

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION

SIMÉO

DALCQ SAS - Rue de Hainaut 86 – 6180 COURCELLES – Belgique
Email : support-be@lavafields.com – Site Internet : www.simeo.tm.fr
Tél : +32 71 12 14 88

ARB SAS - 8 rue Thomas Edison - 67450 MUNDOLSHEIM - France
Email : customer-support@lavafields.com - Site Internet : www.simeo.tm.fr
Tél : +33 3 88 18 66 18

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit,
certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
Avril 2024



**Presse-agrumes
JPA220**

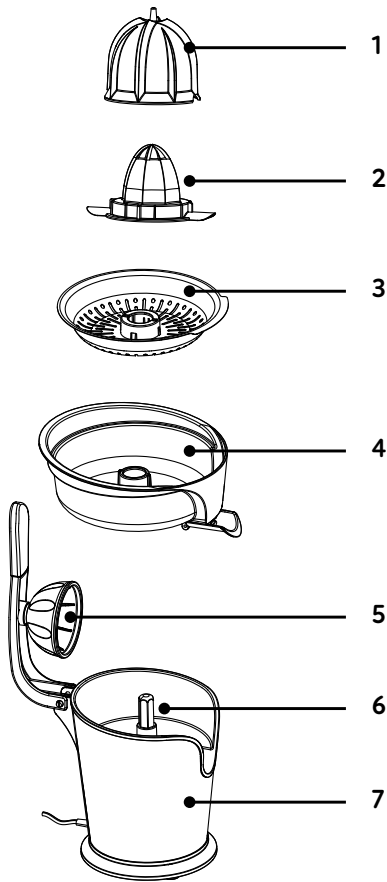
Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

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

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



- 1. Cône gros agrumes
- 2. Cône petits agrumes
- 3. Filtre inox
- 4. Cuve amovible
- 5. Dôme amovible
- 6. Axe d'entraînement
- 7. Corps de l'appareil

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.
- Déconnecter l'appareil de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner de graves blessures.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 10 minutes en continu
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. 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 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

Vinaigrette aux agrumes

½ pamplemousse

1 orange

1 citron vert

1 cuillère à café de sauce soja

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

- Pressez le jus de tous les agrumes.
- Émulsionnez le jus avec l'huile et la sauce soja. Salez et poivrez.
- Dégustez cette vinaigrette avec une salade de carottes pour un résultat rafraîchissant.

Mangue au jus d'agrumes épicé

(2 personnes)

1 mangue

1 orange

1 pamplemousse

1 citron vert

1 cuillère à soupe de miel

Menthe hachée

2 grains de cardamome verte

1 étoile de badiane

1 bâton de cannelle

Quelques grains de fenouil

Un peu de piment doux

- Pressez les agrumes. Versez le jus dans une casserole sur feu doux et faites-y fondre le miel.
- Ajoutez les épices et portez doucement à ébullition.
- Laissez quelques minutes à ébullition, puis éteignez le feu et laissez infuser durant 30 minutes.
- Ensuite, filtrez pour éliminer les épices.
- Détaillez la mangue en lamelles et versez sur les lamelles le jus d'agrumes épicé encore tiède. Laissez mariner au frais quelques heures.
- Servez avec une boule de glace miel-nougat ou yaourt.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. 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.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Avant montage et démontage
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge d'une intensité nominale

suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- 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.
- 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 laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Si l'appareil venait à prendre feu, le débrancher et le couvrir immédiatement avec un linge humide pour étouffer les flammes.
- 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 ne 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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Utiliser l'appareil exclusivement avec des agrumes.
- 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, au risque d'endommager l'appareil.

IDÉES RECETTES

Sucrées, salées, acidulées, vous trouverez ci-dessous quelques idées recettes pour exploiter toutes les possibilités de votre presse-agrumes.

Brochettes de gambas et St-Jacques aux agrumes

(4 personnes)

8 grosses gambas
8 St-Jacques
3 oranges
1 pamplemousse
1 citron vert
10 cl d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
Sel et poivre
50 g de sucre

- Préparez la marinade : mélangez le jus de 2 oranges, le sucre, le vinaigre de vin, le sel et le poivre.
- Placez les gambas entières ainsi que les St-Jacques dans la marinade et gardez au frais durant 1 heure en remuant de temps en temps.
- Prélevez un peu de zeste de chaque agrume et hachez-le finement puis pressez les agrumes.
- Dans un saladier, placez le zeste et le jus des agrumes, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et mélangez.
- Assaisonnez de sel et poivre.
- Préparez les brochettes en répartissant 2 gambas et 2 St-Jacques par pique. Faites griller au four ou au barbecue et servez chaud, accompagné de la sauce aux agrumes et de riz thaï.

- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable, est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir mis la cuve amovible et le tamis en place.
- Ne pas appuyer trop fort sur le cône durant l'extraction du jus, auquel cas l'appareil s'arrête.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil si la cuve, le filtre ou les cônes présentent des fissures.
- Éviter tout contact direct avec les parties mobiles lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne jamais laisser les cheveux longs, foulards, bijoux... pendre au-dessus de l'appareil en fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil sans avoir inséré la cuve, le filtre et le(s) cône(s).
- Ne jamais appuyer fortement ou avec insistance sur l'axe d'entraînement.
- Attendre que les pièces en rotation soient totalement arrêtées avant de les toucher.
- Débrancher l'appareil avant de retirer tout élément pouvant obstruer le bec verseur.

AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE

- Déballer l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée « Nettoyage et entretien » en page 9.

MONTAGE

1. Assurez-vous que l'appareil soit éteint et que la prise de courant soit débranchée avant de procéder aux opérations de montage.
2. Placez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur, puis positionnez la cuve amovible.
3. Insérez le filtre inox dans la cuve.
4. Choisissez le cône adapté aux agrumes que vous souhaitez presser : le gros cône est destiné aux gros agrumes tels que les pamplemousses, les oranges ou les pomelos. Le petit cône est prévu pour les petits agrumes comme les citrons, les citrons verts, les mandarines ou les clémentines.

☐ Note : Le petit cône est inséré dans le grand cône. Pour le dégager, appuyez fortement au-dessus des encoches latérales du gros cône.

☐ Note : Vous pourrez retirer le dôme en poussant fortement sur l'ergot rond noir situé sur le bras d'appui. Remettez le dôme en place en le poussant fortement jusqu'en butée, en veillant à bien aligner les ergots latéraux avec leurs découpes respectives.

UTILISATION

1. Relevez le bras d'appui.
2. Assurez-vous que le bec verseur soit rabattu vers le bas afin que le jus puisse s'écouler et placez un verre pour recueillir le jus.
3. Si vous voulez presser des agrumes de grande taille (oranges, pamplemousses...) conservez le grand cône sur le petit cône.
4. Si vous souhaitez presser des agrumes de petite taille (citrons, mandarines...) retirez le grand cône pour ne conserver que le petit cône.

☐ Note : Le petit cône est inséré dans le grand cône. Pour le dégager, appuyez fortement au-dessus des encoches latérales du gros cône.

5. Coupez les fruits sélectionnés en deux.

☐ Note : Certains agrumes tels que les citrons ont des extrémités bossues. Nous vous conseillons de les couper afin d'optimiser au maximum l'adhérence entre le dôme et le fruit.

6. Branchez le cordon d'alimentation.
7. Positionnez une moitié de fruit sur le cône et abaissez le bras. Le moteur s'actionne et l'extraction du jus démarre.
8. Appuyez continuellement mais sans forcer jusqu'à ce que l'intégralité de la pulpe du fruit soit pressée.
9. Une fois la quantité de jus obtenue, remontez le bec verseur pour stopper l'écoulement.

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.



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

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure telles que les joints,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que les cônes, le filtre inox, la cuve amovible et son bec verseur, l'axe d'entraînement, le dôme,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement :
 - pour la France : contactez le Service Relations Clientèles au +33 3 88 18 66 18 ou par email à customer-support@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à support-be@lavafields.com
 - visitez également le site internet de Siméo : www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le presse-agrumes soit branché. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
Le moteur cale durant l'utilisation.	Pression trop forte sur le fruit.	Appuyez moins fort sur le fruit.
Le jus ne s'écoule pas.	Le bec verseur est en position haute.	Abaissez le bec verseur.
	De la pulpe séchée obstrue le bec verseur.	Faites tremper la cuve amovible pour éliminer tous les résidus de pulpe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 100 W

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

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.

10. Débranchez le cordon d'alimentation et dégustez votre jus fraîchement pressé.

☐ Note : L'appareil s'arrête dès lors que vous cessez d'abaisser le bras d'appui.

☐ Note : Si vous souhaitez suspendre temporairement l'écoulement du jus (pour remplacer le verre...) remontez le bec verseur en position haute. Le jus est alors stocké dans la cuve jusqu'à ce que le bec verseur soit à nouveau abaissé.

⚠ Attention !

- Si vous pressez de grandes quantités de fruits, veillez à vider le filtre régulièrement afin d'éviter l'accumulation de pulpe et de pépins.
- Ne laissez pas la cuve déborder car cela empêcherait l'appareil de fonctionner normalement ou risquerait même de l'endommager.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarques

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché.
- Il est préférable de procéder au nettoyage dès la fin de l'utilisation de l'appareil ; le nettoyage en sera grandement facilité.
- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le bloc-moteur à l'eau courante.
- Le filtre inox est compatible lave-vaisselle. Positionnez-le dans le panier supérieur.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez l'ensemble des pièces sauf le bloc-moteur avec de l'eau savonneuse. Rincez-les et séchez-les correctement.
2. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et humide.

Nettoyage après utilisation

1. Rincez immédiatement toutes les pièces amovibles après leur démontage : l'axe d'entraînement, le dôme, le(s) cône(s), le filtre, la cuve et le bec verseur antigoutte.
2. Les parties amovibles mentionnées précédemment doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Un nettoyage approfondi des cônes et du filtre peut être effectué à l'aide d'une brosse douce pour éliminer les éventuelles fibres alimentaires.
4. Vérifiez que les cônes, le filtre et la cuve soient bien dépourvus de tout résidu. Au besoin, faites tremper ces éléments 10 minutes dans de l'eau chaude citronnée puis nettoyez-les à nouveau.
5. Nettoyez l'axe d'entraînement et le bloc-moteur avec un chiffon doux et légèrement humide.
6. Séchez parfaitement tous les éléments avant de procéder au remontage du produit.

⚠ Attention ! Ne jamais verser d'eau directement dans la cuve.

CONSEILS

- Préférez les agrumes frais qui sont plus savoureux et contiennent plus de jus et de vitamines.
- Pour extraire une quantité maximale de jus, roulez les agrumes sur une table ou un plan de travail en appuyant fermement avec la paume de la main avant de les couper en deux.
- Achetez des fruits fermes, à la peau lisse et exempte de taches.
- Pour obtenir une quantité optimale de jus, conservez vos agrumes à température ambiante.
- Dégustez le jus juste après l'avoir pressé. S'il est exposé à l'air durant trop longtemps, il va s'oxyder et perdre ses qualités gustatives et nutritionnelles.
- Ne conservez pas le jus dans un récipient en métal.
- Les agrumes produisent selon leur type, leur variété et la période de l'année des quantités variables de jus.

☐ Note : Le petit cône est inséré dans le grand cône. Pour le dégager, appuyez fortement au-dessus des encoches latérales du gros cône.