

Siméo

Notice d'utilisation



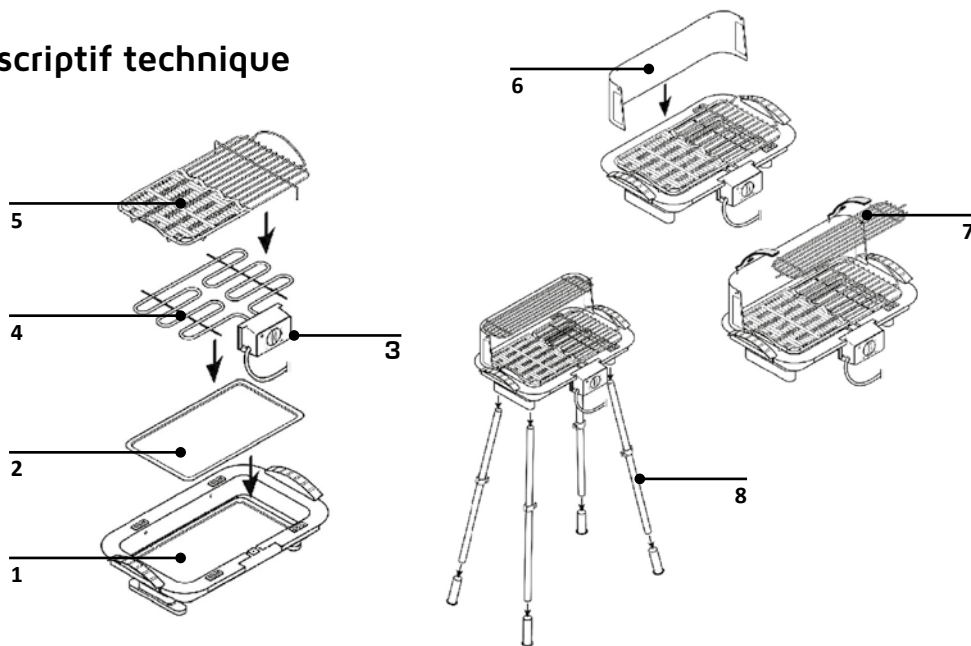
**Barbecue électrique
QB165**

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	Bac à eau	5	Grille de cuisson
2	Réflecteur	6	Pare-vent
3	Bloc thermostat	7	Grille repose aliments
4	Résistance	8	Pieds

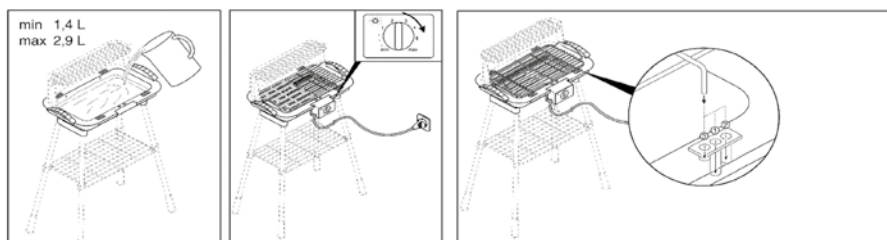


Fig. A

Fig. B

Fig. C

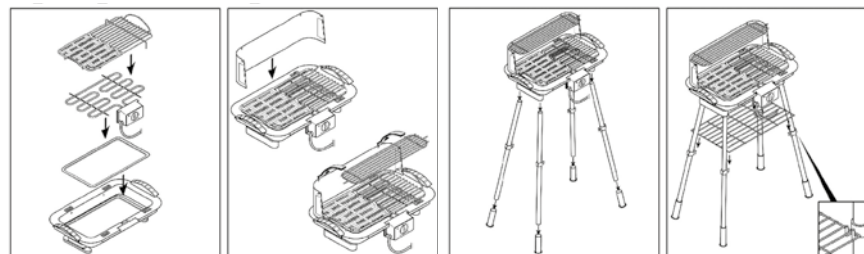


Fig. D

Fig. E

Fig. F

Fig. G

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...).

Recommandations de sécurité particulières

- 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.
- Prévoyez une distance minimale de 5 cm entre les aliments et la résistance de voûte.
- Ne rien introduire dans les ouïes d'aération.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Assurez-vous que les récipients utilisés soient compatibles avec une cuisson au four.
- Ne pas enlever les boutons du panneau de commande lors de son nettoyage.
- 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 jamais poser de plat ou de papier aluminium directement sur la résistance de sole du four.
- Ne pas couvrir les parois du four avec du papier aluminium.
- Ne rien poser sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte.

- 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.
- La température de la porte et des parois est élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez des gants ou des maniques pour sortir les plats/aliments du four.
- 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.

Attention ! La grille, le bac et la résistance deviennent très chauds durant l'utilisation. C'est pourquoi il est indispensable d'installer l'appareil de manière à ce que tout contact involontaire soit exclu.

- Ne jamais utiliser avec du charbon de bois, du bois ou tout autre combustible.
- Ne poser sur la grille que des aliments à cuire.
- Prendre garde aux projections de graisse lors de la cuisson des aliments. Risques de brûlures !
- Ne jamais recouvrir entièrement la plaque (feuille d'aluminium, poêle, vaisselle...) sans cela la chaleur ne pourra être évacuée.
- Ne jamais verser d'eau sur la résistance ni sur le bloc thermostat.
- Ne pas utiliser de couverts en plastique pour retourner les aliments.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous une hotte aspirante qui fonctionne.
- Utiliser exclusivement les poignées pour déplacer ou manipuler le produit.
- 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.

Avant la première utilisation

- Ôtez les éléments d'emballage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil n'a pas subi de dommages.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide pour le débarrasser des éventuelles poussières

Montage et mise en place

- Montez l'appareil comme indiqué sur les figures A, B, C et D de cette notice

- Le barbecue peut être utilisé à la maison ou en dehors. Veillez à ne pas entreposer l'appareil en extérieur lorsque ce dernier n'est pas utilisé.
- Ne pas installer le barbecue dans une atmosphère humide et/ou à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo, d'un bassin...
- Installez solidement le barbecue. Il est préférable de laisser un périmètre libre (70 cm environ) autour de l'appareil.
- De la graisse et les produits à griller peuvent émaner des projections, aussi il est recommandé de ne pas installer l'appareil sur des surfaces sensibles (parquet, moquette...)

- Placez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher et renverser l'appareil.

Utilisation

- Déroulez totalement le cordon d'alimentation.
 - Versez de l'eau dans le bac sans asperger la résistance ni le bloc thermostat. Voir figure E.
- Note** : la quantité minimale d'eau est de 1,4 l et de 2,9 l au maximum.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans le bac, il vous faudra fréquemment verser de l'eau dans le bac en cours d'utilisation.
 - Branchez l'appareil, le voyant s'éclaire
 - Positionnez le thermostat sur la position maximale afin de faire préchauffer l'appareil (voir figure F).
 - Une fois ce délai passé, ajustez le thermostat sur la position de votre choix.

Attention ! L'appareil fonctionnera et chauffera tant qu'il sera branché, prenez garde à ne pas vous brûler.

- Placez alors les aliments à cuire sur la grille et faites les cuire à votre convenance.

Note : il est préférable de décongeler les aliments congelés avant de les placer sur le barbecue.

- La hauteur de la grille peut être réglable, voir figure G.
- Lorsque vous aurez terminé d'utiliser l'appareil, veillez à le débrancher.

Entretien et nettoyage

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites une fois que l'appareil est totalement refroidi.
- Retirez la grille, le bloc de commande et sa résistance et le bac
- Nettoyez ces éléments avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Nous déconseillons l'emploi d'éponges abrasives et de brosses métalliques.
- Afin de simplifier le nettoyage, nous vous conseillons de placer un torchon mouillé sur la grille (enlevée du barbecue) durant une

demi-heure environ, les résidus alimentaires se nettoieront plus aisément.

Attention ! Ne jamais plonger le bloc de commande ainsi que le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Quelques conseils

- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous cuisez des viandes plus dures (côtelettes...), nous vous conseillons de la laisser mariner durant quelques heures.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.

Idées recettes

Note : CS : cuillère à soupe - CC : cuillère à café.

✂ Steak de saumon grillé

Préparation : 20 min -- Cuisson : 10 min -- Marinade : 1 h -- Pour 1 personne

Ingrédients : 1 belle darne de saumon (2,5 cm d'épaisseur) - 1 feuille de laurier - 1 cs basilic - 1 cc thym séché - 250 ml de vinaigre de vin - Huile d'olive - Sel et poivre

Réalisation :

- Réaliser la marinade en mélangeant le vinaigre, le sel, le poivre, le thym, le basilic et le laurier.
- Faire mariner la darne de saumon 1 heure dans cette préparation
- Égoutter la marinade, tamponner la darne de saumon avec du papier absorbant pour retirer l'excédent de marinade et huiler cette dernière.
- Cuire à feu moyen 10 à 12 minutes en ne retournant qu'une fois la darne au cours de la cuisson.

✂ Brochettes de noix St Jacques

Préparation : 10 min -- Cuisson : 10 min -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 16 coquilles St Jacques nettoyées - 16 fines tranches de lard fumé - 20 feuilles de laurier - 1 cc de thym frais - Poivre du moulin

Réalisation :

- Éponger les noix de St Jacques et les saupoudrer de thym et de poivre (ne pas les saler).
- Entourer chaque noix de St Jacques d'une tranche de lard fumé et les piquer sur des pics à brochette (4 noix par pique) en les séparant chaque noix par une feuille de laurier.
- Cuire les brochettes sur le barbecue à feu modéré en retournant les brochettes régulièrement pour qu'elles cuisent uniformément.

✂ Hamburgers de bœuf

Préparation : 30 min -- Cuisson : 20 min -- Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 pains à hamburger - 900 g de bœuf haché - 1 oignon rouge - 1 piment doux

rouge - 1 branche de céleri - 2 petites tomates bien mûres épépinées - 125 g de fromage râpé - Épices à steak - Sel et poivre

Réalisation :

- Détailler les légumes en dés et les mélanger au fromage râpé.
- Façonner le bœuf en 12 palets de mêmes dimensions et les aplatir quelque peu.
- Déposer au centre de 6 palets une généreuse cuillère du mélange fromage/légumes et recouvrir d'un palet de manière à former 6 palets de viande un peu épais.
- Cuire sur le barbecue à feu modéré.

✂ Brochettes d'agneau à l'indienne

Préparation : 15 min -- Cuisson : 10 min -- Marinade : 3 heures -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 petite épaule d'agneau désossée - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 1 cc de harissa - 1 cc de curcuma - 1 cc de gingembre moulu - ½ cc de cumin moulu - ½ cc de coriandre moulue - ½ cc de muscade râpée - 1 cc de curry - ½ cc de sel - 1 yaourt bulgare

Réalisation :

- Éplucher l'ail et l'oignon et les mixer avec l'ensemble des épices et le yaourt.
- Détailler la viande en cubes de 3 cm et la mettre dans un plat creux
- Verser la marinade au yaourt sur la viande et bien mélanger pour enrober tous les morceaux de viande.
- Couvrir avec un film alimentaire et placer 3 heures au frais.
- Enfiler la viande sur les brochettes et faire griller 3/5 minutes sur chaque face

✂ Ailes de poulet sauce barbecue

Préparation : 15 min -- Cuisson : 30 min -- Pour 8 personnes

Ingrédients : 100 g de cassonade - 125 ml de ketchup - 3 g de poudre chili - 1 pincée d'origan - 1 pincée d'ail en poudre - 1 pincée de thym - 1 pincée d'oignons en poudre - 1 pincée de paprika - 1 pincée de basilic - 1 kg d'ailes de poulet - Sel et poivre

Réalisation :

Caractéristiques techniques

Référence	QB165
Puissance	2200 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



CONSULTEZ VOTRE Mairie LOCALEMENT - WWW.CONSOMMATEUR.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