

SIMÉO

GEBRUIKSAANWIJZING



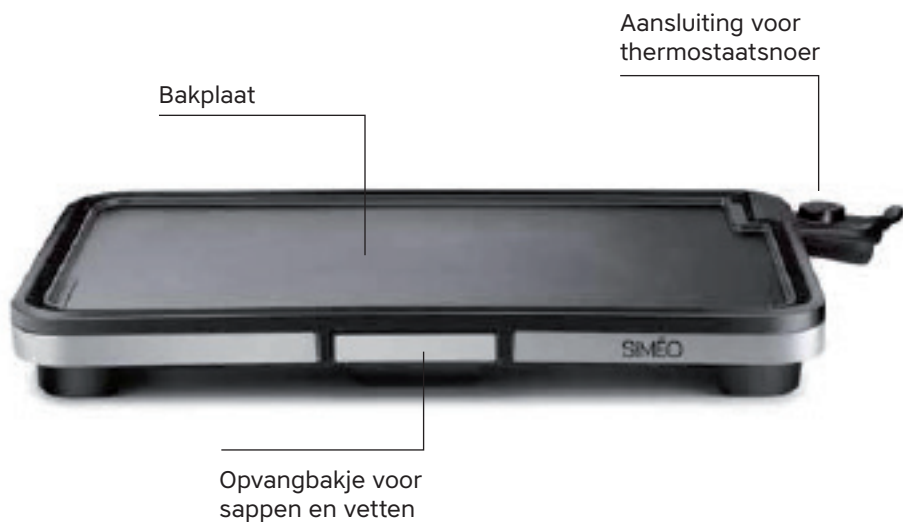
**Elektrische plancha
PLA470**

U hebt net een product aangeschaft van het merk Siméo. Het werd met zorg ontwikkeld en heeft diepgaande controletesten ondergaan.

Wij danken u voor het getoonde vertrouwen in ons merk en hopen dat dit toestel u volledig kan bekoren.

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

- Houd u aan de veiligheids-, gebruiks- en reinigingsvoorschriften van deze gebruiksaanwijzing. Bij niet naleven hiervan vervalt de garantie.
- Dit toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het is niet bestemd voor gebruik in volgende gevallen, die niet door de garantie gedekt zijn:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - 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 elektrisch snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, motorische of geestelijke capaciteiten of door personen met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies ontvangen aangaande het gebruik van het toestel op een veilige manier

en op voorwaarde dat zij de betreffende gevaren begrijpen.

- Het toestel kan niet worden gebruikt met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Reiniging en onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht van een volwassene staan.
- Het toestel en de verwijderbare thermostaat blok mogen niet ondergedompeld worden in water of eender welke andere vloeistof.
- Vind de volledige aanwijzingen om het toestel in alle veiligheid te reinigen in het onderdeel “Reiniging en onderhoud” van deze gebruiksaanwijzing.
- Om alle gevaar te vermijden, gebruik het toestel niet als de stekker, het elektriciteits snoer of het toestel beschadigd zijn. Indien dit het geval is, moet het toestel onmiddellijk naar een vakman van een Erkend Service Center van Siméo worden gebracht ter controle en herstelling of vervanging van de beschadigde onderdelen.
- Bij defect of slechte werking moet het toestel hersteld worden door een vakman van een Erkend Service Center van Siméo.

- U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen Erkend Service Center van Siméo op: www.simeo.tm.fr.
- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in volgende gevallen
 - Indien het zonder toezicht wordt gelaten
 - Na gebruik
 - Voor reiniging of onderhoud
 - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische veiligheid. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met ingebouwde aarding met een nominale intensiteit voldoende groot om de voeding van het toestel aan te kunnen.
- De plancha wordt bij gebruik heel warm en blijft ook warm een tijdje na gebruik. Zorg dat er niets rond staat. Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
- Verplaats het toestel niet als het nog warm is.
- Hoed u voor eventuele vetopspattingen.
- De plaat, de thermostaat blok en de thermostaat knop moeten volledig droog zijn voor gebruik.
- Gebruik enkel de bijhorende stekker.

- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (vermijden : glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 10 cm van alle wanden. Zorg dat de ruimte boven het toestel vrij is.

- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de netspanning aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteitssnoer volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit.
- Trek niet aan het elektriciteitssnoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- 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 keukentablet staat om te vermijden dat het zou omvallen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen worden geplaatst om omvallen te vermijden.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenhuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteitssnoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel moet beschermd worden tegen vorst. Laat het nooit in een auto in de winter, of op een andere plaats aan vorst blootgesteld.
- Bescherm de glazen tafels: een thermische of mechanische schok zou het glas kunnen doen breken waardoor het hete toestel zou kunnen vallen op de gasten.
- Laat het toestel niet leeg werken, behalve tijdens het opwarmen.
- Zorg dat het elektriciteitssnoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Vermijd bruske bewegingen in de nabijheid van het toestel tijdens gebruik die de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
- Breng geen plastic keukengerei (of andere hittegevoelige materialen) in contact met de bakplaat.
- Gebruik nooit metalen keukengerei aangezien deze de antikleeflaag van de plaat zou kunnen beschadigen.
- Gebruik het toestel nooit als verwarming.

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, zorg dat de thermostaatknop op "0" staat.
- Laat de plancha plaat en basis van het toestel afkoelen voordat u het gaat reinigen en opbergen.
- Reinig het toestel niet met agressieve chemische producten.



- De plancha-grill plaat wordt erg warm tijdens gebruik en blijft nog warm een tijdje na gebruik. Zorg dat er niets rond staat. Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
- Wees voorzichtig met opspattend vet.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Toestel enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De plancha wordt erg warm tijdens gebruik en blijft nog warm een tijdje na gebruik.
- Zorg dat er niets rond het toestel staat.
- Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
- Verplaats het toestel niet wanneer het nog warm is.
- Wees voorzichtig met opspattend vet.
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (vermijden: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 10 cm van alle wanden.
- Zorg dat de ruimte boven het toestel vrij is.
- Het toestel kan niet worden gebruikt met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- Bescherm de glazen tafels: een thermische of mechanische schok zou het glas kunnen doen breken waardoor het hete toestel zou kunnen vallen op de gasten.
- Laat het toestel niet leeg werken, behalve tijdens het opwarmen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
- Vermijd bruske bewegingen in de nabijheid van het toestel tijdens gebruik wat de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
- Breng geen plastic keukengerei (of andere hittegevoelige materialen) in contact met de bakplaat.
- Gebruik nooit metalen keukengerei aangezien deze de antikleeflaag van de plaat zou kunnen beschadigen.
- Gebruik het toestel nooit als verwarming.
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, zorg dat de thermostaatknop op "0" staat.

- Laat het toestel afkoelen voordat u het gaat reinigen en opbergen.
- Het toestel moet beschermd worden tegen vorst. Laat het nooit in een auto in de winter, of op een andere plaats aan vorst blootgesteld.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel uit
- Verwijder alle plastic zakken, kartonnen en papieren die de verschillende delen van de plancha beschermen.
- Reinig de verschillende onderdelen van het toestel met lauw zeepsop, spoel grondig.
- Wrijf de basis van het toestel met een zachte vochtige doek.
- Zorg dat de onderdelen droog zijn voor gebruik.

INGEBRUIKNAME

- Plaats uw plancha op uw werkblad of in het midden van uw tafel.
- Zorg dat het toestel stabiel staat en dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met een water- of warmtebron.

GEBRUIK

- Steek de thermostaat in de aansluiting, zorg dat de stekker niet in het stopcontact steekt.
- Plaats de thermostaat knop naar boven.
- Plaats het vetopvangbakje op de daarvoor voorziene plaats.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Draai de thermostaat knop op de gewenste stand. Het controlelampje gaat branden.
- Als het controlelampje uitgaat, heeft de bakplaat de gewenste temperatuur bereikt.



OPMERKINGEN

Als u de temperatuurinstelling tijdens het gebruik wijzigt, zal het controlelampje gaan branden om aan te geven dat de temperatuur stijgt of daalt om de gewenste instelling te bereiken.

- Plaats dan de te bakken ingrediënten op de bakplaat en smullen maar



OPMERKINGEN

Gebruik steeds houten keukengerei om de ingrediënten te verplaatsen tijdens het bakken. Het gebruik van metalen keukengerei wordt afgeraden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig het toestel steeds zonder dat de stekker in het stopcontact steekt.
- Verwijder de thermostaat van de aansluiting en laat uw toestel wat afkoelen voor het reinigen.
- Gebruik een spatel om de voedselrestjes te verwijderen.
- Reinig de bakplaat en de basis van het toestel met een warm zeepsopje. Gebruik nooit een schuurspons aangezien dit het bakoppervlak zou kunnen beschadigen.
- Droog de verschillende onderdelen van het toestel zorgvuldig.
- Reinig het vetopvangbakje met de hand.
- De thermostaat mag nooit in water of enig andere vloeistof gedompeld worden. Hetzelfde geldt voor het elektriciteits snoer en de stekker. Reinig de thermostaat met een zachte vochtige doek.



OPMERKINGEN

Het is aangeraden het bakoppervlak te reinigen als het toestel nog lauw is, de voedselrestjes op het bakoppervlak zullen dan gemakkelijker los komen.

TECHNISCHE KENMERKEN

- Maximaal vermogen: 2200 W
- Bedrijfsspanning: 230 V~, 50-60 Hz

OPMERKING

- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gehouden worden voor mogelijke schade door verkeerdelijk, oneigen, foutief, onredelijk, niet conform de gebruiksaanwijzing gebruik of montage of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.
- **Toestel enkel voor huishoudelijk gebruik**

GARANTIE

- De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik.
- Worden niet door de garantie gedekt :
 - Sluitgevoelige onderdelen,
 - Verwijderbare of mobiele onderdelen beschadigd door een foutief gebruik, een val of een schok bij gebruik, zoals de bakplaten, het vet- en sapopvangbakje, de basis
 - Toestellen anders gebruikt dan voor een normale werking in privé omgeving.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij schade door een foutief gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing, of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.
- De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in één van de Erkende Service Centers van het merk.
- Voor alle informatie, neem contact op met de Klantendienst van Siméo op 03 89 08 33 58 of surf naar de website www.simeo.fr.
- De niet door de garantie gedekte slijtgevoelige onderdelen en schade worden vervangen of hersteld tegen terugbetaling van de kosten.

- De duur van de garantie start bij de eerste aankoopdatum. Er kan enkel beroep gedaan worden op de garantie als het toestel samen met de factuur of het aankoopbewijs wordt aangeboden.
- De beschikbaarheid van de onderdelen voor een herstelbaar product is 3 jaar vanaf productiedatum (informatie op het product: lot- of serienummer).
- Herinnering: voor elke tussenkomt, zal u gevraagd worden het product in zijn originele verpakking terug te sturen om alle bijkomend schade door transport te vermijden.
- Wij raden u dus aan om de originele verpakking volledig te bewaren.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie zijn niet uitsluitend ten gunste van de koper, de wettelijke garantie voor de verborgen gebreken en defecten geldt in ieder geval onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

VERNIETIGING VAN HET TOESTEL

Gelieve onderstaande aanwijzingen te respecteren :

1. Gooi het toestel op het einde van zijn levensduur niet weg samen met het normale huisvuil.
2. De gemeente heeft een selectief verzamelsysteem voor dit type product, contacteer de gemeente voor informatie.

Immers, elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke substanties die schadelijk zijn voor het milieu of voor de gezondheid van de mens en die moeten gerecycleerd worden.



Dit document en deze afbeeldingen zijn niet contractueel – Kenmerken kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht.

De afbeeldingen van het product in deze handleiding kunnen lichtjes variëren van het feitelijke toestel.

RECEPT IDEEËN

Hieronder een paar recepten om uit te proberen met uw plancha.

OPMERKING

Aangezien bakomstandigheden nauw samenhangen met de aard van het voedsel, zijn de baktijden en -temperaturen die hieronder worden genoemd gebaseerd op onze tests en worden enkel als richtlijn meegedeeld.

EL: eetlepel

KL: koffielepel

GEBRUIK IN ALLE GEZELLIGHEID

Hier bakt elke gast ingrediënten naar keuze



VLEES

Reepjes runds-, reepjes kalfs-, reepjes kippen-/kalkoenvlees, aiguillettes van eend, lamsnootjes...



CHARCUTERIE

Cocktailworstjes, plakjes spek, plakjes andouillettes, worstjes (bijv.: Toulouse, witte, kaas, merguez, chipolata...)



VIS EN SCHAALDIEREN

Plakjes witvis met stevige vlezten (heilbot, zeeduivel, tarbot, zeebrasem...), reepjes verse zalm, reepjes verse tonijn, Sint-jakobsschelpen, rauwe garnalen...



GROENTEN

Verse champignons, courgettes, uien, paprika's, cherrytomaatjes of plakjes tomaat, voorgekookte aardappelen...

ENKELE IDEEËN VOOR SAUZEN

// Tartaarsaus

Maak een mayonaise en voeg blokjes augurk, kappertjes, gesnipperde ui, verse peterselie, kervel en bieslook toe.

// Cocktailsaus

Maak een mayonaise waaraan u 1 EL ketchup, 1 EL whisky, 2 EL port en 1 EL Worcestershiresaus toevoegt.

Meng goed en vul aan met 2 EL verse room.

Breng op smaak en serveer gekoeld.

// Currysaus

Voeg 1 EL curry en 1 KL Ketchup toe aan uw mayonaise

// Aioli

Plet twee teentjes knoflook, voeg een rauwe eierdooier toe en een half sneetje brood geweekt in melk (of als alternatief een kleine aardappel gekookt in zijn jasje, geschild en gepureerd).

Meng met olijfolie als een mayonaise.

// Kwark saus

Voeg 4 EL platte kaas, gehakte kruiden (bieslook, peterselie, kervel, enz.), zout, peper en een uitgeperst teentje knoflook toe.

// Pikante saus

Bereid 6 EL tomatencoulis, voeg cayennepeper, ½ KL chilipuree en chilisaus toe.

// Paprikasaus

Grill een rode of gele paprika onder de ovengrill.

Doe de paprika 15 minuten in krantenpapier of een diepvrieszak. De werking van de stoom zal helpen om het velletje gemakkelijker te verwijderen. Verwijder ook de zaadjes en zaadlijsten.

Meng met 6 EL tomatencoulis, zout en peper.

// Rouille

Pel 2 teentjes knoflook, plet ze met een snuifje grof zout en 1 klein pepertje.

Voeg 2 eierdooiers toe en blijf prakken.

Voeg geleidelijk olijfolie toe zodat de saus als een mayonaise rijst.

Enmaal klaar, voeg 2 snufjes saffraan toe.



DE DESSERTS

// Pancakes

Meng 250 g bloem, 30 g suiker, 1 zakje gist en een snuifje zout. Voeg 2 hele eieren toe en meng. Voeg 65 g gesmolten boter toe en roer er 30 cl melk door.

Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Zet de thermostaat op stand 1 en maak kleine pannenkoekjes door het beslag op de bakplaat te gieten.

Bak tot er zich kleine belletjes vormen op het oppervlak en draai de pancake dan om.

Geniet puur of met suiker, kaneel, gesmolten chocolade, fruit, enz

// Gegrild fruit

Snijd vers fruit in dunne reepjes: appels, peren, bananen, ananas, mango, enz. en grill ze op de plancha.

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