

Quelques recettes et conseils

Votre teppanyaki vous offre une totale polyvalence quant à son utilisation. Il vous permettra de préparer de délicieux repas aux ambiances asiatiques, mais offre aussi une utilisation plus traditionnelle de grill – pierre à cuire.

Ambiance Asie

Votre teppanyaki est l'outil idéal pour aborder la cuisine asiatique. Coupez des fines lamelles de viande, de poisson, de légumes, et saisissez-les sur votre teppanyaki.

Avant de déguster, saupoudrez d'herbes fraîches finement ciselées (coriandre, menthe, ...).

Accompagnez de riz cantonnais, de nouilles sautées ou de soja frais.

Ambiance tradition

Vous pouvez bien entendu utiliser votre teppanyaki comme un grill traditionnel. Placez sur la surface de cuisson de fines lamelles de viande, des crustacés coupés en deux (Noix de St Jacques, crevettes, langoustines, ...), des légumes (Champignons, courgettes, poivrons, ...), de la charcuterie (Bacon, lard, ...)

Accompagnez de sauces type mayonnaise, béarnaise, moutarde, ketchup, et de salades variées.

La puissance de votre teppanyaki vous permet aussi de cuire des steaks, des côtelettes, des saucisses, des brochettes, ...

Idée gourmande : pensez à quelques œufs de caille que vous cuirez "au plat" sur votre teppanyaki.

Avec votre teppanyaki, partez à la découverte d'une cuisine saine, conviviale et pleine de saveurs.

Guide de dépannage

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
Le teppanyaki ne chauffe pas ou chauffe mal	La sonde du connecteur (1) n'est pas convenablement insérée dans l'entrée (4)	Insérer convenablement le connecteur (1)
De la fumée se forme à la mise en marche	La surface de cuisson n'est pas propre, les miettes d'aliments brûlent	Eteindre le teppanyaki, le laisser refroidir et le nettoyer à nouveau

Note : Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute portez votre appareil à réparer dans un Centre Service Agréé, dont vous obtiendrez les coordonnées au numéro ci-dessous.

Caractéristiques techniques

Puissance	1400 W
Tension d'utilisation	230 V - 50 Hz
Dimensions surface de cuisson	L 52 x l 27 cm

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.



Siméo

Notice d'utilisation

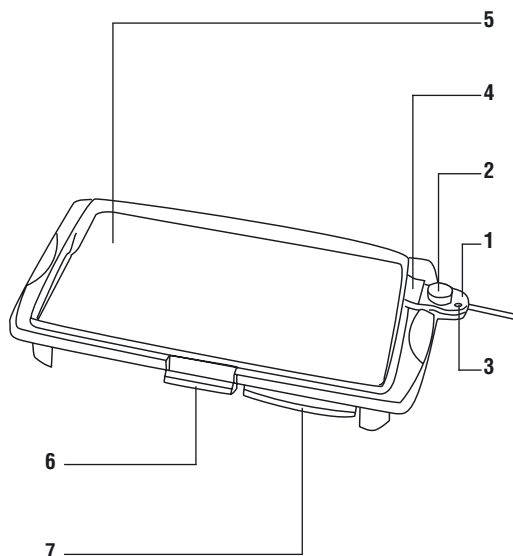


**TEPPANYAKI
CV 301**

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier à été conçu avec soin et à 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.



1	Connecteur
2	Bouton de réglage de la température
3	Voyant
4	Entrée du connecteur
5	Surface de cuisson
6	Tiroir récupérateur des sucs et graisses
7	Tiroir de rangement

Recommandations de sécurité particulières

- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien. De même lorsque l'appareil n'est pas branché.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil (surface de cuisson (5)).
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- N'utiliser que le connecteur (1) fourni avec l'appareil.
- Ne brancher le connecteur (1) que s'il est inséré convenablement dans son entrée (4).
- Ne jamais placer le connecteur (1), de même le cordon d'alimentation, dans l'eau ou dans quelque autre liquide que ce soit.

Recommandations de sécurité générales

- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. L'emploi de l'appareil doit être exclusivement réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène, ...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- 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.
- Nous déconseillons l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples ou de rallonges. En cas d'absolue nécessité, employer exclusivement des dispositifs homologués et conformes aux normes en vigueur.

- 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, ne pas chercher à réparer l'appareil soi-même, mais 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.

Lors de la première utilisation

- Déballez totalement votre appareil.
- Assurez-vous que le connecteur (1) ne soit pas inséré dans son entrée (4).
- Nettoyez les tiroirs (6) et (7), ainsi que la surface de cuisson (5) avec de l'eau chaude, un détergent doux (type liquide vaisselle) et une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement tous les éléments de votre appareil.

Mise en service

- Posez votre appareil sur votre plan de travail ou sur une 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

- Procédez appareil débranché.
- Insérez le connecteur (1) dans l'entrée (4) en plaçant le bouton de réglage de la température (2) vers le haut.

Remarque : Veillez à insérer convenablement le connecteur, sans quoi votre appareil risque de ne pas fonctionner de manière satisfaisante.

- Assurez-vous que les tiroirs (6) et (7) soient convenablement mis en place dans leurs logements respectifs.

- Branchez votre appareil.
- Placez le bouton de réglage de la température (2) sur la température de cuisson souhaitée, le voyant (3) s'allume.
- Lorsque le voyant (3) s'éteint, le teppanyaki a atteint la température sélectionnée.
- Placez les aliments à cuire sur la surface de cuisson et dégustez !

Remarque : Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments placés sur la surface de cuisson (5). L'utilisation d'ustensiles en métal risque de rayer la surface de cuisson (5), ce qui la rendrait inutilisable.

Note : nous vous conseillons de racler la surface de cuisson au moyen de la raclette fournie en cours d'utilisation.

Entretien et nettoyage

- Procédez appareil débranché.
- Otez le connecteur (1) de son entrée (4).
- Laissez refroidir quelque peu votre appareil avant de le nettoyer.

Remarque : Il est préférable de nettoyer la surface de cuisson (5) alors que l'appareil est encore tiède, les miettes d'aliments restant sur la surface de cuisson (5) se nettoieront d'autant mieux.

- Utilisez la spatule large fournie pour décoller les miettes d'aliments.
- Lavez la surface de cuisson (5) 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 de rayer la surface de cuisson (5).
- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil.
- Les deux tiroirs (6) et (7) se nettoient à la main et peuvent également être placés au lave-vaisselle.
- Nous vous déconseillons de laver la spatule ainsi que les baguettes au lave-vaisselle.
- Le connecteur (1) ne doit pas être plongé dans l'eau, de même que le cordon d'alimentation. Vous pouvez nettoyer le connecteur (1) avec un chiffon doux et humide.
- Pour ranger votre appareil -totalement refroidi-, placez les baguettes, la spatule ainsi que le connecteur dans le tiroir de rangement (7).