

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Blender chauffant bol verre
BCV600**

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



- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. Bouchon doseur | 7. Poussoir |
| 2. Couvercle | 8. Brosse de nettoyage |
| 3. Bol en verre | 9. Gobelet mesureur |
| 4. Protection en caoutchouc | 10. Kit tofu |
| 5. Panneau de commande tactile | 11. Sac de filtration |
| 6. Socle | |

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage » de la présente notice.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques, à l'exception :
 - des coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- des environnements du type chambre d'hôtes ;
et n'est pas prévu pour une utilisation commerciale.
- . Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- . Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.

FONCTION MÉLANGEUR

- . Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- . Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- . Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
- . Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.

- . Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
- . Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.

FONCTION CHAUFFAGE DE LIQUIDE

- . Cet appareil peut-être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- . 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'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- . Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau

ou dans quelque liquide que ce soit.

- Éviter tout débordement sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Ne jamais surcharger l'appareil.
- Ne pas excéder 6 minutes de mixage continu, au risque d'irréremédiablement endommager l'appareil.
- Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, stopper immédiatement l'appareil, le débrancher et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- 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 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.
- 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. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : 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.

- 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



L'appareil devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par la poignée. Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle et du bec verseur.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Ne pas excéder les niveaux maxi indiqués sur le bol : 1400 ml de préparation chaude (SOUP) et 1750 ml de préparation froide (COLD).
- Ne pas faire chauffer de lait, crème ou préparations à base de ces produits ou à base d'œufs dans le blender.
- Toujours veiller à ôter les noyaux des fruits avant de les confier au blender.
- Lors de l'utilisation des fonctions de cuisson, veiller aux éventuels dégagements de vapeur.
- Ne pas ouvrir le couvercle alors que l'appareil fonctionne.
- Ne pas ajouter de sucre ou assaisonnement sucré (miel, sirop d'agave, sirop de canne à sucre, sirop d'érable...) lors de l'utilisation des fonctions de chauffe. La préparation risquerait d'accrocher à la plaque chauffante inox.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'ôter ou de remplacer un accessoire.
- La plaque chauffante restera chaude après la fin de l'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler lors du nettoyage par exemple.
- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper du couvercle lors de son ouverture.
- 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.
- Si l'appareil se bloque en cours d'utilisation, stoppez immédiatement le fonctionnement au moyen du bouton Marche/Arrêt et débranchez l'appareil. Retirez l'excédent de nourriture, laissez refroidir l'appareil et recommencez l'utilisation en veillant à moins charger l'appareil.
- Veillez lors du traitement de liquides chauds car des projections pourraient arriver.

- Ne pas utiliser le blender sans avoir placé son couvercle.
- Ouvrir le bouchon doseur pour mixer les liquides très chauds. 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 fonctionne sur une des fonctions de chauffe ni juste après qu'il ait fonctionné. Risques de brûlures.
- 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 débrancher l'appareil et 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 jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autres produits inflammables 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.
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- 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.
- Ne pas démonter ou ouvrir l'appareil soi-même mais le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé ELECTROPEM. ELECTROPEM décline toute responsabilité en cas d'intervention d'un personnel non-agréé, une intervention non-agrégée rends la garantie caduque.

PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Afin de garantir une longue durée de vie à votre appareil, celui-ci est équipé de capteurs de surchauffe liée à des surcharges, qui mettent automatiquement l'appareil hors tension. Si cette protection est activée, éteignez l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez refroidir le moteur pendant 30 minutes au moins.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du blender.
- **Procédez au nettoyage tel que précisé dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.**
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de procéder au montage de l'appareil (voir paragraphe suivant : Montage).



ATTENTION ! Ne pas utiliser d'éponge abrasive, paille de fer, détergent abrasif, eau de javel, etc, pour le nettoyage de l'appareil.

MONTAGE

Bol

- Tenez le bol par son anse dans votre main droite.
- Placez le bol sur le bloc moteur de manière à bien faire coïncider le bol avec le bloc moteur.
- 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.



ATTENTION ! SI VOTRE BOL CONTIENT UNE PRÉPARATION CHAUDE, PRENEZ GARDE AUX ÉVENTUELLES PROJECTIONS LORS DE SON RETRAIT.

Couvercle

- Placez le couvercle sur le bol et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller jusqu'en butée.



ATTENTION ! LE COUVERCLE DOIT ÊTRE INSTALLÉ DANS LE BON SENS POUR QUE L'APPAREIL FONCTIONNE. FIEZ-VOUS AUX REPÈRES MARQUÉS SUR LE COUVERCLE.

Bouchon doseur

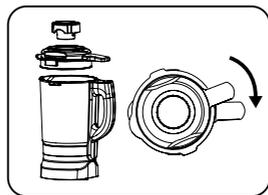
- Placez et verrouillez le bouchon doseur dans l'ouverture du couvercle.
- Assurez-vous que le bouchon doseur soit bien verrouillé avant de poursuivre le montage.

Note : l'appareil ne fonctionnera que si toutes les pièces sont convenablement mises en place.

A savoir : Un joint de remplacement est joint à cette notice. Il est destiné à remplacer le joint situé par dessus l'entraîneur du socle de votre appareil.

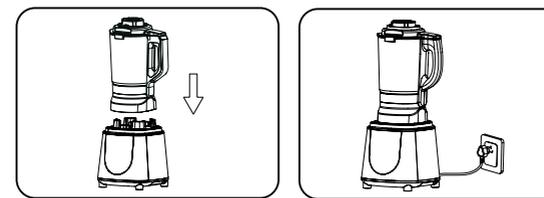
UTILISATION EN MODE MANUEL

1. Placez les aliments dans le bol du blender, en veillant à respecter les marques de niveau maximal correspondant à votre préparation (1400 ml pour les préparations chaudes et 1750 ml pour les préparations froides).
2. Positionnez le couvercle en l'enfonçant fermement dans le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour le verrouiller. Positionnez et verrouillez le bouchon doseur dans son logement.



Note : l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas mis en place.

3. Positionnez le bol sur le socle de l'appareil et branchez le cordon d'alimentation. Un bip se fait entendre. L'appareil est maintenant en mode attente : l'affichage indique [- - -] et le bouton Marche/Arrêt est allumé fixe.



4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'appareil passe en mode actif et l'affichage indique [00 : 00].
5. Ajustez la vitesse de fonctionnement en utilisant les boutons dédiés du panneau de commande, les réglages se font de 1 à 9. Le réglage H situé après la position 9 correspond à la vitesse maximale de l'appareil.
6. Vous pourrez aussi régler, si souhaité, la durée de fonctionnement en utilisant les boutons dédiés. Durée minimale : 5 secondes // Durée maximale : 6 minutes

Note : un appui long permet un défilement plus rapide.

Note : le réglage de la durée est facultatif, si vous ne réglez pas de durée l'appareil fonctionnera en mode chronomètre et vous pourrez l'arrêter à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

7. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation.
8. Si une durée a été programmée, l'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé et 3 bips se feront entendre.

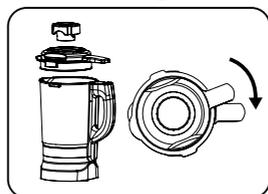
Note : si vous n'avez pas programmé de durée de fonctionnement, vous pourrez arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.

9. Stoppez le programme à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage retourne à l'indication [00 : 00].
10. Débranchez l'appareil, ôtez le bol de son socle, retirez le bouchon doseur et ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
11. Procédez immédiatement au nettoyage, qui sera très aisé et rapide s'il est effectué juste après l'utilisation.

Voir paragraphes « Nettoyage et Entretien » et « Bol autonettoyant » de la présente notice.

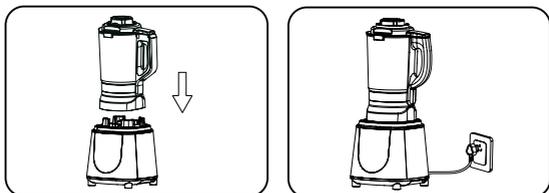
UTILISATION DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

1. Placez les aliments dans le bol du blender, en veillant à respecter les marques de niveau maximal correspondant à votre préparation (1400 ml pour les préparations chaudes et 1750 ml pour les préparations froides).
2. Positionnez le couvercle en l'enfonçant fermement dans le bol, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour le verrouiller. Positionnez et verrouillez le bouchon doseur dans son logement.



Note : l'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas mis en place.

3. Positionnez le bol sur le socle de l'appareil et branchez le cordon d'alimentation. Un bip se fait entendre. L'appareil est maintenant en mode attente : l'affichage indique [- - -] et le bouton Marche/Arrêt est allumé fixe.



4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'appareil passe en mode actif et l'affichage indique [00 : 00].
5. Appuyez sur le programme automatique de votre choix (voir détail des programmes dans le paragraphe «CHOIX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES»).

Note : la durée du programme est ajustable en utilisant les boutons dédiés.

6. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation.
7. L'écran indique la durée de cuisson et décompte le temps restant.

Note : lors de l'utilisation des fonctions Soupe veloutée et Boisson végétale chaude, l'afficheur montrera dans un premier temps un serpent, puis basculera sur le temps de cuisson sélectionné lorsque la préparation sera à température de réalisation.

8. L'appareil s'arrêtera automatiquement une fois le temps écoulé et 3 bips se feront

entendre.

9. Stoppez le programme à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt, l'affichage retourne à l'indication [00 : 00].
10. Débranchez l'appareil, ôtez le bol de son socle, retirez le bouchon doseur et ouvrez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



ATTENTION ! En cas d'utilisation de cuisson prendre garde aux éventuels dégagements de vapeur lors du retrait du bouchon doseur et de l'ouverture du couvercle.

11. Procédez immédiatement au nettoyage, qui sera très aisé et rapide s'il est effectué juste après l'utilisation.

Voir paragraphes « Nettoyage et entretien » et « Bol autonettoyant » de la présente notice.

CHOIX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Votre appareil dispose de 6 programmes automatiques dont voici le détail :

 Boissons végétales froides	Réalisez des boissons végétales crues, sans cuisson. Comme par exemple du lait d'amandes, de cacahuètes, de noisettes...
 Soupe veloutée	Préparez des soupes onctueusement mixées, à partir de légumes frais ou surgelés.
 Bouillon	Préparez de savoureux bouillons sans mixage, les légumes restent entiers. A partir de légumes frais ou surgelés.
	Convient aussi pour la cuisson de légumes d'accompagnement, à l'eau.
 Boissons végétales chaudes	Réalisez des boissons végétales nécessitant d'être chauffées. Comme par exemple à base de soja, de riz, d'avoine, de coco.
 Desserts glacés	Préparez des desserts à base de fruits surgelés, ajoutez du blanc d'œuf ou du yaourt pour une douceur sucrée onctueuse.
	Cette fonction permet aussi de préparer facilement de la glace pilée
 Smoothie	Pour préparer des smoothies, raw juices et milkshakes.



Retrouvez des idées recettes pour toutes ces fonctions dans le **livret recettes offert avec votre appareil.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 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.

- Les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse.
- Pour nettoyer le bol, référez-vous au paragraphe « Bol autonettoyant » de cette recette.
- 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.

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 du robinet



ATTENTION ! NE PAS IMMERGER LE BOL DANS L'EAU, NE PAS FAIRE COULER D'EAU SUR LA POIGNÉE DU BOL.

- Ajoutez de l'eau dans le bol jusqu'à la marque 750 ml indiquée sur le bol.
- Ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle.
- Refermez le couvercle jusqu'en butée et verrouillez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton **PULSE / AUTOCLEAN**, l'eau savonneuse va nettoyer le bol.
- Ouvrez le couvercle et retirez-le.
- Videz l'eau savonneuse et remplacez par la même quantité d'eau claire.

- Refermez le couvercle et positionnez le bouchon doseur.
- Appuyez sur le bouton **PULSE / AUTOCLEAN**, l'eau claire va terminer de nettoyer le bol et va éliminer les traces de produit vaisselle.
- Videz l'eau claire.
- Essayez l'extérieur du bol avec une éponge douce humide.
- Séchez avec un chiffon doux ou laissez sécher avant la prochaine utilisation.



ATTENTION ! NE PLACEZ JAMAIS LE BOL AU LAVE-VAISSELLE

Si des aliments ont accroché au fond, nous vous conseillons de verser 750 ml d'eau dans le bol et d'ajouter un peu de produit pour lave-vaisselle (si vous utilisez des tablettes, ¼ est suffisant). Puis :

1. Branchez l'appareil, appuyez sur le bouton **ON/OFF**
2. Choisissez le programme automatique **SOUPE VELOUTÉE**
3. Diminuez la durée du programme à 15 minutes en appuyant sur le bouton (-) du panneau de commande. L'appareil va chauffer et les résidus vont être décrochés.
4. Rincez le bol et séchez-le.

CONSEILS

- Détaillez les aliments solides en cubes de 2 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).
- Assurez-vous que les aliments solides soient bien recouverts de liquide.
- Disposez les aliments solides en premier puis les liquides.



ATTENTION ! LES ALIMENTS FORTEMENT CHARGÉS EN AMIDON, TELS LA FARINE, LA LEVURE, MAIS AUSSI LE LAIT, LA CRÈME ET LE SUCRE, RISQUENT DE BRÛLER SI VOUS LES DISPOSEZ DANS LE BOL EN DÉBUT DE CUISSON.
IL EST PRÉFÉRABLE DE RÉALISER, SI CELA EST POSSIBLE, LA RECETTE SANS CES INGRÉDIENTS ; PUIS DE LES AJOUTER EN FIN DE RECETTE.

GUIDE DU DÉPANNAGE

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 dos de cette notice.

PANNE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas	La prise est mal insérée	Assurez-vous de bien insérer la prise
L'appareil est allumé mais ne fonctionne pas	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton Marche/Arrêt et l'appareil est en mode Attente	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt
	Le couvercle est absent ou mal positionné	Placez convenablement le couvercle
Le panneau de commande n'est pas réactif	Perturbation électronique	Débranchez l'appareil, laissez-le reposer 5 minutes puis rebranchez-le
	Un programme est en cours	Attendez que le programme soit terminé ou stoppez-le au moyen du bouton Marche/Arrêt
Les aliments ne sont pas mixés	Il y a trop ou trop peu de liquide	Retirez ou ajoutez du liquide
	Il y a trop ou trop peu d'aliments	Retirez ou ajoutez des aliments
	Le programme n'est pas adapté	Modifiez le programme choisi
Les aliments ont accroché / sont brûlés	Le bol n'est pas propre, des résidus alimentaires sont présents	Nettoyez consciencieusement le bol
	Des aliments non adaptés ont été utilisés	Modifiez la recette
	Le programme n'est pas adapté	Modifiez le programme choisi

PANNE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'écran affiche " E1 «	Les aliments sont trop gros	Débranchez l'appareil, retirez l'excédent de nourriture et/ou coupez les aliments en dés de 2 cm
	Il y a trop d'aliments	
	Le connecteur sous le bol est mouillé	Séchez parfaitement le connecteur
	Le connecteur sur le socle est mouillé	
L'écran affiche " E2 «	L'appareil a été utilisé sans aliment et a surchauffé	Débranchez l'appareil, patientez 5 minutes puis rebranchez l'appareil
	Le bol a été soulevé du socle alors que l'appareil fonctionnait	
	Le connecteur sous le bol est mouillé	Séchez parfaitement le connecteur
	Le connecteur sur le socle est mouillé	
L'écran affiche " E3 «	L'appareil a été utilisé sans aliment et a surchauffé	Débranchez l'appareil, patientez 5 minutes puis rebranchez l'appareil
	Le connecteur sous le bol est mouillé	Séchez parfaitement le connecteur
	Le connecteur sur le socle est mouillé	
L'écran affiche " E4"	L'appareil est défaillant	Contactez un Centre Service Agréé
	Le connecteur sous le bol est mouillé	Séchez parfaitement le connecteur
	Le connecteur sur le socle est mouillé	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'utilisation : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance moteur 1500W + **chauffe** 800 W

Matière du bol : verre

Contenance max : 1,75 L

Matière du couteau : inox

Plastiques sans BPA

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site :

www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

Un joint de remplacement est joint à cette notice. Il est destiné à remplacer le joint situé par dessus l'entraîneur du socle de votre appareil.

NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

APPAREIL EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

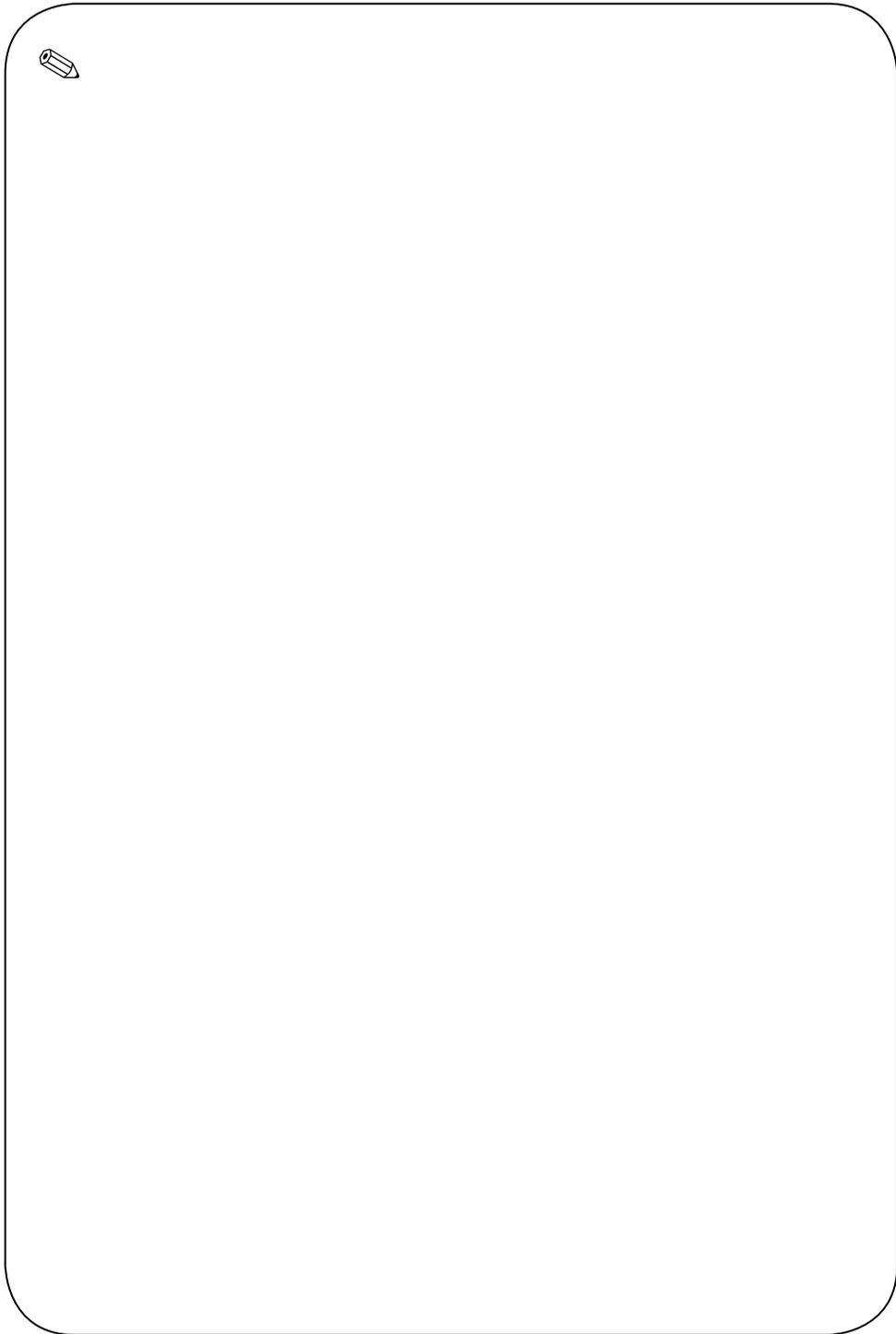
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclés.





CONSIGNE POUR UNE TRIER LOCALISEMENT > WWW.LONGINESDETUFR

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

SIMÉO

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