

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING



Fun crêpes party
Leuk Pannenkoekenfeestje
CRE650

SOMMAIRE

DESCRIPTION TECHNIQUE	3
RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES	4
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	9
UTILISATION	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	11
ACCESSOIRES	11
ENVIRONNEMENT	11
GARANTIE	12
RECETTES	14

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo.

Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

DESCRIPTIF TECHNIQUE



1. Plaque de cuisson pour 6 personnes avec revêtement céramique ILAG

2. Corps de l'appareil
3. Bouton Marche / Arrêt

4. Emportes pièces : 1x cœurs / 1x étoiles / 1x fleurs
5. Louche

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions indiquées dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins 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.
- 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.

reil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont précisées dans la rubrique «Nettoyage et entretien» de

la présente notice.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - S'il est laissé sans surveillance
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise 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.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'ap-

pareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- La crêpière devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.
- Déplacer uniquement l'appareil après qu'il ait refroidi.
- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- 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 jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.

- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les aliments et la plaque de cuisson.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque de cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.
- Toujours attendre la fin du préchauffage avant de cuire les aliments.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Ne pas couper les crêpes directement sur la plaque.
- Le corps de l'appareil et la plaque deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Attention aux risques de brûlure en manipulant les aliments en cours de chauffe.
- Ne jamais placer de casseroles, assiettes, plats... sur la surface de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

DÉBALLAGE

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

Attention ! Ne jamais immerger la crêpière et/ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.

UTILISATION

- Posez votre crêpière sur le plan de travail ou au centre de la table.
- Assurez-vous que l'appareil soit stable et que le cordon d'alimentation ne soit pas au contact d'un point d'eau ou de chaleur.
- Branchez l'appareil.
- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/Arrêt : le voyant rouge s'allume.
- Note : Des fumées peuvent se dégager lors de la première utilisation, ceci est parfaitement normal et disparaîtra très rapidement.
- Une fois la température atteinte, le voyant rouge s'éteint ; vous pourrez alors commencer à réaliser vos crêpes.
- Versez l'équivalent d'une louche (accessoire fourni) au centre des emplacements de la crêpière, étalez rapidement la pâte de manière circulaire.

- Durant la cuisson, le voyant rouge va s'allumer et s'éteindre indiquant que le thermostat régule la température de la crêpière.
- Laissez la crêpe cuire jusqu'à ce que la pâte ne soit pas liquide et qu'elle puisse facilement être soulevée au moyen de la spatule fournie.
- Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson sur la seconde face puis retirez la crêpe.
- Recommencez !
- Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer puis de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Procédez appareil débranché.
- Laissez refroidir votre appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez les spatules fournies pour décoller les résidus d'aliments.
- Lavez la surface de cuisson ainsi que le corps de l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Veillez à ne pas utiliser d'éponge abrasive au risque d'endommager la surface de cuisson.
- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil

Remarque :

Les accessoires fournis sont compatibles lave-vaisselle.

Attention ! Ne jamais immerger la crêpière et/ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max : 1000 W
Tension d'utilisation : 220-240 V~ 50-60 Hz

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.simeo.tm.fr/erp>

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site : **www.accessoires-electromenager.fr**

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

Document et visuels non contractuels – Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

ENVIRONNEMENT



Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE.

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.

Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux.

Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.



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



GARANTIE LEGALE

Notre garantie couvre les appareils défectueux, abîmés ou endommagés ou ne correspondant pas à la commande.

Durée de la garantie

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et couvre uniquement l'usage domestique de l'appareil.
- La garantie légale prend effet à la date d'achat (date de facturation)
- La garantie est exclue dans certaines circonstances (voir ci-dessous)

Information de votre magasin

En cas de dysfonctionnement/défaut, vous êtes tenus d'en informer sans délai le magasin où vous avez effectué votre achat.

Renvoi de l'appareil

- Emballage :
 - 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.
 - Nous ne pouvons être tenu responsable des dommages dus à un emballage inapproprié. Dans ce cas, la garantie deviendra caduque.
- Nettoyage : Si vous ne nettoyez pas les pièces détachées ou l'appareil avant leur / son renvoi, nous nous gardons le droit de vous facturer un forfait pour le nettoyage.

Annulation du droit de garantie

La garantie ne trouvera pas à s'appliquer dans les situations suivantes :

- Tout non-respect des consignes de sécurité
- Un appareil qui aurait été réparée, modifiée ou transformée inadéquatement par des centres de réparation autres que ceux que nous avons agréés . Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.simeo.tm.fr.
- Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une chute, un choc ou une mauvaise manipulation.
- L'usure normale de l'appareil (telle par exemple que l'usure des joints).

- Les bris de chute ou par choc, les détériorations ou tout dommage occasionnés à l'appareil du fait
 - D'incendie, tremblement de terre, inondations, foudre, etc.
 - De renvoi de l'appareil dans un emballage ou moyen de transport inapproprié
 - De négligences, défaut d'installation, défaut de surveillance, mauvaise conservation, panne d'accessoires utilisés avec les produits (câbles d'alimentation...), incompatibilité de produits avec le matériel déjà possédé par le consommateur, ou conditions de stockage ou de conservation inadéquates.
 - Un usage anormal, des erreurs de branchement.
 - Le non-respect des conditions d'utilisation et d'entretien prescrites dans le mode d'emploi.
 - Le non-respect des consignes de nettoyage.
 - L'utilisation d'autres produits de nettoyage et de détartrage que ceux recommandés par la notice.
 - Un branchement sur un voltage différent de celui indiqué sur la plaque signalétique et autre incompatibilité de l'appareil avec le matériel déjà possédé par l'utilisateur.
- Une utilisation professionnelle ou dans des locaux publics.

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.

Lieu de juridiction :

Courcelles (Belgique)

Service après-vente

Les réparations doivent être effectuées uniquement dans un des centres de réparation que nous avons agréés. Pour tout renseignement, rendez-vous sur www.simeo.tm.fr

RECETTES

PÂTE À CRÊPES

Pour 15 crêpes

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à ce que le liquide épaississe

Préparation :

1. Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
2. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
3. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Laissez reposer 1 h à température ambiante avant de réaliser vos crêpes.
5. Dégustez avec du sucre, des fruits, de la confiture, du chocolat...

PÂTE À CRÊPES SANS ŒUFS

Pour 10 crêpes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 2 sachets sucre vanillé
- 50 g de beurre

Préparation :

1. Mettre la farine dans un plat, ajouter le lait, battre au fouet électrique.
2. Ajouter le beurre fondu, le sucre vanillé et battre le tout.
3. Laisser reposer 30 minutes avant de réaliser vos crêpes.

> Recette adaptée aux personnes intolérantes aux œufs.

PÂTE À CRÊPES AU LAIT DE SOJA

Pour 10 crêpes

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 50 cl de lait de soja
- 50 g de margarine
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mettez la farine, le sel, les œufs et le sucre dans un récipient.
2. Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte.
3. Ajoutez la margarine fondue, mélangez bien au fouet puis incorporez le lait de soja petit à petit.
4. Laissez reposer 1 heure avant de réaliser les crêpes.

> Recette adaptée aux personnes intolérantes au lactose.

PÂTE À CRÊPES SANS GLUTEN

Pour 10 crêpes

Ingrédients :

- 250 g de farine de châtaigne
- 1 œuf
- 50 cl de lait demi écrémé
- 15 g de sucre en poudre
- 8 cl d'huile
- 1 pincée de sel fin

Préparation :

1. Versez la farine, le sel et le sucre dans un saladier en formant un puits, puis ajoutez l'huile et cassez l'œuf entier au centre.
2. Mélangez délicatement et ajoutez le lait progressivement pour obtenir une pâte homogène.
3. Laissez reposer pendant environ 1 h.

> Recette adaptée aux personnes intolérantes au gluten.

RECETTES

PANCAKES

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 40 cl de lait entier
- 3 cuillères à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Creusez un puits, ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis mélangez la pâte.
3. Ajoutez progressivement le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban. Une fois cuit, arrosez généreusement de sirop d'érable !

BLINIS

Ingrédients :

- 1 yaourt brassé type bulgare
- 1 œuf
- 1 pot à yaourt de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients, puis laissez reposer la pâte pendant 1 heure au réfrigérateur.
2. Ces blinis accompagnent à merveille saumon fumé, tarama, œufs de lump, houmous...

INHOUDSTABEL

TECHNISCHE OMSCHRIJVING	17
ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN	18
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	23
GEBRUIK	23
REINIGING EN ONDERHOUD	24
TECHNISCHE KENMERKEN	25
ACCESSOIRES	25
MILIEU	25
GARANTIE	26
RECEPTEN	28

U hebt zojuist een product van het merk Siméo aangeschaft.
Dit product is met zorg ontworpen en aan talrijke controles onderworpen.
Wij danken u voor het vertrouwen in ons merk en hopen dat u volledig tevreden zult zijn met dit toestel.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



- | | | |
|---|------------------------------|---|
| 1. Bakplaat voor 6 personen met ILAG keramische coating | 2. Behuizing van het toestel | 4. Uitsteekvormpjes: 1x hartje / 1x ster / 1x bloem |
| | 3. Aan/Uit schakelaar | 5. Pollepel |

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wij vragen u aandachtig de instructies in deze gebruiksaanwijzing te lezen, aangezien ze, onder andere, belangrijke informatie bevatten aangaande de veiligheid bij de montage, het gebruik en het onderhoud.

Bewaar uw gebruiksaanwijzing om later te raadplegen indien nodig.

- De veiligheids-, gebruiks- en reinigingsinstructies in deze handleiding dienen strikt nageleefd te worden. Elke niet-naleving zal de garantie doen vervallen.
- Dit toestel is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het werd niet ontworpen voor volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - in keukens die bestemd zijn voor het personeel van winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - op boerderijen;
 - door gasten van hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - in Bed & Breakfast omgevingen.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of dat ze instructies hebben ontvangen aangaande het veilig gebruik van het toestel en dat ze de betreffende gevaren

begrijpen. Houd het toestel en het elektriciteitssnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Dit toestel kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met onvoldoende ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de mogelijke gevaren ervan goed begrijpen.
- Het toestel mag niet worden gebruikt met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het toestel mag niet in water of enige andere vloeistof worden ondergedompeld.
- De volledige instructies voor het veilig reinigen van het toestel staan vermeld in het hoofdstuk «Reiniging en onderhoud» van deze gebruiksaanwijzing.
- Het is aangeraden het toestel regelmatig te controleren. Om gevaar te voorkomen, mag u het toestel niet gebruiken als het elektri-

- citeitssnoer, de stekker of het toestel beschadigd is, maar breng het naar een Erkend Service Center van Siméo ter controle en herstelling of vervanging van de beschadigde onderdelen.
- In geval van een storing of een defect moet het toestel worden hersteld door een vakman van een Erkend Service Center van Siméo.
 - De contactgegevens van het dichtstbijzijnde erkende Siméo Service Center vindt u op: www.simeo.tm.fr.
 - Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in de volgende gevallen:
 - indien onbeheerd achtergelaten
 - na gebruik
 - vóór reiniging of onderhoud
 - in geval van storing
 - Sluit het toestel enkel aan op een geaard stopcontact dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektriciteit. Indien een verlengsnoer nodig is, gebruik dan een verlengsnoer met ingebouwde aarding en een nominale stroomsterkte die voldoende is om het toestel van stroom te voorzien.
 - Om elk risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (niet gebruiken: glazen plaat, verniste tafel, plastic tafelkleed, enz.) en houd het minstens 20 cm verwijderd van elke wand. De ruimte boven het toestel moet worden vrijgehouden.

- Het toestel wordt tijdens het gebruik erg warm en blijft dat nog enige tijd na gebruik. Zorg dat de ruimte eromheen vrij is. Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen, zoals gordijnen, enz.
- Verplaats het toestel pas nadat het is afgekoeld.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de spanning die vermeld staat op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteits snoer tijdens het gebruik volledig uit.
- Sluit geen andere toestellen aan op dezelfde kring om overbelasting van het elektriciteitsnet te voorkomen.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Zorg dat het toestel niet op de rand van de tafel of het werkblad staat om te vermijden dat het zou omvallen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in door-gangen liggen om te vermijden dat het zou omvallen.
- Verplaats het toestel nooit terwijl het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van water.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en zorg ervoor dat het elektriciteits snoer in contact komt met een heet oppervlak.
- Het toestel moet tegen vorst worden beschermd. Laat het in de winter nooit in een auto staan, of op een andere plaats waar vorst kan optreden, om schade te voorkomen.
- Laat het toestel niet leeg werken buiten de opwarmperiode.
- Vermijd bruuske bewegingen in de buurt van het toestel tijdens gebruik die de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
- Plaats nooit een schaal, bakpapier of aluminiumfolie tussen het voedsel en de bakplaat.
- Breng geen plastic keukengerei (of andere hittegevoelige materialen) in

- contact met de bakplaat.
- Gebruik nooit metalen keukengerei aangezien deze de antiaanbaklaag van de plaat kan beschadigen.
 - Gebruik het toestel nooit als verwarmingselement.
 - Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
 - Reinig het toestel niet met schurende chemische producten.
 - Wacht altijd tot het voorverwarmen is voltooid voordat u voedsel gaat bereiden.
 - Plaats nooit voedsel of voorwerpen bovenop het toestel wanneer het in gebruik is of wanneer het is opgeborgen.
 - Snijd de pannenkoeken niet direct op de bakplaat.
 - De behuizing en de bakplaat worden tijdens het gebruik erg warm en blijven dat nog enige tijd na gebruik. Zorg dat de omgeving vrij is en hanteer het toestel pas als het volledig is afgekoeld.
 - Verplaats het toestel niet wanneer het nog warm is.
 - Hoed u voor het risico op brandwonden bij het hanteren van voedsel dat wordt verwarmd.
 - Plaats nooit pannen, borden, schalen... op het bakoppervlak.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

UITPAKKEN

- Pak het toestel uit.
- Verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen van het toestel beschermen.
- Reinig de verschillende onderdelen van het toestel met een lauw zeepsoepje en spoel ze zorgvuldig af.
- Veeg de behuizing van het toestel af met een zachte, vochtige doek.
- Zorg ervoor dat de onderdelen droog zijn voordat u het toestel gebruikt.

Let op! Dompel het toestel en/of het elektriciteitssnoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

GEBRUIK

- Zet uw pannenkoekenmaker op het aanrecht of in het midden van de tafel.
- Zorg dat het toestel stabiel staat en dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met water of warmtebronnen.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel het toestel in door op de Aan/Uit schakelaar te drukken: het rode lampje gaat branden.
- Opmerking: Bij het eerste gebruik kan er wat rook vrijkomen, dit is volkomen normaal en verdwijnt heel snel.
- Zodra de temperatuur is bereikt, gaat het rode lampje uit; u kunt dan beginnen met het bakken van uw pannenkoeken.
- Giet de inhoud van ongeveer een pollepel (meegeleverd) in het midden van de bakvlakken van de pannenkoekenmaker en verdeel het beslag snel in een cirkelvormige beweging.

- Tijdens het bakken gaat het rode lampje aan en uit, wat aangeeft dat de thermostaat de temperatuur van de pannenkoekenmaker regelt.
- Laat de pannenkoeken bakken tot het beslag niet meer vloeibaar is en deze gemakkelijk kan worden opgetild met de meegeleverde spatel.
- Draai de pannenkoeken om en bak de andere kant gaar, haal de pannenkoeken vervolgens van de bakplaat.
- Herhaal dit!
- Als het toestel niet meer wordt gebruikt, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voer deze handeling uit terwijl de stekker uit het stopcontact is.
- Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.
- Gebruik de meegeleverde spatels om etensresten los te maken.
- Reinig het bakoppervlak en de behuizing van het toestel met een warm zeepsopje. Gebruik geen schuurspons, omdat dit het bakoppervlak kan beschadigen.
- Droog de verschillende delen van het toestel zorgvuldig af.

Opmerking:

De meegeleverde accessoires zijn vaatwasser bestendig.

Let op! Dompel de pannenkoekenmaker en/of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.

TECHNISCHE KENMERKEN

Max. vermogen:

1000 W

Netspanning:

220-240 V~ 50-60 Hz

Dit toestel voldoet aan de ERP-norm 2023/826/EU (Ecologisch ontwerp van energie gerelateerde producten), waardoor een laag energieverbruik en een beperkte impact op het milieu worden gegarandeerd.

Voor meer informatie over het energieverbruik van uw toestel, klik op deze link: <https://www.simeo.tm.fr/erp>

MILIEU



Dit symbool betekent dat dit product in de hele EU niet bij het huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Elektrische en elektronische producten bevatten namelijk gevaarlijke stoffen die schadelijk zijn voor het milieu of de menselijke gezondheid en die moeten worden gerecycleerd. Recycleer het toestel op verantwoorde wijze om de hergebruik of recyclage van materialen te bevorderen. Houd u aan de geldende regels in uw land voor het afvoeren van elektrische en elektronische producten.



GARANTIE

Onze garantie dekt toestellen die defect, beschadigd of beschadigd zijn, of die niet overeenkomen met de bestelling.

Duur van de garantie

- De algemene garantie op het toestel bedraagt 2 jaar en geldt uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- De wettelijke garantie gaat in op de aankoopdatum (factuurdatum).
- De garantie is onder bepaalde omstandigheden uitgesloten (zie hieronder).

Informatie van uw winkel

In geval van een storing of defect dient u dit onmiddellijk te melden bij de winkel waar u het product hebt gekocht.

Terugsturen van het toestel

- Verpakking :
 - Bij elke tussenkomst wordt u verzocht het product in de originele verpakking terug te sturen om verdere transportschade te voorkomen. Wij verzoeken u daarom de originele verpakking volledig te bewaren.
 - Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van onjuiste verpakking. In dat geval vervalt de garantie.
- Reiniging : Indien u de losse onderdelen of het toestel niet reinigt voordat u het terugstuurt, behouden wij ons het recht voor om u een vast bedrag voor de reiniging in rekening te brengen.

Intrekking van het recht op garantie

De garantie is niet van toepassing in de volgende gevallen:

- Elke niet-naleving van de veiligheidsvoorschriften
- Een toestel dat op onjuiste wijze is hersteld, aangepast of omgebouwd door andere herstelcentra dan die welke door ons zijn erkend. Ga voor meer informatie naar www.simeo.tm.fr.
- Verwijderbare of beweegbare onderdelen die beschadigd zijn geraakt door val, schok of verkeerd gebruik.
- Normale slijtage van het toestel (zoals bijvoorbeeld slijtage van de afdichtingen).
- Breuk door val of schok, beschadigingen of andere schade aan het

toestel veroorzaakt door

- Brand, aardbevingen, overstromingen, blikseminslag, enz.
- Het terugsturen van het toestel in een ongeschikte verpakking of met een ongeschikt vervoermiddel.
- Nalatigheid, verkeerde installatie, gebrek aan toezicht, slechte bewaring, defecten aan accessoires die bij de producten worden gebruikt (voedingskabels...), incompatibiliteit van producten met apparatuur die de consument al in zijn bezit heeft, of ongeschikte opslag- of bewaarcondities.
- Abnormaal gebruik, aansluitfouten.
- Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorwaarden zoals voorgeschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Het niet naleven van de reinigingsinstructies.
- Het gebruik van andere reinigings- en ontkalkingsmiddelen dan die welke in de gebruiksaanwijzing worden aanbevolen.
- Aansluiting op een andere spanning dan die aangegeven op het typeplaatje en andere incompatibiliteit van het toestel met de apparatuur die de gebruiker reeds in zijn bezit heeft.
- Professioneel gebruik of gebruik in openbare ruimtes.

De bepalingen van deze garantie sluiten niet uit dat de koper aanspraak kan maken op de wettelijke garantie voor verborgen gebreken, die in elk geval van toepassing is overeenkomstig de bepalingen van artikel 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

Bevoegde rechtbank:

Courcelles (België)

Dienst na verkoop

Herstellingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd in een van onze erkende reparatiecentra. Ga voor meer informatie naar www.simeo.tm.fr

RECEPTEN

PANNENKOEKENBESLAG

Voor 15 pannenkoeken

Ingrediënten:

- 300 g bloem
- 3 hele eieren
- 3 eetlepels suiker
- 2 eetlepels olie
- 50 g gesmolten boter
- melk (ongeveer 30 cl), naar behoefte totdat het mengsel dikker wordt

Bereiding :

1. Doe de bloem in een kom en maak een kuiltje in het midden.
2. Voeg de hele eieren, de suiker, de olie en de boter toe.
3. Meng voorzichtig met een garde en voeg geleidelijk de melk toe. Het beslag moet de consistentie hebben van een licht dikke vloeistof.
4. Laat het beslag 1 uur op kamertemperatuur rusten voordat u uw pannenkoeken bakt.
5. Serveer met suiker, fruit, jam, chocolade...

PÂTE À CRÊPES SANS ŒUFS

Voor 10 pannenkoeken

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 50 cl melk
- 2 zakjes vanillesuiker
- 50 g boter

Bereiding :

1. Doe de bloem in een kom, voeg de melk toe en klop het geheel met een elektrische mixer.
2. Voeg de gesmolten boter en de vanillesuiker toe en klop alles goed door elkaar.
3. Laat het mengsel 30 minuten rusten voordat u uw pannenkoeken bakt.

> Recept geschikt voor mensen met een ei-intolerantie.

PANNEKOEKENBESLAG MET SOJAMELK

Voor 10 pannenkoeken

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 4 eieren
- 50 g suiker
- 50 cl sojamelk
- 50 g margarine
- 1 snufje zout

Bereiding :

1. Doe de bloem, het zout, de eieren en de suiker in een kom.
2. Meng alles tot een beslag.
3. Voeg de gesmolten margarine toe, meng goed met een garde en voeg vervolgens beetje bij beetje de sojamelk toe.
4. Laat het beslag 1 uur rusten voordat u de pannenkoeken bakt.

> Recept geschikt voor mensen met een lactose-intolerantie.

GLUTENVRIJ PANNENKOEKENBESLAG

Voor 10 pannenkoeken

Ingrediënten:

- 250 g kastanjemeel
- 1 ei
- 50 cl halfvolle melk
- 15 g poedersuiker
- 8 cl olie
- 1 snufje fijn zout

Bereiding :

1. Doe de bloem, het zout en de suiker in een kom en maak een kuiltje in het midden. Voeg vervolgens de olie toe en breek het hele ei in het midden.
2. Meng voorzichtig en voeg geleidelijk de melk toe tot een homogeen beslag ontstaat.
3. Laat ongeveer 1 uur rusten.

> Recept geschikt voor mensen met een glutenintolerantie.

RECEPTEN

PANCAKES

Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 75 g suiker
- 50 g boter
- 2 eieren
- 40 cl volle melk
- 3 theelepels bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 snufje zout

Bereiding:

1. Zeef de bloem en het bakpoeder in een kom. Voeg de suiker, de vanillesuiker en het zout toe.
2. Maak een kuiltje, voeg de eieren, de gesmolten boter en een beetje melk toe en meng het beslag.
3. Voeg geleidelijk de rest van de melk toe tot het beslag een vloeibaar geheel vormt. Besprenkel na het bakken royaal met ahornsiroop!

BLINIS

Ingrediënten:

- 1 roeryoghurt (type Bulgaars)
- 1 ei
- 1 yoghurtpotje bloem
- ½ zakje bakpoeder
- 1 snufje zout

Bereiding:

1. Meng alle ingrediënten en laat het beslag vervolgens 1 uur in de koelkast rusten.
2. Deze blini's passen uitstekend bij gerookte zalm, tarama, kaviaar, hummus...

SIMÉO

ARB SAS - 8 Rue Thomas Edison 67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE
Email : info@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Les informations et les illustrations sont fournies à titre indicatif. Dans le cadre de l'amélioration continue de nos produits, certaines caractéristiques peuvent être modifiées sans préavis.
Mai 2026 (V1)

Gegevens en afbeeldingen zijn niet bindend. Met het oog op voortdurende productverbetering kunnen bepaalde kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
Mai 2026 (V1)