

SIMÉO

GEBRUIKSAANWIJZING
NOTICE D'UTILISATION



Automatische Rijstkoker CRM210
Cuiseur à riz automatique CRM210

U hebt net een product aangeschaft van het merk Siméo. Het werd met zorg ontwikkeld en heeft diepgaande controletesten ondergaan.

Wij danken u voor het getoonde vertrouwen in ons merk en hopen dat dit toestel u volledig kan bekoren.

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



1. Ontgrendelknop deksel
2. Basis van het toestel
3. Controlelampje Warmhouden
4. Verwarmingsplaat en sensor (niet zichtbaar)
5. Handgreep deksel
6. Deksel
7. Drup opvang

8. Controlelampje Koken
9. Aan/uit schakelaar (I/O)
10. Bedieningsknop
11. Aansluiting
12. Kuip
13. Maatbeker
14. Spatel
15. Stoommand

- De veiligheidsvoorschriften, gebruiksvoorschriften en onderhoudsvoorschriften dienen nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Wij raden u aan het toestel regelmatig te controleren. Als het elektriciteitssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Gebruik enkel de juiste aansluitstekker.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- De volledige aanwijzingen voor de reiniging van het toestel in alle veiligheid worden in het hoofdstuk “Reiniging” van de huidige gebruiksaanwijzing beschreven.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - Personeelskeukens van winkels, kantoren en werkomgevingen;

- Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed & breakfast omgevingen.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
 - Een verkeerd gebruik van het toestel brengt een risico op letsel.
 - Dit toestel kan niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
 - Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar, mits ze onder toezicht staan en ze de nodige instructies over het gebruik in alle veiligheid van het toestel hebben gekregen en dat ze de betreffende gevaren goed begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het toestel en het elektriciteitsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een

veilige manier en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren goed begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Dompel het toestel nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Vermijd morsen op de aansluiting.
- Het oppervlak van de verwarmingsplaat in de basis van het toestel is na gebruik nog heet.
- De oppervlakken van het toestel kunnen zeer heet worden wanneer het toestel in werking is.
- Trek de stekker uit het stopcontact in volgende gevallen:
 - Indien onbeheerd achtergelaten
 - Voordat u accessoires gebruikt
 - Voordat u met voedsel omgaat
 - Na gebruik
 - Vóór reiniging of onderhoud
 - In geval van storing.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de veiligheidsnormen van toepassing. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met geïntegreerde aarding en met een nominale sterkte voldoende hoog om het vermogen van het

toestel aan te kunnen.

- Overlaad het toestel nooit.
- Als de basis van het toestel erg warm wordt en/of als u een warmtegeur waarneemt, moet u het toestel onmiddellijk uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en het toestel volledig laten afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Vermijd tijdens het gebruik plotselinge bewegingen in de nabijheid van het toestel die de stabiliteit in gevaar kunnen brengen.
- Laat plastic keukengerei (of andere warmtegevoelige materialen) niet in contact komen met de verwarmingsplaat van de basis van het toestel.
- Gebruik nooit metalen keukengerei, want dat kan de antiaanbaklaag van de kuip beschadigen.
- Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter als de stekker in het stopcontact zit.
- Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen...) buiten bereik van kinderen, deze vormen een mogelijke bron van gevaar.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de netspanning aangegeven op het typeplaatje onder aan het toestel.
- Controleer voor elk gebruik of het elektriciteits snoer in perfecte staat is.
- Zorg ervoor dat de elektrische installatie geschikt is voor dit toestel.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen andere toestellen met hoog energieverbruik aan op hetzelfde circuit.
- Laat het toestel niet werken met een opgerold elektriciteits snoer.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog, niet glad oppervlak.
- Plaats het toestel niet op de rand van een tafel of werkblad om omvallen te voorkomen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen worden geplaatst om omvallen te vermijden.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Bij defect of slechte werking, is het gevaarlijk om het toestel zelf trachten te herstellen, breng het steeds naar een professioneel erkend Service Center van Siméo. U vindt de gegevens van de dichtstbij gelegen Service Center op www.simeo.tm.fr.
- Dit toestel is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Stel het toestel niet bloot aan weersinvloeden (vorst, regen, zon, enz.).
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van of boven een warmtebron en voorkom dat het snoer in contact komt met hete oppervlakken.



- Het toestel (inclusief de binnenkant van het deksel, het stoomuitlaat en de verwarmingsplaat) wordt heet tijdens gebruik en blijft nog enige tijd daarna heet. Enkel bij de handgreep vastpakken.
- Pas op voor hete stoom die uit het deksel ontsnapt bij het openen en sluiten van het deksel en van de stoomuitlaat.
- De kuip en het stoommandje worden erg heet wanneer het toestel wordt gebruikt en blijven dat nog enige tijd na gebruik. Gebruik ovenwanten bij het hanteren. Hanteer ze uiterst voorzichtig als ze gevuld zijn met heet voedsel of hete vloeistoffen.

- Gebruik nooit te groot of verpakt voedsel. Verwijder op voorhand alle verpakking, zoals papier, aluminium of folie dat zich rond het voedsel zou kunnen bevinden.
- Gebruik geen andere accessoires dan die bij het product zijn geleverd, dit zou het toestel kunnen beschadigen.
- Laat het toestel nooit leeg werken.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het in werking is.
- Verplaats het toestel nooit, of berg het nooit op wanneer het nog warm is, laat het eerst in open lucht afkoelen.
- Laat het toestel niet werken onder een muurkast, een rek, noch in de nabijheid van brandbare materialen (stofferingsen, papier, karton, enz.).
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (te vermijden: glazen plaat, geverniste tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 10 cm van alle wanden. De ruimte boven het toestel moet worden vrijgehouden.
- Indien het water overloopt en in het toestel terecht komt, laat het toestel 2 tot 3 dagen drogen vooraleer u het opnieuw gebruikt.

- Indien het toestel zou vuur vatten, giet er geen water op, maar trek de stekker uit het stopcontact en smoor het vuur met een natte doek.
- Trek de stekker steeds uit het stopcontact voor u de kuip verwijderd.
- Gebruik de rijstkoker nooit zonder kuip, kook niet rechtstreeks in de basis van het toestel.
- Gebruik de kuip niet buiten de rijstkoker.
- Gebruik de kuip niet indien deze misvormd is of indien de antiaanbaklaag is beschadigd.
- Houd uw gezicht en handen uit de buurt wanneer u het deksel opent, de vrijgekomen stoom zou u kunnen verwonden.
- Bedek het deksel en/of de stoomuitlaat niet tijdens het koken.
- Overschrijd de "MAX" niveau van de kuip niet, het zou kunnen overlopen, wat uw toestel zou kunnen beschadigen.
- Kook geen vlees of vis dat nog bevroren is bij gebruik van het stoomaccessoire.
- In het kader van het stomen, kook het vlees tot het vleessap helder is, wat aangeeft dat het voldoende gekookt is om microben en bacteriën te elimineren.
- In het kader van het stomen, kook de vis tot hij goed vast is, wat aangeeft dat het voldoende gekookt is om microben en bacteriën te elimineren.
- Bouw het toestel niet in.
- Gebruik het toestel niet voor een ander doeleinde dan waarvoor het bedoeld is: rijst koken en stomen.
- Bewaar of gebruik geen ontvlambare sprays of eender welke andere ontvlambare producten in de nabijheid van het toestel.
- Gebruik het toestel niet in een licht ontvlambare omgeving.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Dit toestel genereert hoge temperaturen die brandwonden zouden kunnen veroorzaken.
- In geval van contact van de huid met de warme delen van het toestel, plaats de brandwond onmiddellijk onder een heel koude waterstraal en neem contact op met een arts.
- Ontmantel of open het toestel nooit zelf, maar breng het naar een professioneel erkend Service Center van Siméo. Siméo is niet verantwoordelijk voor een tussenkomst van niet erkend personeel, een niet erkende tussenkomst doet de garantie vervallen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel uit.
- Verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen van het toestel beschermen.
- Raadpleeg voor het reinigen van de verschillende onderdelen van het toestel het betreffende hoofdstuk "Reinigen" op pagina 16.

RIJST KOKEN

- Meet de gewenste hoeveelheid rijst af met de meegeleverde maatbeker.
- Giet de rijst in de kuip.
- Vul aan met water tot de overeenkomende aanduiding op de maatverdeling.

Voorbeeld: om 2 maatbekers rijst te koken, voegt u water toe tot de 2 CUPS aanduiding.

Opmerking: de aanduidingen op de wand van de kuip gegraveerd hebben enkel betrekking tot het koken van rijst, het woord CUP betekent maatbeker.

Opgelet! Doe minstens een maatbeker rijst in de kuip van het toestel.

Opgelet! Samen mogen het water en de rijst "6 CUPS" niet overschrijden (zie de aanduiding op de kuip).

- Plaats de kuip in de basis van het toestel, zorg dat de stoomuitlaat en de drup opvang goed op hun plaats zitten. Veeg de buitenkant van de kuip indien er waterdruppels zijn.
- Sluit het deksel van het toestel, u zal een klik horen. Kook niet met open deksel, dit zou een negatieve invloed hebben op het resultaat.
- Sluit het elektriciteitsnoer aan: eerst het uiteinde in de aansluiting van de rijstkoker, dan de stekker in het stopcontact.
- Zet de Aan/Uit schakelaar op "I" (Aan).



- Druk de bedieningsknop omlaag naar de stand "CUISSON". Het bijbehorende blauwe lampje gaat branden.



Opmerking: Als de bedieningsknop in de bovenste stand staat, staat het toestel in de warmhoudstand en wordt er niet gekookt. Druk de bedieningsknop omlaag om te beginnen met koken.

- Aan het einde van de kooktijd, neemt het toestel de totale opname van het water waar. De bedieningsknop schakelt naar boven het toestel schakelt automatisch over op warmhouden, het desbetreffende groene controlelampje gaat branden.



- Zet de Aan/Uit schakelaar op "O" (uit).

Opmerking: Warmhouden stopt niet automatisch. Om het te stoppen, schuif de Aan/Uit schakelaar op "O" (Uit).

- Open het deksel door op de daarvoor bestemde knop te drukken en bedien uzelf.
- Sluit het deksel om de rijst warm te houden voor een tweede portie.
- Trek de stekker uit het stopcontact en het snoer uit aansluiting van de rijstkoker.

Opmerking: Het volume van het water kan worden verhoogd, afhankelijk van de gewenste consistentie van de rijst.

- Voor een **vaste rijst**: houd u aan de doseringen zoals hierboven aangegeven
- Voor een **heel vaste rijst**: voeg een beetje minder water toe dan hierboven aangegeven.
- Voor een **plakkende rijst**: voeg een beetje meer water toe dan hierboven aangegeven.

STOMEN

U kunt groenten, vis of vlees (bij voorkeur gevogelte) stomen.

- Was en bereid het te stomen voedsel: geef voorkeur aan voorgesneden stukken boven hele stukken. Plaats in de stoommand.
- Giet 3 maatbekers water in de kuip, de hoeveelheid water bepaalt de stoomtijd (stomen tot het water volledig is verdampt).
- Plaats de kuip in de basis van het toestel, zorg dat de stoomuitlaat en de drup opvang goed geplaatst zijn. Veeg de buitenkant van de kuip indien er waterdruppels zijn.
- Plaats de stoommand met het te stomen voedsel in de kuip.
- Sluit het deksel van het toestel, u zal een klik horen. Kook niet met open deksel, dit zou een negatieve invloed hebben op het resultaat.
- Sluit het elektriciteitsnoer aan: eerst het uiteinde in de aansluiting van de rijstkoker, dan de stekker in het stopcontact.
- Zet de Aan/Uit schakelaar op "I" (Aan).



- Druk de bedieningsknop omlaag naar de stand "**CUISSON**". Het bijbehorende blauwe lampje gaat branden.



Opmerking:

Als de bedieningsknop omhoog staat, staat het toestel in de warmhoudstand en kookt het niet. Druk de bedieningsknop omlaag om te beginnen met koken.

- Aan het einde van de kooktijd, neemt het toestel de totale opname van het water waar. De bedieningsknop schakelt naar boven het toestel schakelt automatisch over op warmhouden, het desbetreffende groene controlelampje gaat branden.



- Zet de Aan/Uit schakelaar op "O" (Uit).

Opmerking: Warmhouden stopt niet automatisch. Om het te stoppen, schuif de Aan/Uit schakelaar naar "O" (Uit).

- Doe het deksel open met de hiervoor voorziene knop, en bedien uzelf.
- Trek de stekker uit het stopcontact en het snoer uit de rijstkoker.

RIJST KOKEN - AANBEVELINGEN

Opmerking: aangezien de kooktijd sterk kan variëren naargelang de ingrediënten, zijn de verhoudingen indicatief. Gebaseerd op onze testen, het zou kunnen dat deze gegevens afwijken.

Markeringen van de maatbeker (CUP)

Markeringen voor de rijst:

- 40- : 40 ml rauwe rijst, hetzij ongeveer 40 gram
- 80- : 80 ml rauwe rijst, hetzij ongeveer 70 gram
- 120- : 120 ml rauwe rijst, hetzij ongeveer 110 gram
- 160- : 160 ml rauwe rijst, hetzij ongeveer 150 gram

Markeringen voor de vloeistoffen:

$\frac{1}{4}$ = 45 ml

$\frac{1}{2}$ = 90 ml

$\frac{3}{4}$ = 135 ml

$\frac{4}{4}$ = 180ml

Koken van lange witte rijst:

Lange witte rijst	Cups	Markering kuip	Aantal personen
130 g	1	1	1-2
260 g	2	2	2-3
390 g	3	3	3-4
520 g	4	4	4-6

Koken van Thaise of Basmati rijst:

Thaise of Basmati rijst	Cups	Markering kuip	Aantal personen
130 g	1	2	1-2
260 g	2	3	2-3
390 g	3	4	3-4
520 g	4	6	4-6

Koken van ronde rijst, sushirijst, klevend:

Ronde rijst, sushirijst, klevend	Cups	Markering kuip	Aantal personen
130 g	1	2	1-2
260 g	2	3	2-3
390 g	3	4	3-4
520 g	4	6	4-6

Koken van wilde rijst:

Wilde rijst	Cups	Markering kuip	Aantal personen
130 g	1	2	1-2
260 g	2	4	2-4
390 g	3	5	4-6

TABEL STOMEN

Opmerking: omdat kookomstandigheden nauw verbonden zijn met de aard van het voedsel zelf, zijn de kooktijden en hoeveelheden die hieronder worden gegeven gebaseerd op onze tests en worden enkel gegeven als richtlijn. Deze cijfers kunnen licht afwijken.

Voor een homogeen resultaat, overlaad de stoommand niet, de tijd gaat in vanaf dat er stoom vrijkomt.

Voedsel	Hoeveelheid	Kooktijd
Asperges in stukjes van 10 cm	125 g	10 tot 15 minuten
Broccolirosjes	200 g	10 tot 15 minuten
Wortelen in fijne schijfjes	300 g	15 tot 20 minuten
Bloemkoolrosjes	300 g	15 tot 20 minuten
Courgettes in gemiddelde schijfjes	300 g	10 tot 15 minuten
Fijne groene boontjes	200 g	15 tot 20 minuten
Aardappelen in partjes	300 g	20 tot 25 minuten
Erwten	200 g	15 tot 20 minuten
Prei in stukjes	250 g	20 tot 25 minuten
Artisjokken (hart)	300 g	20 tot 25 minuten
Visfilet	300 g	15 tot 20 minuten
Kokkels of venusschelpen	300 g	20 tot 25 minuten
Sint-Jakobsvruchten	200 g	10 min
Hardgekookte eieren	5	15 min
Zachtgekookte eieren	5	7 min
Escalope van gevogelte	300 g	20 tot 25 minuten
Dim Sum (Chinese ravioli)	200 g	15 min

Let op: 160 ml water (= één maatbeker) staat gelijk aan ongeveer 25 minuten stomen.

TIPS

Soms is het aanbevolen om de rijst te wassen vooraleer u hem kookt, dit verwijdt het zetmeel van de buitenkant van de korrels en wast mogelijk vuil weg.

Het wassen van de rijst zal een vaste rijst als resultaat hebben, waarvan de korrels makkelijk van elkaar te halen zijn. Indien u klevende rijst of rijst om sushi te bereiden wil verkrijgen is het aangeraden om de rijst niet te wassen.

Het type en zelfs het merk rijst zal grote invloed hebben op de kookresultaten.

REINIGING

- Zorg dat het toestel niet aangesloten is en helemaal afgekoeld.
- Gebruik een houten of siliconen spatel om de restjes los te krijgen die eventueel in de kuip zouden blijven kleven zijn.
- Dompel de basis van het toestel of het elektriciteitssnoer nooit onder in water of enig andere vloeistof.
- Reinig de basis van het toestel nooit onder stromend water.
- Alleen het stoommandje, de maatbeker en de spatel zijn vaatwasser bestendig (bovenste rek).
- De bedieningsknoppen en de elektrische aansluiting op de basis mogen nooit worden blootgesteld aan vocht.
- Gebruik geen chemische producten, schuurmiddelen of staalwol om onderdelen van het toestel te reinigen.

Stoomuitlaat

- Haal de stoomuitlaat van de binnenkant van het deksel.
- Spoel het onder stromend water, zorg hierbij dat het siliconen membraan op haar plaats en intact blijft.
- Droog de stoomuitlaat en plaats het terug, zorg dat het goed vast zit.

Opmerking: een reiniging na elk gebruik is vereist.

Kuip

- Giet eventueel overgebleven kookvocht weg.
- Reinig de kuip met de hand, in een lauw zeepsopje. Gebruik enkel een zachte, niet schurende spons.
- Spoel en droog de kuip zorgvuldig.

Binnen deksel

- Veeg het binnen deksel met een zachte spons in lauw zeepsop gedopt.
- Spoel en droog zorgvuldig.

Basis en deksel van het toestel

- Veeg de basis en het buitendeksel van het toestel met een zachte, heel licht vochtige doek.

Verwarmingsplaat en sensor

- Gebruik een zachte houten stokje om eventuele resten te verwijderen die zich in de sensor zouden verzameld hebben, deze zouden de goede werking kunnen belemmeren.
- Veeg met een heel zachte, licht vochtige doek, droog zorgvuldig.

Accessoires

- Reinig de maatbeker, de spatel en het stoommandje in een lauw zeepsopje. Gebruik enkel een zachte, niet schurende spons.
- Spoel en droog zorgvuldig.

TROUBLE SHOOTING

STORING		OORZAAK	OPLOSSING
De controlelampjes zijn uit	De verwarmingsplaat is koud	De rijstkoker is niet aangesloten	Zorg dat het toestel goed is aangesloten en dat het stopcontact werkt
		De Aan/Uit schakelaar staat op de uit-stand "O"	Zet de schakelaar op de Aan positie "I"
	De verwarmingsplaat is heet	De controlelampjes of de verwarmingselementen zijn defect	Breng uw toestel naar een professioneel erkend Service Center van Siméo.
De controlelampjes zijn aan	De verwarmingsplaat is koud	De verwarmingselementen zijn defect	Breng uw toestel naar een professioneel erkend Service Center van Siméo
		De kuip ontbreekt	Een sensor voorkomt dat het verwarmingselement werkt als de kuip niet in gebruik is
De rijst is niet gaar en/of de kooktijd is erg lang		De kuip is niet in contact met de verwarmingsplaat want ze is vervormd	Vervang de kuip
		De kuip is niet in contact met de verwarmingsplaat want de verwarmingsplaat is vervormd	Breng uw toestel naar een professioneel erkend Service Center van Siméo
		De kuip is niet in contact met de verwarmingsplaat want ze is slecht geplaatst	Draai de kuip een kwartslag naar rechts en dan naar links om haar correct te plaatsen.
		Er zijn resten tussen de kuip en de verwarmingsplaat	Verwijder de resten

STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De rijst is overgaar	Iets verhindert dat de bedieningsknop overschakelt naar de modus Automatisch warmhouden	Breng uw toestel naar een professioneel erkend Service Center van Siméo
	De thermostaat werkt niet goed	
De rijstkoker schakelt niet automatisch over naar de warmhoudstand.	De thermostaat werkt niet goed	Breng uw toestel naar een professioneel erkend Service Center van Siméo
Rijst kookt over	De stoomuitlaat is niet goed geplaatst of afwezig	Plaats de stoomuitlaat correct
	De maximale hoeveelheden werden niet gerespecteerd	Houd u aan de maximale hoeveelheid aanduiding

TECHNISCHE KENMERKEN

Maximaal vermogen: 500 W

Bedrijfsspanning: 220-240 V~ 50-60 Hz

Bruikbare inhoud: 1,2 L

Totale inhoud: 3 L

VERNIETIGING VAN HET TOESTEL

Gelieve onderstaande aanwijzingen te respecteren:

- Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil.
- De gemeente heeft een selectief verzamelsysteem voor dit type product, contacteer de gemeente voor informatie. Immers, elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke substanties die schadelijk zijn voor het milieu of voor de gezondheid van de mens en die moeten gerecycled worden.



GARANTIE

- De algemene garantie van het toestel is 2 jaar en geldt alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Worden niet door de garantie gedekt:
 - Slijtgevoelige onderdelen zoals afdichtingen,
 - Verwijderbare onderdelen zoals dichtingen of bewegende onderdelen die beschadigd zijn door verkeerde handelingen, val of schok bij gebruik.
 - Toestellen anders gebruikt dan een normaal gebruik in privé omgeving.
 - De kuip, het stoommandje, de spatel en de maatbeker.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van het toestel, gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing of herstellingen die zijn uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.
- Herstellingen mogen alleen worden uitgevoerd bij een van de erkende servicecentra van het merk. Neem voor meer informatie contact op met :
- Voor Frankrijk :
 - de Klantendienst op +33 3.88.18.66.18 of per e-mail naar info-fr@lavafields.com
- Voor België en Luxemburg :
 - de Klantendienst op +32 71.12.14.88 of per e-mail op info-be@lavafields.com
- De onderdelen aan slijtage onderhevig en beschadigingen die niet door de garantie gedekt zijn worden vervangen of hersteld tegen betaling van de kosten.
- De garantieperiode gaat in op de datum van de oorspronkelijke aankoop. De garantie kan alleen worden ingeroepen op vertoon van het defecte toestel en de factuur of het aankoopbewijs.
- De termijn van de beschikbaarheid van de reservestukken voor een herstelbaar product bedraagt 3 jaar te rekenen vanaf de fabricagedatum (informatie vermeld op het identificatieplaatje: lot- of serienummer).
- **Herinnering:** voor elke tussenkomst, zal gevraagd worden het toestel in zijn originele verpakking terug te sturen om bijkomende schade door transport te vermijden. De garantie vereist deze voorwaarde. Wij raden u dus aan om de originele verpakking in zijn geheel te bewaren.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie sluiten het voordeel voor de koper van de wettelijke garantie voor gebreken en verborgen gebreken niet uit, die in elk geval van toepassing is onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

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. Bouton d'ouverture du couvercle
2. Corps de l'appareil
3. Voyant maintien au chaud
4. Plaque chauffante et capteur (non visible)
5. Poignée du couvercle
6. Couvercle
7. Récolte-gouttes

8. Voyant cuisson
9. Bouton Marche/Arrêt (I/O)
10. Bouton de commande
11. Connecteur
12. Cuve
13. Gobelet doseur
14. Spatule
15. Panier vapeur

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.
- 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.
- Seule la prise de connecteur appropriée doit être utilisée.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique « Nettoyage » de la présente notice.
- 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 cuisines 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.
- . Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
 - . Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.
 - . L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
 - . Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - . Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles

ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Éviter tout débordement sur le connecteur.
- La surface de la plaque de cuisson située au fond du corps de l'appareil présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Les surfaces de l'appareil peuvent être très chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Avant toute manipulation d'accessoires
 - Avant toute manipulation d'aliments
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en vigueur. Dans le cas où

une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- Ne jamais surcharger l'appareil.
- Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, basculer immédiatement le bouton sur arrêt, débrancher l'appareil et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque de cuisson située au fond du corps de l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- S'assurer que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- 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 pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- L'appareil (y compris intérieur du couvercle, valve vapeur et plaque chauffante) devient chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Le manipuler exclusivement par la poignée.
- Prendre garde aux dégagements de vapeur chaude au niveau du couvercle lors de l'ouverture et de la valve vapeur.
- La cuve et le panier vapeur deviennent très chauds lors de l'utilisation de l'appareil et le restent un certain temps après emploi. Veiller à utiliser des maniques pour les manipuler. Les manier avec la plus grande précaution lorsqu'ils sont remplis d'aliments ou de liquides chauds.

- 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
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner d'au moins de 10 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, 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.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'en retirer la cuve.
- Ne jamais utiliser le cuiseur à riz sans la cuve, ne pas cuire directement dans le corps de l'appareil.
- Ne pas utiliser la cuve de cuisson hors du cuiseur à riz.
- Ne pas utiliser la cuve de cuisson si elle est déformée ou si le revêtement est endommagé.
- Veiller à éloigner visage et mains lors de l'ouverture du couvercle, des dégagements de vapeur pourraient vous blesser.
- Ne pas couvrir le couvercle et/ou la valve vapeur lors de la cuisson.
- Ne pas dépasser le niveau « MAX » de la cuve de cuisson, des débordements pourraient en résulter qui endommageraient votre appareil.
- Ne pas cuire de viande ou de poisson encore congelés lors de l'utilisation de l'accessoire vapeur.
- Dans le cadre de la cuisson vapeur, cuire la viande jusqu'à ce que le jus qui s'en échappe soit clair, signe d'une cuisson suffisante à l'élimination des germes et bactéries.
- Dans le cadre de la cuisson vapeur, cuire le poisson jusqu'à ce qu'il soit parfaitement opaque, signe d'une cuisson suffisante à l'élimination des germes et bactéries.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue : cuire du riz et cuire à la vapeur.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autres produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placer immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contacter un médecin.
- 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-agrèée rend la garantie caduque.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée «Nettoyage» en page 16.

CUISSON DU RIZ

- Mesurez la quantité de riz souhaitée en utilisant le gobelet doseur fourni.
- Versez le riz dans la cuve.
- Complétez d'eau jusqu'à la marque correspondante sur la graduation.

Exemple : pour la cuisson de 2 gobelets doseurs de riz, ajoutez de l'eau jusqu'à la marque 2 CUPS.

📖 Note : les niveaux gravés sur la paroi de la cuve ne concernent que la cuisson du riz, le mot CUP signifie gobelet doseur.

⚠ Attention ! Disposez au moins un gobelet doseur de riz dans la cuve de l'appareil.

⚠ Attention ! L'ensemble eau + riz ne doit pas excéder «6 CUPS» (voir maquage au niveau de la cuve).

- Placez la cuve dans le corps de l'appareil, assurez-vous que la valve vapeur et le récolte-gouttes soient bien en place. Veillez à essuyer l'extérieur de la cuve si des traces d'eau sont présentes.
- Fermez le couvercle de l'appareil, un clic se fait entendre. Ne cuisez pas couvercle ouvert ce qui aura un impact négatif sur les résultats de cuisson.
- Branchez le cordon d'alimentation : l'extrémité dédiée dans le connecteur du cuiseur à riz, puis la prise secteur dans la prise murale.
- Basculez le bouton Marche/Arrêt sur «I» (Marche).



- Basculez le bouton de commande vers le bas sur la position «CUISSON». Le voyant bleu correspondant s'allume.



📖 Note: Si le bouton de commande est positionné vers en haut, l'appareil est en maintien au chaud et ne cuira pas. Poussez le bouton de commande vers le bas pour démarrer la cuisson.

- En fin de cuisson, le cuiseur détecte l'absorption totale de l'eau. Le bouton de commande remonte et passe automatiquement en fonction maintien au chaud. Le voyant vert dédié s'éclaire.



- Basculez le bouton Marche/Arrêt sur «O» (Arrêt).

📋 Note: Le maintien au chaud ne s'arrête pas automatiquement. Pour l'arrêter, glissez le bouton Marche/Arrêt sur «O» (Arrêt).

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton dédié et servez-vous.
- Refermez le couvercle pour conserver le riz au chaud, le temps d'un second service.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et du connecteur dédié sur le cuiseur à riz.

📋 Note : Le volume d'eau peut être augmenté en fonction de la consistance de riz souhaité.

→ **Pour un riz ferme**, respectez le dosage ci-dessus mentionné.

→ **Pour un riz très ferme**, dosez un petit peu moins d'eau que le dosage ci-dessus mentionné.

→ **Pour un riz collant**, dosez un petit plus d'eau que le dosage ci-dessus mentionné.

CUISSON À LA VAPEUR

Vous pouvez cuire des légumes, du poisson ou de la viande (volaille de préférence) à la vapeur.

- Nettoyez et préparez les aliments : préférez une cuisson de morceaux précoupés plutôt que de pièces entières. Disposez dans le panier vapeur.
- Versez 3 gobelets doseurs d'eau dans la cuve; la quantité d'eau détermine la durée de cuisson (cuisson jusqu'à évaporation complète).
- Disposez la cuve dans le corps de l'appareil, assurez-vous que la valve vapeur et le récolte-gouttes soient bien en place. Veillez à essuyer l'extérieur de la cuve si des traces d'eau sont présentes.
- Positionnez le panier vapeur pourvu des aliments à cuire dans la cuve.
- Fermez le couvercle de l'appareil, un clic se fait entendre. Ne cuisez pas couvercle ouvert ce qui aura un impact négatif sur les résultats de cuisson.
- Branchez le cordon d'alimentation : l'extrémité dédiée dans le connecteur du cuiseur à riz, puis la prise secteur dans la prise murale.
- Basculez le bouton Marche/Arrêt sur «I» (Marche).



- Basculez le bouton de commande vers le bas sur la position «**CUISSON**». Le voyant bleu correspondant s'éclaire.



Note:

Si le bouton de commande est positionné vers en haut, l'appareil est en maintien au chaud et ne cuira pas. Poussez le bouton de commande vers le bas pour démarrer la cuisson.

- En fin de cuisson, le cuiseur détecte l'absorption totale de l'eau. Le bouton de commande remonte et passe automatiquement en fonction maintien chaud. Le voyant vert dédié s'éclaire.



- Basculez le bouton Marche/Arrêt sur «O» (Arrêt).

 Note: Le maintien au chaud ne s'arrête pas automatiquement. Pour l'arrêter, glissez le bouton Marche/Arrêt sur «O» (Arrêt).

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton dédié et servez-vous.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et du connecteur sur le cuiseur à riz.

CUISSON DU RIZ – RECOMMANDATIONS

 Note : les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les proportions sont données à titre indicatif. Basées sur nos essais, il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

Graduation du gobelet doseur (CUP)

Graduation pour le riz :

-40- : 40 ml de riz cru, soit environ 40 grammes

-80- : 80 ml de riz cru, soit environ 70 grammes

-120- : 120 ml de riz cru, soit environ 110 grammes

-160- : 160 ml de riz cru, soit environ 150 grammes

Graduation pour les liquides :

$\frac{1}{4}$ = 45 ml

$\frac{1}{2}$ = 90 ml

$\frac{3}{4}$ = 135 ml

$\frac{4}{4}$ = 160 ml

Cuisson du riz long blanc :

Riz blanc long	Cups	Repère cuve	Nombre de personnes
130 g	1	1	1-2
260 g	2	2	2-3
390 g	3	3	3-4
520 g	4	4	4-6

Cuisson du riz thaï ou basmati :

Riz thaï ou basmati	Cups	Repère cuve	Nombre de personnes
130 g	1	2	1-2
260 g	2	3	2-3
390 g	3	4	3-4
520 g	4	6	4-6

Cuisson du riz rond, à sushi, gluant :

Riz rond, à sushi, gluant	Cups	Repère cuve	Nombre de personnes
130 g	1	2	1-2
260 g	2	3	2-3
390 g	3	4	3-4
520 g	4	6	4-6

Cuisson du riz sauvage :

Riz sauvage	Cups	Repère cuve	Nombre de personnes
130 g	1	2	1-2
260 g	2	4	2-4
390 g	3	5	4-6

TABLEAU DE CUISSON À LA VAPEUR

 Note : les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les temps de cuisson ainsi que les quantités mentionnées ci-dessous sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

Pour une cuisson homogène veillez à ne pas surcharger le panier cuisson, la durée décompte à partir de l'émission de vapeur.

Aliments	Quantité	Temps de cuisson
Asperges en tronçons de 10 cm	125 g	10 à 15 min
Brocolis en fleurettes	200 g	10 à 15 min
Carottes en rondelles fines	300 g	15 à 20 min
Chou-fleur en fleurettes	300 g	15 à 20 min
Courgettes en rondelles moyennes	300 g	10 à 15 min
Haricots verts fins	200 g	15 à 20 min
Pommes de terre en quartiers	300 g	20 à 25 min
Petits pois	200 g	15 à 20 min
Poireaux en tronçons	250 g	20 à 25 min
Artichauts (cœur)	300 g	20 à 25 min
Filet de poisson	300 g	15 à 20 min
Coques ou palourdes en coquille	300 g	20 à 25 min
Noix de St Jacques	200 g	10 min
Œufs durs	5	15 min
Œufs à la coque	5	7 min
Escalope de volaille	300 g	20 à 25 minutes
Dim Sum (raviolis chinois)	200 g	15 min

 Note : 160 ml d'eau (= un gobelet doseur) équivalent à environ 25 minutes de cuisson vapeur.

CONSEILS

Il est parfois recommandé de laver le riz avant de le cuire, ce qui élimine l'amidon situé sur l'enveloppe extérieure des grains et lave les éventuelles impuretés.

Il est à noter que le lavage du riz induira un riz ferme, dont les grains vont facilement se séparer. Si on souhaite préparer du riz gluant ou du riz pour préparer les sushis il sera préférable de ne pas laver le riz.

Le type et même la marque du riz choisi impacteront notablement les résultats de cuisson.

NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Utilisez une spatule en bois ou en silicone pour décoller les résidus d'aliments éventuellement présents dans la cuve.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne lavez jamais le corps de l'appareil à l'eau courante.
- Seul le panier vapeur, le gobelet doseur et la spatule sont compatibles lave-vaisselle (chariot supérieur).
- Les boutons de commande et le connecteur électrique du corps ne doivent en aucun cas être exposés à l'humidité.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyants abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

Valve vapeur

- . Démontez la valve vapeur située sur la partie intérieure du couvercle.
- . Rincez-la à l'eau claire en prenant garde à bien conserver la membrane en silicone en place et intacte.
- . Séchez la valve vapeur et remettez-la en place en veillant à la verrouiller parfaitement.

 Note : un nettoyage après chaque utilisation est requis.

Cuve de cuisson

- . Videz l'éventuelle eau de cuisson résiduelle.
- . Lavez la cuve de cuisson à la main, avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez exclusivement une éponge douce, non abrasive.
- . Rincez et séchez parfaitement la cuve.

Couvercle intérieur

- . Essuyez le couvercle intérieur avec une éponge douce, trempée dans de l'eau savonneuse tiède.
- . Rincez bien puis essuyez.

Corps et couvercle extérieur de l'appareil

- Essuyez le corps et le couvercle extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, très légèrement humidifié.

Plaque chauffante et capteur

- Utilisez un bâtonnet de bois tendre pour déloger les résidus qui seraient coincés dans le capteur, ceux-ci pourraient nuire à son bon fonctionnement.
- Essuyez avec un chiffon doux très légèrement humidifié, séchez parfaitement.

Accessoires

- Nettoyez le gobelet doseur, la spatule et le panier vapeur avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez exclusivement une éponge douce, non abrasive.
- Rincez et séchez parfaitement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

DÉFAUT		CAUSE	SOLUTION
Les voyants sont éteints	La plaque chauffante est froide	Le cuiseur n'est pas branché	Assurez-vous qu'il soit bien branché et que la prise secteur est fonctionnelle
		Le bouton Marche/Arrêt est en position Arrêt «O»	Basculez-le en position Marche «I»
	La plaque chauffante est chaude	Les voyants sont défectueux ou les résistances chauffantes sont défectueuses	Confiez votre appareil à un professionnel d'un Centre Service agréé SIMÉO
Les voyants sont allumés	La plaque chauffante est froide	Les résistances chauffantes sont défectueuses	Confiez votre appareil à un professionnel d'un Centre Service agréé SIMÉO
		La cuve de cuisson est absente	Un capteur empêche le fonctionnement de la résistance si la cuve de cuisson est absente
Le riz n'est pas cuit et/ou le temps de cuisson est très long		La cuve n'est pas en contact avec la plaque chauffante car elle est déformée	Remplacez la cuve
		La cuve n'est pas en contact avec la plaque chauffante car la plaque chauffante est déformée	Confiez votre appareil à un professionnel d'un Centre Service agréé SIMÉO
		La cuve n'est pas en contact avec la plaque chauffante car elle est mal positionnée	Tournez la cuve d'un quart de tour vers la droite puis vers la gauche pour qu'elle se positionne parfaitement
		Il y a des résidus entre la cuve et la plaque chauffante	Ôtez les résidus

DÉFAUT	CAUSE	SOLUTION
Le riz est surcuit	Un élément empêche le bouton de commande de basculer en mode Maintien au chaud automatique	Confiez votre appareil à un professionnel d'un Centre Service agréé SIMÉO
	Le thermostat dysfonctionne	
Le cuiseur à riz ne bascule pas automatiquement en mode Maintien au chaud	Le thermostat dysfonctionne	Confiez votre appareil à un professionnel d'un Centre Service agréé SIMÉO
Le riz déborde	La valve vapeur est mal positionnée ou absente	Mettez-la en place convenablement
	Non-respect des quantités maximales	Respectez les indications de quantités maximales

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max : 500 W

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

Capacité utile : 1,2 L

Capacité totale : 3 L

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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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

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 telles que les joints ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation .
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
 - la cuve de cuisson, le panier vapeur, la spatule et le gobelet doseur.
- 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 info-fr@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles
au +32 71 12 14 88 ou par email à info-be@lavafields.com
- 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.

SIMÉO

DALCQ SAS

ARB SAS

8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 18 66 18

Email : customer-support@lavafields.com

Website : www.simeo.tm.fr

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

Octobre 2025