

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Cuiseur à riz automatique
CRM230**

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 | 8. Voyant cuisson |
| 2. Corps de l'appareil | 9. Bouton Marche/Arrêt (I/O) |
| 3. Voyant maintien au chaud | 10. Bouton de commande |
| 4. Plaque chauffante et capteur (non visible) | 11. Connecteur |
| 5. Poignée du couvercle | 12. Cuve |
| 6. Couvercle | 13. Gobelet doseur |
| 7. Récolte-gouttes | 14. Spatule |
| | 15. Panier vapeur inox |

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-agréée 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 :

¼ = 45 ml ½ = 90 ml ¾ = 135 ml 1 = 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 veuillez 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 inox, 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 inox 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.



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 endommagés 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, contactez le Service Relations Clientèles de Siméo au 03 88 18 66 18 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.

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

SIMÉO

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

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

Service consommateur 03 88 18 66 18