

Tableau de cuisson

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, notamment en raison de l'épaisseur des aliments utilisés.

	Aliments	Réglage	Type de cuisson	Temps de cuisson indicatif
Viande	Côte de bœuf	Gril	Contact	10 min
	Filet de bœuf saignant	Gril	Contact	6 min
	Steak haché frais	Gril	Contact	4 min
	Filet de porc	Gril	Contact	4 min
	Escalopes de volaille	Gril	Contact	4 min
	Saucisses minces	Gril	Contact	3-4 min
	Saucisses épaisses	Gril	Contact	6-7 min
Poisson	Filets de poisson blanc	Cuisson douce	Charnière flottante relevée	4 min par face
	Steak de thon/saumon	Cuisson douce	Charnière flottante relevée	6 min par face
	Gambas	Cuisson douce	Contact	3-4 min
Légumes	Tranches d'aubergines	Cuisson douce	Contact	1 min
	Tranches de courgettes	Cuisson douce	Contact	4 min
	Tranches de tomates	Cuisson douce	Charnière flottante relevée	2 min
	Champignons	Cuisson douce	Cuisson à distance	6 min
Sandwichs	Pannini	Gril	Contact	7 min
	Croque Monsieur	Gril	Contact	4 min
	Sandwich gratiné	Gril	Cuisson à distance	8 min
	Hamburger - steak cuit	Gril	Cuisson à distance	4 min
Plats	Produit surgelé	Gril	Cuisson à distance	40 min
	Produit frais	Gril	Cuisson à distance	30 min
	Produit cuit à gratiner	Gril	Cuisson à distance	15 min

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

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre gril 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.

CS : Cuillère à soupe - CC : Cuillère à café

✂ 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 paré 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 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, parfumer de muscade + 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.

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

✂ Salade Munster et chèvre chaud

Préparation : 15 min

Cuisson : ~ 10 min - Pour 2 personnes

Ingrédients : baguette fraîche - 4 CS crème épaisse - chèvre (bûchette) - munster - sel, poivre.

Réalisation :

- Coupez de fines tranches de baguette (comptez 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.

✂ Steak marinés

Préparation : 5 min / Repos : 1 heure

Cuisson : ~ 4 min - Pour 2 personnes

Ingrédients : 2 steaks - 25 cl de vin rouge - 2 CS de moutarde - 1 CC d'ail écrasé.

Réalisation :

- Mélangez le vin rouge, la moutarde, l'ail. 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 durant 4 minutes environ.
- Servez avec une salade verte.

✂ Sandwich aux champignons et tomates séchées

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min - Pour 4 personnes

Ingrédients : 300 g de champignons de Paris émincés - 100 g de jeunes pousses d'épinards - 50 g de tomates séchées - 75 g de fromage râpé - 4 petits pains pitas.

Réalisation :

- Faites chauffer une poêle et versez-y quelques gouttes d'huile.
- Placez-y les champignons et faites les cuire de manière à ce qu'ils rendent leur eau durant environ 5 min.
- Egouttez les champignons sur du papier absorbant.
- Assaisonnez-les avec sel et poivre.
- Préchauffez l'appareil sur le repère "Cuisson douce" et attendez que le voyant vert s'éclaire.
- Durant ce temps, répartissez dans les pains pita, les pousses d'épinards, les champignons, les tomates séchées et le fromage.
- Placez les sandwiches dans le grill et faites cuire durant environ 5 min.

Quelques conseils :

- Le grill est muni de plaques antiadhésives, aussi l'utilisation de matières grasses n'est-elle pas nécessaire.
- Si vous utilisez des viandes marinées, éliminez l'excédent de marinade en tamponnant la viande avec du papier absorbant.

Caractéristiques techniques

Puissance Max.	2000 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 -- Avenue du 8ème régiment de Hussards - 68132 ALTKIRCH CEDEX

Fax : 03 89 08 33 99

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

► N°Cristal 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE

Siméo

Notice d'utilisation



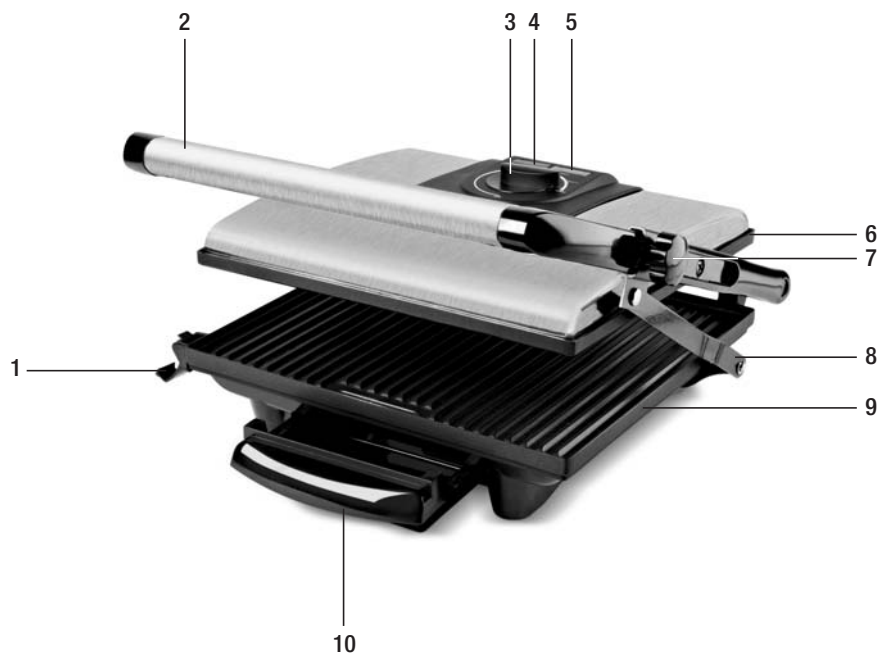
Gril
QC 230

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	Clip de blocage	6	Plaque supérieure
2	Poignée	7	Molette de réglage
3	Bouton de réglage de la température	8	Charnière flottante
4	Voyant rouge "Mise sous tension"	9	Plaque inférieure
5	Voyant vert "Température atteinte"	10	Bac de récupération des jus

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 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 encastrier l'appareil.
- 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.

Recommandations de sécurité générales

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec 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

1. Déverrouillez le clip de blocage (1).
2. Dévissez la molette de réglage (7).
3. Soulevez le corps supérieur en levant la poignée (2) vers le haut.
4. Ôtez les éventuels feuillets d'information, protections et les éléments d'emballage.
5. Assurez-vous que les plaques (6) et (9) soient parfaitement propres et exemptes de poussières. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon doux légèrement humide.

Utilisation

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation.
2. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température (3) soit positionné face au repère "0".
3. Placez le bac de récupération des jus (10) dans le logement prévu à cet effet.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur.
5. Le voyant rouge (4) s'éclaire.

Remarque : 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.

6. Positionnez le bouton de réglage de la température désirée pour préchauffer votre grill.
7. Le voyant vert (5) s'éclaire lorsque l'appareil aura atteint la température sélectionnée. Nous vous recommandons d'attendre que le voyant vert (5) s'éclaire avant de démarrer la cuisson.
8. Déverrouillez le clip de blocage (1) et ouvrez le corps supérieur en dévissant la molette de réglage (7) et en levant la poignée (2) vers le haut.
9. Placez les aliments à cuire sur la plaque inférieure (9).
10. Abaissez le corps supérieur en abaissant la poignée (2). 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.

Remarque : Durant la cuisson le voyant vert (5) 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.

11. Ajustez le temps de cuisson ainsi que la température de cuisson à vos goûts et au résultat attendu.
12. Lorsque les aliments sont grillés, soulevez le corps supérieur, en levant la poignée (2) vers le haut et retirez les aliments au moyen d'une spatule en bois.

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

13. Tournez le bouton de réglage de la température vers le repère "0" et débranchez le cordon d'alimentation de votre appareil.
14. Attendez que l'appareil soit totalement froid pour procéder à son nettoyage (voir paragraphe "Entretien et nettoyage").
15. Une fois que l'appareil est nettoyé, refermez les plaques et verrouillez le clip (1).
16. Enroulez le cordon autour des pieds situés à l'arrière de l'appareil, puis rangez l'appareil à la verticale, ainsi vous gagnerez un maximum de place.

Note : Lors de la première utilisation, versez quelques gouttes d'huile de tournesol sur les plaques et étalez l'huile sur les plaques avec du papier absorbant. Prenez soin de réaliser cette opération lorsque l'appareil n'est pas en marche, afin de ne pas vous brûler.

Fonction four

1. Vous pouvez également utiliser votre appareil en fonction four. Ceci vous permettra de réchauffer, gratiner ou décongeler des snacks, des pizzas, des gratins...
2. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température (3) soit positionné face au repère "0".
3. Placez le bac de récupération des jus (10) dans le logement prévu à cet effet.
4. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur.
5. Le voyant rouge (4) s'éclaire.
6. Positionnez le bouton de réglage de la température désirée pour préchauffer votre grill.
7. Le voyant vert (5) s'éclaire lorsque l'appareil aura atteint la température sélectionnée. Nous vous recommandons d'attendre que le voyant vert (5) s'éclaire avant de démarrer la cuisson.

8. Déverrouillez le clip de blocage (1) et ouvrez le corps supérieur en dévissant la molette de réglage (7) et en levant la poignée (2) vers le haut.
9. Placez les aliments à cuire ou le plat sur la plaque inférieure (9).
10. Positionnez le corps supérieur à mi-hauteur et vissez la charnière flottante (8) de manière à le maintenir en place.
Remarque : Durant la cuisson le voyant vert (5) 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.
11. Ajustez le temps de cuisson ainsi que la température de cuisson à vos goûts et au résultat attendu.
12. Une fois que le résultat attendu est atteint, placez le bouton de réglage de la température (3) face au repère "0" et débranchez l'appareil.
13. Dévissez la charnière flottante (8), montez le corps supérieur puis vissez la charnière flottante (8) en position haute.
14. Sortez les aliments cuits et laissez refroidir votre appareil.
15. Attendez que l'appareil soit totalement froid pour procéder à son nettoyage (voir paragraphe "Entretien et nettoyage").
16. Une fois que l'appareil est nettoyé, refermez les plaques et verrouillez le clip (1).
17. Enroulez le cordon autour des pieds situés à l'arrière de l'appareil, puis rangez l'appareil à la verticale, ainsi vous gagnerez un maximum de place.

Quelques conseils

- Pour la cuisson de pièces de viande, nous vous conseillons de visser la charnière flottante (8) de manière à comprimer quelque peu 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 (8) à mi-hauteur, sans presser les aliments pour qu'ils ne soient pas abîmés.
- Vous pourrez également utiliser uniquement la plaque inférieure, pour ce faire, montez totalement le corps supérieur et vissez la charnière flottante (8).

Note : Prenez alors garde à ne pas toucher la plaque supérieure qui continue de chauffer.

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. Eteignez 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 et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.
- Le bac de récupération des jus (10) se lave à l'eau savonneuse tiède ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs pour l'entretien du revêtement inox brossé.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle.