

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



MSV250



MSV350

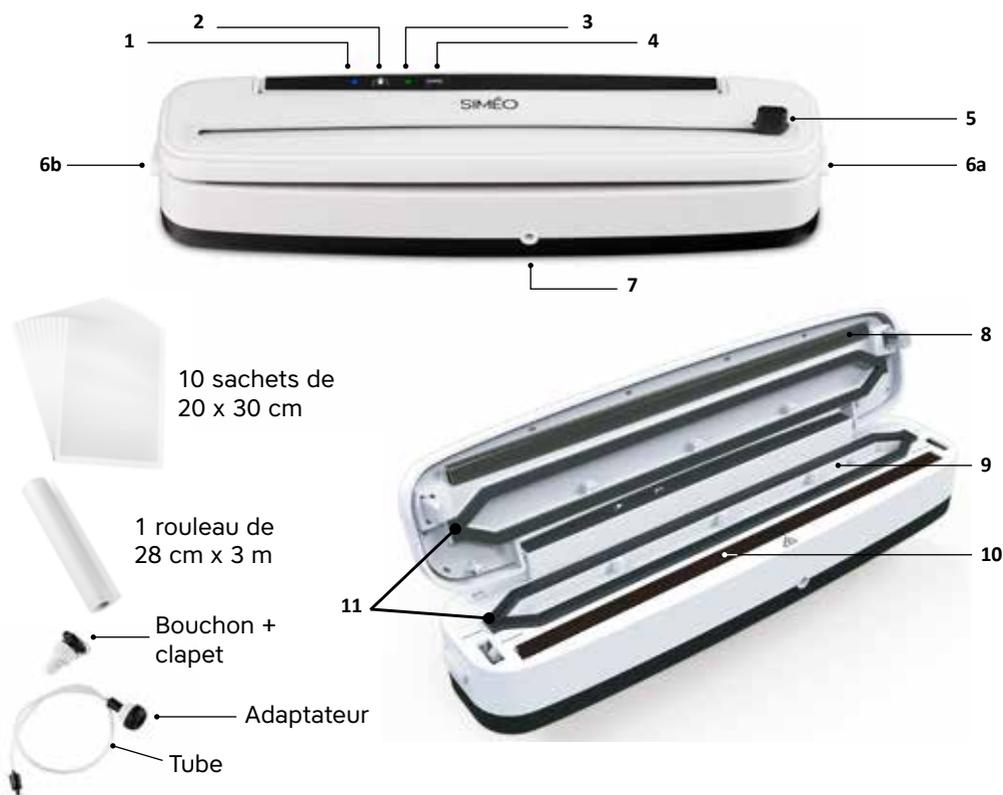
**Appareil de mise sous vide
MSV250/MSV350**

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. Voyant programme Mise sous vide | 7. Connecteur tube |
| 2. Bouton programme Mise sous vide | 8. Profil de scellement |
| 3. Voyant programme Soudure | 9. Logement de mise sous vide |
| 4. Bouton programme Soudure | 10. Bande de scellement |
| 5. Cutter | 11. Joints d'étanchéité |
| 6a } Boutons de déverrouillage | |
| 6b } du couvercle | |

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.
- 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.
- 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, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même ; toujours le confier à un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo. Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- . 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, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- . Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage » de la présente notice.
- . Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- . Une mauvaise manipulation de l'appareil entraîne un risque de blessure.

- . L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- . 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 en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- . 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 immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

• Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- S'il est laissé sans surveillance
- Après utilisation
- 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.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- 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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- La bande de scellement devient chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Ne pas la toucher et prendre garde aux risques de brûlure.
- Attendre environ 20 secondes entre 2 programmes.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 25 fois consécutives. Au-delà de 25 fois, laisser refroidir l'appareil 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ne pas mettre de boissons pétillantes sous vide.
- Dans le cas d'une utilisation intensive, l'appareil peut se mettre en sécurité surchauffe : débrancher l'appareil et le laisser refroidir 30 minutes avant de le réutiliser.
- Ne pas glisser des supports non compatibles (papier, sachets plastiques non dédiés).
- Les sachets et le rouleau fournis avec cet appareil sont compatibles pour une conservation au réfrigérateur ou au

congélateur et la cuisson basse température à moins de 80°C.

- N'utiliser que des rouleaux Siméo MSV910 adaptés au conditionnement sous vide et au soudage. L'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement ou pourrait s'endommager avec l'utilisation de sachets ou rouleaux non adaptés.
- Ne pas utiliser les sachets pour mettre sous vide des aliments ou préparations liquides.
- Au cas où durant la période de conservation le sachet gonflerait, les aliments enséchés ne doivent en aucun être consommés. Les jeter !
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- S'assurer que l'appareil soit à l'arrêt avant de débrancher le cordon d'alimentation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez 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 » en page 16.

PROGRAMMES

Programmes	Utilisation
	Permet d' <u>effectuer le vide</u> : - dans un sachet contenant un aliment solide, puis de le <u>souder</u> . - dans des bouteilles standards de 75 cl avec le bouchon fourni.
	Permet uniquement de <u>souder le sachet</u> .

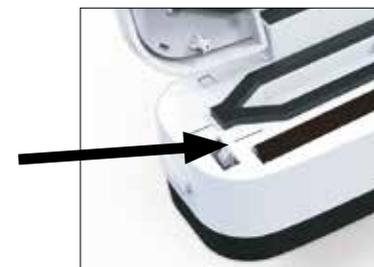
MISE EN SERVICE

1. Branchez le cordon d'alimentation.
2. Appuyez sur les 2 boutons de déverrouillage du couvercle si celui-ci n'est pas ouvert.
3. Assurez-vous que les joints d'étanchéité et le profil de scellement soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.

A. Création des sachets à partir d'un rouleau avec le programme « Soudure »

 Note : pour faciliter la mise en place du sachet lors de l'utilisation du programme « Mise sous vide », laissez un espace vide d'environ 10 cm entre les aliments et la bordure du sachet non soudé. Pensez à prendre en compte ce paramètre lors de la création des sachets.

1. Placez le cutter tout à droite de la fente.
2. Déroulez le rouleau à la longueur souhaitée et placez-le sur la fente au niveau du cutter.
Maintenez bien à plat la partie du rouleau se trouvant à côté cutter, puis faites glisser celui-ci vers la gauche jusqu'à l'autre bout de la fente. Le sachet est découpé.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Placez une des extrémités du sachet qui n'est pas encore soudé sur la bande de scellement. Vous pouvez prendre comme repère les 2 traits situés juste au-dessus de la bande de scellement.



5. Fermez le couvercle. Pour le verrouiller, placez vos mains de chaque côté de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à entendre le clic de fermeture. Les voyants bleu et vert des programmes « Mise sous vide »  et « Soudure »  s'éclairent.
6. Appuyez sur . Le voyant bleu s'éteint et le voyant vert clignote.
7. Une fois la soudure terminée, les 2 voyants bleu et vert sont à nouveau éclairés.
8. Ouvrez le couvercle à l'aide des 2 boutons de déverrouillage. Les 2 voyants s'éteignent.
9. Votre sachet est prêt.

📄 Note :

- Assurez-vous que la soudure soit toujours bien propre et sans plis.
- Les sachets et rouleaux sont pourvus d'une bande blanche permettant d'écrire des informations supplémentaires sur le contenu du sachet.

B. Programme « Mise sous vide » 📌

→ Mise sous vide dans des sachets

1. Placez les aliments dans un sachet en vous assurant de laisser un espace vide d'environ 10 cm entre les aliments et l'ouverture du sachet.
2. Déposez l'ouverture du sachet dans le logement de mise sous vide. Vous pouvez prendre comme repère les 2 traits situés de chaque côté du logement.



3. Fermez le couvercle. Pour le verrouiller, placez vos mains de chaque côté de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à entendre le clic de fermeture. Les voyants bleu et vert des programmes «mise sous vide 📌» et «soudure 🔪» s'éclairent.
4. Appuyez sur 📌. Le voyant vert s'éteint et le voyant bleu clignote pendant le cycle de mise sous vide.
Le cycle de soudure débute automatiquement ; le voyant bleu s'éclaire en continu et le voyant vert se met à clignoter.
5. Une fois la soudure terminée, les 2 voyants bleu et vert sont à nouveau éclairés en continu.
6. Ouvrez le couvercle à l'aide des 2 boutons de déverrouillage. Les 2 voyants s'éteignent.
Vous pouvez retirer le sachet.
7. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

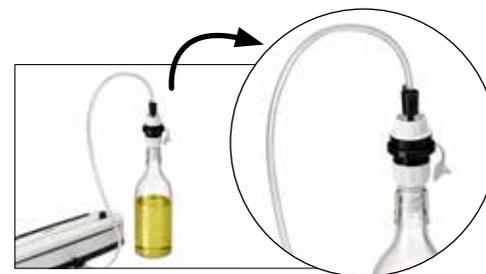
📄 Note : vous pouvez à tout moment arrêter le programme « Mise sous vide » en appuyant sur un des 2 boutons programme. Dans ce cas, les 2 voyants s'éclairent à nouveau en continu. Attendez environ 20 secondes avant de recommencer un nouveau programme.

⚠ Attention ! Les sachets ne sont pas adaptés aux aliments fragiles ou préparations liquides, type soupes ou marinades.

Nous vous conseillons d'utiliser les boîtes de conservation sous vide en verre Riviera-et-Bar PSV 960 et PSV 970. Vous trouverez l'ensemble des accessoires sur notre site www.accessoires-electromenager.fr

→ Mise sous vide des bouteilles

1. Assurez-vous que le couvercle de l'appareil soit correctement fermé et verrouillé.
2. Placez l'extrémité du tube dans le connecteur situé sur la face avant de l'appareil.
3. Positionnez l'adaptateur à l'autre extrémité du tube.
4. Fermez la bouteille à l'aide du bouchon fourni, retirez le clapet de fermeture de ce dernier et placez-y l'adaptateur.



5. Appuyez sur 📌. Le voyant vert s'éteint et le voyant bleu clignote pendant le cycle de mise sous vide.
6. Une fois la mise sous vide terminée, les 2 voyants bleu et vert sont à nouveau éclairés en continu.
7. Retirez l'adaptateur en vous assurant de laisser le bouchon sur la bouteille. Refermez immédiatement le bouchon à l'aide du clapet.
8. En fin d'utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

📄 Note : vous pouvez à tout moment arrêter le programme « Mise sous vide » en appuyant sur un des 2 boutons programme. Dans ce cas, les 2 voyants s'éclairent à nouveau en continu.

⚠ Attention ! Vous ne devez en aucun cas mettre sous vide des boissons pétillantes.

MODE VEILLE

- Dans un souci d'économie d'énergie, votre appareil est équipé d'un mode veille. Au bout de 12 minutes de non-utilisation, l'appareil bascule en mode veille ; tous les voyants s'éteignent.
- Pour sortir de ce mode, appuyez sur l'un des boutons.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, il doit être débranché.

SÉCURITÉ SURCHAUFFE

- L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, trop de programmes ont été lancés consécutivement ou si le temps d'attente entre 2 programmes n'est pas respecté.
- Dans ce cas, l'appareil ne démarrera pas lors du lancement du programme et le voyant bleu clignotera rapidement.
- Débranchez et laissez complètement refroidir l'appareil pendant au minimum 30 minutes avant de le réutiliser.

CONSEILS D'UTILISATION

A. Pourquoi emballer sous vide ?

L'emballage sous vide permet une conservation optimale des aliments.

En effet, en retirant une grande partie de l'air, l'oxydation qui altère la qualité et le goût des aliments s'en trouve considérablement réduite.

De plus, il ralentit également le développement des micro-organismes.

La durée de vie des aliments conservés sous vide est ainsi prolongée, de 3 à 5 fois en comparaison à une conservation dans des conditions normales. Les saveurs et vitamines sont préservées.

Les conditions d'hygiène et sanitaires de votre réfrigérateur ou du lieu de stockage sont aussi maintenues dans de meilleures conditions.

Lieu de conservation	Type d'aliments	Temps de conservation STANDARD	Temps de conservation SOUS VIDE
Dans un endroit sec à l'abri de la lumière	Pain	2 à 3 jours	5 à 7 jours
	Petits fours	4 à 6 mois	10 mois
	Riz / Pâtes	5 à 6 mois	10 mois
	Café / Thé	2 à 3 mois	10 mois
Réfrigérateur	Gibier	2 à 3 jours	6 à 7 jours
	Bœuf	3 à 4 jours	6 à 8 jours
	Volaille	2 à 3 jours	5 à 7 jours
	Poisson	1 à 2 jours	3 à 4 jours
	Fromage à pâte dure	15 à 20 jours	30 à 50 jours
	Légumes crus	5 jours	10 à 15 jours
	Fruits frais	3 à 7 jours	10 à 15 jours
	Entremets sucrés	5 jours	10 à 15 jours
	Soupe	2 à 3 jours	5 à 10 jours
	Viandes cuisinées	2 à 3 jours	5 à 10 jours
Congélateur	Viande	6 mois	18 à 24 mois
	Viande hachée	4 mois	10 mois
	Volaille	6 mois	18 à 24 mois
	Poisson	6 mois	10 à 15 mois
	Légumes	8 à 10 mois	18 à 24 mois
	Fruits	6 à 12 mois	18 à 24 mois
	Pâtisserie	6 à 12 mois	18 à 24 mois

 Attention ! L'emballage sous vide ne remplace pas la conservation au réfrigérateur ou au congélateur. Tout aliment devant être mis au réfrigérateur ou au congélateur le sera également après sa mise sous vide.

 Attention ! Pour une conservation plus longue de vos aliments sous vide, nous vous recommandons de les placer au congélateur. Après décongélation, veillez à conserver les aliments au réfrigérateur. Ne recongelez pas les aliments décongelés.

 Attention ! Ne décongelez pas les aliments à température ambiante afin de limiter tout risque de développement microbien. Décongelez-les toujours au réfrigérateur ou au micro-ondes. Reportez-vous à la rubrique « Décongélation et réchauffage d'aliments sous vide » en page 16.

B. Conseils de préparation des aliments

Viandes et poissons

Nous vous conseillons de placer les viandes et poissons 1 à 2 heures au congélateur avant de procéder à la mise sous vide, afin de conserver les jus et la forme des pièces.

Légumes

Afin de préserver leur aspect (couleur et texture) et leur goût, veillez à blanchir les légumes et à les sécher correctement avant de les emballer sous vide.

Légumes	Durée de blanchiment
Asperge	4 minutes
Brocoli	3 minutes
Carotte entière	5 minutes
Carotte en rondelles	3 minutes
Chou de Bruxelles, Chou-fleur	3 minutes
Courgette	3 minutes
Haricot vert	3 minutes
Petits pois	1 minute 30
Pomme de terre nouvelle	3 à 5 minutes

- En raison des gaz qu'ils produisent, les légumes types pommes de terre, crucifères (chou de Bruxelles, chou-fleur, brocoli, navet...) doivent être conservés au congélateur une fois blanchis et mis sous vide. S'ils ne sont pas placés au congélateur, les sachets ne doivent pas être scellés.
- Les champignons, les oignons et l'ail ne doivent en aucun cas être emballés sous vide. Des bactéries risqueraient de s'y développer.

Fruits

Nous vous conseillons de congeler les fruits avant de les mettre sous vide. Pour cela, placez-les 1 à 2 heures au congélateur avant de procéder à la mise sous vide. Assurez-vous de bien séparer les fruits au moment de la précongélation afin qu'ils ne soient pas agglutinés. Une fois pré-congelés, procédez à la mise sous vide puis congeler les fruits.

Fromages

L'emballage sous vide permet de préserver la fraîcheur du fromage. Toutefois, il ne convient pas à tous les types de fromages. Les fromages cendrés, les fromages à pâte molle et les fromages à croûte fleurie se conservent moins bien lorsqu'ils sont privés d'air.

Aliments en poudre

Assurez-vous que les aliments en poudre ne soient pas aspirés par votre appareil au moment de la mise sous vide. Pour cela, placez un papier essuie-tout au niveau de l'ouverture du sachet.

Aliments liquides

- Vous ne devez en aucun cas mettre des aliments liquides (type soupe, sauce...) sous vide à l'aide des sachets. Vous devez au préalable les congeler puis les mettre sous vide avant de les placer à nouveau au congélateur.
- Vous pouvez mettre sous vide des aliments liquides ou des boissons non pétillantes en les plaçant au préalable dans une bouteille standard de 75 cl. Pour les instructions d'utilisation, reportez-vous à la rubrique « Mise sous vide des bouteilles » en page 11.
- Vous pouvez également utiliser les boîtes sous vide en verre Riviera-et-Bar, vendues séparément en accessoires.

Produits non alimentaires

Vous avez également la possibilité d'emballer des produits non alimentaires sous vide :

- pour les protéger de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité
- pour les protéger contre les salissures, moisissures
- pour optimiser le transport et le stockage grâce à son emballage compacté

C. Décongélation et réchauffage d'aliments sous vide

 Attention ! Ne décongelez pas les aliments à température ambiante afin de limiter tout risque de développement microbien. Décongelez-les toujours au réfrigérateur ou au micro-ondes.

Décongélation au micro-ondes

- Percez des trous ou coupez le coin du sachet avant de le poser dans un plat.
- Placez ce dernier au micro-ondes.
- Prenez garde au risque de brûlure en sortant le plat du micro-ondes et en manipulant ensuite le sachet et les aliments.

Réchauffage à l'eau chaude

Pour réchauffer des aliments sous vide, vous pouvez aussi placer le sachet dans de l'eau chaude à moins de 80 °C.

NETTOYAGE

 Attention !

- . Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- . N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- . N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Lavez le bouchon à l'eau chaude savonneuse et une éponge. Rincez-le et essuyez-le correctement.

2. Essuyez les joints d'étanchéité, le profil de scellement, le tube, l'adaptateur, l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.

 Note : les joints d'étanchéité et le profil de scellement peuvent se retirer de l'appareil si besoin.

- . Pour optimiser leur durée de vie, nous vous conseillons cependant de ne pas retirer les joints d'étanchéité s'il n'est pas nécessaire.
- . Pour les réinstaller dans l'appareil, appuyez tout d'abord sur les 2 extrémités afin de les positionner correctement, puis appuyez sur les côtés en commençant par le milieu et en revenant petit à petit vers les angles.
- . Assurez-vous que les joints soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

- Fermez le couvercle mais ne le verrouillez pas.
- Rangez votre appareil de mise sous vide dans un endroit sec et propre.



Attention ! Ne verrouillez jamais le couvercle lors du rangement. La durée de vie des joints d'étanchéité se réduirait.

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, telles que les joints d'étanchéité, le profil de scellement, le rouleau, les sachets, le bouchon, le tube, l'adaptateur,
 - l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
 - 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, contacter le Service Relations Clientèles de Siméo au 03 89 08 33 58 ou visitez le site internet www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.
- 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 100 W

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.

NOTA

La garantie 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.

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.

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.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
Les voyants sont éteints.	Le cordon d'alimentation est mal branché.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil. Vérifiez que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
	Le couvercle n'est pas verrouillé.	Pour verrouiller le couvercle, placez vos mains de chaque côté de l'appareil et appuyez fermement jusqu'à entendre le clic de fermeture.
La pompe à vide fonctionne de manière audible mais le sachet n'est pas mis sous vide.	Le sachet n'est pas inséré correctement.	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le logement de mise sous vide. Pour vous aider, référez-vous aux 2 traits situés de part et d'autre du logement.
	Le sachet n'est pas correctement scellé.	Vérifiez que les bordures du sachet soient correctement soudées et ne présentent aucun pli.
	L'ouverture du sachet ne se trouve pas dans le logement de mise sous vide.	Positionnez correctement l'ouverture du sachet dans le logement de mise sous vide.
	Les joints d'étanchéité ne sont pas en place.	Assurez-vous que les joints d'étanchéité supérieur et inférieur soient parfaitement installés à plat dans leur logement dédié.

Anomalies de fonctionnement	Causes	Solutions
De l'air pénètre dans le sachet alors qu'il a été mis sous vide.	Le sachet est troué.	Remplacez le sachet.
	Le sachet n'est pas correctement scellé.	Vérifiez que toutes les bordures du sachet soient correctement soudées et ne présentent aucun pli. S'il y a du liquide dans le sachet, celui-ci ne se soudera pas correctement. Retirez le liquide et assurez-vous que la bordure intérieure du sachet soit bien sèche.
Le programme ne démarre pas.	L'appareil est en sécurité surchauffe.	Reportez-vous à la rubrique « Sécurité surchauffe » en page 12.

IDÉES RECETTES

Nous vous conseillons de mettre immédiatement sous vide une fois la préparation terminée.

Marinade pour filets de poulet

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 c. à café de sel
- Poivre
- 1 c. à café de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail écrasée
- Zeste de citron

Mélangez les ingrédients et badigeonnez les filets de poulet. Mettez sous vide et réservez 1 h avant cuisson.

Marinade sèche pour viande

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café d'ail en poudre
- 2 c. à café de piment de Cayenne
- 2 c. à café d'herbes fines
- 2 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de poivre

Mélangez les ingrédients et appliquez sur la viande (travers de porc, brochettes, poulet...). Mettez sous vide et réservez 1 h avant cuisson.

Marinade sèche pour filet mignon ou volaille

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe de paprika
- 2 c. à café de poudre d'ail
- 2 c. à café de poudre d'oignons
- 1 c. à café de fleur de sel
- 1/2 c. à café d'origan moulu

Mélangez les ingrédients et appliquez sur le filet mignon ou la volaille. Mettez sous vide et réservez 1 h avant cuisson.

Marinade sèche orientale pour bifteck d'ailou

Ingrédients pour 4 personnes

- 60 g de persil haché
- 2 c. à soupe de ras-el-hanout ou d'épices à couscous
- 2 c. à soupe de zeste de citron
- 1 c. à soupe de paprika
- 2 c. à café de cumin
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de sel

Mélangez les ingrédients et frottez les biftecks avec la marinade. Mettez sous vide et réservez 1 h avant cuisson.

Marinade sèche pour thon ou saumon

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1 c. à soupe de graines d'aneth
- 1 c. à soupe de poivre rose
- 1 c. à soupe de gros sel
- 2 c. à soupe de genièvre
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe de poudre d'oignon

Broyez grossièrement au mortier les épices sauf le sel. Mélangez le tout et appliquez sur le poisson. Mettez sous vide et réservez 1 h avant cuisson.

SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67 450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@arb-sas.fr

Service consommateur 03 89 08 33 58