

# **Siméo**

Notice d'utilisation



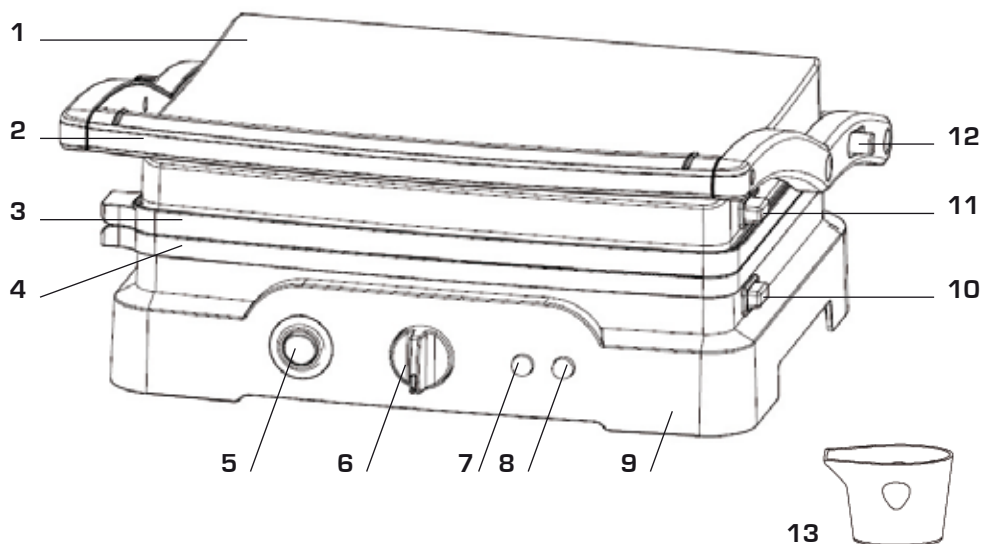
**Grill viande  
QC 242**

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme 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 votre appareil vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire attentivement cette notice.

Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

## Descriptif technique



|   |                                 |    |   |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Partie supérieure               | 8  | Voyant vert : prêt à l'emploi                 |
| 2 | Poignée                         | 9  | Corps inférieur                               |
| 3 | Plaque supérieure rainurée      | 10 | Bouton de retrait de la plaque inférieure     |
| 4 | Plaque inférieure rainurée      | 11 | Bouton de retrait de la plaque supérieure     |
| 5 | Bouton Marche / Arrêt           | 12 | Charnière flottante                           |
| 6 | Bouton de réglage de thermostat | 13 | Bac amovible de récupération des jus/graisses |
| 7 | Voyant rouge : préchauffage     |    |   |

## Recommandations de sécurité générales

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions élémentaires sont à prendre, comme indiqué ci-dessous :

### - Appareil destiné à une utilisation exclusive-ment domestique.

- 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.
- 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 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...).

- 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.

## Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand 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 d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- 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...)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où est utilisé 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 encastrer l'appareil.

## Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil
- Retirez tous les sachets plastiques, papier et carton qui protègent les différentes parties de l'appareil
- Nettoyez les plaques avec une éponge non abrasive, à l'eau chaude et au produit vaisselle
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux et humide
- Pour un meilleur résultat, graisser les plaques avec un peu d'huile, de beurre ou de margarine et retirer l'excès avec un essuie-tout. Prenez soin de réaliser cette opération lorsque l'appareil n'est pas en marche, afin de ne pas vous brûler.

## Retirer les plaques

- Assurez-vous que l'appareil est débranché, positionné face au repère 'O' et froid.
- Ouvrez l'appareil ou ajustez-le avec la charnière flottante.
- Appuyez sur le bouton de retrait de la plaque supérieure. Maintenez la plaque des deux mains et sortez-la délicatement de son logement. Faites de même pour la plaque inférieure.

## Utilisation

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation
- Vérifiez que les plaques soient bien installées dans leur partie supérieure et inférieure
- Assurez-vous que le bouton de réglage de la température soit positionné face au repère 'O'.
- Placez le bac de récupération des jus dans le logement prévu à cet effet.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur.
- Le voyant rouge s'éclaire.

**Note** : Il est possible qu'à la première mise en service une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est un phénomène tout à fait normal.

- Positionnez le bouton de réglage de la température désirée pour préchauffer votre grill.

- Le voyant vert s'éclaire lorsque l'appareil aura atteint la température sélectionnée.

Nous vous recommandons d'attendre que le voyant vert s'éclaire avant de démarrer la cuisson.

- Placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure.
- Abaissez le corps supérieur en abaissant la poignée. Le corps supérieur est pourvu d'une charnière flottante, permettant à la plaque supérieure de toujours être horizontale, assurant ainsi un contact parfait avec les aliments.

**Note** : Durant la cuisson, le voyant vert va s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises. Ceci est normal et vous indique que la température de cuisson est contrôlée et optimisée en permanence.

- Ajustez le temps de cuisson ainsi que la température de cuisson à vos goûts et au résultat attendu.
- Lorsque les aliments sont grillés, soulevez le corps supérieur, en levant la poignée vers le haut et retirez les aliments au moyen d'une spatule en bois.

**Conseil** : Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants ou en métal, ceux-ci risquant d'endommager le revêtement antiadhésif de votre appareil.

- Tournez le bouton de réglage de la température vers le repère 'O' et débranchez le cordon d'alimentation de votre appareil.
- Attendez que l'appareil soit totalement froid pour procéder à son nettoyage (voir paragraphe 'Entretien et nettoyage').
- Une fois que l'appareil est nettoyé, enroulez le cordon autour du range cordon situé sous l'appareil.

## Fonction four

- Vous pouvez également utiliser votre appareil en fonction four. Ceci vous permettra de réchauffer, gratiner ou décongeler des snacks, des pizzas, des gratins...
- Assurez-vous que le bouton de réglage de la température soit positionné face au repère 'O'.
- Placez le bac de récupération des jus dans le logement prévu à cet effet.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur.

- Le voyant rouge s'éclaire.

**Note** : Il est possible qu'à la première mise en service une légère fumée se dégage des plaques. Ceci est un phénomène tout à fait normal.

- Positionnez le bouton de réglage de la température désirée pour préchauffer votre grill.

- Le voyant vert s'éclaire lorsque l'appareil aura atteint la température sélectionnée.

Nous vous recommandons d'attendre que le voyant vert s'éclaire avant de démarrer la cuisson.

- Ouvrez le corps supérieur en dévissant la molette de réglage et en levant la poignée vers le haut.

- Placez les aliments à cuire ou le plat sur la plaque inférieure.

- Positionnez le corps supérieur à mi-hauteur et vissez la charnière flottante de manière à le maintenir en place.

**Note** : Durant la cuisson, le voyant vert va s'allumer et s'éteindre à plusieurs reprises. Ceci est normal et vous indique que la température de cuisson est contrôlée et optimisée en permanence.

- Ajustez le temps de cuisson ainsi que la température de cuisson à vos goûts et au résultat attendu.

- Une fois que le résultat attendu est atteint, placez le bouton de réglage de la température face au repère '0' et débranchez l'appareil.

- Dévissez la charnière flottante, montez le corps supérieur puis vissez la charnière flottante en position haute.

- Sortez les aliments cuits et laissez refroidir votre appareil.

- Attendez que l'appareil soit totalement froid pour procéder à son nettoyage (voir paragraphe 'Entretien et nettoyage').

- Une fois que l'appareil est nettoyé, refermez les plaques et enroulez le cordon autour du range cordon situé sous l'appareil.

## Quelques conseils

- Pour la cuisson de pièces de viande, nous vous conseillons de visser la charnière flottante de manière à légèrement compresser la viande.

Ainsi la viande sera bien grillée et cuira plus rapidement.

- Pour les aliments délicats (poisson, légumes...), nous vous conseillons de positionner la charnière flottante à mi-hauteur, sans presser les aliments pour qu'ils ne soient pas abîmés.

- Vous pourrez également ouvrir entièrement le grill viande pour une utilisation de cuisson à l'unilatéral ou pour profiter de la surface de cuisson maximale.

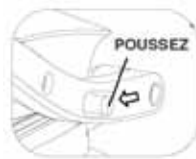
## Fonction 180° (ouverture à plat)

- Cette fonction vous permet une cuisson à l'unilatéral ou sur une grande surface.

- Pour ouvrir entièrement votre appareil, assurez-vous que celui-ci est débranché et les surfaces froides.

- Poussez le bouton de la charnière flottante dans le sens de la flèche, tout en levant la partie supérieure de l'appareil à l'aide de la poignée.

- Reportez-vous ensuite au paragraphe 'Utilisation'



## Entretien et nettoyage

- Les opérations de nettoyage doivent être faites appareil débranché et totalement refroidi.

- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus.

- Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide. Si des résidus devaient être difficiles à éliminer, versez quelques gouttes d'huile sur les plaques et faites les chauffer durant 1 à 2 minutes sur puissance maximale. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir 5 minutes. Ôtez alors les résidus tenaces en prenant garde à ne pas vous brûler.

- Ne pas utiliser d'éponges ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

- Le bac de récupération des jus se lave à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil. Veillez à laisser refroidir son contenu avant de le retirer de son emplacement et d'en éliminer le contenu.

- Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour l'entretien du revêtement inox brossé.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas immerger l'appareil ou faire couler de l'eau directement dessus.

## Quelques astuces de cuisson

- 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 par exemple), 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

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre grill Siméo.

**Note** : 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.

### - Variations autour d'un Croque Monsieur

Pour varier les plaisirs, nous vous proposons ces différentes variantes du traditionnel Croque-monsieur :

#### - Croque-monsieur raclette et jambon cru :

remplacer le traditionnel jambon blanc et gruyère râpé par du fromage à raclette et du jambon cru.

#### - Croque-monsieur saumon, crème et moutarde

Faire un mélange de crème épaisse et moutarde, sel, poivre. Étaler 1 c. à café de ce mélange sur les tranches de pain de mie, puis y déposer une petite tranche de saumon fumé. Parsemer de gruyère râpé si désiré, puis fermer par une tranche de pain de mie enduite du mélange crème - moutarde.

#### - Croque-monsieur à l'ananas

Ajouter de fines rondelles d'ananas à la recette traditionnelle.

#### - Croque-monsieur + +

Faire tremper le gruyère râpé (100 g) dans un mélange de 10 cl de lait et 4 c. à soupes de crème fraîche épaisse, parfumer de muscade, de sel et poivre. Disposer une demi-tranche de jambon sur une tranche de pain de mie, puis le mélange fromage-lait-crème, poser par-dessus une deuxième tranche de pain de mie, puis à nouveau le mélange au fromage.

#### - Croque-monsieur Chocolat - Banane

Beurrer finement les tranches de pain de mie, saupoudrer de sucre, ajouter des rondelles de banane, fermer le croque-monsieur et disposer des pépites de chocolat sur la tranche de pain supérieure.

#### - Toasts mozzarella

Beurrer finement les tranches de pain de mie. Ajouter la mozzarella coupée en tranche puis les tomates en tranches. Assaisonner d'origan, de sel et poivre.

#### - Salade Munster et chèvre chaud

Beurrer finement les tranches de baguette fraîche coupées en deux. Mélangez la crème épaisse, le sel et le poivre. Versez une c. à café du mélange crème-épices sur les tranches de baguette.

Placez sur les toasts des tranches de chèvre et de munster (vous pouvez ajouter de l'ail en poudre sur le chèvre et du carvi sur le munster) Enfournez jusqu'à ce que les toasts soient bien dorés.

Servez sur assiettes, avec un dôme de salade verte avec une vinaigrette à base d'huile de noix.

#### - Steak mariné

Mélangez 25 cl de vin rouge, 1 c. à soupe de moutarde une gousse d'ail écrasé. Salez et poivrez.

Placez la viande dans cette marinade durant environ 1 heure.

Préchauffez le grill sur puissance maximale.

Sortez les steaks de la marinade et tamponnez-les avec du papier absorbant pour éliminer l'excédent de marinade.

Faites cuire les steaks selon le degré de cuisson souhaité.

## **Quelques conseils**

- Le grill est muni de plaques antiadhésives, aussi l'utilisation de matières grasses n'est pas forcément nécessaire.

- Si vous utilisez des viandes marinées, éliminez l'excédent de marinade en tamponnant la viande avec du papier absorbant.

# Caractéristiques techniques

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Puissance max</b>         | 2000 W             |
| <b>Tension d'utilisation</b> | 220 - 240 V ~ 50Hz |

## 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

# Siméo

**ELECTROPEM** – Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX  
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : [www.simeo.tm.fr](http://www.simeo.tm.fr) – Email : [info@simeo.tm.fr](mailto:info@simeo.tm.fr)

**▶ N°Cristal 09 69 32 03 28**

APPEL NON SURTAXE