

# SIMÉO

## NOTICE D'UTILISATION



Thermal Cooker  
TCE610

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



## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Si l'adaptateur est endommagé, il convient de rebuter l'adaptateur et le produit suivant les dispositions spécifiées au paragraphe DESTRUCTION DE L'APPAREIL de cette notice.
- Utiliser exclusivement l'adaptateur fourni avec cet appareil.
- Le Thermal Cooker doit être impérativement alimenté en très basse tension.

- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique « Nettoyage » de la présente notice.
  - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
  - Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
    - dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - dans les fermes ;
    - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- .L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- .Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- .Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en

comprennent bien les dangers potentiels.

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
  - Éviter tout débordement sur le connecteur et/ou sur l'adaptateur.
  - Ne jamais placer le Thermal Cooker directement sur une source de chaleur, toujours cuisiner dans les cuves inox.
  - Ne jamais immerger le Thermal Cooker dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
  - Ne jamais remplir les cuves à plus de 80 % afin d'éviter tout risque de débordement.
  - Ne pas placer les aliments directement dans le Thermal Cooker, toujours les placer dans la (les) cuve(s) inox.
- La poignée de la (les) cuve(s) et le couvercle inox peuvent devenir chauds, veiller à ne pas se brûler et à utiliser une manique si nécessaire.
  - Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
  - Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, débrancher immédiatement l'appareil et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
  - Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  - Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation, susceptibles de compromettre sa stabilité.
  - 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.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité en vigueur.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- 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 électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Assurez-vous 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.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne 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](http://www.simeo.tm.fr)
- Branché, 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.
- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Avant de démarrer votre voiture, coupez toujours l'alimentation de l'appareil en débranchant l'adaptateur de la prise allume-cigare. Une surtension peut endommager le produit.
- Veillez au bon état de la batterie de votre véhicule avant et pendant son chargement. Dans le cas de batteries usées ou partiellement déchargées, il est recommandé de ne brancher l'appareil que lorsque le moteur est allumé. Sinon, il existe un risque que le moteur du véhicule ne redémarre plus.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance dans un véhicule en état de marche.
- Ne branchez jamais directement l'appareil à la prise allume-cigare 24 V d'un camion ou d'un bus.
- Lors de l'utilisation à 12 V, veillez toujours à ce que la fiche de 12 V soit bien enfoncée dans la prise femelle de l'allume-cigare et que la prise femelle ne contient pas

d'impureté. En cas de faux contact entre la fiche et la prise femelle, une vibration du véhicule peut entraîner la discontinuité de l'alimentation électrique, ce qui peut entraîner une surchauffe.

## RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Ne jamais consommer des aliments dont la température est inférieure à 60 °C, il conviendra soit de réfrigérer les aliments au préalable soit de les chauffer à nouveau jusqu'à ébullition avant de les consommer.
- Le Thermal Cooker est hermétique, mais pas étanche. Prendre garde aux risques de débordements lors de son déplacement.

- Ne jamais faire chauffer la (les) cuve(s) à vide.
- Ne jamais placer la (les) cuve(s) encore chaude(s) dans de l'eau froide, des déformations pourraient survenir.
- Ne jamais placer des aliments chauds au réfrigérateur.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'ôter ou de remplacer un accessoire.
- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper du couvercle lors de son ouverture.
- 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 le Thermal Cooker à vide.
- Ne jamais déplacer Thermal Cooker quand il est branché.
- Ne pas déplacer ni ranger Thermal Cooker tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Ne pas faire fonctionner Thermal Cooker 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.
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, laissez 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 jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'en retirer la cuve.
- Ne jamais utiliser le Thermal Cooker sans la cuve, ne pas cuire directement dans le corps de l'appareil.
- Ne pas utiliser la cuve de cuisson hors du Thermal Cooker.
- Ne pas utiliser la cuve de cuisson si elle est déformée ou si le revêtement est endommagé.
- Veillez à éloigner votre visage et vos mains lors de l'ouverture du couvercle, des dégagements de vapeur pourraient vous blesser.
- Ne pas couvrir le couvercle lors de la cuisson.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue : cuire des aliments.
- 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, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Débrancher le cordon d'alimentation 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.

## COMMENT FONCTIONNE MON THERMAL COOKER

- Le Thermal Cooker combine deux modes de cuisson : une première cuisson active, sur votre plaque de cuisson au cours de laquelle les aliments sont d'abord saisis puis chauffés jusqu'à ébullition durant quelques minutes.
- Commence ensuite la cuisson passive : la cuve de cuisson est placée dans le Thermal Cooker qui, grâce à son isolation haute performance, va emprisonner la chaleur et la préserver durant de longues heures.
- Les aliments vont cuire grâce à la chaleur qu'ils ont accumulée, sans risque de dessèchement ni de surcuissage.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il conviendra de remplir la cuve de cuisson à 50 % au moins et de veiller à ce que les aliments ne soient pas disposés secs, mais avec un accompagnement liquide : sauce tomate, crème, jus de cuisson, bouillon... l'apport de liquide est en effet indispensable pour assurer un maintien satisfaisant de la température, garantissant ainsi une cuisson homogène.
- Veillez à toujours positionner le couvercle inox sur la cuve lors de son dépôt dans le Thermal Cooker, il aidera grandement à préserver la température. Autant que possible, ne pas ouvrir le couvercle du Thermal Cooker avant le service, ceci permettant là aussi d'éviter les déperditions de température.
- Si souhaité, vous pourrez activer la résistance de maintien au chaud présente dans votre Thermal Cooker, cette dernière permettra de conserver encore plus longtemps la température de vos aliments, sans diminution. Pour ce faire, il vous suffira de brancher la prise secteur ou la prise 12V selon l'alimentation choisie.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Lavez les différentes parties de l'appareil à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement et séchez parfaitement.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant de remonter et d'utiliser votre appareil.

⚠ Attention ! Ne pas immerger le corps de l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

## UTILISATION

Suivez ces 4 étapes pour toutes les cuissons réalisées au Thermal Cooker :

1.



Placez la cuve inox sur votre plaque de cuisson (tous feux dont induction), faites saisir les ingrédients si souhaité, ajoutez les ingrédients de la recette en veillant à ce que la quantité de liquide soit suffisante

2.



Placez le couvercle inox et laissez les aliments monter en température jusqu'à atteindre un léger bouillonnement. Laissez bouillonner 5 à 15 minutes selon le type de recette réalisée.

3.



Positionnez la cuve inox avec son couvercle dans le Thermal cooker.

4.



Refermez le couvercle du Thermal cooker et laissez cuire selon le temps indiqué dans la recette

## UTILISATION DE LA RÉSISTANCE DE MAINTIEN AU CHAUD

Une fois l'étape 4 réalisée, vous pourrez soit laisser le Thermal Cooker cuire vos aliments de manière totalement passive, soit utiliser sa résistance de maintien au chaud. Cette dernière permettra de conserver encore plus longtemps la température de vos aliments, sans diminution. Pour ce faire, il vous suffira de brancher la prise secteur ou la prise 12 V selon l'alimentation choisie.

## DURÉES DE CUISSON SUGGÉRÉES

ALIMENT PRINCIPAL	DURÉE DE CUISSON ACTIVE À PETITE ÉBULLITION	DURÉE DE CUISSON PASSIVE
Poisson	3 minutes	30 minutes
Bœuf	3 minutes	30 minutes
Légumes racines	5 minutes	1 heure
Légumineuses	5 minutes	1 heure
Saucisses	8 minutes	1 heure
Porc	10 minutes	2 heures
Agneau	10 minutes	2 heures
Volaille (cuisses/ailes)	10 minutes	2 heures
Volaille (filet)	5 minutes	1 heure
Pain et pâtisseries	15 minutes	1h30

- Les durées ci-dessus mentionnées sont des recommandations de durées minimales. La durée de cuisson active s'entend une fois tous les ingrédients disposés dans la cuve et une petite ébullition atteinte.
- La durée de cuisson passive peut être étendue, les aliments cuisent à chaleur douce sans risque de surcuison, de débordement ou de résidus brûlés.
- Toujours s'assurer que les aliments soient suffisamment chauds avant de les consommer, en cas de doute réchauffer pour éliminer les éventuelles bactéries et éviter tout développement microbien.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Combien de temps les aliments restent-ils chauds dans le Thermal Cooker ?

On considère une perte de 4 °C par heure environ. Cette donnée étant variable selon la quantité d'aliments et de liquides disposée dans le Thermal Cooker, selon la température initiale des aliments et selon la température extérieure (la perte sera un petit peu plus rapide si la température ambiante est inférieure à 20 °C). Pour maximiser la durée de conservation au chaud assurez-vous que la cuve de cuisson soit remplie à 50 % au moins, qu'il y ait suffisamment de liquide et que les aliments aient été suffisamment longtemps à petite ébullition avant d'être confiés au Thermal Cooker.

Si vous préparez une quantité moindre, vous pourrez augmenter la durée de cuisson passive en disposant la petite cuve inox par-dessus la grande cuve contenant votre recette, puis ajoutez de l'eau bouillante dans la petite cuve en veillant à ne pas en renverser dans votre recette. L'apport de chaleur ainsi créé va permettre une cuisson passive plus longue et de meilleure qualité.

- Comment utiliser mon Thermal Cooker pour conserver des aliments au frais ?

Placez la grande cuve inox au réfrigérateur quelques heures au préalable ; le moment venu, déposez-y les aliments préalablement réfrigérés puis déposez le tout dans le Thermal Cooker. Placez des glaçons ou un accumulateur de froid dans la petite cuve et disposez cette dernière par-dessus la grande cuve. Fermez le Thermal Cooker.

Consommez rapidement les aliments, cette méthode de conservation ne pouvant se substituer à une conservation au réfrigérateur. Ne pas conserver ainsi d'aliments très sensibles au développement bactérien tels œufs crus, poisson cru, viande crue...

- Est-il possible d'utiliser les deux cuves en même temps ?

Oui, les deux cuves peuvent être utilisées en même temps. Réalisez la cuisson active sur la plaque avec les deux cuves, puis placez d'abord la grande cuve dans le Thermal Cooker puis la petite cuve. Positionnez le couvercle inox puis refermez le couvercle du Thermal Cooker.

- Est-il possible de laisser les aliments dans le Thermal Cooker toute la nuit ?

Non, ceci n'est pas recommandé. Les aliments ne seront pas assez chauds pour être consommés sans risques. Il faudra les réfrigérer puis les chauffer jusqu'à ébullition sur la plaque et si souhaité les confier à nouveau au Thermal Cooker.

Les aliments dont la température est inférieure à 60 °C ne doivent pas être consommés, il est impératif de les faire chauffer à ébullition durant plusieurs minutes pour éliminer les bactéries qui auraient pu s'y développer.

- La cuve inox est-elle adaptée pour réaliser de la friture ?

Non, elle est parfaitement adaptée pour faire rissoler, rôtir ou doré des aliments, mais vous ne pourrez pas y faire de friture.

- Cuire au bain-marie dans le Thermal Cooker

Il est possible de cuire certaines recettes au bain-marie, notamment pour les recettes de pâtisserie.

Pour ce faire, préparez votre recette et disposez-la dans un moule adapté aux dimensions de la cuve inox.

Placez le support trépied dans la cuve et disposez le moule dessus.

Versez délicatement de l'eau chaude dans la cuve inox, cette dernière doit arriver à mi-hauteur du moule. Attention à ne pas verser d'eau dans le moule.

Placez la cuve inox sur la plaque de cuisson, fermez avec le couvercle et portez à petite ébullition, le temps étant fonction de la recette réalisée.

Puis disposez dans le Thermal Cooker pour la cuisson passive.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Un nettoyage après chaque utilisation est requis.

### Thermal Cooker, prise secteur, prise 12 V

- Essuyez le corps et le couvercle extérieur de l'appareil avec un chiffon doux, très légèrement humidifié.
- Ne jamais immerger ces éléments dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

### Cuves et couvercle inox

- Videz les éventuels résidus de cuisson.
- Lavez les cuves et le couvercle à la main, avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez exclusivement une éponge douce, non abrasive.
- Rincez et séchez parfaitement.
- Les cuves et le couvercle peuvent aussi être confiés au lave-vaisselle.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Input : AC100 – 240 V ~ 50/60 Hz 1.3 A

Output : 12 V – 3000 mA

Capacité totale : 5 L

## NOTA

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

**APPAREIL EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.**

## 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.



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.
  - l'adaptateur et ses branchements secteur et 12 V
  - les cuves inox
- 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 09.69.320.328 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.

MES NOTES

## MES NOTES

## MES NOTES

# SIMÉO

ARB - 8, rue Thomas Edison – 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) — Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)

 N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE