

# SIMÉO

Notice d'utilisation

*NutriJus*

Extracteur de jus  
JEM460

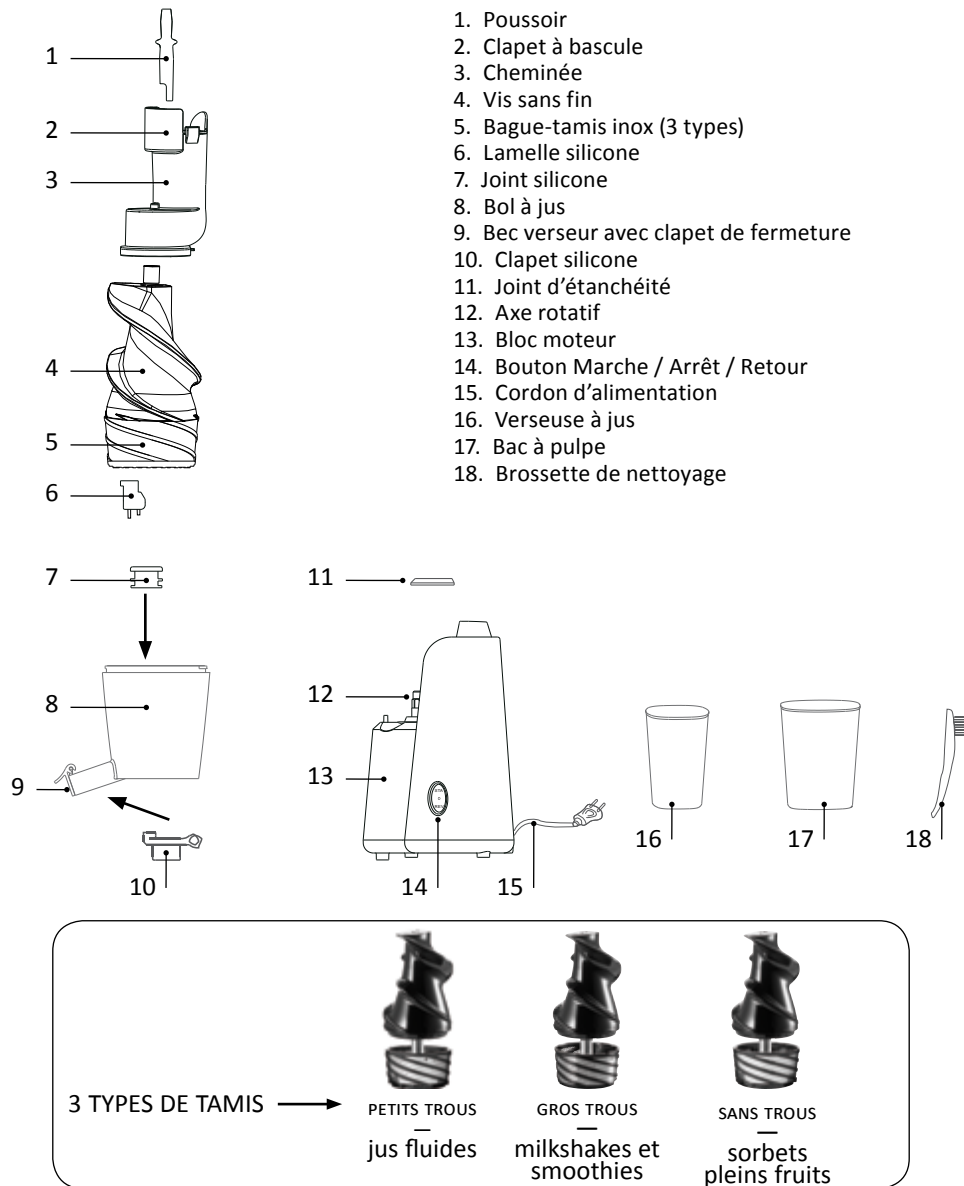


Vous venez d'acquies un produit de la gamme NutriJus de Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur

## DESCRIPTIF TECHNIQUE



## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique pour réaliser des jus de fruits et de légumes, des boissons végétales à froid et des sorbets. Il 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 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.
- 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 qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit, afin d'éviter tout risque de choc électrique.

- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique «Nettoyage» de la présente notice.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.
- 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 Services Agréé Siméo pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr)

- . 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
- . Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- . 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.
- . Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- . Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- . Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- . Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante. Éloi-

gner l'appareil du bord 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.
- . 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.
  - 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.
  - Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
  - Ne pas laver l'appareil et/ou ses accessoires au lave-vaisselle

## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

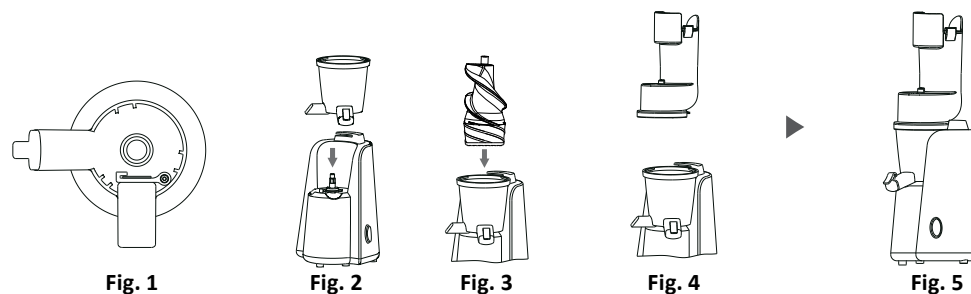
- Ne pas faire fonctionner à vide.
- Avant toute utilisation, vérifier qu'il n'y a pas de corps étranger dans l'appareil.
- Éviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonction.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, tenir éloignés mains, doigts, cheveux, vêtements et 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 et la verseuse à jus.
- Ne pas ouvrir l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil si vous avez remarqué des craquelures, fissures... sur une des bagues-tamis.
- Attendez que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant d'ouvrir l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Pour toute opération de nettoyage, se reporter au paragraphe « Nettoyage ».
- 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.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

## MONTAGE

- Procédez appareil débranché et bouton Marche/Arrêt positionné sur 0
- Veillez à ce que les éléments soient propres et secs.
- Insérez fermement le clapet silicone dans la fente située sous le bec à pulpe (**Fig. 1**).
- Placez le bol à jus sur le bloc moteur (**Fig. 2**).
- Verrouillez la bague-tamis de votre choix (jus, smoothie, dessert glacé) sur la vis sans fin, un « clic » indiquera que la bague-tamis est bien verrouillée. Un marquage sur la vis sans fin et sur la bague-tamis vous aidera à parfaitement positionner les éléments.
- Positionnez l'ensemble vis sans fin et bague-tamis dans le bol en veillant à bien l'enfoncer sur l'axe du moteur (**Fig. 3**).
- Placez la cheminée sur le bol, verrouillez-la jusqu'en butée (**Fig. 4**).
- Positionnez les verseuses sous leurs sorties respectives.
- L'appareil est prêt à être utilisé (**Fig. 5**).



### **Attention !**

- Le clapet silicone situé sous le bol doit être entièrement inséré. Ne pas oublier de le remettre après nettoyage.
- En cas de fuite sous le bol : débrancher l'appareil, nettoyer et vérifier la bonne mise en place du clapet silicone.
- Ne pas surcharger l'appareil, la pression des fibres peut nuire à l'étanchéité.



## UTILISATION

### 1<sup>RE</sup> 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.

### 2<sup>E</sup> 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.

**i** 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 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 vers la vis sans fin
- **O** : Off
- **Bas** : Fonction sens inverse pour pousser les aliments vers le haut afin de les déloger : le bouton doit être maintenu appuyé vers le bas

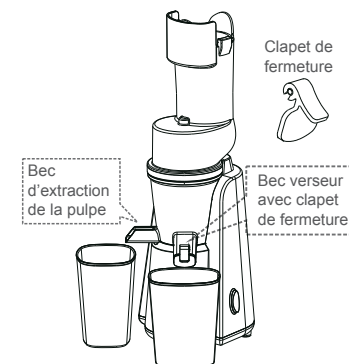
Avant de basculer d'une fonction à l'autre passez toujours par la position Off et attendez que l'appareil soit arrêté, le non-respect de cette consigne peut endommager irrémédiablement le moteur.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, démontez-le, nettoyez-le et remontez-le pour recommencer.

### 3<sup>E</sup> ÉTAPE : PRÉPARATION DU JUS

- Vous pouvez placer des aliments entiers jusqu'à un diamètre de 7 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.



### 4<sup>E</sup> ÉTAPE : UTILISER LES BECS VERSEURS

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

- Dans le cadre d'une utilisation avec service au verre, vous pourrez changer le verre sans salir votre plan de travail.
- Lors du démontage de l'appareil en vue de son nettoyage, fermez toujours le clapet pour éviter les salissures. Ouvrez le clapet du bec verseur, ainsi que le clapet silicone situé sous le bol pour le nettoyage.
- Grâce au clapet, vous pourrez aussi mélanger les jus de différents végétaux à l'intérieur du bol pour mieux combiner les saveurs. Fermez le clapet avant de commencer l'extraction, puis passez vos aliments un à un dans l'appareil. Une fois tous les aliments traités, laissez l'appareil fonctionner environ 30 secondes supplémentaires, puis stoppez-le. 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 !

**Notes :** 1/ Il est préférable de laisser le clapet ouvert lorsque des aliments créant beaucoup de mousse sont traités (pommes, céleri...)  
2/ Toujours surveiller le niveau de jus présent dans le bol. Si ce dernier est trop important, des débordements peuvent survenir.  
3/ Le clapet est amovible et pourra être retiré afin de faciliter le nettoyage.

## 5<sup>E</sup> ÉTAPE : FIN D'UTILISATION

- Une fois tous les aliments traités, laissez fonctionner l'appareil 30 secondes afin de finaliser l'extraction et de laisser 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. 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.

## DÉMONTAGE – ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Toujours procéder au nettoyage appareil débranché.

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

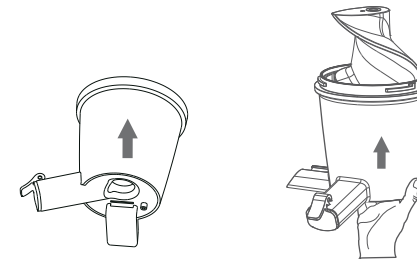
- Une fois tous les aliments traités, laissez fonctionner l'appareil 30 secondes afin de finaliser l'extraction et de diriger la totalité de la pulpe dans le bac dédié, ceci facilitera le nettoyage.
- S'il reste trop de pulpe, il sera difficile de démonter l'appareil. Pour déloger la pulpe bloquée, positionnez 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. Pour faciliter l'élimination de la pulpe, vous pourrez verser un petit verre d'eau dans la cheminée.

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

**Notes** : - Veillez à ce que le clapet du bec verseur soit fermé pour éviter de souiller votre plan de travail.  
- Manipulez toujours en tenant par le bol et non par le bec verseur ou par le bec à pulpe.

- Délogez le bol du bloc moteur.
- Retirez la vis sans fin en la poussant hors du bol par en dessous.



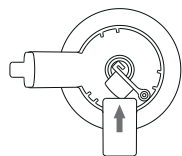
- Déverrouillez la bague-tamis, puis nettoyez les éléments avec la brosse de nettoyage fournie.

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

- Si vous rencontrez des difficultés lors du démontage, placez le bol contenant la vis sans fin et la bague-tamis dans l'évier. Faites couler de l'eau claire dedans, ce qui

rendra plus facile le démontage.

- Une fois nettoyées, veillez à bien sécher la vis sans fin et la bague-tamis, notamment la partie métallique qui se connecte au bloc moteur.
- 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.



- Nettoyez la lamelle silicone située sous la bague-tamis régulièrement. Elle peut se retirer pour faciliter le nettoyage, veillez à bien la sécher avant de la remettre en place comme indiqué sur le schéma.



- 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 »).

## 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 20 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.

**Note :** Placez toujours les aliments un par un dans l'appareil. Disposer trop d'aliments à la fois va créer une surcharge et l'appareil ne pourra pas convenablement extraire tout le jus, et se bloquer. De la pulpe pourrait se retrouver dans le 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>		Décongelez totalement les végétaux avant leur utilisation. Pour la réalisation de sorbets, utilisez l'accessoire dédié et suivez les indications de la notice
<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

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.
2. Ôtez les pédoncules, tiges et feuilles éventuels.
3. Si les aliments sont plus grands que la cheminée, coupez-les en morceaux pouvant facilement être

introduits dans l'appareil.

4. Si les aliments contiennent des noyaux (abricots, pêche...) ou de gros pépins (melon...), il faudra les dénoyauter ou les épépiner.

5. Insérez les aliments un par un et en veillant à ne pas surcharger l'appareil.

### FRUITS ET LÉGUMES DURS

Par exemple les carottes, 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.
2. Si besoin, détaillez les aliments en tronçons de 5/6 cm de long et 2/3 cm de large.
3. Pour faciliter le travail de votre appareil, vous pourrez tremper les aliments quelques minutes dans l'eau froide.
4. Pour maximiser la quantité de jus, ajoutez toujours des fruits et légumes contenant beaucoup de jus comme des pommes, des poires...
5. Insérez les aliments un par un et en veillant à ne pas surcharger l'appareil.

### 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.
3. Disposez les aliments petit à petit, sans surcharger l'appareil pour maximiser l'extraction de jus.
4. Pour maximiser la quantité de jus, toujours ajoutez des fruits et légumes contenant beaucoup de jus comme des pommes, des poires...
5. 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.

### 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...)
2. 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.
3. Pour les aliments feuillus (épinards, feuilles de céleri...), stoppez et nettoyez l'appareil après 500 g d'aliments environ ; reprenez les opérations si nécessaire.
4. 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.
5. 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).
6. Plongez les aliments fibreux environ 30 minutes dans l'eau froide avant de les confier à l'appareil pour faciliter leur traitement.
7. 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.

## CONSEILS

- Utilisez modérément le poussoir, il sera utile pour faire descendre les aliments qui seraient coincés; toutefois, il fait descendre les aliments très vite dans l'appareil, ce qui peut minimiser l'extraction du jus des aliments.
- Le poussoir sera également 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 utilisés, 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 la bague-tamis doit être nettoyée. Stoppez l'appareil, débranchez-le et procédez au nettoyage.
- 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.

## PRÉPARER UN SORBET

Avec votre appareil vous est offert une bague-tamis 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 utilisant la bague-tamis pleine.
- Lorsque vous utilisez la bague-tamis 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 de la bague-tamis pour préparations glacées, jamais de glaçons.
- Comme lors de la préparation de jus, dénoyautez les aliments à noyaux et ôtez la peau qui n'est pas consommable.
- Ne pas réaliser de sorbet avec les bagues-tamis pour jus ou pour smoothie. Elles seraient immédiatement endommagées.

## PRÉPARER UN SMOOTHIE OU UN MILKSHAKE

- Si souhaité, mélangez vos fruits avec du lait (250 ml maximum). Pour une boisson glacée, vous pouvez au préalable congeler vos fruits pendant quelques heures (5-6 heures).
- Assemblez l'appareil comme indiqué au paragraphe « Montage » de cette notice, en utilisant la bague-tamis à gros trous.
- Mettez en marche l'appareil, et fermez le clapet du bec verseur.

- Déposez les aliments ou versez votre préparation (fruits/lait) dans la cheminée et laissez tourner 2 minutes environ.
- Vous pourrez ensuite ouvrir doucement le clapet du bec verseur et remplir votre verre d'un délicieux milkshake ou smoothie.

## 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 la bague-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, la bague-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.

### LA CHEMINÉE 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 À JUS 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 dénoyauter 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

- > 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 : JEM460

Puissance max : 150 W

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

Dimensions : L188mm x l 154mm x H503mm

Poids net : ~ 3.2Kg

## 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

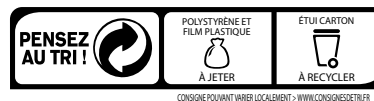
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



- 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.



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.



SIMÉO

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