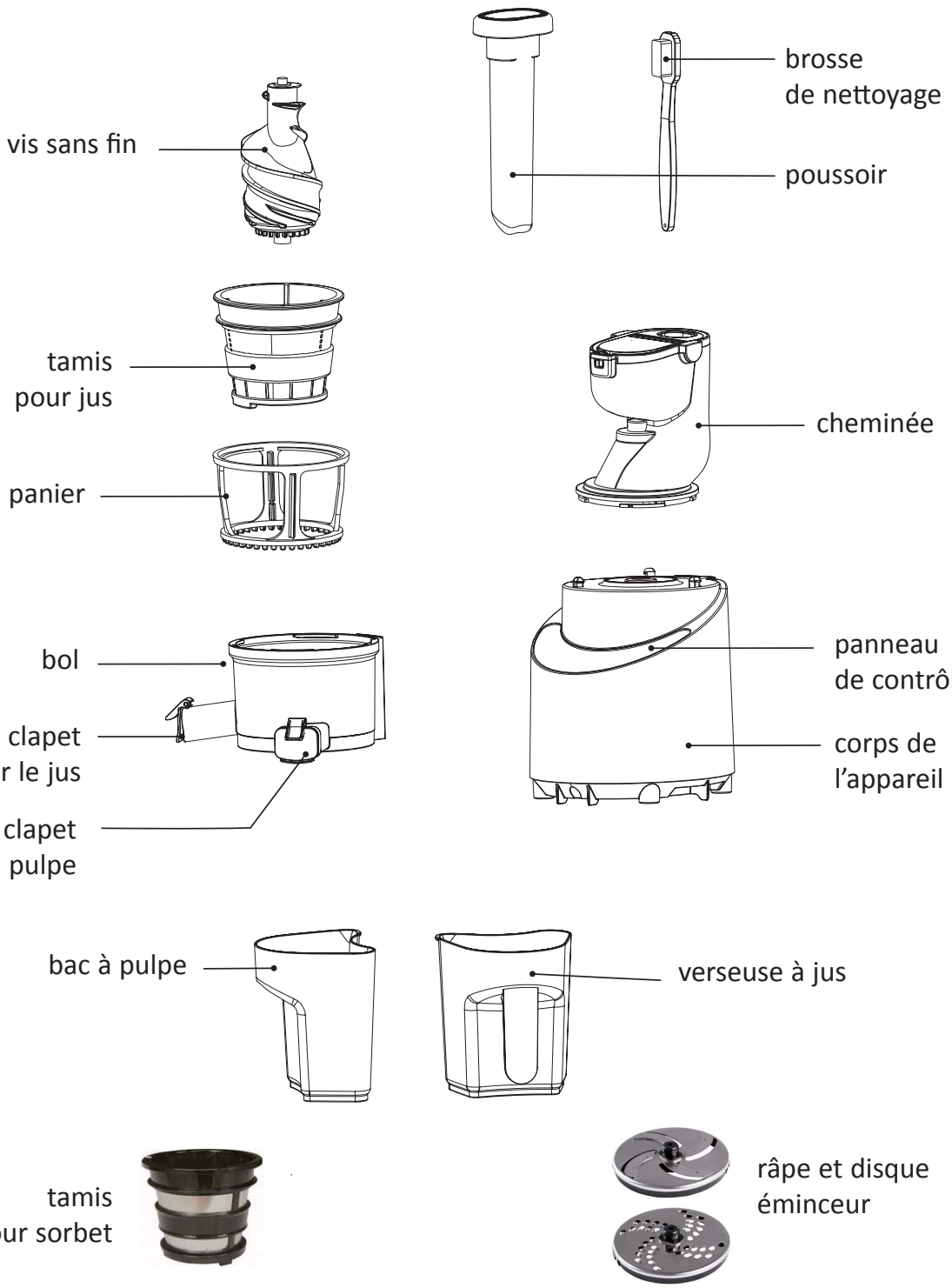
Notice d'utilisation

NutriJus

Extracteur de jus
PJ654

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme NutriJus de 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

DESCRIPTIF TECHNIQUE



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 peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un

Centre Service Agréé SIMÉO.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. 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 de l'appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - Après utilisation
  - Avant tout nettoyage ou entretien
  - En cas de mauvais fonctionnement.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.

- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appa-

reil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Ne pas laver l'appareil et/ou ses accessoires au lave-vaisselle.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé, mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé SIMEO pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un **Centre Service Agréé SIMEO**.

- Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé SIMEO le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne

sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Avant toute utilisation, vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans l'appareil.
- Éviter tout contact direct avec les par-

ties mobiles lorsque l'appareil est en fonction.

- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles de l'appareil.
- Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. Ne jamais y mettre les mains ou un ustensile de cuisine.

- N'introduire que des fruits et légumes dans le tube d'alimentation. Tout autre produit alimentaire ou ustensile (à part le poussoir) n'est pas toléré.
- 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.

- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre l'appareil en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe « Montage » de la notice.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir mis le bac à pulpe en place et la verseuse à jus.
- Ne pas ouvrir l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures… sur le tamis.

- Attendez que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant d'ouvrir l'appareil.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Pour toute opération de nettoyage, se reporter au chapitre « Nettoyage et entretien ».

- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

- Pour déplacer l'appareil, toujours le tenir par sa poignée et non par le couvercle ou tout autre élément.

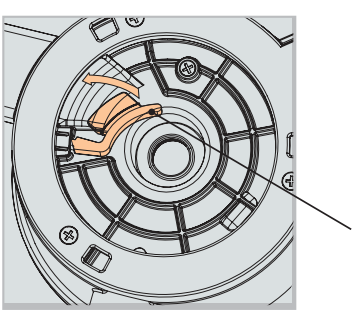
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

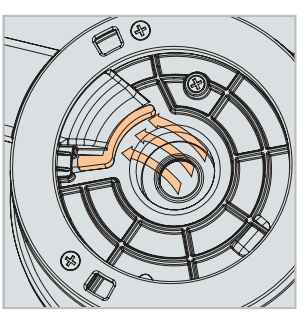
- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Lavez l'ensemble des pièces (à l'exception du bloc moteur) avec de l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Nettoyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe « Montage »).

MONTAGE

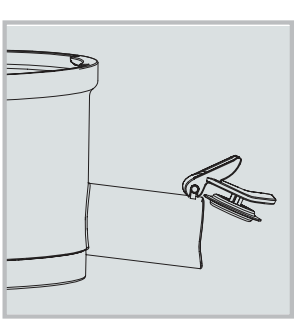
<u>Avant de procéder au montage, vérifiez que</u> :

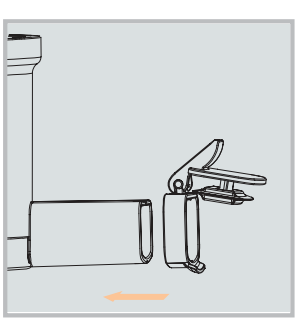
- les éléments de l'appareil sont propres.
- le clapet silicone, sous le bol, est bien mis en place. **L'appareil** risque de fuir si ce clapet est mal positionné.

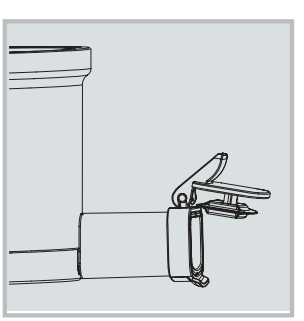




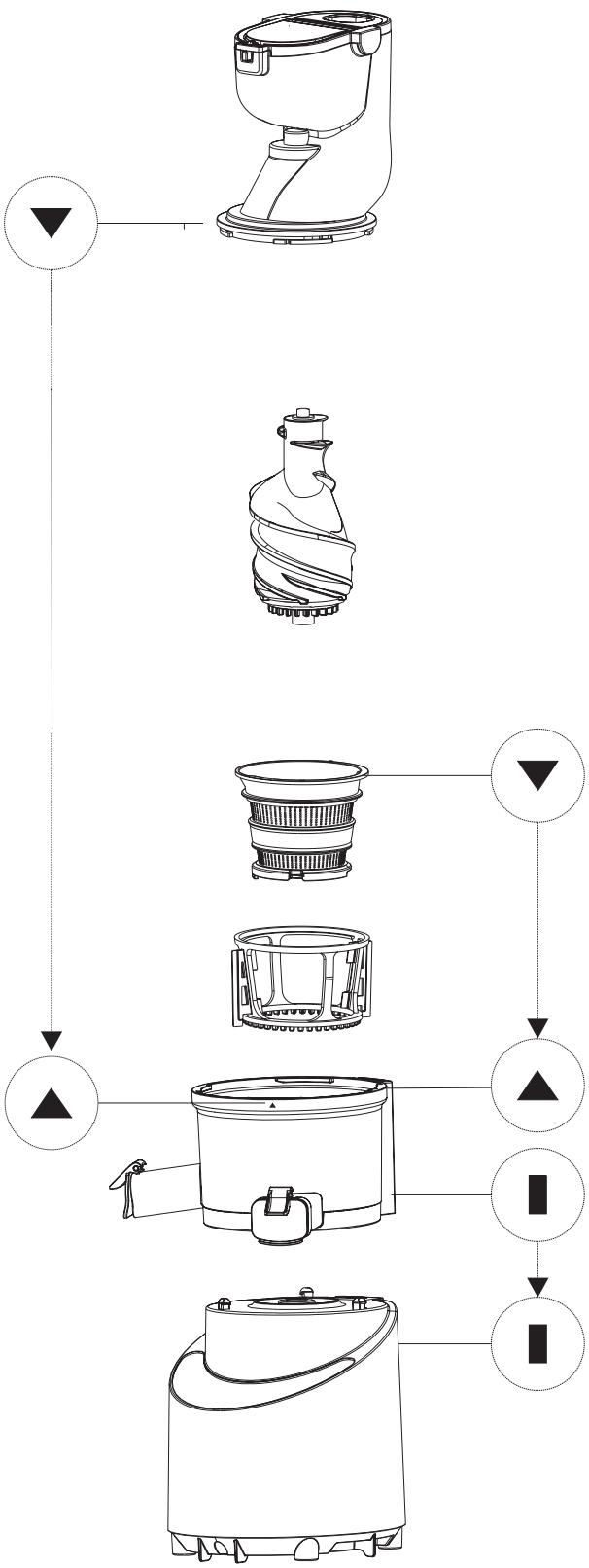
- Les clapets de sortie pour la pulpe et le jus sont emballés séparément. Les positionner sur **leurs sorties respectives.**







ASSEMBLAGE



ÉTAPE 6

Placez la verseuse à jus sous la sortie de jus et le bac à pulpe sous la sortie à pulpe.

Conseil :
Conseil : Afin de limiter le nettoyage, vous pouvez habiller le bac à pulpe d'un sachet (ex. : sachet de congélation) : la pulpe tombera dans le sachet et vous pourrez la jeter très facilement.

ÉTAPE 5

Placez le couvercle sur le bol en veillant à aligner la petite flèche « ▲ » située sur le couvercle, avec la petite flèche « ▲ » située sur le bol. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

Note :
L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas convenablement monté.

ÉTAPE 4

Placez la vis sans fin dans le tamis. Tournez-la en appuyant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Note :
La vis sans fin doit être convenablement enclenchée pour pouvoir fermer le couvercle.

ÉTAPES 2 ET 3 :

Placez le tamis dans le panier orange. Placez le tout dans le bol, en veillant à aligner la petite flèche « ▲ » située sur le tamis, avec la petite flèche « ▲ » située sur le bol.

ÉTAPE 1 :

Placez le bol sur le corps de l'appareil en veillant à aligner le repère « ▮ » situé sur le bol avec le repère « ▮ » situé sur le corps de l'appareil. Tourner légèrement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, pour l'enclencher correctement au corps de l'appareil.

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

PANNEAU DE COMMANDE

Notez-bien :

- Le panneau de commande est tactile.
- Une simple pression sur chaque icône suffit pour choisir un programme.
- Les touches tactiles (x4) sont :

- 8 programmes :

Ils ne sont pas tactiles. Le programme choisi est rétroéclairé.

	Permet d'allumer l'appareil et le mettre en veille. Note : l'icône clignote lorsque l'appareil est en veille.
	Choix des programmes : Permet de faire défiler les programmes
	Pause / Stop / Démarre : Une fois le programme souhaité sélectionné, permet de le mettre en route, ou de l'arrêter.
	Retour : Déloge les aliments lorsqu'ils coincent. Possible à tout moment.
 Dur	**Programme 1** : Convient pour des jus de fruits et légumes durs, telles que les carottes. Introduire doucement les fruits ou légumes dans l'appareil et s'assurer que la pulpe sorte correctement. Presser le bouton « R » pour déloger les aliments coincés.
 Moyen	**Programme 2** : Convient pour des jus de fruits moyennement durs, tels que les pommes, les poires.
 Tendre	**Programme 3** : Convient pour des jus de fruits tendres, tels que les oranges, les melons, tomates… Introduire doucement les fruits dans l'appareil et s'assurer que la pulpe sorte correctement. Les fruits tendres sont très juteux : la pulpe rejetée sera plus humide qu'avec les autres végétaux.
 Varié	**Programme 4** : Convient pour les mélanges de fruits durs, moyens et tendres. Le programme se met en marche et s'arrête automatiquement quelques secondes pour vous indiquer que vous pouvez insérer le fruit suivant, et ainsi de suite.
 Légume	**Programme 5** : Convient pour des jus de légumes. Évitez les légumes trop fibreux. Conseil : pour le céleri ou autres légumes fibreux de ce type : couper les légumes en petits morceaux. Ils seront ainsi mieux traités par la machine. S'assurer que la pulpe sorte correctement et au besoin, presser le bouton « R » pour déloger les aliments coincés.

Boisson vég./Sorbet	**Programme 6** : Convient pour des boissons végétales (amandes…) ; dits laits végétaux, comme le lait d'amandes, de cacahuètes, de pistache, de soja. Un temps de trempage d'un minimum de 5 heures ou toute une nuit, est nécessaire pour hydrater l'aliment et en extraire le maximum. Introduire les aliments avec de l'eau pour être traités ensemble par l'appareil. Réalisez également des sorbets pleins fruits en utilisant le tamis spécifiquement fourni à cet effet (sans maillage).
Crudités	**Programme 7** : Cette fonction est une option. En fonction de l'appareil acheté, aucun, 1 ou 2 accessoires sont fournis. (Accessoire pour râper, accessoire pour émincer).
Rinçage	**Programme 8** : Rinçage. Préconisé avant et après utilisation. Avant : Les 2 clapets de sortie sont fermés. Introduire de l'eau dans l'appareil et choisir le programme « Rinçage ». Cette étape permet de s'assurer de l'étanchéité de l'appareil. Ouvrir les clapets et laisser évacuer l'eau dans la verseuse. Après : Après utilisation, un rinçage de l'appareil est conseillé. Les 2 clapets de sortie sont fermés. Introduire de l'eau dans l'appareil et choisir le programme « Rinçage ». Ouvrir les clapets et laisser évacuer l'eau dans la verseuse. Cette étape permet de déloger les résidus présents dans le bol, ce qui permet : 1/ de réaliser un nouveau jus sans mélange des saveurs 2/ de faciliter le nettoyage

MISE EN MARCHE

Après avoir correctement monté votre appareil, comme indiqué au paragraphe « montage » :

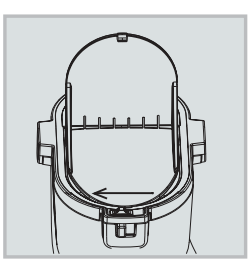
- Branchez votre appareil. Un bip se fait entendre, toutes les touches s'allument puis s'éteignent. Le bouton « ⏻ » clignote pour montrer que l'appareil **est en veille**. Pour mettre en route l'appareil, il suffit de presser légèrement sur l'icône « ⏻ ».

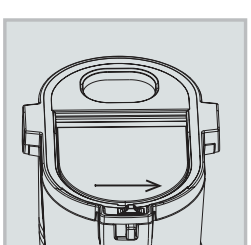
Note : l'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas convenablement monté.

- Le programme 1 « 🥕 » est sélectionné par défaut à la mise en marche de l'appareil. Faites défiler **les programmes** avec pressant légèrement sur l'icône « Menu », pour sélectionner le programme requis pour votre jus.
- Une fois le programme choisi, pressez légèrement sur l'icône « ⏯ Start » pour démarrer. Les fruits et légumes sont prêts à être introduits. Pressez de nouveau l'icône « ⏯ Start » si vous souhaitez **mettre l'appareil en pause,** et de nouveau sur « ⏯ Start » pour remettre en marche.

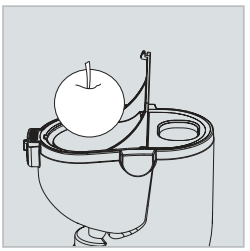
Note : veillez à ne pas oublier de positionner le bac à pulpe et la verseuse à jus sous chacune des sorties.

Note : placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus, voire se bloquer.



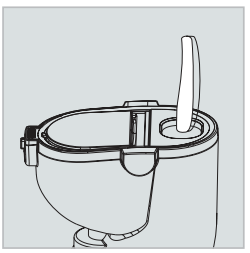


- Pour introduire les fruits et/ou légumes, poussez vers la gauche, le bouton comme indiqué ci-dessous, ce qui libère l'ouverture à bascule de la cheminée / couvercle. Pour refermer, replacez la bascule à l'horizontale, et poussez le bouton vers la droite.



• Introduire les gros fruits/légumes par cette bascule (pommes, oranges…)

Note : vous pouvez placer des aliments entiers jusqu'à un diamètre de 7,5 cm, au-delà il sera nécessaire de couper les fruits et légumes.



• Introduire les petits fruits / légumes, ou longs (céleri, framboises…) par la petite entrée située à l'arrière. Cette entrée permet également d'aider les fruits / légumes à descendre et être happés par la vis sans fin, à l'aide du poussoir.

Note : il sera préférable de couper les fruits et légumes longs, par exemple le concombre, les carottes, le céleri… en tronçons de 5/6 cm, ceci facilitera le travail de votre appareil et maximisera les performances d'extraction.

• Une fois votre jus terminé, pressez légèrement sur l'icône «(Start)» pour mettre le programme sur pause.
• Il est ensuite recommandé de procéder au rinçage, pour :
1/ de réaliser un nouveau jus sans mélange des saveurs
2/ de faciliter le nettoyage

• Une fois terminé, maintenez une légère pression pendant quelques secondes sur l'icône afin de replacer l'appareil en veille. Il effectue alors quelques rotations pour finaliser le cycle, avant de s'éteindre. L'icône clignote pour signaler que l'appareil est en veille.

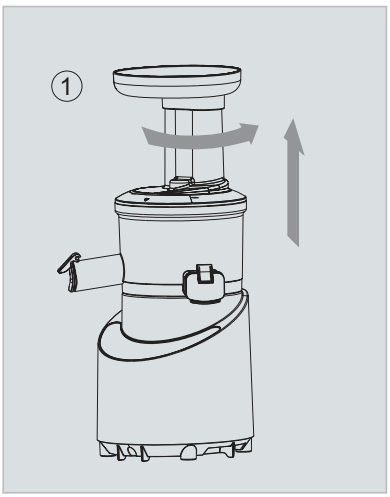
UTILISER LES CLAPETS DES BECS VERSEURS

Les becs verseurs sont équipés d'un clapet. Ces derniers vous permettront de fermer les becs verseurs et stopper l'écoulement du jus ou l'évacuation des résidus (utile pour la phase rinçage)

UTILISATION

Intérêt du clapet, sortie **jus** : Dans le cadre d'une utilisation avec service au verre, vous pourrez changer le verre sans salir votre plan de travail.
Lors du démontage de l'appareil en vue de son nettoyage, fermez toujours le clapet pour éviter les salissures. Ouvrez le clapet, ainsi que le clapet silicone situé sous le bol pour le nettoyage.
Grâce au clapet, vous pourrez aussi mélanger les différents jus à l'intérieur du bol pour mieux combiner les saveurs :
1/ Fermez le clapet avant de commencer l'extraction
2/ Passez vos aliments un à un dans l'appareil
3/ Une fois tous les aliments traités, laissez l'appareil fonctionner environ 30 secondes supplémentaires, puis stoppez-le.
4/ Placez la verseuse sous le bec verseur et ouvrez le clapet. Attention, selon la quantité de jus réalisée le flot peut être conséquent.

DÉMONTAGE – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

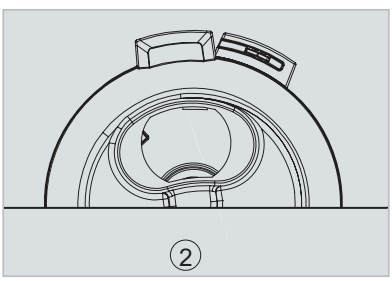


- Éteignez l'appareil et débranchez-le.

Note : assurez-vous d'avoir extrait tout le jus et récupéré toute la pulpe des végétaux avant d'arrêter votre appareil.

- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et dégagez-le du bol.

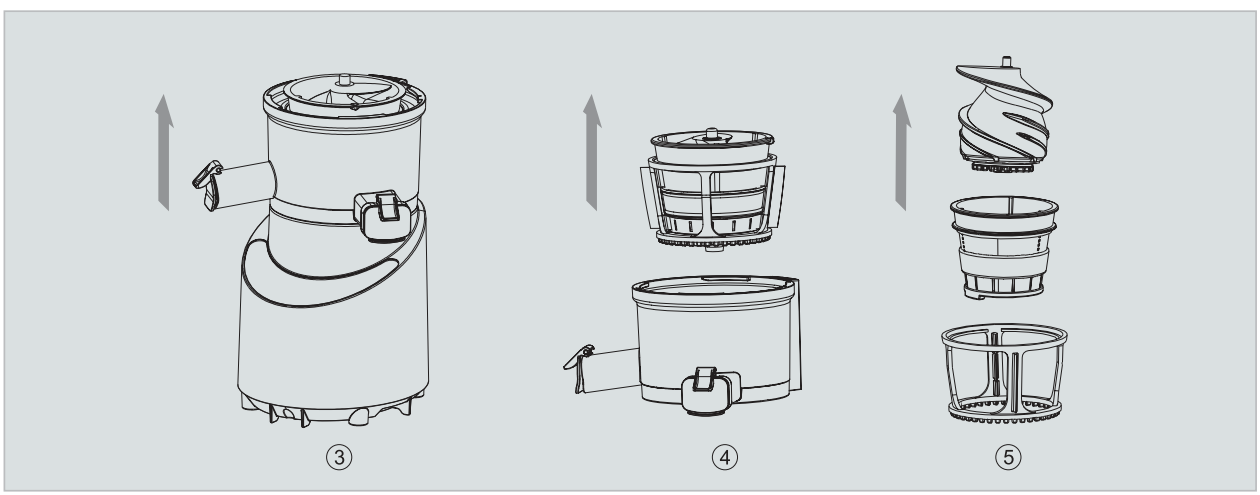
Note : veillez à ce que le clapet du bec verseur soit fermé pour éviter de souiller votre plan de travail.



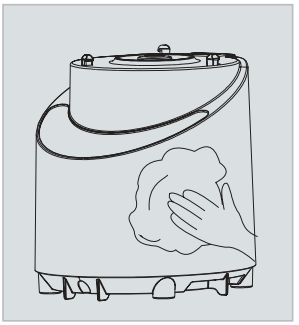
- Délogez le bol du socle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Note : manipulez toujours en tenant par le bol et non par les sorties jus ou pulpe.

- Retirez la vis sans fin, le panier et le tamis et nettoyez-les avec la brosse de nettoyage fournie.



Note : nettoyez l'appareil sans attendre ; la pulpe et les résidus de jus sèchent très vite, rendant le nettoyage plus difficile. Si vous rencontrez des difficultés lors du démontage, placez le bol contenant le panier, le tamis et la vis sans fin dans l'évier. Faites couler de l'eau claire dedans, ce qui rendra plus facile le démontage.



- Placez le bol sous le robinet et faites couler un filet d'eau. Dégagez le clapet silicone et nettoyez bien. Remettez ce dernier parfaitement en place, sans quoi l'appareil risque de fuir à la prochaine utilisation.
- Une fois nettoyée, veillez à bien sécher la vis sans fin, notamment la partie métallique qui se connecte au socle.
- Nettoyez les lamelles silicone situées sur le panier régulièrement. Elles peuvent se retirer pour faciliter le nettoyage, veillez à bien les sécher avant de les remettre en place.
- Nettoyez avec éponge légèrement humide, le corps de l'appareil, puis séchez-le avec un chiffon doux, non abrasif. Ne l'immergez surtout pas dans l'eau.

CONSEILS POUR UNE UTILISATION OPTIMALE

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide au-delà de 30 secondes, l'appareil pourrait en être irrémédiablement endommagé.
- Ne pas utiliser l'appareil en continu plus de 25 minutes, au-delà de cette durée le moteur peut en souffrir.
- Après une utilisation longue, laissez l'appareil reposer au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Évitez tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonction.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenez éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et autres ustensiles de l'appareil.
- Utilisez toujours le poussoir pour introduire les aliments dans le tube d'alimentation. N'y mettez jamais les mains ou un ustensile de cuisine.
- Ne confiez pas d'aliments extrêmement durs à l'appareil, comme des noyaux de fruits, des graines, des glaçons… ces derniers endommageraient votre extracteur de jus.
- N'utilisez pas d'aliments contenant de grandes quantités de graisses, ne pas utiliser l'appareil pour extraire de l'huile d'aliments tels que les noix, les olives, etc.
- Ne réutilisez pas de la pulpe provenant d'un premier passage, les fruits et végétaux vous ont déjà donné tout leur jus !
- Après avoir utilisé des fruits ou des légumes contenant de nombreux grains, comme les raisins, démontez et nettoyez l'appareil pour éliminer les résidus qui peuvent facilement bloquer votre extracteur de jus.
- En cas de surcharge de l'appareil, le joint orangé situé au fond du bol peut être entrainé avec les résidus. Veillez à le prélever avant de jeter les résidus et à le remettre convenablement en place, en disposant la partie étroite du joint vers le bas.
- L'utilisation sans joint entraîne d'importantes fuites de jus.

Note : placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus, voire se bloquer.

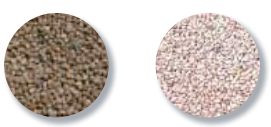
CHOIX DES INGRÉDIENTS

Le choix des fruits et légumes est primordial pour obtenir des jus savoureux et pleins de bienfaits.

Votre extracteur de jus, aussi appelé Slow **Juicer,** est un produit à la technologie innovante **qui écrase et presse** les aliments pour en extraire un maximum de jus, tout en préservant les vitamines, minéraux, et oligo-éléments naturellement contenus.

Pour déguster les meilleurs jus **possibles,** il est indispensable de connaître les propriétés de chaque végétal et de savoir comment préparer ces derniers en vue de leur traitement. Les fruits et légumes contenant le plus d'eau seront ceux avec lesquels vous obtiendrez le plus de jus.

Certains végétaux sont trop durs, ou ne contiennent pas suffisamment de jus pour être confiés à votre appareil, des précautions particulières sont à prendre pour certains aliments :

Noyaux		Les pêches, nectarines, abricots, mangues… devront être dénoyautés avant leur utilisation
Peaux dures ou non comestibles		L'ananas, le melon, les agrumes, la pastèque… devront être pelés avant leur utilisation
Végétaux surgelés et glaçons		Décongelez totalement les végétaux avant leur utilisation.
Huiles végétales/ animales		Sésame, noix, beurre… ne peuvent être confiés à l'appareil au risque de l'endommager
Autres		Noix de coco, canne à sucre… ne sont pas adaptés à votre appareil

PRÉPARATION DES INGRÉDIENTS

Conseil : pour une extraction optimale et un rendement maximal, préparez les végétaux selon les indications données ci-dessous. Placez les ingrédients un à un, en veillant à ne pas surcharger l'appareil.

FRUITS ET LÉGUMES TENDRES

Par exemple les tomates, les agrumes, les pommes…

1. Épluchez les agrumes et les aliments dont la peau n'est pas consommable et lavez soigneusement les aliments dont vous **consommez** la peau (pommes, tomates…)
2. Ôtez les pédoncules, tiges et feuilles éventuels.

FRUITS ET LÉGUMES DURS

Par exemple les carottes, les betteraves, le gingembre…

Épluchez les aliments dont la peau n'est pas consommable et lavez soigneusement les aliments dont vous **consommez** la peau (carottes…)

- Si besoin, détaillez les aliments en tronçons de 5/6 cm de long et 2/3 cm de large.
- Pour faciliter le travail de votre appareil, il est recommandé de tremper les aliments quelques minutes dans l'eau froide.

FRUITS ET LÉGUMES À PÉPINS ET À GRAINS

Par exemple les fraises, les framboises, la grenade, le raisin, les fruits de la passion, les myrtilles…

1. Pour les aliments dont seuls les grains se mangent (fruit de la passion, grenade…), coupez-les en deux et conservez les grains uniquement.
2. Épluchez les ingrédients dont la peau ne se consomme pas et lavez soigneusement les aliments dont vous consommerez la peau (myrtilles, framboise…)

- Il est possible de réaliser des jus avec des fruits et légumes surgelés, en veillant à les laisser décongeler totalement avant de les confier à l'appareil.
- Ôtez les grains de raisin de la rafle avant de les confier à l'appareil, confiez 4/5 grains de raisin à la fois à l'appareil pas plus, sinon la totalité du jus contenu dans les grains ne sera pas extrait.

FRUITS ET LÉGUMES FIBREUX OU FEUILLUS

Par exemple, le chou, le céleri branche, les épinards, l'ananas…

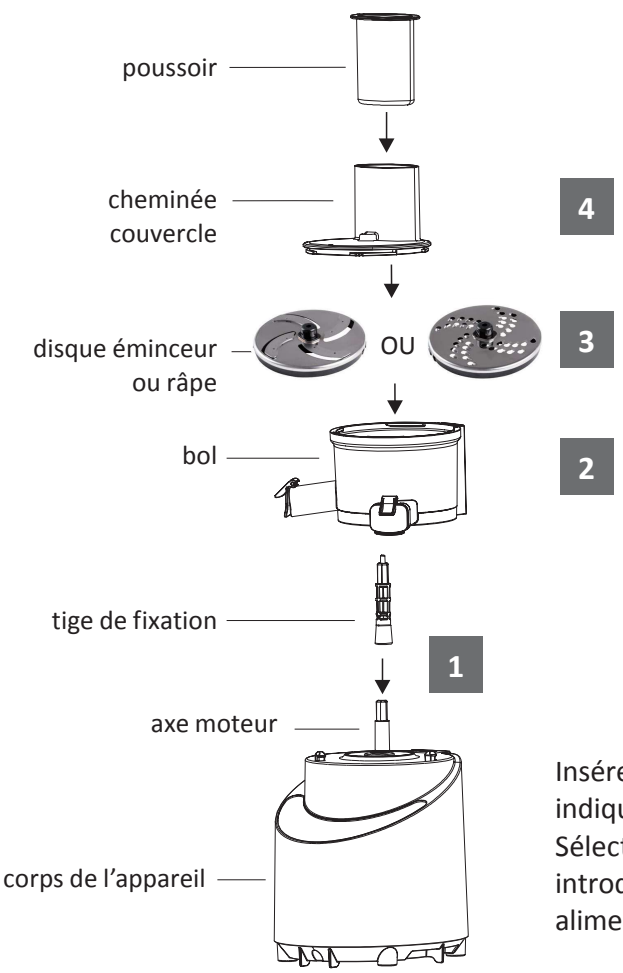
Épluchez les ingrédients dont la peau ne se consomme pas et lavez soigneusement les aliments dont vous **consommez la feuille ou la branche** (céleri, chou…)

- Afin de faciliter le travail de votre appareil il sera nécessaire de détailler ces aliments en tronçons de 5/6 cm au préalable.
- Pour les aliments feuillus (épinards, feuilles de céleri…), stoppez et nettoyez l'appareil après 500 g d'aliments environ ; reprenez les opérations si nécessaire.
- Si vous utilisez des aliments feuillus (céleri branche, feuilles de chou…), séparez les feuilles des côtes et traitez-les en deux temps. Coupez les côtes en tronçons de 5/6 cm et roulez les feuilles sur elles-mêmes pour former un rouleau. Insérez alternativement tronçons de côtes et rouleaux de feuilles dans l'extracteur.
- Il est préférable d'associer à ces aliments des végétaux riches en jus (pommes, poires, carottes…) en essayant de respecter un ratio de 9 : 1 (90 % d'aliments riches en jus pour 10 % d'aliments fibreux).
- Plongez les aliments fibreux environ 30 minutes dans l'eau froide avant de les confier à l'appareil pour faciliter leur traitement.
- Pour réaliser du jus d'herbes fraîches, il sera préférable d'associer ces dernières à des aliments riches en jus (tomates, carotte…) afin d'optimiser les performances d'extraction.

PRÉPARER UN JUS, QUELQUES RÈGLES DE BASE

- Vous pouvez placer des aliments entiers jusqu'à un diamètre de 7,5 cm, au-delà il sera nécessaire de couper les fruits et légumes.
- Il sera préférable de couper les fruits et légumes longs, par exemple le concombre, les carottes, le céleri… en tronçons de 5/6 cm, ceci facilitera le travail de votre appareil et maximisera les performances d'extraction.
- Si besoin, poussez les aliments à l'aide du poussoir, tout en gardant en tête qu'une utilisation constante du poussoir peut affecter les quantités de jus obtenu.
- Si vous utilisez des aliments feuillus (céleri branche, feuilles de chou…), séparez les feuilles des côtes et traitez-les en deux temps. Coupez les côtes en tronçons de 5/6 cm et roulez les feuilles sur elles-mêmes pour former un rouleau. Insérez alternativement tronçons de côtes et rouleaux de feuilles dans l'extracteur.
- Placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus, voire se bloquer.
- Une fois tous les aliments traités, laissez fonctionner l'appareil 30 secondes afin de finaliser l'extraction et de diriger la totalité de la pulpe vers le bac dédié, ceci facilitera le nettoyage.
- Placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus, voire se bloquer.

UTILISATION DES ACCESSOIRES CRUDITÉS



Insérez chaque élément dans l'ordre indiqué sur le schéma ci-contre. Sélectionnez le mode « Crudités » et introduisez doucement, un à un, les aliments.

UTILISATION DU TAMIS POUR SORBETS

Avec votre appareil vous est offert un accessoire permettant de préparer des sorbets de fruits ou légumes, simplement à partir d'aliments surgelés. Aucun ajout supplémentaire, pour des préparations légères et pleines de saveurs !

• Assemblez l'appareil comme indiqué au paragraphe « montage » de cette notice, en remplaçant le tamis par le panier pour préparations glacées.
• Lorsque vous utilisez le panier pour préparations glacées, laissez toujours les clapets ouverts.
• Sortez les fruits et légumes du congélateur 20 minutes avant de les confier à l'appareil. Utiliser des aliments trop froids va endommager irrémédiablement votre produit.
• Traitez de petites quantités à la fois.
• Confiez uniquement des fruits et légumes surgelés au produit équipé du tamis pour préparations glacées, jamais de glaçons.
• Comme pour lors de la préparation de jus, dénoyautez les aliments à noyaux et ôtez la peau qui n'est pas consommable.
• Ne pas réaliser de sorbet avec le tamis classique. Il serait immédiatement endommagé

GUIDE DE DÉPANNAGE

Les éléments ci-dessous sont donnés à titre indicatif, en cas de doute confiez votre appareil à professionnel d'un Centre Service Agréé SIMÉO
Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé SIMEO le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS

> Vérifiez que la prise est bien branchée.
> Vérifiez que le couvercle et le bol sont bien verrouillés.
> Vérifiez que tous les éléments sont bien mis en place.

Note : l'appareil ne fonctionnera que si tous les éléments sont parfaitement assemblés.

L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS S'ARRÊTE BRUSQUEMENT

> Vérifiez que la prise est bien branchée.
> Il est possible que l'appareil soit surchargé – retirez les ingrédients, coupez-les si nécessaire, puis renouveler l'opération.

L'APPAREIL FAIT UN BRUIT ANORMAL

> Vérifiez que les accessoires soient bien installés.
> Vérifiez que l'appareil soit positionné correctement, sur une surface plane.
> L'écrasement des fruits/légumes durs peut entraîner plus de bruits qu'avec des fruits/légumes plus tendres. Ne pas s'inquiéter, le travail est simplement plus dur.

PEU DE JUS EST EXTRAIT

> Chaque végétal contient plus ou moins de jus selon sa variété, sa fraîcheur, sa maturité.
> Des fruits et légumes trop mûrs contiendront moins de jus.
> Vérifiez que le clapet silicone situé sous le bol est bien mis en place.
> Si le végétal choisi contient peu de jus, il sera utile de le faire tremper 30 minutes environ dans de l'eau froide.

> Si vous avez utilisé des végétaux contenant des petits grains, nettoyez l'appareil avant de poursuivre, car ces derniers peuvent avoir obstrué le tamis.

LE JUS CONTIENT BEAUCOUP DE PULPE

> Si l'appareil est utilisé en continu la pulpe sera moins bien séparée et sera mélangée au jus.
> Rincez fréquemment l'appareil en versant un verre d'eau claire dans la cheminée.
> Utilisez une passoire pour ôter l'excès de pulpe.
> Vérifiez que la vis sans fin, le panier et le tamis soient en bon état.
> N'introduisez pas de trop grandes quantités à la fois, il est préférable de confier les végétaux un par un à l'appareil.

LE JUS FRUIT

> L'utilisation sans joint entraîne d'importantes fuites de jus. Vérifiez qu'il est bien en place.
> En cas de surcharge de l'appareil, le joint orangé situé au fond du bol peut être entrainé avec les résidus. Veillez à le prélever avant de jeter les résidus et à le remettre convenablement en place, en disposant la partie étroite du joint vers le bas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence : PJ654
Puissance max : 200 W
Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

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.

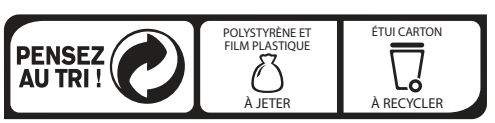
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- 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.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.



Siméo

www.simeo.tm.fr

Document et visuels non contractuels - Dans un souci d'amélioration constante du produit, les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

ELECTROPEM — Avenue du 8e régiment de Hussards 68 132 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