

# **Siméo**

NOTICE D'UTILISATION



**BLENDER  
PC255**

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.

Lisez attentivement cette notice et conservez-la. Vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## DESCRIPTIF TECHNIQUE



## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder le niveau maxi indiqué sur le bol : 1500 ml.
- 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.
- Les lames du couteau inox sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.
- Toujours introduire les aliments dans le blender par le logement du bouchon doseur lorsque l'appareil fonctionne : ne jamais pousser avec les doigts, ni même une fourchette ou tout autre ustensile de cuisine.
- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour mixer des liquides chauds, toujours laisser refroidir les préparations chaudes avant de les confier au blender.
- Passer le bol sous un filet d'eau tiède avant d'y placer des aliments tièdes afin de limiter le risque de choc thermique.
- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides tièdes. Éloigner alors les mains du couvercle pour éviter tout risque de brûlure due à des projections de liquide.
- Ne pas toucher le bol de l'appareil lorsque ce dernier mixe des préparations tièdes.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement mis en place avant de mettre le blender en marche. Pour ce faire, se référer au paragraphe « Montage » de la notice.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'ôter le bol du bloc moteur ou d'enlever le couvercle du bol.
- Ne pas placer le bol, le couvercle et le bouchon doseur au réfrigérateur, au congélateur ni au lave-vaisselle.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche, non glissante et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...).
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, laissez ce dernier sécher 2 à 3 jours avant de l'utiliser à nouveau.
- 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 utiliser l'appareil pour traiter des aliments très durs ou très secs, sans quoi le couteau ainsi que le moteur risquent d'être endommagés.

- Ne pas entraver les systèmes de sécurité.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures ou des fissures sur le bol en verre.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Débrancher le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - avant toute manipulation d'accessoires,
  - avant toute manipulation d'aliments,
  - avant tout nettoyage,
  - en cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement,
  - en cas de non-utilisation prolongée.

## 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 ne doit pas être utilisé par les enfants.**
- **Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition**

qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où elles en comprennent bien les dangers potentiels.

## • Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- 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 pas manipuler l'appareil 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.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- 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. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr)

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- 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.

• Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

• Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- 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.

• Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

1/dans les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

2/dans les fermes,

3/par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

4/dans les environnements de type chambres d'hôtes.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- Lavez le couvercle, le bouchon doseur, à l'eau tiède savonneuse et rincez-les.
- Essuyez le bloc moteur avec un linge doux et humide.
- Lavez le bol en vous reportant au paragraphe « Bol autonettoyant » de cette notice.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe « Montage »).



Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

## BOL AUTONETTOYANT

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, nous vous conseillons de suivre la procédure ci-dessous :

- Videz totalement le bol des aliments qu'il contient.
- Rincez l'intérieur du bol en le passant sous l'eau.
- Ajoutez 50 cl d'eau dans le bol.
- Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle.
- Positionnez le bol, refermez le couvercle, placez le bouchon doseur.
- Appuyez à quelques reprises sur le bouton Pulse, l'eau savonneuse va nettoyer le bol.
- Retirez le bol et ouvrez le couvercle.
- Videz l'eau savonneuse et remplacez par la même quantité d'eau claire.
- Positionnez le bol, refermez le couvercle, placez le bouchon doseur.
- Appuyez à quelques reprises sur le bouton Pulse, l'eau claire va terminer de nettoyer le bol et va éliminer les traces de produits vaisselle.
- Videz l'eau claire, si besoin passez le bol sous l'eau pour éliminer les derniers résidus.
- Essuyez l'extérieur du bol avec une éponge douce humide.
- Séchez avec un chiffon doux ou laissez sécher avant la prochaine utilisation.



Ne placez jamais le bol au lave-vaisselle.

## MONTAGE

### BOL

- Tenez le bol par son anse avec votre main droite.
- Placez le bol sur le bloc moteur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



Le blender ne fonctionnera pas si le bol n'est pas parfaitement installé.

- Pour enlever le bol du bloc moteur et verser votre préparation, soulevez simplement le bol vers le haut en le tenant fermement par son anse.



Si votre bol contient une préparation tiède, prenez garde aux éventuelles projections lors de son retrait.

### COUVERCLE

- Placez le couvercle sur le bol et appuyez fermement dessus.

### BOUCHON DOSEUR

- Placez le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle.
- Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien positionné avant d'utiliser le blender.

## UTILISATION

- Assurez-vous que la prise soit débranchée et que le variateur de vitesse soit positionné sur 0.
- Préparez les aliments à blander (taille max 1,5 cm).
- Ajoutez les aliments. Si la recette nécessite l'ajout de liquide, veillez à ne pas dépasser le niveau maxi indiqué sur le bol (1,5 L).



Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour mixer des liquides chauds, toujours laisser refroidir les préparations chaudes avant de les confier au blender.

- Placez le couvercle et le bouchon doseur en vous assurant qu'ils soient parfaitement mis en place.
- Branchez la prise de courant.
- Tournez le variateur de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse souhaitée.
- Utilisez la puissance maximale du blender au moyen du bouton Pulse (utilisation par impulsions).



Lorsque vous réalisez de la glace pilée ou pour traiter des aliments durs, appuyez fermement sur le couvercle. Traitez de petites quantités de glaçons à la fois, au besoin ajoutez des glaçons supplémentaires un par un par le logement du bouchon doseur.

- Si vous souhaitez ajouter des ingrédients en cours d'utilisation, retirez le bouchon doseur et ajoutez petit à petit les aliments. Ne jamais pousser les aliments avec vos doigts, une fourchette ou un ustensile de cuisine.
- Une fois la préparation prête, positionnez le variateur de vitesse sur la position 0.
- Débranchez la prise de courant.

## NETTOYAGE

Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil, le nettoyage en sera grandement facilité.

- Veillez à débrancher votre appareil avant de le nettoyer.
- Prenez garde à ne pas vous couper lorsque vous nettoyez le bol, les lames sont très tranchantes.
- Pour nettoyer le bol, référez-vous au paragraphe « Bol autonettoyant » de cette notice.
- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits chlorés (type Eau de Javel).
- Ne mettez pas le bloc moteur sous l'eau. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon doux humide.
- Ne jamais placer le bol ou le bloc moteur au lave-vaisselle.

## CONSEILS



Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour mixer des liquides chauds, toujours laisser refroidir les préparations chaudes avant de les confier au blender.

- Détaillez les aliments solides en cubes de 1,5 cm avant de les mixer.
- Pour obtenir un résultat optimal lors du mixage d'ingrédients solides, traitez de petites portions d'aliments plutôt que de mixer en une fois une grande quantité.
- Quand vous mixez des liquides (soupes, cocktails, milkshakes...), commencez par une petite quantité de liquide, puis ajoutez petit à petit le complément par l'ouverture du couvercle (ôtez pour ce faire le bouchon doseur de son emplacement).
- Il est préférable de placer d'abord les aliments solides dans le bol, puis d'y ajouter les liquides.
- Ce blender n'est pas destiné à monter des blancs d'œufs en neige, monter de la crème en chantilly, préparer de la purée de pommes de terre, hacher de la viande ou pétrir de la pâte.
- Ne pas confier d'aliments extrêmement durs comme les aliments congelés, des os, de gros morceaux d'aliment ; ceci risque d'endommager votre appareil.

### SOUPES SALÉES - SUCRÉES



Ne JAMAIS utiliser l'appareil pour mixer des liquides chauds, toujours laisser refroidir les préparations chaudes avant de les confier au blender.

#### **Soupe de légumes verts**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 g de fleurettes de brocolis surgelés
- 300 g de petits pois surgelés
- 2 carottes en rondelles
- 1 petite botte de persil frais
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Épluchez les carottes, détaillez-les en rondelles. Faites cuire les légumes à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (30 min environ). Laissez refroidir durant 20 min au minimum, puis versez la préparation dans le blender. Salez et poivrez. Mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou de crème fluide.

#### **Soupe tomate et carottes**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 tomates
- 4 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- basilic (frais ou séché)
- sel, poivre

Épluchez les légumes, détaillez-les en cubes et faites-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres (30 min environ). Laissez refroidir durant 20 min au minimum, puis versez la préparation dans le blender. Salez, poivrez et ajoutez le basilic, mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou de crème fluide.

Notre conseil : pour un goût plus marqué, ajoutez une branche de céleri.

## **Velouté d'Halloween**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de potiron (sans les graines ni les filaments)
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 tablette de bouillon de volaille
- sel et poivre
- 20 cl de crème fraîche

Épluchez le potiron et les pommes de terre, détaillez-les en dés de 1,5 cm. Faites cuire à l'eau avec la tablette de bouillon, 30 minutes environ.

Laissez refroidir durant 20 min au minimum, puis versez la préparation dans le blender.

Salez, poivrez et ajoutez la crème, mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou plus de crème fluide.

## **Potage aux pois cassés**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 350 g de pois cassés
- 2 oignons
- 1 petite branche de céleri
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, 1 bouquet garni

Faites tremper les pois cassés durant 2 heures minimum, égouttez-les. Pelez les oignons et émincez-les.

Lavez le céleri, épluchez-le et coupez-le en tronçons de 4 cm environ.

Dans une casserole, versez 1,5 l d'eau, ajoutez les pois cassés, les oignons, le céleri, le bouquet garni.

Portez à ébullition, couvrez et faites cuire à petit bouillon durant 1 h 15 environ. Veillez à fréquemment écumer le potage.

Laissez refroidir durant 20 min au minimum, puis versez la préparation dans le blender.

Salez, poivrez et ajoutez la crème, mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Si vous trouvez la soupe trop épaisse, ajoutez un peu d'eau ou de crème fluide.

**Notre conseil** : accompagnez de petits croûtons cuits au beurre, préalablement frottés à l'ail.

## **Velouté aux endives**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 6 endives
- 2 poireaux
- 1 oignon
- 4 à 5 pommes de terre
- 15 g de beurre
- 1,5 l de bouillon de volaille
- sel, poivre
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de lait

Nettoyez les endives et coupez-les en morceaux. Nettoyez les poireaux et épluchez l'oignon, émincez-les finement.

Épluchez les pommes de terre, rincez-les et coupez-les en morceaux.

Faites fondre poireaux et oignons émincés dans le beurre. Ajoutez les endives et les pommes de terre, puis mouillez avec le bouillon chaud.

Couvrez et faites cuire 1 h environ. Laissez refroidir durant 20 min au minimum, puis versez la préparation dans le blender. Salez, poivrez et mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Dans la soupière, battez les œufs en omelette avec le lait puis versez le velouté chaud dessus avant de servir.

## **Soupe de fraises à l'orange**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de fraises
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oranges
- 1/2 citron
- 1 branche de menthe

Coupez une orange en fines tranches et pressez la seconde. Versez le jus dans une casserole, ajoutez 50 g de sucre et 15 cl d'eau. Portez à ébullition, ajoutez les tranches d'orange. Couvrez et laissez cuire 1 h à feu doux.

Laissez refroidir 20 min minimum. Mixez les 2/3 des fraises avec le reste de sucre et le jus de citron. Versez ce coulis dans une coupe et ajoutez les fraises restantes coupées en quartiers. Réservez au frais. Égouttez les tranches d'orange, laissez-les tiédir et coupez-les en morceaux. Disposez sur la soupe, décorez de menthe ciselée et servez très frais.

## **Soupe melon/framboise**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 melons bien mûrs
- 100 g de framboises
- 1 petit bouquet de menthe
- 10 g de sucre glace

Coupez les melons en 2, retirez les graines. À l'aide d'une cuillère parisienne, faites 12 petites boules dans la pulpe des melons. Prélevez la pulpe restante, mixez avec les 10 g de sucre glace et 4 à 5 feuilles de menthe. Réservez le coulis et les boules de melons quelques heures au réfrigérateur. Dressez les boules de melon dans une coupelle, versez le coulis, disposez les framboises, puis décorez d'une feuille de menthe.

## **RECETTES SALÉES**

### **Tomates farcies à la mousse de saumon**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 tomates cocktail
- 200 g de saumon frais
- 200 de saumon fumé
- le jus d'un demi-citron
- 100 g de fromage frais
- Sel, poivre.
- 3 brins d'aneth

Coupez un chapeau à chaque tomate, évidez- les. Coupez le saumon frais en petits morceaux, arrosez de jus de citron. Mixez avec le saumon fumé, les pluches d'aneth et le fromage frais. Assaisonnez au goût et disposez la préparation dans les tomates. Réservez 30 min au réfrigérateur et servez avec une salade verte

Notre conseil : décorer les tomates avec quelques crevettes.

## **Terrine de poisson**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de chair de saumon
- 200 g de chair de brochet ou de merlan
- 50 cl de crème fraîche
- 3 œufs

Mixez la chair du saumon avec 2 œufs et les  $\frac{3}{4}$  de la crème à petite vitesse, lorsque le mélange est lisse, passez au tamis.

Répétez l'opération avec la chair de merlan ou de brochet, l'œuf et le reste de la crème, passez aussi au tamis.

Dans une terrine allant au four, déposez une couche composée de la moitié de la farce au saumon, puis une deuxième couche composée de la totalité de la farce au brochet ou merlan puis recouvrez d'une dernière couche composée du reste de farce au saumon.

Disposez au four, au bain-marie, pendant 1 h à 180 °C. Vérifiez la cuisson avec une aiguille, elle doit être chaude.

Retirez du four, mettez sous légère presse et placez au frais jusqu'au lendemain.

Démoulez et coupez de belles tranches, à servir en entrée avec des crudités.

## **Mousse de légumes**

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- le jus de 1 citron jaune
- 250 g de fenouil
- 250 g de céleri
- 500 g de carottes
- Sel et poivre

Épluchez et lavez tous les légumes. Coupez-les en morceaux et faites cuire à la vapeur durant 30 minutes.

Égouttez puis mixez pour obtenir une mousse bien lisse

Ajoutez l'huile d'olive et le jus de citron, salez et poivrez puis mixez quelques secondes.

Servez en entrée avec un poisson froid par exemple.

## LES COCKTAILS ET MILKSHAKES

### **Le Guadeloupe** (1 personne)

- 4/10<sup>ème</sup> jus d'ananas
- 4/10<sup>ème</sup> lait de coco
- 1/10<sup>ème</sup> de sucre de canne
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse).

Disposez les différents ingrédients dans le blender et mixez 1 minute à vitesse moyenne. Disposez la glace pilée dans un grand verre et ajoutez le cocktail.

### **Le vénus** (1 personne)

- 3/10<sup>ème</sup> jus d'abricot
- 3/10<sup>ème</sup> jus d'orange
- 3/10<sup>ème</sup> jus d'ananas
- 4 fraises équeutées
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Disposez les différents ingrédients dans le blender et mixez 1 minute à vitesse moyenne. Disposez la glace pilée dans un grand verre et ajoutez le cocktail.

### **Le Côte d'Or** (1 personne)

- 2/10<sup>ème</sup> jus orange
- 2/10<sup>ème</sup> jus de citron vert
- 6/10<sup>ème</sup> jus de fruits de la passion
- 1 trait de grenadine
- Glace pilée (à réaliser auparavant en utilisant la fonction Pulse)

Disposez les différents ingrédients dans le blender, sauf le sirop de grenadine, et mixez 1 minute à vitesse moyenne.

Disposez la glace pilée dans des verres hauts, puis versez le cocktail et ajoutez le sirop de grenadine.

### **Milkshake à la fraise** (2 personnes)

- 400 g de fraise
- 50 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 1 cuillère à soupe de pistaches hachées pour le décor
- 10 glaçons

Préparez la glace pilée en disposant les glaçons dans le blender, Pulse 10 secondes. Ajoutez les fraises et mixez 30 secondes. Puis ajoutez le lait et le sucre. Mixez 30 secondes.

Versez dans de larges verres et décorez de pistaches hachées.

Ajustez la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

### **Milkshake tutti frutti** (2 personnes)

- 4 kiwis
- 6 fraises
- 6 framboises
- 1 banane
- 250 ml de lait

Lavez les fraises et les framboises, équeutez les fraises. Épluchez la banane et les kiwis. Disposez tous les fruits dans le blender et mixez 10 secondes sur Pulse. Ajoutez le lait et mixez 1 minute environ.

Ajustez la durée de traitement des aliments selon la finesse recherchée.

### **Milkshake glacé** (1 personne)

- 200 ml de lait
- 1 boule de glace au choix

Versez le lait dans le blender et mixez 20 secondes sur Pulse pour qu'il mousse. Ajoutez la boule de glace et mixez à nouveau 20 secondes.

Pour encore plus de goût, nous vous conseillons de rajouter de fines lamelles de fruits, correspondant au parfum de glace utilisé.

### **Milkshake à la mangue** (2 personnes)

- ½ mangue
- 125 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 boule de glace à la vanille.

Pelez la mangue et détaillez-la en petits morceaux. Mixez tous les ingrédients, 1 minute environ.

Servir de suite bien frais.

## GUIDE DU DÉPANNAGE

PANNE	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Tester la présence de courant à la prise
		Bien insérer la prise électrique dans la prise murale
		Vérifiez votre tableau électrique
	L'appareil est défectueux	Portez ce dernier dans un Centre Service Agréé
Les liquides ne sont pas convenablement mixés	Il y a trop ou trop peu de liquide dans le bol	Ajustez la quantité de liquide
	La vitesse est trop élevée	Commencez à une vitesse plus basse puis augmentez cette dernière
Les lames se bloquent	La vitesse est trop lente	Commencez à une vitesse plus élevée



Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-après.

**▶ N°Cristal 09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 500 W - Classe II

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

Matière du bol : Verre

Contenance max : 1,5 L

Matière du couteau : Inox

## 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

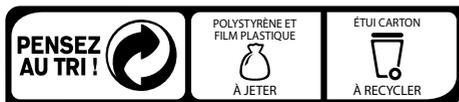
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

1/ Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

2 / 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.

3/ Avant de mettre l'appareil au rebut, retirez la batterie et amenez la dans un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics (déchetterie, chez votre revendeur ou dans les conteneurs disposés à cet effet dans les magasins).

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT - WWW.CONSIGNESDETRI.FR

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Fabriqué en RPC.





---

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)