

## Caractéristiques techniques

Puissance Max	2950 W (four 1450 W - plaques de cuisson 1500 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.

**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

# Siméo

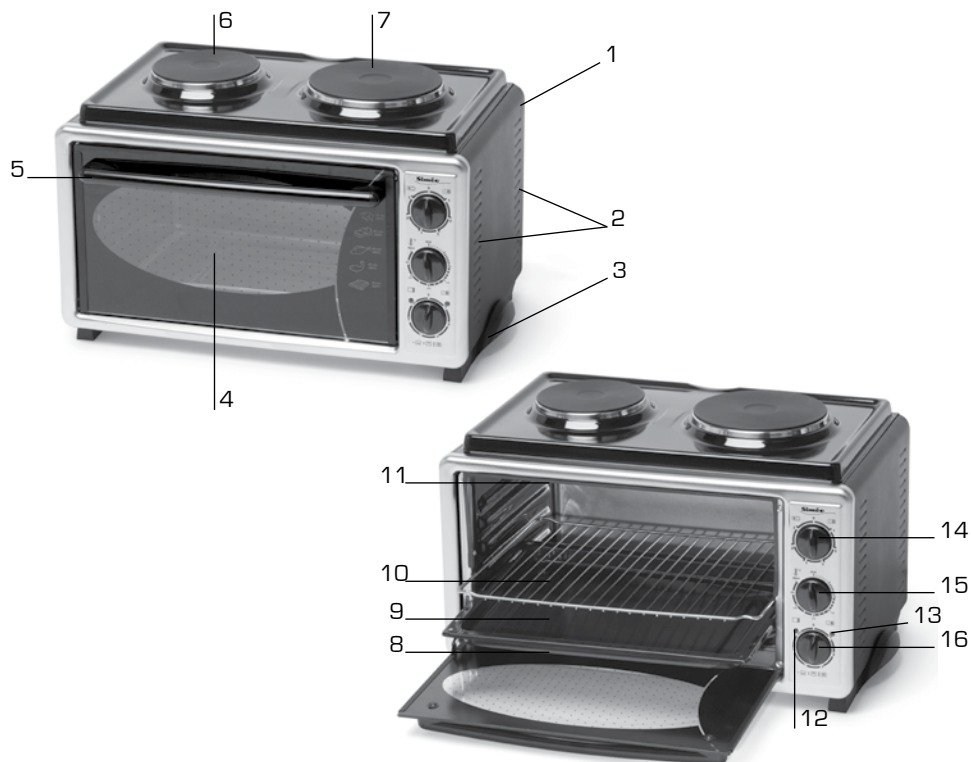
## Notice d'utilisation



**Combiné four / réchauds  
QF550**

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	Corps de l'appareil	9	Lèche-frite (2)
2	Ouïes d'aération	10	Grille
3	Pieds	11	Résistance de voûte
4	Porte en verre double isolation	12	Voyant orange
5	Poignée	13	Voyant rouge
6	Plaque de cuisson ø 145 mm (1000 W)	14	Bouton de commande des plaques de cuisson
7	Plaque de cuisson ø 180 mm (1500 W)	15	Bouton de réglage du thermostat du four
8	Résistance de sole	16	Bouton de sélection des résistances du four et commande de la plaque de cuisson n° 7

## 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 (exemples : 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 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.

## Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement 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.

## Avant la première utilisation

- Ôtez les éléments d'emballage de l'appareil, veillez à bien retirer tous les papiers, plastiques et polystyrène d'emballage.
  - Ôtez également les autocollants qui pourraient se trouver sur l'appareil.
  - Assurez-vous que l'appareil n'ait pas subi de dommages.
  - Retirez la grille et les lèchefrites rangées dans le four.
  - Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide pour le débarrasser des éventuelles poussières.
  - Branchez l'appareil.
  - Le témoin orange s'éclaire, indiquant ainsi que l'appareil est branché.
  - Faites fonctionner le four et les deux plaques en suivant les instructions du paragraphe "Utilisation" de la présente notice.
  - Faites fonctionner chaque plaque à vide durant 10 minutes.
  - Faites fonctionner le four à vide, porte entrouverte, durant 10 minutes. Positionnez le thermostat sur 200 °C.
- Note :** Ne pas s'inquiéter de la légère fumée qui peut se dégager durant cette opération.
- Lorsque les plaques ou le four fonctionnent, le voyant rouge s'éclaire. Il s'éteindra lorsque la température désirée sera atteinte.
  - Assurez-vous que les boutons de commande des plaques et du four soient bien ramenés à 0.
  - Laissez refroidir votre appareil.




## Utilisation

- Déroulez totalement le cordon d'alimentation.

- Branchez l'appareil.
- Vous pouvez faire fonctionner conjointement les deux plaques chauffantes.
- Vous pouvez utiliser simultanément le four et une des deux plaques chauffantes au choix.
- Il est par contre impossible d'utiliser à la fois le four et les deux plaques chauffantes.

### 1. Utilisation du four

Le bouton de commande n° 16 vous permet de sélectionner les résistances que vous souhaitez utiliser :

-  Résistance de voûte : Grill
-  Résistance de sole : Cuisson et réchauffage
-  Résistance de voûte et de sole : Cuisson et grill

- Placez la grille ou la lèchefrite à la hauteur souhaitée.
- Sélectionnez le mode de cuisson adapté à vos besoins au moyen du bouton de commande n° 16 en le tournant vers la gauche.
- Sélectionnez la température désirée au moyen du bouton de commande n° 15.
- Placez votre plat dans le four durant la durée souhaitée.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, ramenez les boutons de commande n° 15 et 16 face aux repères 0, puis sortez votre plat du four à l'aide de maniques ou de gants.

### 2. Utilisation des plaques de cuisson

- Le bouton de commande n° 14 vous permet de sélectionner le fonctionnement et la température d'une des deux plaques.  
Pour utiliser la petite plaque, tournez le bouton vers la gauche et utilisez les repères dédiés.  
Pour utiliser la grande plaque, tournez le bouton vers la droite et utilisez les repères dédiés.
- Note :** Vous pourrez ainsi utiliser l'une des deux plaques en même temps que le four.
- Le bouton de commande n° 16 vous permet de faire fonctionner et de sélectionner la température de la grande plaque de cuisson.  
**Note :** Vous pouvez aussi utiliser conjointement les deux plaques de cuisson. Pour ce faire, utilisez le bouton n° 14 pour faire fonctionner la petite plaque et le bouton n° 16 pour faire fonctionner la grande plaque.

**Attention :** Nous vous rappelons qu'il est impossible d'utiliser simultanément le four et les deux plaques

- Réglage des plaques chauffantes :

#### Petite plaque chauffante ø 145 mm

Position	Puissance	Utilisation
0	-	Eteint
1	250 W	Tenir au chaud/ Réchauffer
2	750 W	Etuver/Cuire
3	1000 W	Rissoler/Frire

#### Petite plaque chauffante ø 180 mm

Position	Puissance	Utilisation
0	-	Eteint
1	250 W	Tenir au chaud/ Réchauffer
2	750 W	Etuver/Cuire
3	1500 W	Rissoler/Frire

## Quelques conseils

- Veillez à utiliser des récipients (casseroles, poêles...) dont le diamètre de fond est adapté à celui de la plaque utilisée. Avec un récipient de diamètre trop petit, vous gaspillerez de l'énergie, car vous chaufferez autant votre cuisine que le récipient.
- Veillez également à utiliser des récipients à fond plat. En effet, la chaleur se transmet de la plaque au récipient par contact. Plus la surface de contact est grande, meilleure est la transmission de chaleur : vous gagnez en énergie et en rapidité.
- Ne placez pas de récipients à fond humide sur les plaques de cuisson.
- Nous vous conseillons de couper la chauffe un peu avant la fin de la cuisson afin d'utiliser l'énergie emmagasinée par la plaque, ce qui vous permet de maintenir votre préparation au chaud sans consommer d'énergie.

## Entretien et nettoyage

Un nettoyage fréquent évite la formation de fumées et de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

- Procédez appareil débranché et refroidi.
- Porte vitrée : nettoyez la porte de votre four avec un linge ou une éponge humide et de l'eau savonneuse.

**Attention :** Nous vous déconseillons l'emploi de détergents pour vitres en vaporisateur.

- Accessoires : la grille et la lèchefrite se nettoient à l'eau additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle.  
Pour enlever les taches tenaces, nous vous conseillons de faire tremper les accessoires quelques minutes dans de l'eau chaude, puis utilisez un linge ou une éponge humide pour finir de nettoyer votre accessoire.
- Intérieur du four : utilisez un linge humide et un peu de produit vaisselle.  
Nous déconseillons l'emploi de produits détergents abrasifs (notamment ceux à base de soude). De même, évitez l'emploi de tampons abrasifs (métalliques ou grattoirs), ces derniers pouvant s'effriter lors de leur utilisation et abîmer le revêtement émaillé de la cavité du four.
- Extérieur du four : Utilisez un linge humide avec quelques gouttes de produit vaisselle, séchez soigneusement.

## Idées recettes

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

**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.

### ✕ Tarte courgette - Feta

(2 à 4 personnes)

Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients :

1 rouleau de pâte feuilletée, 1 courgette moyenne  
2 oignons, 2 gousses d'ail, 200 g de feta  
2 tomates, 150 ml de crème liquide légère  
100 ml de lait, 2 œufs, gruyère râpé, basilic  
sel, poivre, huile d'olive.

Réalisation :

- Faites préchauffer votre four à 180°.
- Faites revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive.
- Peler la courgette une lamelle sur deux, et la tailler en fines lamelles. Ajouter les oignons, sel et poivre et laisser mijoter quelques instants. Ajouter ensuite le basilic et l'ail préalablement hachés.
- Disposer la pâte préalablement piquée dans un moule à tarte beurré.
- Y verser le mélange courgettes/oignons, puis la feta coupée en dés, enfin le mélange œufs battus, lait et crème.
- Parsemer de gruyère râpé et mettre à cuire durant 35 min à 180°.

### ✕ Tarte aux feuilles de brick à la tomate

(2 personnes)

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

3 feuilles de brick, 4 tomates bien mûres  
moutarde, ail, huile d'olive, sel, poivre

Réalisation :

- Etaler 3 feuilles de brick dans un moule à tarte.
- Badigeonner le fond de moutarde.
- Recouvrir des tomates coupées en tranches fines.
- Saupoudrez d'ail, de sel et de poivre, puis d'un filet d'huile d'olive.
- Cuire environ 25 minutes à 180°.

### ✕ Poisson et légumes au four

(2 personnes)

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h

Ingrédients :

3 carottes en rondelles, 1 tête de brocolis en fleurettes

2 courgettes en rondelles, 1 poivron rouge en lamelles  
2 filets de poisson blanc (type cabillaud)

1 tasse de bouillon de légumes, 1 oignon émincé  
ail, huile d'olive, sel, poivre.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mettre dans un plat à gratin une couche de légumes crus, l'oignon et la gousse d'ail écrasées.
- Recouvrir des deux filets de poisson.
- Verser un filet d'huile d'olive.
- Ajouter le reste des légumes.
- Arroser de bouillon de légumes, salez, poivrez.
- Recouvrir de papier aluminium et glisser au four durant 1 heure environ.
- Servir avec du riz.

### ✕ Tarte tatin poires - Chocolat

(4 à 6 personnes)

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

1 pâte feuilletée, 80 g de beurre, 100 de sucre blanc  
50 g de cassonade, pépites de chocolat, 4 à 5 poires  
cannelle en poudre (facultatif).

Réalisation :

- Faire préchauffer le four à 180°.
- Épluchez, épépinez et coupez les poires en quartiers.
- Faire fondre le beurre dans un moule à manqué placé sur feu moyen, ajouter les sucres et laisser caraméliser 1 à 2 minutes.
- Ajoutez les poires pour les faire pocher dans le caramel quelques instants.
- Éteindre le feu, éparpiller une (ou plusieurs, selon votre goût) poignée de pépites de chocolat et saupoudrer de cannelle si désiré.
- Disposez la pâte sur les poires en veillant à bien l'enfoncer entre les fruits et les bords du moule.
- Enfourez à 180° durant 25 min environ.

### ✕ 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. Pour les plus gourmands, placez une demi-tranche de fromage à raclette sur la tranche de pain de mie supérieure.

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

Faire un mélange de crème épaisse et moutarde, sel, poivre. Etaler 1 cuillère à café de ce mélange sur les tranches de pain de mie, puis y déposer une petite tranche de saumon fumé. Parsemer de gruyère 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 (100g) dans un mélange de 10 cl de lait et 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, parfumer de muscade + sel et poivre. Disposer une demie 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.

*Pour ces recettes, nous vous conseillons de placer vos Croque-monsieur sur la lèchefrite fournie, ceci afin d'éviter que des aliments ne tombent à l'intérieur du four.*

### ✕ Feuilletés apéritifs

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

pâte feuilletée, jaune d'œuf, saucisses cocktail  
fromage râpé, pavot, sésame, bacon, carvi...

Réalisation :

- Réalisez de petits feuilletés en enrollant les saucisses cocktails dans de petites lamelles de pâte feuilletée, en réalisant des torsades au fromage, au pavot, au sésame...
- Dorez au jaune d'œuf.
- Enfourez quelques instants, le temps que la pâte cuise (pour que cela aille plus vite, étalez-la finement).

### ✕ Toasts mozzarella

(2 personnes)

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

6 tranches de pain de mie, 250g de mozzarella  
3 tomates, Origan, sel, poivre

Réalisation :

- Poser sur les tranches de pain de mie les tomates coupées en tranches fines et salées.
- Ajouter des tranches de mozzarella, parsemez de poivre et d'origan.
- Placez au four, sur la lèchefrite et faites chauffer.

### ✕ Salade munster et chèvre chaud

(2 personnes)

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients :

baguette fraîche, 4 CS crème épaisse  
chèvre (bûchette), munster, sel, poivre

Réalisation :

- Coupez de fines tranches de baguette (compotez 3 toasts de chaque variété de fromage par personne).
- Mélangez la crème épaisse, le sel et le poivre.
- Versez une cuillère 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).
- Enfourez 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.