

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



Crêpière électrique
CRE245

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. Plaque de cuisson | 5. Voyant vert : Prêt |
| 2. Corps de l'appareil | 6. Voyant blanc : Chauffe |
| 3. Range-cordon (non visible) | 7. Bouton thermostat |
| 4. Bouton M/A : Marche/Arrêt | |

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- . 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, à condi-

tion 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 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'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.
- Le corps de l'appareil et la plaque deviennent très chauds lors de son utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement. 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.
- 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.
- 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

- 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.
- Nettoyez votre appareil avant la première utilisation. Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée « Nettoyage et entretien » en page 10.



UTILISATION

- Posez votre crêpière sur le plan de travail ou au centre de la table. Vérifiez que le bouton « Marche/Arrêt » soit positionné sur « O ».
- 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, positionnez le bouton « Marche/Arrêt » sur « I ». Le voyant blanc s'éclaire.
- ☑ Note : Des fumées peuvent se dégager lors de la première utilisation, ceci est parfaitement normal et disparaîtra très rapidement.
- Positionnez le thermostat sur la position voulue, le voyant vert s'éclaire.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant vert s'éteint ; vous pouvez alors commencer à réaliser vos crêpes.
- Versez 150 à 175 ml de pâte au centre de la crêpière, étalez-la rapidement de manière circulaire en utilisant les accessoires fournis.
- Durant la cuisson, le voyant vert 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 plus 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, positionnez le bouton «Marche/Arrêt» sur «O». Débranchez et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention !

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou quelque liquide que ce soit.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour nettoyer les différentes pièces de l'appareil.

1. Lavez la surface anti-adhésive de la plaque, ainsi que la spatule et le répartiteur, à l'aide d'une éponge et de détergent liquide. Rincez-les soigneusement et séchez-les avec un chiffon doux.

☑ **Note:** Vous pouvez utiliser la spa-

tule fournie pour décoller les résidus d'aliments.

2. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide.

3. Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1000 W

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

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.



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESDETRI.FR



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 accessoires tels que le répartiteur de pâte et la spatule
 - 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, contactez le Service Relations Clientèles de Siméo au 03 89 08 33 58 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.

IDÉES RECETTES

Pâte à crêpes (15 crêpes)

- 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 60 cl), à doser jusqu'à ce que la pâte prenne la consistance voulue

.....

Mettez la farine dans une terrine et formez un puits. Mettez les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre. Mélangez 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. Laissez reposer 1 h à température ambiante avant de réaliser vos crêpes. Dégustez avec du sucre, des fruits, de la confiture, du chocolat...

Pâte à crêpes sans œufs (10 crêpes)

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

.....

Mettez la farine dans un plat, ajoutez le lait, battez au fouet électrique. Ajoutez le beurre fondu, le sucre vanillé et battez le tout. Laissez reposer 30 minutes avant de réaliser vos crêpes.

Recette adaptée aux personnes intolérantes aux œufs.

Pâte à crêpes au lait de soja (10 crêpes)

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

.....

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

Recette adaptée aux personnes intolérantes au lactose.

Pâte à crêpes sans gluten (10 crêpes)

- 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

.....

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. Mélangez délicatement et ajoutez le lait progressivement pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer pendant environ 1 h.

☑ Recette adaptée aux personnes intolérantes au gluten.

Galettes bretonnes

- 450 g de farine de sarrasin
- 50 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- environ 70 cl d'eau

.....

Dans un grand saladier, versez la farine de sarrasin, le sel et la farine de blé puis creusez un puits et cassez-y l'œuf. Versez petit à petit l'eau en mélangeant doucement et battez pour faire rentrer l'air dans la pâte. Laissez reposer minimum 1 h. Au besoin, ajoutez un peu d'eau si la pâte est trop épaisse. Pour une galette complète, garnissez de dés de jambon, fromage râpé et 1 œuf.

Blinis

- 1 yaourt brassé type bulgare
- 1 œuf
- 1 pot à yaourt de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

.....

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

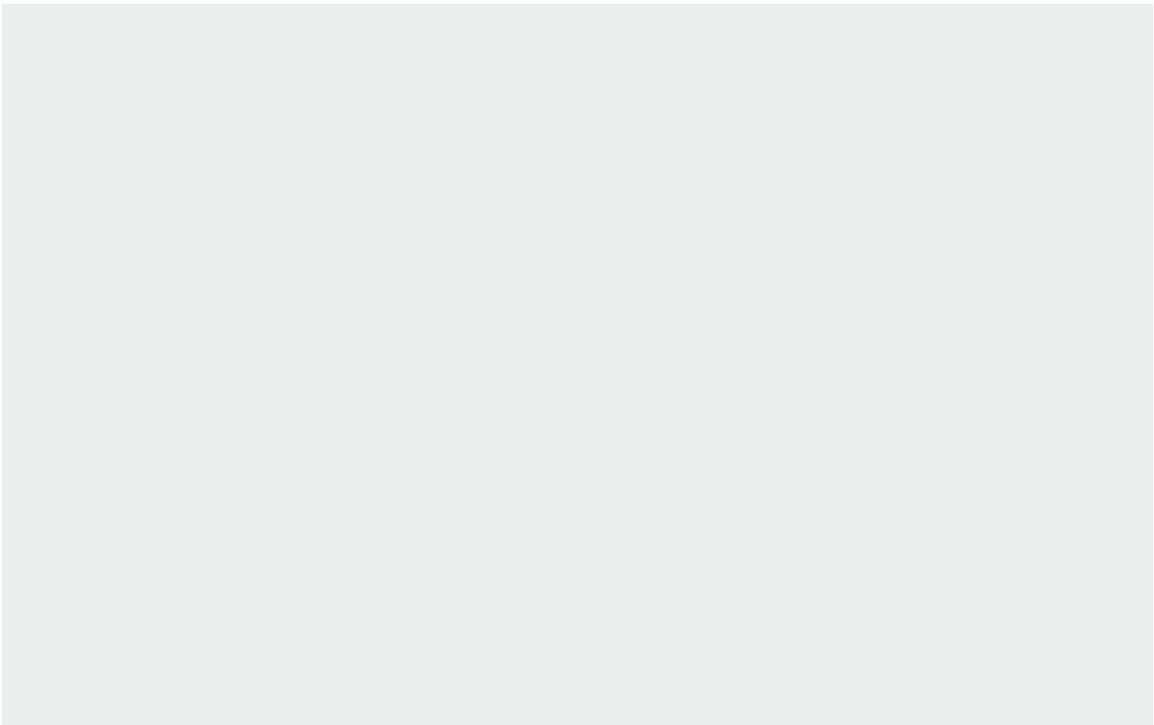
Pancakes

- 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

.....

Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel. Creusez un puits, ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis mélangez la pâte.

Ajoutez progressivement le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban. Une fois cuit, arrosez généreusement de sirop d'érable !



MARS21

SIMÉO

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

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

Service consommateur 03 89 08 33 58