

Siméo

NOTICE D'UTILISATION



**PLANCHA MIX GRILL
CV320**

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
- 2. Thermostat

- 3. Prise du thermostat
- 4. Bac de récupération des sucs et graisses

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.

- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil
- 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 jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- 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 chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- Ne pas ranger la plancha tant qu'elle est encore chaude, la laisser refroidir au préalable.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- N'utiliser que la prise thermostat fournie avec l'appareil
- Ne brancher le thermostat à la prise murale que si ce dernier est convenablement positionné dans la plancha.
- Ne jamais placer le thermostat dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas placer la plancha dans un four en fonctionnement.
- Ne pas recouvrir la plaque de cuisson d'aluminium, de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.
- Ne rien glisser sous l'appareil à l'exception du bac de récupération.
- Ne jamais placer de casseroles, assiettes, plats... sur la surface de cuisson.
- Ne pas couper directement sur la plaque.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- 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 rien poser sur l'appareil (ex. : bocaux, torchons...)
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans 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 utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe...).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois...)
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Ne pas encastrer l'appareil.

- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- Prendre garde aux projections de graisse lors de la cuisson des aliments. Risques de brûlures !
- Ne pas utiliser de couverts en plastique pour retourner les aliments.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte aspirante qui fonctionne.
- Utiliser exclusivement les poignées pour déplacer ou manipuler le produit.



Attention ! Surface chaude.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la plancha.
- 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.

MISE EN SERVICE

- Posez votre plancha sur votre plan de travail ou au centre de votre 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.

UTILISATION

- Insérez le thermostat dans sa prise, en veillant à ce que ce dernier soit débranché.
- Placez le bouton de réglage du thermostat vers le haut.
- Placez le bac de récupération dans son logement.
- Branchez l'appareil.
- Placez le bouton de réglage sur la position souhaitée. Le voyant lumineux s'éclaire.
- Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson a atteint la température désirée.

Remarque : 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.

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

Remarque : utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments. L'utilisation d'ustensiles en métal est fortement déconseillée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché.
- Ôtez le thermostat de sa prise et 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 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 se nettoie à la main et peut être placé au lave-vaisselle
- Le connecteur 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 alors que l'appareil est encore tiède, ainsi les résidus d'aliments présents sur la surface de cuisson se décolleront mieux.

TRUCS ET ASTUCES

- Choisissez des morceaux de viande pas trop maigres, vos grillades seront plus moelleuses
- Découpez des morceaux de viande ou de poisson peu épais : la cuisson sera rapide et les aliments ne seront pas desséchés.
- Avant de cuire vos viandes ou poissons marinés, épongez l'excédent de marinade avec un papier absorbant, ceci limitera les émanations de fumée lors de la cuisson.
- Retournez une seule fois les aliments en cours de cuisson afin de limiter le dessèchement.
- Ôtez les résidus d'aliments en cours de cuisson, ceci permettra de limiter les émanations de fumée.
- La partie GRILL est idéale pour la cuisson des viandes, la partie plancha (lisse) est parfaite pour les légumes, le poisson et les fruits de mer et crustacés

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 une 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, des fines herbes hachées (ciboulette, persil, cerfeuil...) sel, 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 grill 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.

Sauce Rémolade : Hachez 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 DE TYPE GRILL

VIANDES

Tournedos sauce Roquefort

Faites griller les tournedos sur la plancha, thermostat 5. Adaptez le temps de cuisson à votre goût. Pendant ce temps, faites fondre 75 g de Roquefort dans 50 cl de crème fraîche, mélangez continuellement votre sauce.

Servez les tournedos nappés de sauce, accompagnés de légumes vapeur ou de pâtes.

Variante : Remplacez les tournedos par des grenadins de veau.

Magrets de canard grillés

Prévoyez 1 magret de canard pour 2 à 3 personnes. Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur, en réalisant des croisillons. Placez le magret de canard côté grasse sur la plancha préalablement préchauffée. Réglez le thermostat sur la position 5.

Laissez cuire environ 15 minutes en retournant le magret de temps en temps.

Servez accompagné d'une compotée de pommes et de figues aux épices de pain d'épices, une purée de pommes de terre à l'ail ou au céleri.

Note : une importante quantité de graisse va se dégager lors de la cuisson, veillez à ce que le bac récupérateur soit bien en place. Nous vous déconseillons de cuire d'autres aliments en même temps, les goûts pouvant se mélanger.

Côtelettes d'agneau et beurre aux herbes

Prévoyez 3 jolies côtelettes par personne. Disposez un peu d'huile de tournesol sur chaque face des côtelettes et assaisonnez. Parsemez le thym.

Faites cuire la viande sur la plancha, thermostat 3 à 4, en surveillant la cuisson dont vous adapterez la durée selon l'épaisseur des côtelettes et votre goût.

Servez avec un beurre aux herbes : hachez un bouquet de persil plat, ½ bouquet de cerfeuil, ½ bouquet de persil. Mélangez avec 100 g de beurre pommadé, ajoutez du sel et du poivre. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, à l'aide d'un fouet ou d'un robot mixeur.

Réservez au frais avant utilisation. Ce beurre aux herbes peut également être congelé pour de futures utilisations.

Poulet Tandoori

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

Répartissez la marinade sur 6 escalopes de volailles et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Placez le poulet sur la plancha, préalablement préchauffée thermostat 4.

Servez avec du riz parfumé.

Hamburger

Réalisez des steaks haches maison en mélangeant 500 g de bœuf haché, 1 œuf, de l'oignon haché, du sel, du poivre et des fines herbes.

Mettez à cuire sur la plancha, thermostat ¾.

Tranchez des pains spéciaux hamburger en deux et faites-les toaster sur la plancha.

Dressez les hamburgers en ajoutant les condiments de votre goût : moutarde, ketchup, mayonnaise, rondelles d'oignons, de cornichons, lanières de salade, rondelles d'oignons, tranches de bacon grillées à la plancha, tranches de fromage...

POISSON

Filet de poisson grillé

Préparez une marinade avec 3 CS d'huile d'olive, le jus d'un citron, du thym, et de l'origan séché. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade...) de cette marinade et mettez-les à saisir sur la plancha, thermostat 4.

Servez avec des légumes grillés sur la plancha.

Poisson grillé, sauce persil et parmesan

Sauce :

Mélangez dans un robot : 1 petit bouquet de persil, 120 g de parmesan râpé, 120 g de pignons de pin, 20 g de câpres, 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 soit homogène.

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

Faites cuire sur la plancha, thermostat 4 durant 6 à 8 minutes selon l'épaisseur du poisson.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce.

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 65g de beurre fondu puis délayez avec 30 cl de lait.

Laissez reposer la pâte au minimum 1 h au réfrigérateur.

Positionnez le 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance max	1800 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.

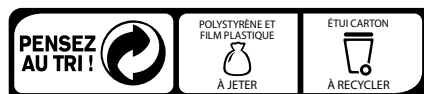
DESTRUCTION DE L'APPAREIL

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

Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE