

Siméo

Notice d'utilisation



**Barbecue
QB 140**

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

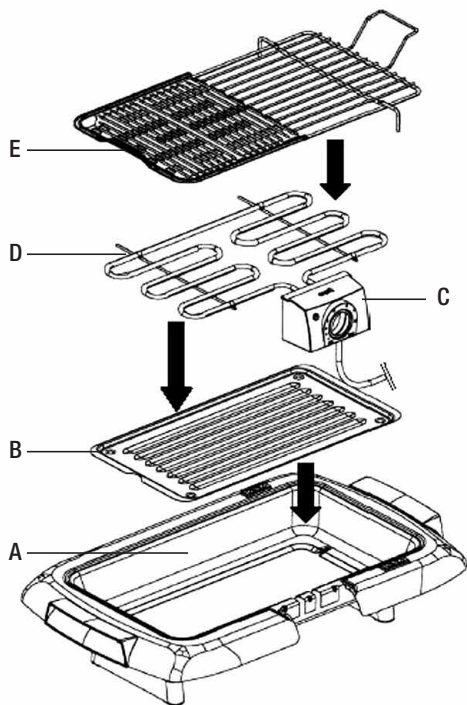


FIGURE A

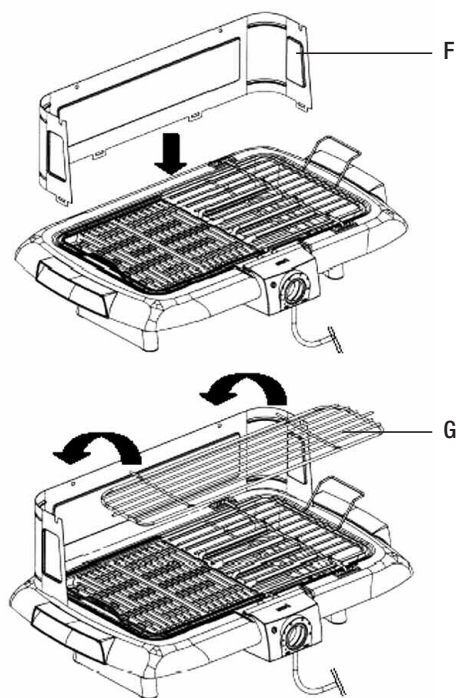


FIGURE B

A	Bac à eau	E	Plaque de cuisson
B	Réflecteur	F	Pare-vent
C	Bloc thermostat	G	Grille
D	Résistance	H	Pieds

FIGURE C

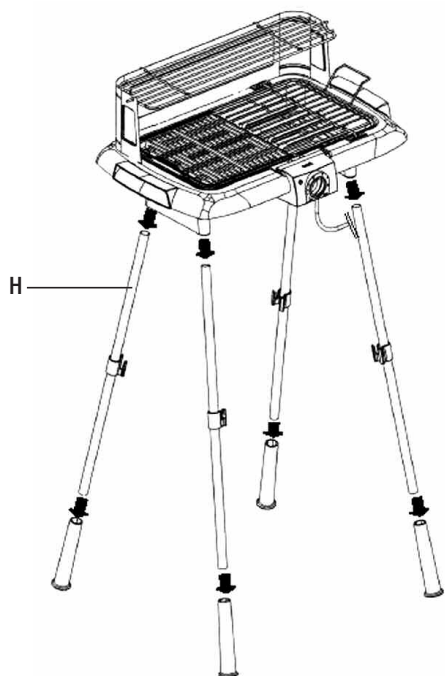


FIGURE D

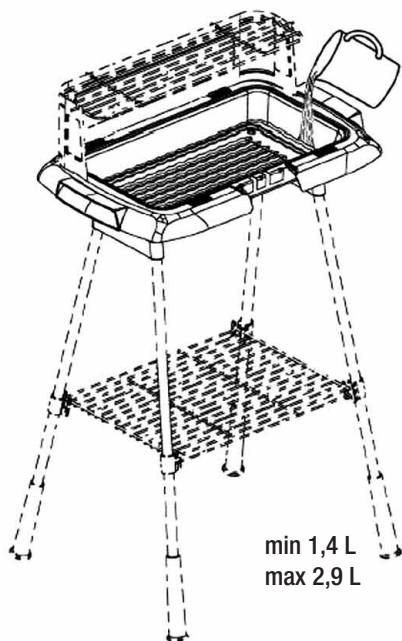
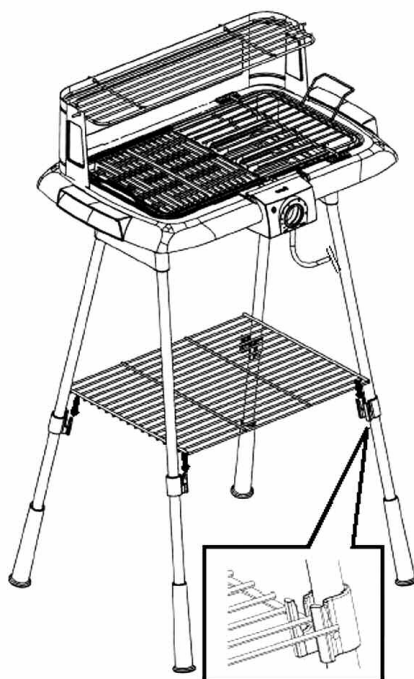


FIGURE E

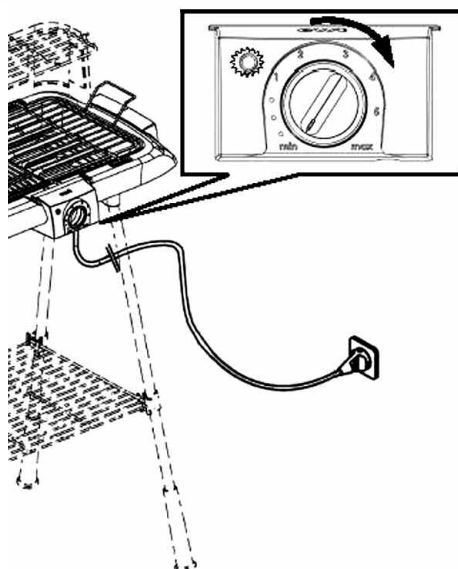


FIGURE F

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.
- Ne pas encastrier l'appareil.

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.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Utiliser exclusivement les poignées pour déplacer ou manipuler le produit une fois refroidi.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placer immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contacter un médecin.

Recommandations de sécurité générales

- **Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.**
- 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.
- 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.
- S'assurer 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

- Otez 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.
- Huilez très légèrement la plaque, les aliments se décolleront plus facilement.

Montage et mise en service

- Référez-vous aux figures A, B, C et D pour monter l'appareil.
 - Le barbecue peut être utilisé en intérieur comme à l'extérieur.
- Note :** Stockez l'appareil à l'intérieur quand ce dernier n'est pas utilisé.
- Installez l'appareil sur un sol stable, solide et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
 - Laissez autour de l'appareil un périmètre d'environ 70 cm de manière à pouvoir évoluer librement autour de ce dernier.
 - Les aliments placés sur le grill risquent de projeter de la graisse, prenez garde aux surfaces sensibles qui risqueraient d'être endommagées.
 - Positionnez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas possible de trébucher par-dessus.

Rappel : Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec les éléments chauds de l'appareil.

Utilisation

- Déroulez totalement le cordon d'alimentation.
 - Versez de l'eau dans le bac, comme indiqué à la figure E sans asperger la résistance ni le bloc thermostat.
- Note :** La quantité minimale d'eau est de 1,4l et de 2,9l 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.
 - 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 griller sur la plaque et faites les cuire à votre convenance.

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

- 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 plaque, 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

cs = cuillère à soupe

cc = cuillère à café

Steak de saumon grillé

Préparation : 20 min - Cuisson : ~ 10 min

Marinade : 1 h - Pour 1 personne

- 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

- 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.
- Egoutter 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 de St Jacques

Préparation : 10 min - Cuisson : ~ 10 min

Pour 4 personnes

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

- Eponger 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 enfiler sur des piques à brochette (4 noix par pique) en 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.

Hamburger de bœuf

Préparation : 30 min - Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes

- 6 pains à hamburger
- 900g 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
- Epices à steak
- Sel et poivre

- 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

- 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
- 1/2 cc de cumin moulu
- 1/2 cc de coriandre moulue
- 1/2 cc de muscade râpée
- 1 cc de curry
- 1/2 cc de sel
- 1 yaourt bulgare

- Plucher 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

- 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
- Mélanger tous les ingrédients à l'exception des ailes de poulet.
 - Couper les extrémités des ailes de poulet afin qu'elles ne brûlent pas lors de la cuisson.
 - Déposer les ailes de poulet sur le barbecue et faites-les griller sur leur deux faces à feu modéré durant 5 minutes environ.
 - Badigeonner les ailes de sauce barbecue et poursuivre la cuisson en les enduisant fréquemment de sauce.
 - Poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes, selon vos goûts personnels.

Brochettes de légumes marinées

Préparation : 10 min - Cuisson : 5 min

Marinade : 4 heures - Pour 4 personnes

- 1 piment rouge épépiné et coupé en morceaux
 - 1 piment vert épépiné et coupé en morceaux
 - 1 courgette en dés
 - 16 tomates cerises
 - 16 petits champignons de Paris sans leur pied
 - 16 petits oignons grelots épluchés
- Marinade :
- 4 cs d'huile d'olive
 - 2 cs de jus de citron pressé
 - 2 gousses d'ail en purée
 - 2 cs d'origan ou d'herbes de Provence séchées
- Disposer tous les légumes dans un saladier.
 - Dans un bol mélanger les ingrédients de la marinade puis verser cette dernière sur les légumes.
 - Mélanger les légumes de manière à bien tous les enrober de marinade.
 - Couvrir et laisser reposer 4 heures à température ambiante.
 - Réaliser des brochettes en alternant les légumes et griller sur le barbecue.

Brie au barbecue

Préparation : 5 min - Cuisson : 10/20 min

Pour 4 personnes

- 1 petit brie entier
 - Huile d'olive
 - Herbes de Provence
- Mélanger herbes et huile d'olive.
 - Placer le brie dans un plat creux et l'arroser d'huile d'olive.
 - Laisser le brie s'imprégner d'huile d'olive durant quelques minutes.
 - Egoutter le fromage en veillant à laisser quelques herbes sur le fromage, au besoin en rajouter selon votre goût.
 - Envelopper le fromage dans de l'aluminium et le poser sur la plaque du barbecue 10 à 20 minutes selon votre goût.
 - Déguster avec du pain grillé.

Papillotes de fruits

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

Pour 6 personnes

- 2 poires
 - 2 pêches
 - 200g de framboises
 - 4 cs de miel d'acacia
 - Le zeste d'un citron
- Découper 6 carrés d'aluminium d'environ 20 cm de côté.
 - Peler les poires et les couper en 4, ôter le trognon et détailler les poires en fines lamelles que vous réparerez sur les carrés d'aluminium.
 - Ebouillanter les pêches pour les peler plus facilement, ôter le noyau et les détailler en lamelles d'épaisseur moyenne que vous ajouterez aux lamelles de poires. Répartir les framboises sur les lamelles de fruit.
 - Poser dessus du zeste de citron finement râpé.
 - Napper de miel et fermer hermétiquement les papillotes.
 - Poser les papillotes sur le barbecue et laisser cuire 10 minutes environ.
 - Servir chaud, accompagné d'une boule de sorbet citron ou de glace vanille.

Caractéristiques techniques

Puissance Max.	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 recyclés.

Siméo



ELECTROPEM

Avenue du 8ème régiment de Hussards
68132 ALTKIRCH - Tél. : 03 89 08 33 00

Internet : www.simeo.tm.fr - E-mail : info@simeo.tm.fr