

# Siméo

Notice d'utilisation

*Nutri Jus 2*



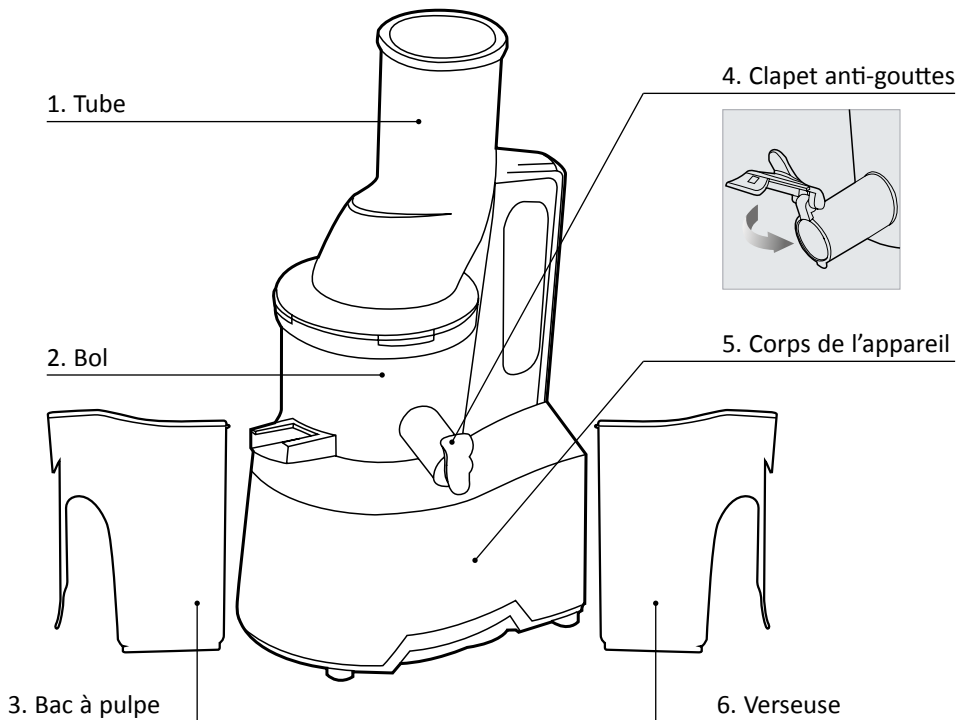
PJ555 - Extracteur de jus

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

## DESCRIPTIF TECHNIQUE



7. Panier



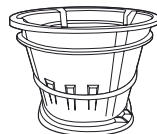
8. Tamis



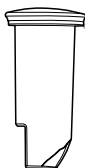
9. Vis sans fin



12. Accessoire glace



10. Poussoir



11. Brosse de nettoyage



## 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'appareil 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](http://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 parties 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.
- 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.

- La cheminée contient une lame coupante, destinée à trancher les aliments disposés entiers dans cette dernière. Prendre garde à ne pas se couper, notamment lors de l'introduction d'aliments dans la cheminée et lors du nettoyage.
- 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.

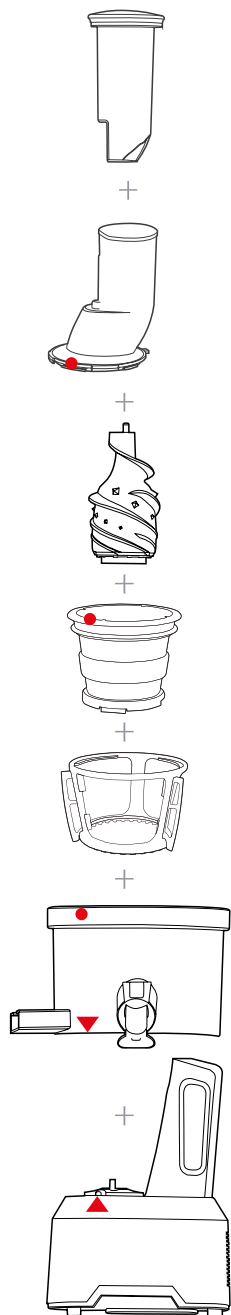
## . Pour déplacer l'appareil, toujours le tenir par sa poignée et non par le couvercle ou tout autre élément.



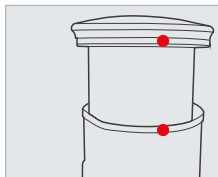
Les dommages causés par un non-respect des indications de cette notice ou par la négligence de l'utilisateur ne sont pas pris en charge au titre de la garantie de l'appareil.

## 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 »).



## POUSSOIR



Alignez les points.

## ÉTAPE 1

Alignez les points rouges ● situés sur les différents éléments et disposez-les dans l'ordre indiqué. Fermez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller l'ensemble.

## ÉTAPE 2

Placez le bol sur le socle de l'appareil en veillant à aligner la flèche blanche située sur le bol avec la flèche grise située sur le socle.



## ASSEMBLAGE

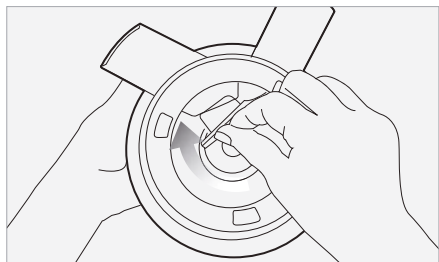
### ÉTAPE 1 : assemblage de la partie supérieure

#### **Vérifiez :**

Les éléments de l'appareil sont propres.  
Le clapet silicone est bien mis en place  
La vis sans fin est convenablement enclenchée

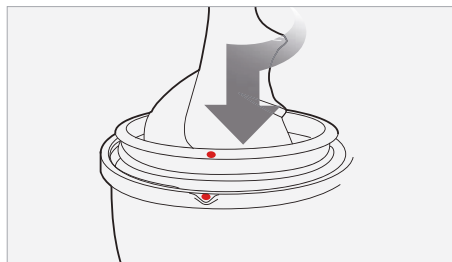
- 1** Insérez fermement le clapet silicone dans la fente située sous le bec à pulpe.

**Note :** l'appareil risque de fuir si le clapet silicone est mal repositionné.

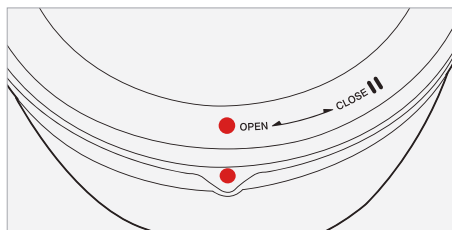
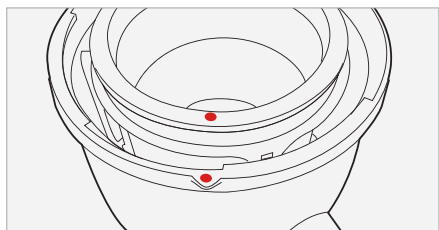
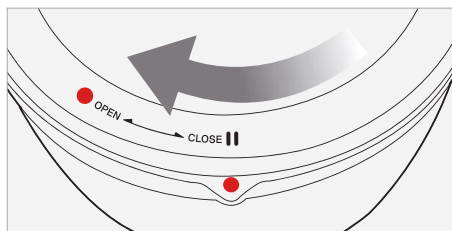
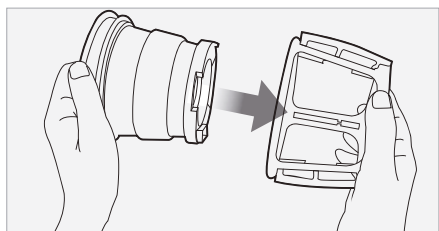


- 2** Placez la vis sans fin dans le tamis. Tournez-la en appuyant jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

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



- 3** Placez le tamis dans le panier, puis placez l'ensemble dans le bol en veillant à aligner les points rouges ●.



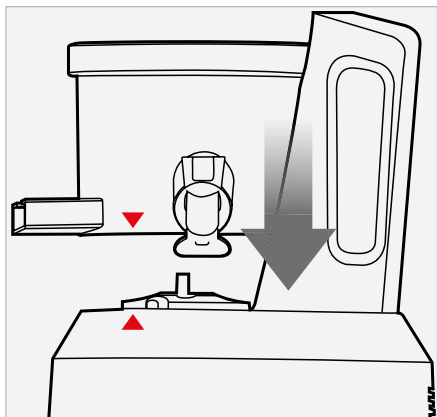
## ASSEMBLAGE

### ÉTAPE 2 : mise en place sur le socle

#### **Vérifiez :**

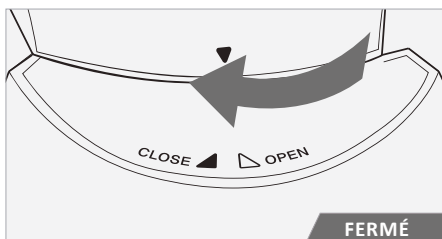
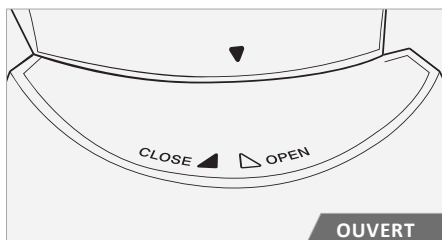
Le couvercle est bien fermé

- 1** Placez le bol sur le socle en veillant à aligner la flèche blanche située sur le bol avec la flèche noire située sur le socle.

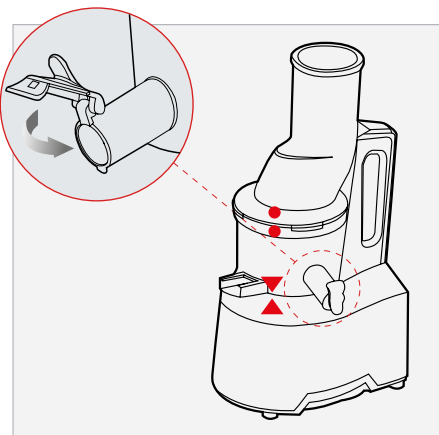


- 2** Placez le couvercle sur le bol en veillant à aligner les points rouges. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.

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



- 3** Placez la verseuse à jus sous la sortie de jus (équipée d'un bec verseur avec clapet) et la verseuse à pulpe sous la sortie de pulpe.



#### **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.

## **1re étape : PRÉPARER LES ALIMENTS**

- Lavez les fruits et légumes.
- Épluchez les fruits et légumes dont la peau n'est pas comestible (agrumes, ananas, avocat, melon...)
- Si les fruits et légumes contiennent des noyaux ou des pépins durs, veillez à les enlever.

## **2e étape : MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL**

- Branchez l'appareil.
- Basculez le bouton Marche/Arrêt vers le haut pour faire descendre doucement les aliments et les écraser pour en extraire le jus.
- Basculez le bouton Marche/Arrêt vers le bas et maintenez-le enfoncé pour déloger les aliments qui seraient coincés dans le mécanisme.

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

**Note** : si les aliments sont bloqués autour de la vis sans fin et qu'il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle, basculez le bouton Marche/arrêt sur O (OFF/position médiane). Puis basculez et maintenez le bouton Marche/Arrêt vers le bas pour déloger les aliments. Alternez "**Bas – O – Haut**" jusqu'à ce que les aliments soient délogés.

## **SI L'APPAREIL SE BLOQUE PENDANT L'UTILISATION**

- Positionnez le bouton Marche/Arrêt sur O, puis basculez et maintenez enfoncé vers le bas jusqu'à déloger les aliments coincés.

Répétez "**Bas – O – Haut**" autant de fois que nécessaire.

**Haut** : pour faire descendre les aliments

**O** : Off

**Bas** : pour pousser les aliments vers le haut afin de les déloger

## **CONSEILS**

- Bas : Fonction sens inverse, le bouton doit être maintenu appuyé vers le bas
- Avant de basculer d'une fonction à l'autre passez toujours par la position Off et attendez que l'appareil soit arrêté, le non-respect de cette consigne peut endommager irrémédiablement le moteur
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, démontez-le, nettoyez-le et remontez-le pour recommencer.

## **3e étape : 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.

#### **4e étape : UTILISER LE CLAPET DU BEC VERSEUR**

Le bec verseur est équipé d'un clapet. Ce dernier vous permettra de fermer le bec verseur et stopper l'écoulement du jus.

#### **UTILISATION**

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.

Après la réalisation d'un jus, effectuez un rinçage de l'appareil : fermez le clapet et versez un verre d'eau dans la cheminée. Faites fonctionner l'appareil quelques secondes, puis ouvrez le clapet et laissez l'eau s'écouler dans la verseuse. L'appareil sera prêt à réaliser un nouveau jus sans mélange des saveurs !

**Note** : il est préférable de laisser le clapet ouvert lorsque des aliments créant beaucoup de mousse sont traités (pommes, céleri...)

**Note** : toujours surveiller le niveau de jus présent dans le bol. Si ce dernier est trop important, des débordements peuvent survenir.

#### **5e étape : FIN D'UTILISATION**

- 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 descendre dans le bac dédié, ceci facilitera le nettoyage.
- S'il reste trop de pulpe, il sera difficile de démonter l'appareil. Pour déloger la pulpe bloquée, positionnez le bouton Marche/Arrêt sur O, puis basculez et maintenez enfoncé vers le bas jusqu'à déloger les aliments coincés.

**Note** : répétez "Bas – O – Haut" autant de fois que nécessaire.

**Note** : pour faciliter l'élimination de la pulpe, vous pourrez verser un petit verre d'eau dans la cheminée.

- Débranchez l'appareil et procédez à son nettoyage

## 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.





## 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 mastique et écrase 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 possible, 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** :

<b>Noyaux</b>		Les pêches, nectarines, abricots, mangues... devront être dénoyautés avant leur utilisation
<b>Peaux dures ou non comestibles</b>		L'ananas, le melon, les agrumes, la pastèque... devront être pelés avant leur utilisation
<b>Végétaux surgelés et glaçons</b>		<p>Décongelez totalement les végétaux avant leur utilisation.</p> <p>Pour la réalisation de sorbets, utilisez l'accessoire dédié et suivez les indications de la notice</p>
<b>Huiles végétales/ animales</b>		Sésame, noix, beurre... ne peuvent être confiés à l'appareil au risque de l'endommager
<b>Autres</b>		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 consommerez la peau (pommes, tomates...)
2. Ôtez les pédoncules, tiges et feuilles éventuels.

- Si les aliments sont plus grands que la cheminée, coupez-les en morceaux pouvant facilement être introduits dans l'appareil.
- Si les aliments contiennent des noyaux (abricots, pêche...) ou de gros pépins (melon...), il faudra les dénoyauter ou les épépiner.

3. Insérez les aliments un par un et en veillant à ne pas surcharger l'appareil.
4. Utilisez modérément le poussoir, il sera utile pour faire descendre les aliments qui seraient coincés, ou les couper sur la lame intégrée à la cheminée; mais il fait descendre les aliments très vite dans l'appareil, ce qui peut minimiser l'extraction du jus des aliments.

- Le poussoir sera utile pour fermer la cheminée et éviter les projections de jus qui pourraient survenir lors de l'extraction.
- Laissez le clapet du bec verseur ouvert lorsque vous utilisez des aliments créant beaucoup de mousse, comme des pommes ou du céleri par exemple.
- Il est préférable de consommer le jus réalisé immédiatement, et dans tous les cas dans les 48 h qui suivent sa préparation.
- Selon le type de végétaux utilisé, il est possible que le jus laisse apparaître des couches différentes après un temps de repos, sans effet sur la qualité du jus.
- Si la quantité de mousse produite est vraiment importante (en fonction du type d'aliment, mais aussi de leur variété et degré de maturité), il sera plus agréable de passer le jus dans une passoire fine avant dégustation.
- Si de la pulpe se dépose dans le jus, c'est que le tamis doit être nettoyé. Stoppez l'appareil, débranchez-le et nettoyez le tamis.

## FRUITS ET LÉGUMES DURS

Par exemple les carottes, les pommes de terre, les betteraves, le gingembre...

1. Épluchez les aliments dont la peau n'est pas consommable et lavez soigneusement les aliments dont vous consommerez 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.
- Pour maximiser la quantité de jus, toujours ajouter des fruits et légumes contenant beaucoup de jus comme des pommes, des poires...

2. Insérez les aliments un par un et en veillant à ne pas surcharger l'appareil.
3. Utilisez modérément le poussoir, il sera utile pour faire descendre les aliments qui seraient coincés, ou les couper sur la lame intégrée à la cheminée ; mais il fait descendre les aliments très vite dans l'appareil, ce qui peut minimiser l'extraction du jus des aliments.

- Le poussoir sera utile pour fermer la cheminée et éviter les projections de jus qui pourraient survenir lors de l'extraction.
- Laissez le clapet du bec verseur ouvert lorsque vous utilisez des aliments créant beaucoup de mousse, comme des pommes ou du céleri par exemple.
- Il est préférable de consommer le jus réalisé immédiatement, et dans tous les cas dans les 48 h qui suivent sa préparation.
- Selon le type de végétaux utilisé, il est possible que le jus laisse apparaître des couches différentes après un temps de repos, sans effet sur la qualité du jus.
- Si la quantité de mousse produite est vraiment importante (en fonction du type d'aliment, mais aussi de leur variété et degré de maturité), il sera plus agréable de passer le jus dans une passoire fine avant dégustation.
- Si de la pulpe se dépose dans le jus, c'est que le tamis doit être nettoyé. Stoppez l'appareil, débranchez-le et nettoyez le tamis.

## 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...)
3. Disposez les aliments petit à petit, sans surcharger l'appareil pour maximiser l'extraction de jus.

- Pour maximiser la quantité de jus, toujours ajouter des fruits et légumes contenant beaucoup de jus comme des pommes, des poires...
- 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 contenue dans les grains ne sera pas extraite.

4. Utilisez modérément le poussoir, il sera utile pour faire descendre les aliments qui seraient coincés, ou les couper sur la lame intégrée à la cheminée ; mais il fait descendre les aliments très vite dans l'appareil, ce qui peut minimiser l'extraction du jus des aliments.

- Le poussoir sera utile pour fermer la cheminée et éviter les projections de jus qui pourraient survenir lors de l'extraction.
- Laissez le clapet du bec verseur ouvert lorsque vous utilisez des aliments créant beaucoup de mousse, comme des pommes ou du céleri par exemple.
- Il est préférable de consommer le jus réalisé immédiatement, et dans tous les cas dans les 48 h qui suivent sa préparation.
- Selon le type de végétaux utilisé, il est possible que le jus laisse apparaître des couches différentes après un temps de repos, sans effet sur la qualité du jus.
- Si la quantité de mousse produite est vraiment importante (en fonction du type d'aliment, mais aussi de leur variété et degré de maturité), il sera plus agréable de passer le jus dans une passoire fine avant dégustation.
- Si de la pulpe se dépose dans le jus, c'est que le tamis doit être nettoyé. Stoppez l'appareil, débranchez-le et nettoyez le tamis.



## FRUITS ET LÉGUMES FIBREUX OU FEUILLUS

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

1. Épluchez les ingrédients dont la peau ne se consomme pas et lavez soigneusement les aliments dont vous consommerez la peau (céleri, chou...)

- Afin de faciliter le travail de votre appareil et d'éviter que ce dernier ne se bloque trop fréquemment 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 tâchant 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.

2. Utilisez modérément le poussoir, il sera utile pour faire descendre les aliments qui seraient coincés, ou les couper sur la lame intégrée à la cheminée ; mais il fait descendre les aliments très vite dans l'appareil, ce qui peut minimiser l'extraction du jus des aliments.

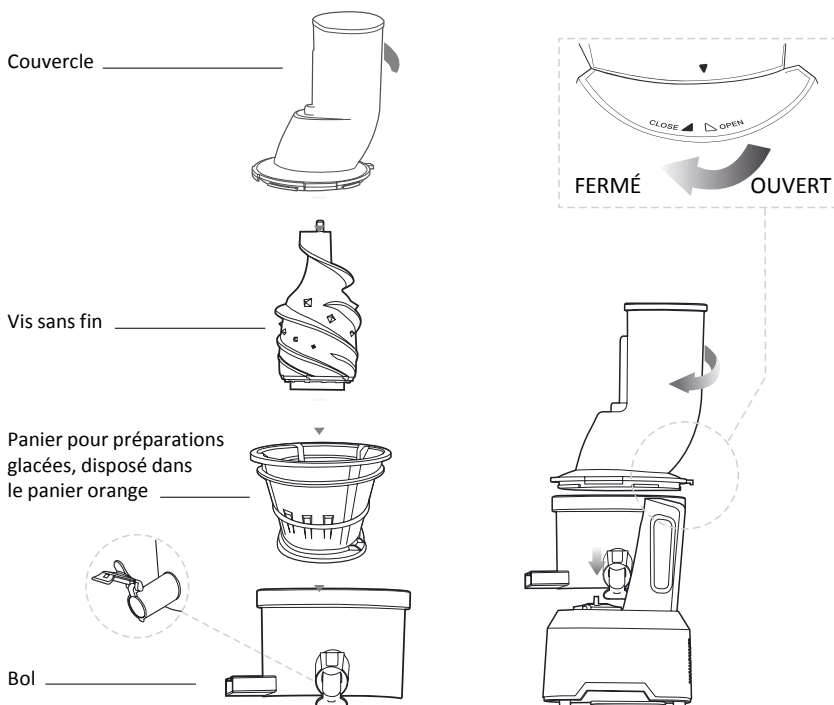
- Le poussoir sera utile pour fermer la cheminée et éviter les projections de jus qui pourraient survenir lors de l'extraction.
- Laissez le clapet du bec verseur ouvert lorsque vous utilisez des aliments créant beaucoup de mousse, comme des pommes ou du céleri par exemple.
- Il est préférable de consommer le jus réalisé immédiatement, et dans tous les cas dans les 48 h qui suivent sa préparation.
- Selon le type de végétaux utilisé, il est possible que le jus laisse apparaître des couches différentes après un temps de repos, sans effet sur la qualité du jus.

- Si la quantité de mousse produite est vraiment importante (en fonction du type d'aliment, mais aussi de leur variété et degré de maturité), il sera plus agréable de passer le jus dans une passoire fine avant dégustation.
- Si de la pulpe se dépose dans le jus, c'est que le tamis doit être nettoyé. Stoppez l'appareil, débranchez-le et nettoyez le tamis.

## PRÉPARER UN SORBET

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 le clapet ouvert.
- 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 panier pour préparations glacées, jamais de glaçons.
- Comme pour lors de la préparation de jus, dénoyotez 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.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le.

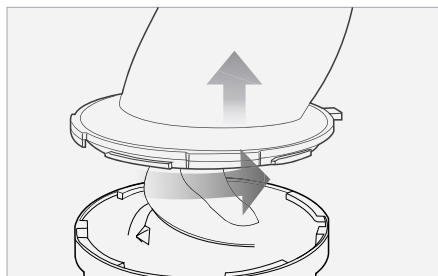
**Note** : assurez-vous d'avoir extrait tout le jus et récupéré toute la pulpe des végétaux avant d'arrêter votre appareil.

- 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 dans le bac dédié, ceci facilitera le nettoyage.
- S'il reste trop de pulpe, il sera difficile de démonter l'appareil. Pour déloger la pulpe bloquée, positionnez le bouton Marche/Arrêt sur O, puis basculez et maintenez enfoncé vers le bas jusqu'à déloger les aliments coincés.

**Note** : répétez "Bas – O – Haut" autant de fois que nécessaire.

**Note** : pour faciliter l'élimination de la pulpe, vous pourrez verser un petit verre d'eau dans la cheminée.

2. Tournez le couvercle dans le sens 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.

**Note** : manipulez toujours en tenant par le bol et non par le bec verseur ou par le bec à pulpe.

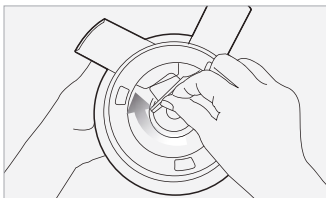
3. Délogez le bol du socle.

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

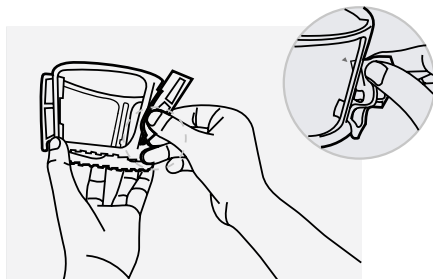
**Note** : nettoyez l'appareil sans attendre ; la pulpe et les résidus de jus séchent très vite, rendant le nettoyage plus difficile

- 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.
- Une fois nettoyée, veillez à bien sécher la vis sans fin, notamment la partie métallique qui se connecte au socle.

5. 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.



6. 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 comme indiqué sur le schéma ci-dessous.



## 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](http://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.

### 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 COUVERCLE NE SE FERME PAS**

- > Assurez-vous que la vis sans fin soit parfaitement insérée dans l'appareil.

## **L'APPAREIL FAIT BEAUCOUP DE BRUIT**

- > Assurez-vous que les éléments soient parfaitement montés, démontez et remontez l'appareil.
- > Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
- > Assurez-vous que les aliments introduits dans l'appareil ne sont pas disproportionnés, n'utilisez pas d'ingrédients de plus de 2,5 cm d'épaisseur.
- > Assurez-vous que l'appareil est positionné sur une surface plane et stable.

## **LA PULPE EXTRAITE EST TRÈS HUMIDE**

- > La pulpe extraite dans les toutes premières secondes d'utilisation sera toujours un peu plus humide.
- > Les ingrédients ne sont pas frais, la pulpe est alors plus difficile à séparer du jus.

## **LE BOL DE L'APPAREIL BOUGE LORS DE L'UTILISATION**

- > Ceci peut arriver lorsque des végétaux durs sont confiés à l'appareil, l'appareil peut alors vibrer.
- > Si les aliments contiennent beaucoup de fibres, l'appareil risque de vibrer.

## **LORS DE L'UTILISATION, L'APPAREIL S'ARRÊTE**

- > Vérifiez que la prise est bien branchée.
- > Vérifiez que tous les éléments de l'appareil sont bien mis en place.
- > Vérifiez que la quantité d'ingrédients confiés à l'appareil n'est pas trop importante.
- > Utilisez le mode sens inverse, il va pousser les ingrédients vers le haut puis basculez le bouton pour reprendre l'utilisation normale.
- > Pour déloger la pulpe bloquée, positionnez le bouton Marche/Arrêt sur O, puis basculez et maintenez enfoncé vers le bas jusqu'à déloger les aliments coincés.

**Note :** répétez “**Bas – O – Haut**” autant de fois que nécessaire.

- > Si l'appareil se bloque en raison d'une surcharge, débranchez-le, nettoyez-le et laissez-le refroidir 30 minutes à 2 h avant de reprendre l'utilisation.
- > Veillez à dénoyer les fruits et légumes à noyau avant de les confier à l'appareil.

## **LE JUS LAISSE APPARAÎTRE PLUSIEURS COUCHES**

- > Selon le type de fruits et légumes employés, le jus peut former des couches distinctes, sans affecter le goût du jus ni ses bienfaits.

## **LES PARTIES PLASTIQUES SE SONT COLORÉES SUITE À L'UTILISATION DE CERTAINS VÉGÉTAUX**

- > Veillez à toujours nettoyer immédiatement l'appareil après l'utilisation. Le contact prolongé des parties plastiques avec la pulpe de certains végétaux (carottes, betterave, curcuma...) peut colorer les éléments en plastique.
- > Les aliments riches en carotène peuvent colorer les plastiques. Essayez ces derniers sans attendre avec un linge sur lequel vous aurez versé quelques gouttes d'huile alimentaire neutre, puis nettoyez avec un détergent doux et de l'eau chaude.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence : PJ555

Puissance max : 240 W

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50 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.

## 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.

# Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.




CONSIGNE POUR UN TRI LOCALISÉ : [WWW.CONGIGNESETR.FR](http://WWW.CONGIGNESETR.FR)

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques 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](http://www.simeo.tm.fr) — Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)

 **N°Cristal** **09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

***Simeó***

[www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr)