

Idées recettes (suite)

Sauces et salade :

Guacamole

Pour 6 personnes : 2 avocats très mûrs, 1 petit oignon, 1 tomate moyenne, crème fraîche épaisse à votre convenance, sachet d'épices spéciales guacamole.

Accompagnements : Chips de maïs.

Réalisation : Coupez les avocats en deux, ôtez leur noyau et épluchez. Les coupez en dés puis écrasez les à la fourchette de manière à obtenir une pâte lisse.

Hachez finement l'oignon et la tomate et les incorporez à la pâte d'avocat. Ajoutez un sachet d'épices spéciales guacamole puis de la crème épaisse à votre convenance qui va adoucir et assouplir la pâte d'avocats.

Attention : la chair d'avocat oxyde vite au contact de l'air, ne préparez pas cette recette trop longtemps à l'avance.

Plats :

Fajitas

Pour 4 personnes : Tortillas de blé, 1 sachet d'épices spéciales Fajitas, 600 g de bœuf haché, 3-4 oignons, 1 – 2 poivrons rouges, 1 pot de salsa pour fajitas.

Accompagnements : Oignons hachés, lanières de poivron, guacamole, crème épaisse, lanières de salade verte, fromage râpé.

Réalisation : Emincez les oignons et faites les revenir dans un peu de matière grasse. Ajouter les poivrons vidés et émincés puis la viande hachée. Ajoutez les épices et la sauce et laissez mijoter 45 min environ.

Placez la grille métallique dans un des deux bacs métalliques de votre Mexican Fiesta et versez un peu d'eau dans le fond du bac, mettez votre appareil en marche et disposez les fajitas empilées dans le bac. Versez, sans attendre, dans l'autre bac votre préparation de viande bien chaude. Disposez dans les bacs à accompagnements des oignons, des lanières de poivron, du guacamole, de la crème épaisse, des lanières de salade verte, du fromage râpé, ... Garnissez votre fajitas des ingrédients de votre choix, puis roulez la et dégustez !

Astuce : Vous pouvez remplacer le bœuf haché par 600 g d'escalopes de poulet ou de dinde émincées.

Tacos

Pour 4 personnes : 500 g de bœuf haché, 1 oignon haché, 1 boîte moyenne de pulpe de tomate, 1 boîte de purée de haricots rouges (facultatif), épices spéciales tacos, 12 coquilles tacos, huile d'olive pour la cuisson.

Accompagnements : laitue en lanières, dés de tomates, oignons émincés, fromage râpé, crème épaisse, guacamole, tranches d'olives noires, ...

Réalisation : Chauffez un peu d'huile d'olive dans une sauteuse, faites y dorer la viande hachée et l'oignon émincé. Ajoutez le sachet d'épices spéciales tacos, puis ajoutez la pulpe de tomate et la purée de haricots rouges si désiré. Faites mijoter 10-15 minutes, en ajoutant un peu d'eau si la préparation épaissit trop.

Placez la grille métallique dans un des deux bacs métalliques de votre Mexican Fiesta et versez un peu d'eau dans

le fond du bac, mettez votre appareil en marche et disposez délicatement les coquilles tacos dans le bac. Versez, sans attendre, dans l'autre bac votre préparation de viande bien chaude. Disposez dans les bacs à accompagnements de la laitue en lanières, des dés de tomates, des oignons émincés, du fromage râpé, de la crème épaisse, du guacamole, des tranches d'olives noires, ...

Garnissez votre fajitas des ingrédients de votre choix et dégustez !

Astuce : Epicez votre plat en remplaçant la pulpe de tomate par un grand pot de salsa spéciale tacos. Vous pouvez également ajouter des rondelles de piments Jalapeños (moyennement forts).

Chili

Pour 4 personnes : 2 grandes boîtes de haricots rouges, 1 sachet d'épices spéciales Chili, 600 g de bœuf haché, 1 oignon haché, 1 gousse d'ail hachée, 1 cuillère à soupe de farine, 1 pincée de cumin moulu, 1 pincée de sucre en poudre, 30 cl d'eau, 1 boîte de moyenne de pulpe de tomate.

Accompagnements : Riz, tortillas, ...

Réalisation : Faites revenir l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive à feu vif. Baissez un peu le feu puis ajoutez la viande hachée puis la farine. Faites dorer 5 minutes environ puis réduisez le feu. Ajoutez les épices spéciales chili, puis la gousse d'ail, les haricots rouges, le cumin, la pulpe de tomate, le sucre et l'eau. Mélangez bien et laissez mijoter 30 minutes environ.

Placez la grille métallique dans un des deux bacs métalliques de votre Mexican Fiesta et versez un peu d'eau dans le fond du bac, mettez votre appareil en marche et disposez les tortillas dans le bac. Versez, sans attendre, dans l'autre bac votre chili bien chaud. Disposez dans les bacs à accompagnements du fromage râpé et de la crème épaisse. Nappez votre chili de crème ou de fromage râpé et dégustez !

Dessert :

Fondue au chocolat

Pour 4 personnes : fruits de votre choix (bananes, oranges, pommes, poires, fraises, ananas, mangues, carambole, ...), 300 – 400 g de chocolat noir spécial dessert, un peu d'eau chaude, noix de coco râpée, sucre glace, noisettes en poudre, cacahuètes pilées, copeaux de chocolat blanc, cannelle, ...

Réalisation : Détaillez les fruits en dés. Faites fondre le chocolat soit au bain-marie, sinon de manière classique à feu très doux, en ajoutant un peu d'eau pour qu'il soit bien liquide.

Mettez votre appareil en marche, réglez le bouton thermostatique sur la position 'bas' et versez, sans attendre, votre chocolat fondu bien chaud. Disposez dans les bacs à accompagnements de la noix de coco râpée, des cacahuètes pilées, des copeaux de chocolat blanc, du sucre glace, de la cannelle, des noisettes en poudre, ... Piquez un dé de fruits sur un pique à brochette puis trempez le dans le chocolat fondu et décorez de douceurs.

Astuce : Mélanger régulièrement le chocolat pour éviter qu'il accroche.

Couper éventuellement la chauffe de l'appareil si le chocolat accroche trop.

Vous pouvez également utiliser du chocolat au lait. Veuillez utiliser du chocolat spécial dessert. Le chocolat au lait aura plus tendance à attacher que le chocolat noir.

Guide de dépannage

Anomalie	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Le Mexican Fiesta n'est pas allumé	Appuyez sur le bouton (4) pour mettre l'appareil en marche
	L'alimentation est coupée	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil
Les tacos, nachos, tortillas, ... ont brûlé	Il n'y a plus d'eau dans le bac pourvu de la grille	Remettez de l'eau (~1cm) dans le bac pour relancer la production de vapeur
Les montants de la tonnelle ne s'insèrent pas	Non-respect du sens d'introduction	Tournez les montants de manière à introduire le côté adéquat.

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 Totale	500 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.

Siméo

ELECTROPEM - Parc d'activités "Les Découvertes"

8, rue Thomas Edison - CS 51079 - 67452 MUNDOLSHEIM Cedex - Tel : 03 88 18 32 00 - Fax : 03 88 18 32 04

Internet : www.simeo.tm.fr - Email : info@simeo.tm.fr

Siméo

Notice d'utilisation

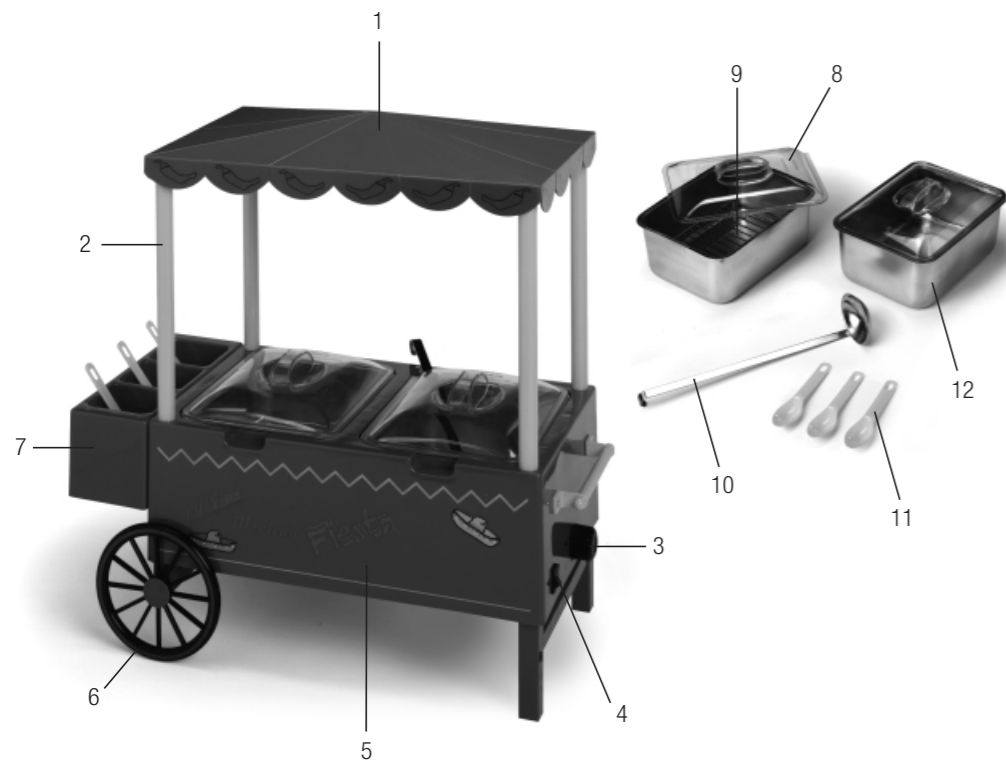


**MACHINE MEXICAN FIESTA
DV 904**

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 dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.



1	Tonnelle	7	Bacs à accompagnements
2	Montants (4)	8	Couvercles (2)
3	Bouton thermostatique	9	Grille
4	Bouton Marche / Arrêt	10	Louche
5	Corps de l'appareil	11	Cuillères (3)
6	Roues	12	Bacs métalliques (2)

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 utilisé.
- S'assurer que rien ne se trouve dans le logement des résistances situé sous les bacs métalliques.

Attention : les résistances ainsi que les bacs métalliques deviennent chauds lors de leur utilisation, évitez tout contact avec ces parties chaudes.

- De la vapeur va se former dans les bacs métalliques (12) lorsque vous mettez l'appareil en marche. Prenez garde lorsque vous enlèverez les couvercles (8).
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas ranger votre appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Les roues (6) ne sont pas fonctionnelles et ne tournent pas.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- **Attention ! Cet appareil n'est pas un jouet !**
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil et les tenir éloignés lors de son utilisation. Son emploi doit être réservé à des personnes parfaitement averties de la manière de l'utiliser.
- 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.

- 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.
- Ne pas laver le corps de l'appareil (5) au lave-vaisselle. Les bacs métalliques (12), les couvercles (8), les bacs à accompagnements (7), la louche (10), les cuillères (11) et la grille (9) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Lors de la première utilisation

- Déballez votre appareil.
- Lavez à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou au lave-vaisselle : les bacs à accompagnements (7), les bacs métalliques (12), la grille (9), la louche (10), les cuillères (11) et les couvercles (8).
- Séchez convenablement les différents éléments.
- Passez à la phase de montage en vous référant aux indications du paragraphe suivant.

Montage

- Accrochez les bacs à accompagnements (7) aux attaches prévues à cet effet situées sur le côté de l'appareil.
- Placez les bacs métalliques (12) dans les logements prévus à cet effet.
- Insérez les montants (2) dans les trous prévus à cet effet situés aux 4 coins du corps de l'appareil.
- **Attention : Les montants ont un sens, insérez le côté le plus fin dans les logements prévus à cet effet situés sur le corps de l'appareil.**
- Placez la tonnelle (1) sur les montants (2).
- Positionnez les couvercles (8) sur les bacs.

Utilisation

- L'appareil est fourni avec une grille (9). Celle-ci vous permettra de réchauffer à la vapeur les tortillas (ou tacos, nachos, ...) pour éviter que ces dernières ne dessèchent.
- Placez la grille dans le bac métallique de votre choix et versez de l'eau (environ 1cm) au fond du bac. Prenez garde à ne pas immerger totalement la grille.
- Branchez votre appareil.
- Disposez les tortillas dans le bac pourvu de la grille et mettez l'appareil en fonction en appuyant sur le bouton marche / arrêt (4).
- Positionnez le bouton thermostatique (3) sur la température de votre choix, que vous modulerez, si besoin, au long du repas.
- Versez, sans attendre, dans le bac métallique libre le mélange de votre choix, viande hachée / salsa, poulet émincé / salsa, chili, sauce au fromage, ...
- Disposez dans les bacs à accompagnements (7) des sauces (type guacamole, ...), de la crème fraîche épaisse, de la salade verte émincée, des oignons hachés, des dés de tomates, ...
- Dégustez !

Attention : lorsque vous réchauffez des tortillas, des tacos, des nachos, ... veillez à toujours mettre de l'eau dans le fond du bac métallique pourvu de la grille de manière à ce que de la vapeur soit produite de manière continue, sans cela les aliments placés dans le bac risquent de brûler. Ajoutez de l'eau en cours d'utilisation le cas échéant.

Entretien

- Procédez toujours appareil débranché et refroidi.
- Retirez les couvercles (8), les bacs métalliques (12), les bacs à condiments (7) ainsi que la grille (9).
- Lavez ces différents éléments avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle ou au lave vaisselle. Prenez garde à ne pas employer d'éponge trop abrasive au risque de les rayer.
- Lavez les montants (2) ainsi que la tonnelle (1) si vous l'estimez nécessaire.
- Utilisez une éponge humide non abrasive pour nettoyer le corps de l'appareil.
- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil et procédez au montage en vous référant au paragraphe 'Montage' de cette notice.

Idées recettes

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre Mexican Fiesta.

Sauces et salade :

Coleslaw

Pour 4 personnes : 250 g de chou blanc râpé fin, 150 g de carottes râpées, 2 cuillères à soupe de mayonnaise, 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 cuillère à café de vinaigre, 50 g de raisins de Corinthe, 1 pomme acide en tranches fines (facultatif), sel, poivre.

Accompagnements : Servi en entrée ou en accompagnement de nombreux plats mexicains.

Réalisation : Faites dégorger le chou en le faisant tremper dans de l'eau froide et salée durant 1h environ. Lavez le chou et essorez le bien. Dans un saladier mélanger le chou râpé et les carottes râpées. Ajoutez la mayonnaise, la crème, le vinaigre, sel et poivre. Mélangez ces ingrédients puis ajoutez les raisins de Corinthe et éventuellement des tranches très fines de pomme (type Grany Smith). Placez la salade au réfrigérateur durant au moins 2 heures pour qu'elle soit bien fraîche.

Sauce au fromage

Pour 2 personnes : 50 cl de crème fraîche liquide, mimolette

Accompagnements : Nachos, chips de maïs, ...

Réalisation : Faites fondre tout doucement le fromage coupé en petits cubes (quantité selon le goût désiré) dans la crème fraîche, à très petit feu en remuant fréquemment et en veillant à ce que la préparation n'attache pas.

Placez la grille métallique dans un des deux bacs métalliques de votre Mexican Fiesta et versez un peu d'eau dans le fond du bac, mettez votre appareil en marche et disposez les nachos ou les chips de maïs dans le bac. Versez, sans attendre, dans l'autre bac votre sauce au fromage bien chaude. Disposez dans les bacs à accompagnements des rondelles d'olives noires, des rondelles de piments Jalapeños, ... Utilisez les nachos / chips comme une cuillère, trempez le d'abord dans la sauce au fromage puis décorez avec des rondelles d'olives ou de piments Jalapeños.