

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



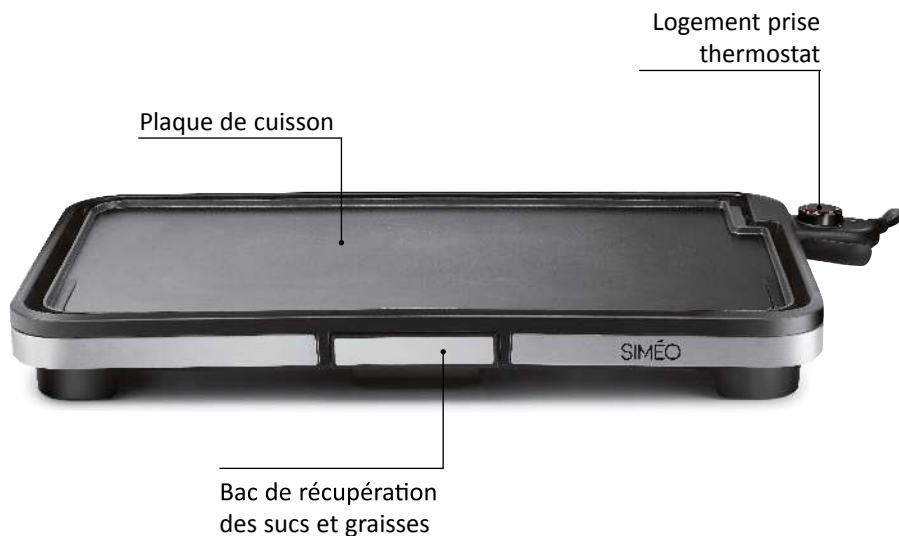
PLANCHA ÉLECTRIQUE PLA470

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.
- Il 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité

leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil et son bloc thermostat amovible ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- 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 et entretien » de la présente notice.
- 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.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, ne pas l'utiliser. Il 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.

- 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.
- 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.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- Attention surface chaude.
- La plancha 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 déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.

- Seule la prise de connecteur appropriée doit être utilisée.
- 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 au moins de 20 cm de toute paroi.
- L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
 - Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
 - S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
 - 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.
 - Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque.
 - Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
 - Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton thermostat est positionné sur « 0 ».
 - Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée «Nettoyage et entretien» en page 10.

MISE EN SERVICE

1. Posez votre plancha sur votre plan de travail ou au centre de votre table.
2. 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.
3. Branchez le bloc thermostat dans le connecteur prévu à cet effet sur le côté de la plaque plancha et positionnez le bouton thermostat sur « 0 ».

REMARQUES

- Branchez toujours le bloc thermostat avant le cordon d'alimentation.
- Avant de brancher le bloc thermostat, assurez-vous que ce dernier, ainsi que le connecteur de la plaque, soient complètement secs.

4. Placez le bac de récupération des graisses dans son logement.
5. Branchez le cordon d'alimentation.
6. Placez le bouton de réglage sur la position souhaitée. Son voyant s'éclaire aussitôt indiquant la mise en chauffe de la plaque.

NOTES :

- Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque. Ceci est tout à fait normal.
- Le bouton thermostat permet de sélectionner 5 allures de chauffe :

Position de chauffe	Température	
Position 0	0°C	Appareil éteint
Position 1	120°C	Maintien au chaud (chauffe lente)
Position 2	150°C	Réchauffage (chauffe moyenne)
Position 3	180°C	Pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), œufs...
Position 4	205°C	Pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, pains plats (ex. : pita)...
Position 5	230°C	Pour viandes et poissons d'épaisseurs standards (steaks, faux-filets, pavés de saumon...)

Un écart de +/- 20 °C peut apparaître en raison de la température ambiante.

Lors de la cuisson d'œufs, veillez à ne pas dépasser le réglage 3 (180 °C), sans quoi l'aspect antiadhésif du revêtement pourrait être endommagé.

7. Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson a atteint la température désirée. Placez alors les aliments à cuire sur la surface de cuisson et dégustez !

REMARQUES

- Si vous modifiez le réglage de la température en cours d'utilisation, le voyant s'éclairera à nouveau indiquant que votre appareil monte ou abaisse sa température pour atteindre le réglage désiré.
- Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments en cuisson. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque vers les sillons d'évacuation à l'aide d'une spatule. Ces graisses sont recueillies dans le bac de récupération qu'il faut vider après chaque utilisation. Ces jus ne sont en aucun cas à consommer.

8. En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat sur la position « 0 » et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.

Laissez refroidir l'appareil puis retirez le bloc thermostat en appuyant sur le loquet de déverrouillage avant de nettoyer la plancha.

TRUCS ET ASTUCES

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Cet appareil étant équipé d'une plaque antiadhésive, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre de la plaque.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les percer afin d'extraire le surplus de graisse.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant, le sel la durcit et draine son jus. Par contre, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés.
- Lorsque vous utilisez des viandes « plus dures » (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du vinaigre.
- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons plus moelleuses.

- Si vous vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémari-
nées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire
absorbant avant de la placer sur la plaque.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez
l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer à la plaque lors de la
cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les
jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le ther-
mostat au maximum. Réduisez par contre la température si les aliments ont tendance à
noircir ou à brûler.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner vos ali-
ments et éviter d'abîmer la plaque.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUES

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'ap-
pareil doit être débranché et refroidi. Le
bloc thermostat amovible doit être retiré.
- N'immergez en aucun cas le corps de
l'appareil, le bloc thermostat et le cor-
don d'alimentation dans l'eau ou dans
quelque liquide que ce soit.
- Le bac de récupération des graisses n'est
pas compatible lave-vaisselle.
- Il est impératif que la plaque, son connec-
teur électrique, ainsi que le bloc ther-
mostat, soient complètement secs avant
utilisation.
- La plaque de cuisson est recouverte

d'une couche antiadhésive. N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour les nettoyer, de même que les autres pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez la surface antiadhésive de la plaque plancha à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis séchez-la avec un chiffon doux.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

Nettoyage après utilisation

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

1. Retirez le bac de récupération des graisses du corps de l'appareil.
2. Essuyez la plaque avec un chiffon doux pour enlever les résidus d'aliments.

Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface antiadhésive et nettoyez avec une brosse en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.

3. Videz le bac de récupération des graisses, lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le.
4. Nettoyez le bloc thermostat et le corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.

■ NOTE : il est préférable de nettoyer la surface de cuisson alors que l'appareil est encore tiède, ainsi les résidus d'aliments présents sur la surface de cuisson se décolleront mieux.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre plancha dans un endroit sec et propre.

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas ou les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le bloc thermostat soit correctement branché dans le connecteur de la plaque ainsi que le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez la plaque avec un linge humide avant de mettre l'appareil en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Ajustez le bouton thermostat.

Puissance : 2200 W

Tension d'utilisation : 230 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.

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,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que la plaque de cuisson, le corps, le bloc thermostat et le bac de récupération des graisses,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.
- Pour tout renseignement :
 - 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
 - visitez également le site internet de Siméo : www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- La disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



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

IDÉES RECETTES

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre plancha.

REMARQUE

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature des aliments, les temps et degrés de cuisson mentionnés ci-après sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif.

CS : cuillère à soupe

CC : cuillère à café

UTILISATION DE TYPE CONVIVIALE

Ici, chaque convive cuit les aliments de son choix.



VIANDE

Lamelles de bœuf, lamelles de veau, lamelles de poulet/dinde, aiguillettes de canard, noisettes d'agneau...



CHARCUTERIES

Saucisses cocktails, tranches de lard, tranches d'andouillettes, saucisses (ex : Toulouse, blanches, au fromage, merguez, chipolata...)



POISSONS ET CRUSTACÉS

Lamelles de poisson blanc à chair ferme (flétan, lotte, turbot, daurade...), lamelles de saumon frais, lamelles de thon frais, Noix de St Jacques, crevettes crues...



LÉGUMES

Champignons frais, courgettes, oignons, poivrons, tomates cerises ou en rondelles, pommes de terres précuites...

QUELQUES IDÉES DE SAUCES EN ACCOMPAGNEMENT

// Sauce Tartare

Réalisez une mayonnaise à laquelle vous incorporerez des cornichons en petits dés, des câpres, un oignon haché, du persil frais, du cerfeuil et de la ciboulette.

// Sauce Cocktail

Réalisez une mayonnaise à laquelle vous ajouterez 1 CS de ketchup, 1 CC de Whisky, 2 CS de Porto, 1 cc de sauce Worcestershire.

Mélangez puis complétez de 2 CC de crème fraîche.

Assaisonnez et servez bien frais.

// Sauce Curry

Ajoutez 1 CS de curry et 1 CC de Ketchup à votre mayonnaise.

// Aïoli

Écrasez deux gousses d'ail, ajoutez un jaune d'œuf cru et une demi-tranche de pain de mie trempée dans du lait (à défaut une petite pomme de terre cuite en robe des champs, pelée et écrasée).

Montez comme une mayonnaise en utilisant de l'huile d'olive.

// Sauce fromage blanc

Ajoutez à 4 CS de fromage blanc, de fines herbes hachées (ciboulette, persil, cerfeuil...), du sel, du poivre et une gousse d'ail écrasée.

// Sauce piquante

Préparez 6 CS de coulis de tomates, ajoutez du poivre de Cayenne, ½ CC de purée de piment et de la sauce pimentée.

// Sauce aux poivrons

Faites griller un poivron rouge ou jaune sous le gril du four.

Placez-le 15 min dans un papier journal ou un sachet de congélation. L'action de la vapeur aidera à retirer la peau plus facilement. Retirez également les graines et filaments.

Mixez avec 6 CS de coulis de tomates, sel et poivre.

// Rouille

Pelez 2 gousses d'ail, pilez-les avec une pincée de gros sel et 1 petit piment rouge.

Ajoutez 2 jaunes d'œufs et continuez de piler.

Ajoutez petit à petit de l'huile d'olive de manière à faire monter votre sauce comme une mayonnaise. Une fois prête, ajoutez 2 pincées de safran.



LES DESSERTS

// Pancakes

Mélangez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 œufs entiers et mélangez. Ajoutez 65 g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.

Laissez reposer la pâte au minimum 1 h au réfrigérateur.

Positionnez le bouton thermostat sur la position 1 et réalisez de petites crêpes en déposant la pâte sur la plancha. Laissez cuire jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface, puis retournez votre pancake.

Dégustez nature ou avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, des fruits...

// Fruits grillés

Coupez des fruits frais en fines lamelles : pommes, poires, bananes, ananas, mangue... que vous ferez griller sur la plancha.







SIMÉO

ARB SAS
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 18 66 18
Email : info-fr@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.
Mai 2025