

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Contact-gril
CGA660**

SIMÉO

ARB SAS -8 rue Thomas Edison -67450 Mundolsheim (France)
Email : customer-support@lavafields.com -Tél : +33 3 88 18 66 18

www.simeo.tm.fr

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante
duproduit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées dans préavis.
Juillet 2024

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.

- a. Bouton de réglage de la température
- b. Bouton Marche/Arrêt
- c. Voyant Chauffe
- d. Voyant Prêt à cuire

4. Réalisez les hamburgers en tartinant les pains de moutarde ou de ketchup, placez un steak cuit, ajoutez des lanières de salade, une rondelle de tomate, une rondelle d'oignon, quelques rondelles de gros cornichons, refermez.

Vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant du fromage fondu ou du bacon que vous aurez.

Steaks marinés

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 steaks
- 25 cl de vin rouge
- 2 c. à s. de moutarde
- 1 c. à c. d'ail écrasé

1. Mélangez le vin rouge, la moutarde, l'ail. Salez et poivrez.
2. Placez la viande dans cette marinade durant environ 1 heure.
3. Préchauffez le gril sur puissance maximale.
4. Sortez les steaks de la marinade et tamponnez-les avec du papier absorbant pour éliminer l'excédent de marinade.
5. Faites cuire les steaks le temps souhaité selon, le résultat attendu.

Servez avec une salade verte.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ

- Respecter impérativement les consignes de sécurité, d'utilisation et de nettoyage de la présente notice. Tout non-respect de celles-ci annule la garantie.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins-cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'ensemble de l'appareil sont précisées dans la rubrique « Entretien

4. Faites cuire les croque-monsieur en adaptant le temps de cuisson à votre goût. Servez aussitôt, accompagné d'une salade.

Brochettes de poulet au citron et au miel

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 g de poitrine de poulet
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. de miel
- 2 c. à c. de graines de sésame
- 1 c. à c. de gingembre râpé

1. Coupez le poulet en fines lamelles et enfiler ces morceaux sur 8 brochettes.
2. Disposez les brochettes sur la plaque en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Pendant la cuisson des brochettes, mélangez en sauce le jus de citron, le miel, les graines de sésame et le gingembre.

Accompagnez les brochettes avec du riz cuit à la vapeur et des légumes verts et versez la sauce avant de déguster.

Hamburger/Cheeseburger/Baconburger

Pour 5 personnes

Ingrédients :

- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- Oignon haché
- Sel/poivre
- Fines herbes
- Moutarde/ketchup
- Lanières de salade
- Tomates
- Cornichons

1. Mélangez 500 g de bœuf haché avec 1 œuf, de l'oignon haché, du sel/poivre et des fines herbes. Formez des steaks assez plats.
2. Faites cuire les steaks sur la plaque en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
3. Tranchez des petits pains spéciaux hamburgers en 2 et faites-les toaster sur la plaque.

RECETTES

Steak de saumon en croûte d'estragon et poivre

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 steaks de saumon (env. 180 g pièce)
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de feuilles d'estragon
- Poivre noir moulu

1. Mixez l'huile, l'estragon et le poivre.
2. Badigeonnez ce mélange sur les steaks de saumon.
3. Faites cuire les steaks en adaptant le temps de cuisson à votre goût.

Garnissez le saumon avec des tranches de citron vert et servez avec une purée de pommes de terre

Magret de canard grillé

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 1 magret de canard

1. Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur en réalisant des croissillons.
 2. Faites cuire le magret de canard en adaptant le temps de cuisson à votre goût.
- Servez avec une compotée de pommes ou de figues aux épices de pain d'épice, une purée de pommes de terre à l'ail ou de céleri.

Croque-monsieur jambon cru et raclette

Pour 4 croque-monsieur

Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon cru coupées finement
- 8 tranches de fromage à raclette

1. Coupez les tranches de jambon cru en 2.
2. Prenez 4 tranches de pain de mie et posez sur chacune d'entre elles 1 tranche de fromage à raclette puis 2 demi-tranches de jambon cru.
3. Recouvrez-les avec les tranches de pain de mie restantes.

et Nettoyage » de la présente notice.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé, il doit être réparé par un professionnel d'un Centre Services Agréé Siméo.
- Vous trouverez les coordonnées du Centre Services Agréé Siméo le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
 - s'il est laissé sans surveillance
 - après utilisation
 - avant tout nettoyage ou entretien
 - en cas de mauvais fonctionnement
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité électrique actuellement en

vigueur. 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 de l'appareil.

• Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque en verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

• Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles, tels que des rideaux, etc.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle mentionnée sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation lors de l'utilisation.
- Afin d'éviter toute surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou

- Pour tout renseignement :
 - pour la France : contactez le Service Relations Clientèles au + 33 3 88 18 66 18 ou par email à customer-support@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à support-be@lavafields.com
 - visitez également le site Internet de Siméo: www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacés ou réparés contre remboursement des frais.
- La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.
- Conformément à l'article L111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 3 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).
- Rappel : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.
- Lieu de juridiction : Strasbourg.
- Les dispositions de la garantie ne sont pas exclusives du bénéfice au profit de l'acheteur de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

APPAREIL EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UNE UTILISATION DOMESTIQUE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'utilisation : 220-240 V~ 50-60 Hz

Puissance : 2000 W

DESTRUCTION

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.



Document et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Les illustrations du produit de cette notice peuvent varier quelque peu du produit actuel.

en métal massif située de part et d'autre et le corps de l'appareil se nettoient avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.

RANGEMENT

Après nettoyage de l'appareil :

- Vérifiez que les plaques soient parfaitement sèches et correctement insérées.
- Vérifiez que le tiroir de récupération des graisses est convenablement mis en place.
- Fermez l'appareil et verrouillez le corps supérieur en déplaçant le loquet de réglage sur ☺.
- Rangez l'appareil à l'horizontale dans un endroit sec et propre, sur une surface plane. Si vous désirez gagner un maximum de place, posez-le simplement à la verticale.

ACCESSOIRES

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site www.accessoires-electromenager.fr

Toute utilisation de produits non recommandés par Siméo entraîne l'annulation de la garantie.

GARANTIE

- La garantie générale de l'appareil est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.
- Sont exclus de la garantie :
 - les pièces d'usure telles que les joints,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, telles que les 2 plaques et le tiroir de récupération des graisses et jus par exemple.
 - l'appareil suite à une chute ou un choc lors de sa manipulation,
 - les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée.
- Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Services Agréés de la marque.

dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Ne jamais disposer de plat, de feuille de papier cuisson ou d'aluminium entre les aliments et les plaques de cuisson.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec les plaques de cuisson.
- Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- Toujours attendre la fin du préchauffage avant de cuire les aliments.
- Ne jamais poser d'aliments ou d'objets sur le corps supérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou lorsqu'il est rangé.
- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer au préalable que l'appareil soit éteint en appuyant sur le bouton « ARRÊT ».
- Ne pas couper les aliments directement sur les plaques.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir de récupération des jus.
- Il est impératif que les plaques et leurs connecteurs soient complètement secs avant de les insérer dans l'appareil.



-ATTENTION SURFACE CHAUDE

- Le corps de l'appareil et les plaques deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après emploi. Veiller à dégager leur environnement et à ne les manipuler qu'après leur complet refroidissement.
- Soulever le corps supérieur uniquement à l'aide de la poignée thermo-isolée.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Attention aux risques de brûlure en manipulant les aliments en cours de chauffe.
- Prendre garde aux projections de graisses.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties du gril. Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tout autre éventuel feuillet d'information.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique dédiée «Entretien et Nettoyage» en page 11.

DÉMONTAGE DES PLAQUES

L'appareil est muni de 2 boutons de déverrouillage des plaques qui permettent de retirer indépendamment les plaques supérieure et inférieure.

Pour ce faire :

- Glissez le loquet de verrouillage sur la position « OUVERT » et soulevez le corps supérieur à l'aide de la poignée jusqu'en butée.
- Appuyez sur les boutons de déverrouillage pour déverrouiller les plaques.
- Une fois les plaques dégagées, glissez-les délicatement hors de l'appareil.

MONTAGE DES PLAQUES

Remettez les plaques en place en glissant les ergots à l'arrière des plaques dans les inserts prévus à cet effet puis appuyez sur les plaques jusqu'à entendre un « clic » de verrouillage.

Les plaques sont interchangeables et peuvent se monter sur la partie supérieure ou sur la partie inférieure du contact-gril.

 **Note** : Si les plaques ne sont pas convenablement mises en place, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Le « Clic » de verrouillage vous indique que la mise en place est correcte.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits et surcuits.

1. Après avoir retiré les plaques de cuisson, essuyez-les avec un chiffon doux ou un papier absorbant pour enlever les résidus d'aliments. Pour des résidus importants et incrustés, faites couler de l'eau tiède savonneuse sur la surface antiadhésive et nettoyez avec une brosse douce en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.

 **Note** : les plaques refroidies pourront aussi être lavées au lave-vaisselle. Veillez à ce qu'elles soient parfaitement sèches avant de les remettre en place dans l'appareil.

2. Enlevez le tiroir de récupération des graisses et jus. Videz ce dernier après chaque utilisation.
3. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse et avec une éponge douce. Rincez et essuyez soigneusement avant de le remettre en place.
4. La poignée thermo-isolée, son armature

teurs du corps de l'appareil soient complètement secs avant de remettre les plaques en place.

- Les plaques de cuisson sont recouvertes d'une couche antiadhésive. N'utilisez pas de produits chimiques ou de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier pour les nettoyer, de même que les autres pièces de l'appareil.

Nettoyage avant la première mise en service

1. Lavez la surface antiadhésive des plaques et le tiroir de récupération des graisses et jus à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-les puis séchez-les avec un chiffon doux. Pour accéder et déverrouiller les plaques, reportez-vous à la rubrique « Démontage des plaques ».
2. Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
3. Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

UTILISATION

1. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation puis posez l'appareil sur une surface plane, sèche et non glissante.
2. Vérifiez que le tiroir de récupération des graisses et jus soit bien en place jusqu'en butée.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Le voyant « CHAUFFE » s'éclaire et le préchauffage commence.
4. Positionnez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée.
5. Pendant le préchauffage, gardez l'appareil fermé et laissez le loquet sur position 3.
6. Quand le gril a atteint la température souhaitée, le voyant « Prêt à cuire » s'éclaire et l'appareil est prêt pour la cuisson.

 Note : Laissez toujours l'appareil atteindre la température sélectionnée avant de démarrer la cuisson

7. Déposez les aliments sur la plaque inférieure, refermez le gril et poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir le résultat attendu.
8. Retirez la viande et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
9. Réservez les aliments durant environ 5 minutes en les couvrant avec une feuille d'aluminium avant de les consommer. Cette opération de repos est fondamentale. Durant cette phase, les fibres de la viande s'assouplissent et les jus se répandent de façon homogène dans la chair des aliments. Les jus et saveurs sont ainsi conservés.
10. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir avant de procéder au nettoyage.

ATTENTION !

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent très chaudes lors de son utilisation et le restent un certain temps après. Utilisez exclusivement la partie thermo isolée de la poignée pour soulever le corps supérieur. Nous vous conseillons vivement d'utiliser des maniques.
- Lors de la première utilisation, une légère fumée peut se dégager de l'appareil. Ceci est tout à fait normal et n'affecte en rien le bon déroulement du processus de cuisson.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal ou coupants qui pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

UTILISATION DE LA CHARNIÈRE FLOTTANTE

- Pour des aliments à chair délicate (poisson...), nous vous conseillons de régler la hauteur de la plaque supérieure afin de réduire l'effet du poids du corps supérieur sur les aliments.
- Ajustez la hauteur de la plaque en déplaçant le loquet de réglage sur la position 2 puis soulevez le corps supérieur et ajustez la hauteur voulue en déplaçant le loquet de la position 1 à la position 5.

UTILISATION EN MODE PLANCHA – BARBECUE

- Vous pouvez ouvrir l'appareil à plat afin de l'utiliser comme un barbecue ou une plancha.
- À la fin du préchauffage, vérifiez que le loquet de verrouillage soit sur 2 puis ouvrez complètement le corps supérieur.
- Pour ce faire, soulevez-le partiellement à l'aide de la poignée, appuyez sur le bouton d'ouverture tout en basculant doucement le corps supérieur vers l'arrière jusqu'à ouverture à plat.
- Votre appareil est prêt pour la cuisson et vous pouvez dès à présent déposer vos aliments sur les plaques.

CONSEILS

- Sortez les aliments du réfrigérateur, au moins 30 minutes avant leur utilisation, la cuisson sera plus homogène.
- L'appareil étant équipé de plaques antiadhésives, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas nécessaire.
- N'utilisez pas d'enduit antiadhésif en aérosol qui pourrait affecter le rendement des plaques de cuisson antiadhésives.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner ou retirer vos aliments et éviter d'abîmer la plaque.
- Les viandes contenant des os épais peuvent endommager les plaques antiadhésives. Manipulez-les avec précaution.
- Pour des résultats homogènes, utilisez des aliments d'épaisseurs identiques.
- Si vous faites griller des morceaux de viande de forme irrégulière et que certaines parties restent rosées à la fin du temps de cuisson, utilisez les plaques encore chaudes pour finaliser leur cuisson.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Utilisé avant cuisson le sel durcit la viande et draine son jus. Par contre, les légumes seront plus savoureux s'ils sont assaisonnés avant la cuisson.
- Lorsque vous utilisez des viandes plus « dures » (palette, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans des préparations à base de vin ou de vinaigre.

- Pensez à faire mariner vos viandes et poissons dans des mélanges à base d'épices ou de condiments. Vous obtiendrez des grillades parfumées et des cuissons plus moelleuses.
- Si vous réalisez une recette faisant appel à une marinade ou à des viandes prémari-nées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur le gril.
- Les marinades à base d'huile produisent beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui pourraient brûler (miel, sucre, sauce soja sucrée...) et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne piquez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas pendant la cuisson. Les jus s'échapperaient et la viande s'en trouverait durcie.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les piquer afin d'extraire le surplus de graisse.
- Pour cuire des sandwichs chauds (Panini, Croques-Monsieur...), placez les sandwichs au centre de la plaque. La durée approximative de cuisson est de 2 à 8 minutes selon vos goûts, le type de pain et sa garniture.
- Vous pouvez aussi utiliser votre appareil pour réchauffer, gratiner ou décongeler. Pour ce faire, positionnez le loquet sur « 5 » afin d'avoir l'espacement maximal entre les 2 plaques. Ainsi, les aliments ne sont pas en contact direct avec la plaque supérieure et votre gril joue le rôle de four.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil, les plaques de cuisson et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les plaques de cuisson et le tiroir de récupération des graisses et jus sont compatibles lave-vaisselle.
- Il est impératif que les plaques de cuisson, leurs broches électriques et les connec-