

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION

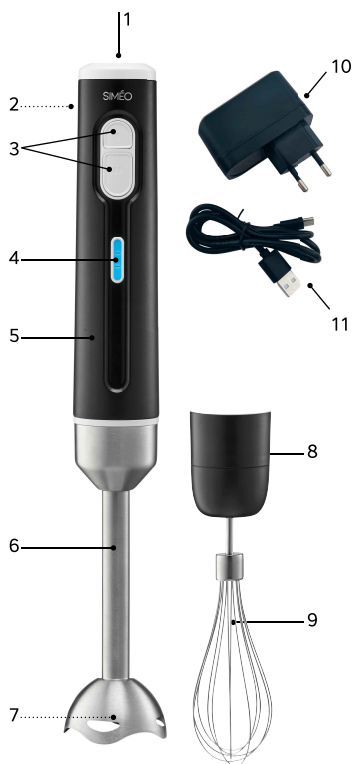


Pied mixer sans fil PMN550

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.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



1. Bouton de sécurité
2. Connecteur câble USB C (à l'arrière)
3. Boutons de vitesse I et II
4. Indicateur de niveau de charge de la batterie
5. Bloc-moteur
6. Pied mixeur inox
7. Couteau 2 lames crantées inox
8. Bloc régulateur (amovible)
9. Fouet ballon inox
10. Chargeur (bloc d'alimentation amovible)
11. Câble USB C (câble souple externe)

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

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.

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Cet appareil est équipé d'un câble USB spécifique et d'une alimentation basse tension. Ne démonter et ne remplacer aucune des pièces, car il y a un risque de court-circuit électrique.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.

- Pour éviter les risques d'électrocution, ne jamais immerger le bloc-moteur, le chargeur et le câble USB dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne jamais laisser le câble USB pendre du bord de la table ou du plan de travail.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 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.
- Garder l'appareil, son chargeur et son câble USB hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Pour optimiser la durée de vie de votre appareil, ne pas le faire fonctionner

plus de 1 minute en continu.
Ne pas traiter d'aliments durs ou fermes plus de 15 secondes en continu.

- Pour les réglages de vitesse et les durées de fonctionnement, se reporter au « Tableau indicatif de préparations » de la présente notice.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage. Porter des gants lors du maniement et du nettoyage des couteaux.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement. Toute mauvaise manipulation de l'appareil peut entraîner des blessures graves.
- Attendre l'arrêt complet de l'appareil avant de sortir l'accessoire du récipient.

- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Prendre garde aux risques de projections lors du mixage d'aliments chauds.
- La batterie doit être retirée de l'appareil avant que celui-ci ne soit mis au rebut.
- L'appareil doit être déconnecté du réseau d'alimentation lorsqu'on retire la batterie.
- La batterie doit être éliminée de façon sûre.
- MISE EN GARDE : pour recharger la batterie, n'utiliser que le bloc d'alimentation amovible fourni avec cet appareil.
- N'utiliser l'appareil qu'avec le chargeur fourni  DZ012ELU050200V.
- ☑ Note :  Ce logo signifie bloc d'alimentation/chargeur.
- Cet appareil contient des batteries qui ne peuvent être remplacées que par des personnes qualifiées.

- Le câble souple externe de ce bloc d'alimentation amovible ne peut pas être remplacé; en cas d'endommagement du cordon, il convient de mettre le bloc d'alimentation amovible au rebut.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.
- Ne jamais surcharger 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 et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- 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 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 de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique.
- S'assurer avant chaque charge que le câble USB et le chargeur sont en parfait état.
- 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 tirer sur le câble USB 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 câble n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire (aliments solides ou liquides).
- Toujours veiller à ôter les noyaux des fruits.
- 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.
- Durant l'utilisation de l'appareil, ne jamais introduire d'objet (type fourchette, cuillère, couteau, spatule...) dans la préparation et dans les bols.
- Tenir éloignés les cheveux et les vêtements, pour ne pas risquer des blessures graves ou d'endommager l'appareil.
- Les lames du pied mixer sont très tranchantes. Les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure : ne pas les aiguiser.
- Si l'appareil se bloque en cours d'utilisation, stopper immédiatement le fonctionnement en relâchant le bouton de vitesse. Retirer l'excédent de nourriture, laisser refroidir l'appareil et recommencer l'utilisation en veillant à moins charger l'appareil.

- Vérifier que tous les éléments soient correctement mis en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Toujours attendre l'arrêt complet du moteur avant d'enlever l'accessoire du récipient.
- Ne placer aucun élément de l'appareil au congélateur ni au micro-ondes.
- Laisser refroidir l'appareil après chaque utilisation.
- 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 pas tirer, vriller ou tordre fortement le câble USB.
- Si de l'eau devait s'introduire dans le bloc-moteur, laisser 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 entraver les systèmes de sécurité.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Débrancher le chargeur et le câble USB 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 SIMÉO. SIMÉO décline toute responsabilité en cas d'intervention d'un personnel non agréé, une intervention non agréée rend la garantie caduque.

CHARGE

L'indicateur du niveau de charge est composé de 3 voyants. Pendant l'utilisation de l'appareil :

- **3 voyants éclairés** : capacité de la batterie de 66 % à 100 %
 - **2 voyants éclairés** : capacité de la batterie de 33 % à 65 %
 - **1 voyant éclairé** : capacité de la batterie de 20 % à 32 %
 - **si le dernier voyant clignote** : capacité de la batterie à moins de 20 % ; il est nécessaire de la recharger
- Nous vous conseillons de charger complètement l'appareil pour la première utilisation.
 - La température idéale pour la charge de l'appareil se situe entre 15 °C et 35 °C.
 - Assurez-vous que l'appareil soit sur une surface plane.
 - Ouvrez la protection silicone du connecteur situé sur le bloc-moteur et insérez-y le connecteur micro-USB du câble fourni.
 - Insérez le connecteur USB standard à la prise USB fournie et branchez sur une prise secteur.
 - La charge débute automatiquement :
 - **les 3 voyants clignent** : la batterie est chargée à moins de 33 %
 - **2 voyants clignent et 1 voyant est éclairé en continu** : la batterie est chargée de 33 % à 65 %
 - **1 voyant clignote et 2 voyants sont éclairés en continu** : la batterie est chargée de 66 % à 99 %
 - **les 3 voyants sont éclairés en continu** : la batterie est chargée à plus de 99 %
 - Lorsque la charge est terminée, les voyants s'arrêtent de clignoter.
 - La charge sera complète en 5 heures environ.

- L'appareil ne fonctionne pas s'il est branché.
- Assurez-vous de bien remettre en place la protection silicone au niveau du connecteur une fois le câble retiré.
- La durée d'utilisation, suite à une charge complète, est d'environ 8 à 10 cycles.
- En cas de non-utilisation prolongée, nous vous recommandons de charger l'appareil tous les 3 mois afin d'optimiser sa durée de vie.

UTILISATION

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
 - Nettoyez l'appareil comme indiqué dans la rubrique « Nettoyage et entretien ».
 - Placez votre préparation dans un récipient non fragile suffisamment grand. Ne remplissez jamais votre récipient à plus de la moitié.
Le pied mixeur doit toujours être utilisé avec des ingrédients en partie liquides.
 - Emboîtez le bloc-moteur et l'accessoire sélectionné (pied mixeur ou fouet ballon) et tournez le bloc-moteur dans le sens horaire jusqu'en butée.
- ☒ **Note :** pour utiliser le fouet, emboîtez toujours correctement le fouet dans leur bloc régulateur jusqu'en butée que vous emboîterez ensuite dans le bloc moteur.
- Assurez-vous que le récipient soit sur une surface plane et stable. Placez l'accessoire bien à la verticale dans la préparation. Déverrouillez la sécurité en appuyant sur le bouton de sécurité (🔒) ; les voyants s'éclairent quelques secondes, vous indiquant que l'appareil est prêt pour utilisation.

- Dans un délai de 3 secondes, appuyez en continu sur le bouton de vitesse I ou II pour faire fonctionner l'appareil.
Si vous n'avez pas appuyé sur le bouton de vitesse dans un délai de 3 secondes, la sécurité se verrouille.
Pour la vitesse et les durées de préparation, référez-vous à la rubrique « Tableau indicatif de préparations ».
- Lorsque la préparation est homogène, relâchez le bouton de vitesse et attendez l'arrêt complet avant de sortir l'accessoire du récipient.
- Récupérez votre préparation.

☑ Note : Si des aliments venaient à se figer autour de l'accessoire utilisé, arrêtez l'appareil et attendez l'arrêt complet de l'accessoire. Sortez ce dernier de la préparation et aidez-vous d'une spatule pour dégager les aliments. Les lames des couteaux étant très tranchantes, n'utilisez jamais vos doigts pour libérer le couteau.

Accessoires	Spécificités	Recommandations importantes
Pied mixeur	Idéal pour la préparation de potages, soupes chaudes et froides (gaspacho), bouillons, sauces chaudes (tomates...), repas nourrissons, houmous, cocktails, milkshakes... Le pied mixeur étant entièrement en inox, vous pouvez traiter les aliments chauds directement dans une casserole, facilitant ainsi la préparation des soupes ! Retirez la casserole du feu au préalable et évitez de racler les parois et le fond de votre récipient avec le pied.	Ne faites pas fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu. Attendez 5 minutes avant de continuer l'opération. Veillez à ne pas mixer directement dans les casseroles revêtues de revêtement anti-adhésif. Le contact de l'inox pourrait endommager le revêtement, rendant inutilisables les casseroles.
Fouet ballon	Idéal pour la préparation de crème fouettée, blancs en neige, préparations pâtisseries prêtes à l'emploi...	Ne faites pas fonctionner le fouet plus de 1 minute en continu. Attendez 5 minutes avant de continuer l'opération.

CONSEILS

- Pour un résultat optimal, coupez les aliments de façon uniforme avant de les traiter.
- Pour préparer les soupes, chauffez au préalable tous les ingrédients liquides : la préparation en sera d'autant plus homogène !
- Pour un mixage homogène avec le pied mixeur, effectuez un mouvement de haut en bas dans la préparation, sans extraire le pied de la préparation.
- Pour réussir au mieux la préparation des blancs en neige ou de crème fouettée, nous vous recommandons d'utiliser la vitesse maximale.
- Pour une efficacité renforcée avec le fouet, inclinez-le très légèrement et déplacez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.

TABLEAU INDICATIF DE PRÉPARATIONS

Les durées de fonctionnement sont données à titre indicatif et dépendent de vos ingrédients et du type de préparation.

Liste non exhaustive ; pour les aliments non indiqués, référez-vous au type d'aliment et à leur dureté pour comparer.

	Type d'aliments	Quantité maximale	Durée / Vitesse	Taille de découpe maximum
Pied mixeur	Soupes de légumes bouillis (pommes de terre, oignons, carottes...)	Quantités libres, ne pas dépasser la moitié du récipient sélectionné pour le mixage.	1 minute Vitesse II par impulsions	3 cm
	Eau - bouillons		1 minute	
	Cocktails, milkshake		1 minute	
	Sauces (tomates cuites)		1 minute Vitesse II	Coupées en 2
Fouet	Blancs d'œufs en neige	Quantités libres, ne pas dépasser la moitié du récipient sélectionné pour le mixage.	1 minute Vitesse II	
	Crème fouettée		1 minute Vitesse II	



SÉCURITÉ SURCHAUFFE

L'appareil est équipé d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche si, par mégarde, vous faites fonctionner le moteur en continu plus de 1 minute. Dans ce cas, il s'arrête automatiquement de fonctionner.

Attendez au moins 5 minutes avant de réutiliser l'appareil.

SÉCURITÉ SURCHARGE

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité surcharge si la quantité d'ingrédients à traiter est trop importante. Dans ce cas, les voyants clignotent 5 fois puis l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.

Réduisez la quantité d'ingrédients dans le récipient et attendez au moins 15 minutes avant de réutiliser l'appareil.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments.

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- Assurez-vous que la protection



silicone soit correctement positionnée au niveau du connecteur. Celui-ci ne doit en aucun cas être exposé à l'humidité.

- N'immergez en aucun cas le bloc-moteur, le câble USB et le chargeur dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Ne les passez jamais directement sous l'eau courante.
- Le fouet ballon (sans le bloc-régulateur) est compatible lave-vaisselle (panier du haut).
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. À la fin de la préparation ou entre deux opérations, plongez l'extrémité du pied mixeur ou du fouet verticalement dans

un récipient d'eau et faites fonctionner l'appareil durant 10 secondes. Cette opération rapide vous permet d'avoir un appareil toujours prêt à l'emploi !

2. Retirez l'accessoire en tournant le bloc-moteur dans le sens antihoraire. Désolidarisez également le fouet du bloc-régulateur en le tirant.

Lavez le fouet et la partie active extérieure du pied mixeur avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez et essuyez-les soigneusement.

3. Passez une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse sur le bloc-régulateur du fouet. Rincez et essuyez soigneusement.

4. Nettoyez le bloc-moteur avec un chiffon doux et très légèrement humide. Essuyez-le soigneusement.

5. Avant de remonter l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient parfaitement sèches.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas chargé.	Chargez l'appareil.
	L'appareil ne fonctionne pas s'il est branché.	Débranchez l'appareil.
	La sécurité est verrouillée.	Appuyez sur le bouton de sécurité (B) puis dans un délai de 3 secondes, sur le bouton de vitesse.

Anomalies	Causes	Solutions
Les aliments ne sont pas correctement mixés.	Le volume d'ingrédients est trop élevé.	Réduisez la quantité d'ingrédients dans le récipient.
	Il n'y a pas assez de liquide dans la préparation.	Ajoutez des ingrédients liquides.
	Les aliments n'ont pas été coupés aux bonnes dimensions.	Découpez vos aliments en plus petits morceaux. Référez-vous au tableau indicatif de préparations pour la dimension des aliments à mettre dans le récipient.
L'appareil s'arrête de fonctionner pendant l'utilisation.	L'appareil est en sécurité surcharge. La quantité d'ingrédients à traiter est trop importante.	Référez-vous à la rubrique « Sécurité surcharge » en page 17.
	L'appareil est en sécurité surchauffe.	Référez-vous à la rubrique « Sécurité surchauffe » en page 17.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

3 batteries 2000 mAh Lithium-Ion

Puissance : 200 W

Tension batterie : 12 V

Tension chargeur : 5 V 2 A

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.

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, tels que le bloc-moteur, le pied mixeur, le fouet ballon, le bloc régulateur, le câble USB, le chargeur,
 - 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 remplacés 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.

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.

Cet appareil contient des batteries Li-Ion rechargeables. En fin de vie, ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Vous pouvez le déposer dans un point de collecte de votre ville selon le pays.

Les piles ne doivent pas être jetées aux ordures ménagères. Vous devez rapporter vos piles usagées aux points de collecte appropriés pour son recyclage ou tout point de vente en mesure de récupérer les piles dans le respect de la législation en vigueur. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRI.FR



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.

RECETTES

Note : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Mayonnaise

Pour 6 personnes – Pied mixeur

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

1. Disposez les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre dans un récipient.
2. Placez le pied mixeur au fond du récipient, bien à la verticale, puis mettez-le en marche et mélangez environ 20 secondes en Vitesse II.
3. Continuez de mélanger tout en incorporant petit à petit l'huile, jusqu'à ce que le mélange épaississe et que vous obteniez la quantité désirée. Pour un résultat optimal, faites des mouvements légers en montant le pied mixeur très progressivement vers le haut du récipient durant le mixage, sans le sortir de la préparation.

Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Sauce Cocktail

Pour 4 personnes – Pied mixeur

- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 130 ml de ketchup
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 gouttes de Tabasco®
- 1 cuillère à soupe de cognac
- Sel et poivre

1. À l'aide du pied mixeur (vitesse II), préparez tout d'abord la base mayonnaise avec le jaune d'œuf, l'huile de tournesol et la moutarde (voir recette de la mayonnaise).
2. Ajoutez le ketchup, la crème fraîche, le jus de citron, le Tabasco®, le cognac puis mélangez à l'aide du pied mixeur.
3. Salez et poivrez à votre convenance.

Sauce Tartare

Pour 6 personnes – Pied mixeur

- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Huile de tournesol
- Fines herbes : estragon, persil, ciboulette, cerfeuil
- 1 échalote
- Sel et poivre

- 
1. À l'aide du pied mixeur (vitesse II), préparez tout d'abord la base mayonnaise avec les jaunes d'œuf et l'huile de tournesol (voir recette de la mayonnaise).
 2. Ajoutez le vinaigre.
 3. Ciselez l'échalote en petits dés, ainsi que les herbes.
 4. Ajoutez le tout à la mayonnaise et mélangez.

Note : tous les ingrédients doivent être à température ambiante.

Sauce Merlot

Pour 4 personnes – Fouet ballon

- 2 oignons
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de poudre de fond de veau (ou fond de volaille)
 - 50 cl de Merlot
 - 80 g de beurre en morceaux
 - 5 cl d'eau
 - Sel et poivre
- 
- 

1. Épluchez et hachez grossièrement les oignons.
2. Placez-les dans une casserole et rajoutez-y l'huile d'olive. Faites chauffer à feu doux, sans colorer.
3. Ajoutez le Merlot et portez à ébullition, jusqu'à faire réduire la préparation de moitié.
4. Ajoutez le fond de veau (ou de volaille) et 5 cl d'eau. Laissez cuire quelques instants, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Baissez le feu.
5. À l'aide du fouet, en vitesse I, ajoutez le beurre, sans refaire bouillir.

6. Maintenez la sauce à feu très doux, jusqu'au moment de servir.

Note : cette sauce accompagne parfaitement les poissons blancs et le saumon.

Velouté de champignons aux noisettes

Pour 4 personnes – Pied mixeur

- 400 g de champignons (cèpes, pleurotes, trompettes de la mort...)
- 1 échalote
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de marjolaine
- 500 ml de bouillon de volaille
- 50 g de noisettes entières
- 4 carrés de fromage frais
- Sel et poivre

1. Coupez les champignons en lamelles.
2. Épluchez l'échalote, coupez-la en 4 et hachez-la grossièrement.
3. Faites chauffer le bouillon de volaille et la marjolaine.
4. Dans une sauteuse, versez l'huile d'olive, faites revenir l'échalote puis ajoutez les champignons.
Laissez cuire 5 minutes.
5. Retirez la marjolaine et versez le bouillon ainsi que le jus de citron sur les champignons.
6. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
7. Faites revenir les noisettes dans une poêle puis hachez-les dans un hachoir. Réservez dans un bol.

- 
8. Versez les champignons ainsi que le jus de cuisson dans un grand récipient (la préparation ne doit pas dépasser la moitié du récipient). Ajoutez le fromage. Assaisonnez à votre convenance et mixez le velouté avec le pied mixeur en vitesse II (attention, prenez garde à ne pas faire fonctionner le pied mixeur plus de 1 minute en continu).
 9. Servez la soupe dans des bols et saupoudrez de noisettes grillées.

Velouté de poireaux

Pour 4 personnes – Pied mixeur

- 600 ml de bouillon de volaille
 - 500 g de blancs de poireaux
 - 100 g de pommes de terre
 - 30 g de beurre
 - 200 ml de crème liquide
 - Sel et poivre
- 
- 

1. Émincez les blancs de poireaux.
2. Épluchez les pommes de terre et taillez-les en cubes.
3. Chauffez le beurre dans une cocotte et faites-y revenir les légumes.
4. Recouvrez de bouillon, portez à ébullition et laissez cuire environ 20 minutes.
5. Versez les légumes ainsi que le jus de cuisson dans un récipient suffisamment haut, assaisonnez et mixez en vitesse II jusqu'à obtenir la consistance désirée.
6. Ajoutez la crème liquide.
7. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement et répartissez dans des assiettes.



Meringues

Pour 6 personnes – Fouet ballon

- 4 blancs d'œuf
- 250 g de sucre
- 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 90 °C (Th. 3).
2. Placez les blancs d'œufs dans un récipient et ajoutez-y une pincée de sel pour qu'ils montent plus vite.
3. Commencez à battre les blancs en neige à l'aide du fouet ballon en vitesse II.
4. Lorsque la préparation est mousseuse, ajoutez la moitié du sucre (125g). Une fois qu'ils sont fermes, incorporez le reste du sucre et mélangez délicatement.
5. Disposez une feuille de papier cuisson sur la plaque du four et à l'aide d'une poche à douille, déposez-y la préparation en petits tas en veillant à les écarter suffisamment.
6. Laissez cuire 1h15 à 90 °C ; l'intérieur de la meringue est moelleux alors que l'extérieur est croquant.



Crème fouettée

Pour 4 personnes – Fouet ballon

- 50 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

1. Mettez un récipient au congélateur pendant environ 15 minutes.
2. Versez la crème liquide dans le récipient.
3. À l'aide du fouet ballon (vitesse II), fouettez-la jusqu'à ce qu'elle double de volume.



- 
4. Ajoutez le sucre tout en continuant de fouetter.
 5. Réservez au frais.

Mousse au chocolat

Pour 4 personnes – Fouet ballon

- 100 g de chocolat noir
- 2 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 200 ml de crème liquide très froide
- 1 pincée de sel

- 
1. Brisez le chocolat en morceaux et mettez-le dans un récipient.
 2. Portez à ébullition une grande casserole d'eau et placez par-dessus votre récipient de chocolat afin de le faire fondre au bain-marie. Laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce que le chocolat soit ramolli.
 3. Mettez les 2 jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez le sucre et fouettez en vitesse II jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez immédiatement au chocolat et mélangez le tout. Réservez et rincez votre fouet.
 4. Fouettez ensuite la crème liquide en vitesse II et incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat. Rincez bien votre fouet.
 5. Placez dans un bol les blancs d'œufs et le sel et montez-les en neige très ferme (vitesse II).
 6. Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/chantilly.
 7. Versez dans un plat creux et réservez 4 heures au frais.
- 

Note : cette mousse peut s'accompagner d'une sauce à l'orange : portez 200 ml de jus d'orange et 2 cuillères à soupe

de grenadine à ébullition. Ajoutez le zeste d'une orange et 5 cuillères à soupe de confiture d'oranges amères. Laissez réduire et servez tiède ou froid.

Smoothie framboise et melon

Pour 4 personnes – Pied mixeur

- 1 melon
- 100 g de framboises
- 1 yaourt à la grecque
- 1 citron vert
- Sucre (facultatif)

1. Coupez le melon en deux puis retirez les pépins.
2. Prélevez la chair et coupez-la en morceaux.
3. Prélevez les zestes du citron vert puis réservez-les.
4. Pressez le citron et récupérez le jus.
5. Disposez les fruits, le jus de citron et le yaourt dans un récipient adapté, puis mixez en vitesse II
6. Goûtez et ajoutez du sucre si nécessaire.
7. Versez le smoothie dans des verres et décorez des zestes de citron réservés.
8. Servez très frais





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