

Siméo

Notice d'utilisation

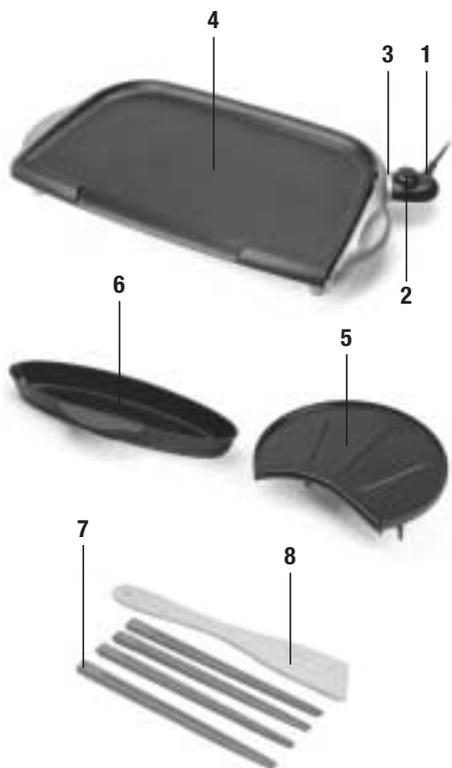


**PLANCHA GRILL TEPPANYAKI
CV 302**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à 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.



1	Connecteur
2	Bouton de réglage du thermostat
3	Accroche du connecteur
4	Surface de cuisson
5	Tablette
6	Bac de récupération des sucs et graisses
7	Baguettes
8	Spatule

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- N'utiliser que le connecteur (1) fourni avec l'appareil.
- Ne brancher le connecteur (1) que s'il est inséré convenablement dans son accroche (3).
- Ne jamais placer le connecteur (1), de même le cordon d'alimentation, dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer sur l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique,...
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons, ...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé l'appareil.
- Ne pas recouvrir la surface de cuisson (4) de papier aluminium.
- Ne rien glisser, à l'exception du bac (6) sous l'appareil.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrier l'appareil.
- Ne jamais poser de casseroles, de plat, d'assiette, ... sur la surface de cuisson.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et

les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.

- 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 pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- 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.
- 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 réparer l'appareil soi-même et de changer le cordon d'alimentation soi-même, confier l'appareil à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil, ...).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- 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.

Lors de la première utilisation

- 1- Déballez totalement votre appareil.
- 2- Assurez-vous que le connecteur (1) ne soit pas inséré dans son accroche (3).
- 3- Nettoyez le bac (6), la tablette (5) ainsi que la surface de cuisson (4) avec de l'eau chaude, un déter-

gent doux (type produit vaisselle) et une éponge non abrasive.

- 4- Séchez soigneusement tous les éléments de votre appareil
- 5- Faites fonctionner une première fois votre appareil "à vide". Pour ce faire, référez-vous au paragraphe "Utilisation" de cette notice (points 1 à 6). Laissez l'appareil fonctionner durant 5 minutes puis arrêtez-le.

Remarque : *Durant cette opération, une légère fumée peut se dégager. Ce phénomène est tout à fait normal et se résorbera très rapidement.*

Mise en service

- 1- Posez votre appareil 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.

Utilisation

- 1- Procédez appareil débranché.
- 2- Insérez le connecteur (1) dans son accroche (3) en plaçant le bouton de réglage (2) vers le haut.

Remarque : *Veillez à insérer convenablement le connecteur dans son accroche, sans quoi votre appareil ne fonctionnera pas de manière satisfaisante.*

- 3- Assurez-vous que le bac (6) soit convenablement mis en place et qu'il soit bien positionné contre les butées situées sous l'appareil.
- 4- Branchez votre appareil.
- 5- Placez le bouton de réglage de la température sur le niveau désiré en tournant le bouton vers la droite. Le voyant lumineux situé sur le connecteur s'éclaire.
- 6- Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson (4) a atteint la température désirée.

Remarque : *Si vous modifiez le réglage de la température en cours d'utilisation le voyant s'éclairera à nouveau et votre appareil n'aura atteint la température sélectionnée qu'une fois le voyant éteint.*

- 7- Placez alors les aliments à cuire sur la surface de cuisson et dégustez !

Remarque : *Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments placés sur la surface de cuisson (une spatule et des baguettes sont fournies à cet usage avec votre appareil). L'utilisation d'ustensiles en métal risque de rayer la surface de cuisson (4) la rendant inutilisable.*

Entretien et nettoyage

- Procédez appareil débranché.
- Otez le connecteur (1) de son accroche (3).
- Laissez refroidir quelque peu votre appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez la spatule fournie pour décoller les résidus d'aliments.
- Lavez la surface de cuisson (4) 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.
- Le bac (6) ainsi que la tablette (5) se nettoient à la main et peuvent être placés au lave-vaisselle.
- Nous vous déconseillons de laver la spatule ainsi que les baguettes en bois au lave-vaisselle.
- Le connecteur (1) ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Il en est de même pour le cordon d'alimentation et la fiche. Vous pouvez nettoyer le connecteur avec un chiffon doux et humide.

Remarque : il est préférable de nettoyer la surface de cuisson (4) alors que l'appareil est encore tiède, ainsi les résidus d'aliments présents sur la surface de cuisson se décolleront mieux.

Idées recettes

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre appareil.

Remarque : les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature même des aliments, les temps et degrés de cuisson mentionnés ci-après sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif. Il se peut que ces données fluctuent quelque peu.

CS : Cuillère à soupe ; CC : Cuillère à café

Utilisation type "conviviale"

Ici chaque convive cuit les aliments de son choix à sa convenance :

Viandes : Lamelles de bœuf, lamelle 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, ...)

Nous vous conseillons de couper les saucisses épaisses dans la longueur, afin d'assurer une cuisson plus rapide et uniforme.

Poissons et crustacés : Lamelles de poisson blanc à chair ferme (type flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade, ...), lamelles de saumon frais, lamelles de thon

frais, noix de St-Jacques tranchées en deux, crevettes tranchées en deux, langoustines tranchées en deux, ...

Note : une importante quantité de graisse va se dégager lors de la cuisson de poissons gras tels le saumon, aussi nous vous déconseillons de cuire d'autres aliments en même temps, les goûts pouvant se mélanger.

Légumes : Champignons frais, courgettes, oignons, poivrons, tomates en rondelles, pommes de terres (cuites) en rondelles, ...

Vous pouvez aussi réaliser des œufs au plat, avec des œufs de caille ou des œufs de poule.

Sauces : Vous trouverez ci-dessous quelques recettes de sauces pour accompagner vos aliments :

Sauce Tartare : Réalisez une mayonnaise, à laquelle vous allez incorporer des cornichons coupés en très petits dés, des câpres, un oignon haché, du persil haché, de la ciboulette hachée, du cerfeuil haché et une petite pointe de piment.

Sauce Cocktail : Réalisez une mayonnaise à laquelle vous ajoutez 1 CS de ketchup, 1 CC de whisky, 2 CS de porto, 1 CC de sauce Worcestershire, mélangez, puis ajoutez 2 CS de crème fraîche épaisse. Salez, poivrez et servez bien frais.

Sauce Curry : Ajoutez à votre mayonnaise 1 CS de curry et 1 CC de ketchup

Aïoli : Ecrasez deux gousses d'ail, ajoutez un jaune d'œuf cru et une demie tranche de pain de mie trempée dans du lait (ou 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 des fines herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil, ...) sel, poivre, et une gousse d'ail hachée si souhaité

Sauce piquante : Ajoutez à 6 CS de coulis de tomate du poivre, 1/2 CC de purée de piment et quelques gouttes de Tabasco

Sauce aux poivrons : Faites griller un poivron rouge ou jaune sous le grill du four, pelez le et mixez-le. Ajoutez la purée de poivron à 6 CS de coulis de tomates

Rouille : Pelez 2 gousses d'ail, pilez-les avec 2 petits piments rouges dans un mortier. Ajoutez 2 jaunes d'œufs et une pincée de sel. Continuez de piler et ajoutez petit à petit de l'huile d'olive, de manière à faire monter votre sauce comme une mayonnaise. Une fois que la rouille est prête, ajoutez 2 pincées de safran.

Sauce Rémoulade : Hachez ensemble finement des feuilles d'estragon, de cresson, de civette, de cerfeuil, une gousse d'ail pelée, de manière à obtenir une pâte. Ajoutez 1 CS de moutarde forte et versez petit à petit de l'huile d'olive en tournant pour faire épaissir la sauce.

Utilisation type Grill

• VIANDES

- **Tournedos sauce roquefort** : Faites griller sur votre appareil 1 tournedos de bœuf par personne, en prenant soin de placer le bouton (2) sur la position maximale. Adaptez le temps de cuisson à votre goût

Pendant ce temps, faites fondre 100g de roquefort dans 50 cl de crème fraîche, mélangez continuellement votre sauce. Servez les tournedos nappés de sauce, accompagnez de légumes vapeur ou de pâtes.

Variante : vous pouvez remplacer les tournedos par des grenadins de veau, prévoyez-en alors deux par personne et prenez garde à ne pas les cuire trop longtemps pour éviter que la viande ne dessèche.

- **Magrets de canard grillés** : 2 personnes

Prévoyez 1 magret de canard pour 2 à 3 personnes. Incisez la pellicule graisseuse sur 2-3 mm de profondeur, en réalisant des croisillons. Placez le magret de canard côté graisse sur votre surface de cuisson préalablement chauffée (quelques minutes de préchauffage suffisent, thermostat réglé sur la puissance maximale.) Laissez cuire environ 15 minutes en retournant le magret de temps en temps.

Servez avec une compotée de pommes ou de figes aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

Note : une importante quantité de graisse va se dégager lors de la préparation de cette recette, aussi nous vous déconseillons de cuire d'autres aliments en même temps, les goûts pouvant se mélanger.

- **Côtelettes d'agneau au beurre maître d'hôtel** : 5 personnes

Prévoyez 3 côtelettes par personne. Badigeonnez les côtelettes d'un petit peu d'huile de tournesol, salez, poivrez et parsemez de thym.

Faites cuire les côtelettes à votre convenance (thermostat sur chaleur moyenne)

Servez avec un beurre maître d'hôtel : Hachez un petit bouquet de persil et deux gousses d'ail. Mélangez avec 50g de beurre pommade, du sel et du poivre, de manière à obtenir une pâte homogène (vous pouvez par exemple mélanger tous les aliments dans un robot ménager ou un mixeur). Entrez au frais avant de servir.

- **Poulet tandoori** : 6 personnes

Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Dans un bol, mélangez 2 CS d'épices tandoori (épices indiennes), 2 yaourts naturels, 6 CS de jus de citron, 2 CS d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.

Coupez 6 escalopes de poulet en morceaux et badigeonnez-les généreusement avec le mélange précédent. Laissez reposer ainsi 24 heures au réfrigérateur.

Placez le poulet à cuire sur la surface de cuisson, réglée sur puissance moyenne.

Servez avec du riz parfumé.

- **Hamburger / Cheeseburger / Baconburger** : 5 personnes

Réalisez des steak hachés maisons en mélangeant 500 g de bœuf haché avec 1 œuf, de l'oignon haché, du sel, du poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats. Mettez les à cuire sur la surface de cuisson, thermostat sur chaleur moyenne. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en deux et faites les toaster sur la surface de cuisson.

Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, deux-trois rondelles de gros cornichons, refermez.

Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage et/ou du bacon que vous aurez préalablement fait griller sur la surface de cuisson.

• POISSONS

- **Filet de poisson grillé** : 4 personnes

Préparez une marinade avec 3 CS d'huile, le jus d'un citron, du thym émietté et deux feuilles de laurier broyées. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade,...) de cette marinade et mettez les à saisir sur votre surface de cuisson (thermostat sur chaleur forte). Servez avec des légumes grillés ou du riz.

- **Poisson grillé, sauce persil et parmesan** : 4 personnes

Sauce persil parmesan : Mélangez dans un robot ou un mixeur 250 ml de persil frais haché, 125 ml de parmesan râpé, 125 ml de pignons de pin broyés, 60 ml de câpres hachés, 2 CS de jus de citron, 2 CC de zeste de citron, sel et poivre. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce devienne homogène. Conservez.

Préparation du poisson : Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (type flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade,...) d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Faites cuire sur la surface de cuisson sur chaleur forte pendant environ 10 minutes (jusqu'à ce que la chair du poisson se défasse facilement à la fourchette), en retournant les morceaux de poisson à la mi-cuisson. Servez aussitôt, accompagné de la sauce au persil et au parmesan réservée.

• DESSERTS

- Pancakes : 4 personnes

Mettez dans un saladier 250 g de farine, 30g 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 3 dl de lait.

Laissez reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

Positionnez le thermostat sur chaleur faible et réalisez de petites crêpes d'environ 10 cm de diamètre. Laissez les cuire 2 minutes sur chaque face et dégustez avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, de la confiture, de la chantilly,...

Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter de très fins dés de fruits à la pâte, une fois que vous aurez versé le lait. (ex : pommes, myrtilles, pêches, ...)

Note : des préparations pour pancakes existent dans le commerce et donnent des résultats très satisfaisants.

• FRUITS GRILLÉS

Coupez des fruits (pommes, bananes, poires, ...) en fines lamelles (ou réalisez des brochettes) que vous ferez griller sur la surface de cuisson. A déguster avec du miel, du chocolat fondu, ...

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil
L'appareil ne chauffe pas ou chauffe mal	La sonde du connecteur (1) n'est pas convenablement insérée dans son accroche (3)	Insérer convenablement le connecteur (1)
De la fumée se forme à la mise en marche	La surface de cuisson n'est pas propre, les miettes d'aliments brûlent	Eteindre l'appareil, le laisser refroidir et le nettoyer à nouveau

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-dessous.

Caractéristiques techniques

Dimensions de la surface de cuisson	L 53 x l 33
Puissance Max	1 800 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz

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.

Siméo

ELECTROPEM - Parc d'activités "Les Découvertes"

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04
Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr