

Siméo

NOTICE D'UTILISATION



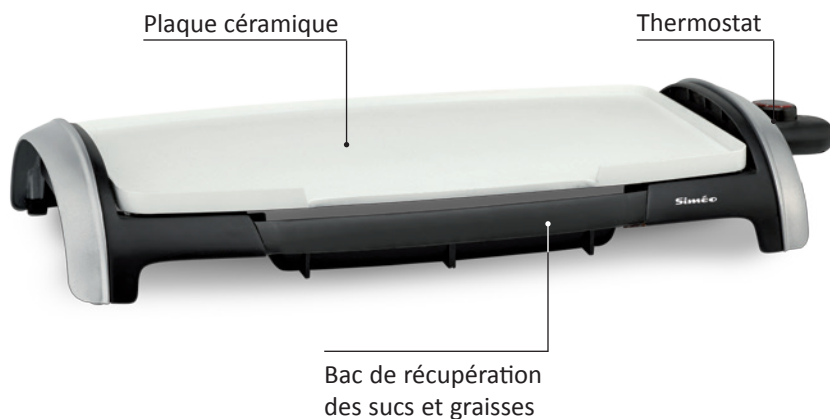
**PLANCHA CÉRAMIQUE
CV407 / CV416**

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 d'utilisation de la présente notice.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et ELECTROPEM décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- 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'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• Maintenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- 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.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état. S'il est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.

• 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 une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - Après utilisation
 - Avant tout nettoyage ou entretien
 - En cas de mauvais fonctionnement.
- 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.

• **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.**

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

• **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/ou réparation.**

- 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 le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr



INFORMATION

Si vous utilisez une plancha de couleur blanche, référence CV407, il est possible qu'un jaunissement apparaisse suite aux utilisations.

Ce dernier est normal et est lié aux températures élevées nécessaires pour la cuisson des aliments.

Le jaunissement n'est pas dangereux pour votre santé et n'altère pas les qualités ni le fonctionnement de votre plancha céramique.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- La plaque 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.
- 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 10 cm de toute paroi.
- L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.

- 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 céramique 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.
- 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.

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.



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.

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



REMARQUE

Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments en cuisson (une spatule est fournie à cet usage avec votre appareil). L'utilisation d'ustensiles en métal est déconseillée.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Vous trouverez ci-dessous les températures correspondantes aux 5 positions du thermostat :

Réglage	0	1	2	3	4	5
Température	0 °C	120 °C	150 °C	180 °C	205 °C	230 °C

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



ATTENTION !

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.

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 aussi être placé au lave-vaisselle
- Le thermostat 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.

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.

// Sauce Rémoulade

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 GRIL



LES 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 graille 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 pommade, 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 hachés 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...



LES POISSONS

// 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

1/ 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.

2/ 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.



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 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.

MES RECETTES

A series of horizontal dotted lines for writing recipes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance Max 2200 W
Tension d'utilisation 220-240 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

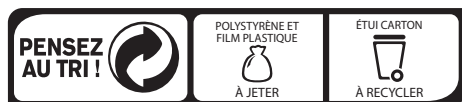
Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



1/ Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

2/ 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 POLYVALENT 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.

Fabriqué en RPC.

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

Simeó
www.simeo.tm.fr