

144mm

SIMÉO

GEBRUIKSAANWIJZING

210mm



Plancha XXL
CV502

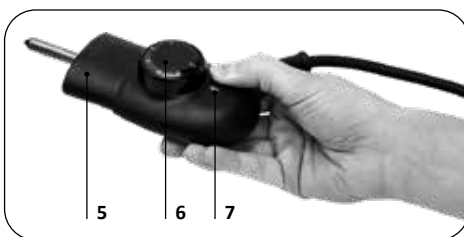
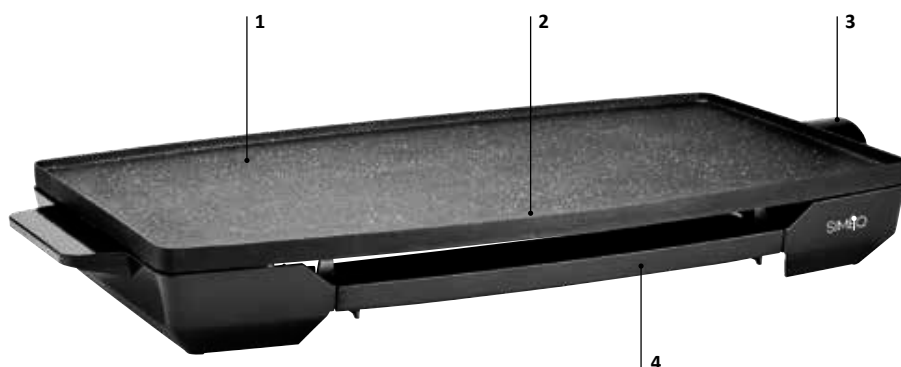
144X210mm-40P 单黑印刷

U hebt net een product aangeschaft van het merk Siméo. Het werd met zorg ontwikkeld en heeft diepgaande controletesten ondergaan.

Wij danken u voor het getoonde vertrouwen in ons merk en hopen dat dit toestel u volledig kan bekoren.

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzing voordat u het toestel gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig om later te raadplegen indien nodig.

TECHNISCHE OMSCHRIJVING



- | | |
|--|--|
| 1. Bakplaat | 5. Verwijderbaar thermostaatblok met elektriciteitssnoer |
| 2. Vetafvoergleuf | 6. Thermostaatknop |
| 3. Aansluiting thermostaatblok | 7. Controlelampje temperatuur |
| 4. Verwijderbaar opvangbakje voor baksappen en -vetten | |

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Houd u aan de veiligheids-, gebruiks- en reinigingsvoorschriften van deze gebruiksaanwijzing. Bij niet naleven hiervan vervalt de garantie.
 - Dit toestel is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - Op boerderijen ;
 - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and breakfast-achtige omgevingen.
 - Dit toestel mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het toestel en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- Het toestel kan niet worden gebruikt met een externe timer of een afstandsbedieningssysteem.
- Hoed u voor mogelijke gevaren bij verkeerd gebruik van het toestel.
- Het toestel en het verwijderbaar thermostaatblok mogen niet ondergedompeld worden in water of eender welke andere vloeistof.
- Vind de volledige aanwijzingen om het toestel in alle veiligheid te reinigen in het onderdeel “Reiniging en onderhoud” van deze gebruiksaanwijzing.
- Het is aangeraden om het toestel regelmatig na te kijken. Indien het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigd zijn, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of gelijkaardig om alle gevaar te vermijden.
- Bij storing of defect moet het toestel hersteld worden door een erkend professioneel Service Center van Siméo. U vindt de gegevens van het kortst bij gelegen Erkend Service Center van Siméo op: www.simeo.tm.fr.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact in volgende gevallen :
 - Indien het zonder toezicht wordt gelaten
 - Nagebruik
 - Voor reiniging of onderhoud
 - Bij storing
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact met aarding dat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische veiligheid. Indien een verlengdraad nodig is, gebruik een verlengdraad met ingebouwde aarding met een nominale intensiteit voldoende groot om de voeding van het toestel aan te kunnen.
- Zorg dat de netspanning overeenkomt met de netspanning aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Rol het elektriciteits snoer volledig uit.
- Om overbelasting van het elektriciteitsnet te vermijden, sluit geen andere toestellen aan op hetzelfde circuit.
- Trek niet aan het elektriciteits snoer of aan het toestel zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Hanteer het toestel niet met natte handen.
- Plaats het toestel op een vlak, horizontaal, droog en niet glad oppervlak.
- Zorg dat het toestel niet op de rand van de tafel of het keukentablet staat om te vermijden dat het zou omvallen.
- Zorg dat het elektriciteits snoer en eventuele verlengsnoeren niet in doorgangen worden geplaatst om omvallen te vermijden.
- Verplaats het toestel nooit als het in werking is.
- Gebruik het toestel nooit buitenhuis.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van een waterbron.
- Plaats het toestel niet in de nabijheid van een warmtebron en vermijd dat het elektriciteits snoer in contact komt met een warm oppervlak.
- Het toestel moet beschermd worden tegen vorst. Laat het nooit in een auto in de winter, of op een andere plaats aan vorst blootgesteld.
-

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



- Waarschuwing heet oppervlak.
 - De plancha wordt erg warm tijdens gebruik en blijft nog warm een tijdje na gebruik. Zorg ervoor dat de omgeving vrij is en hanteer het niet totdat het volledig afgekoeld is.
 - Gebruik ovenwanten om het toestel te hanteren.
 - Verplaats het toestel niet als het nog warm is.
 - Wees voorzichtig met opspattend vet.
-
- Om alle risico op brand te vermijden, plaats het toestel op een hittebestendig oppervlak (vermijden: glazen plaat, gelakte tafel, plastic tafellaken, enz.) en houd het minstens 20 cm van alle wanden. Zorg dat de ruimte boven het toestel vrij is.
 - Gebruik het toestel nooit zonder opvangbakje voor sappen en vetten.
 - Gebruik steeds de meegeleverde thermostaatblok.
 - Bescherm glazen tafels: een thermische of mechanische schok zou het glas kunnen doen breken waardoor het hete toestel zou kunnen vallen op de gasten.
 - Vermijd bruuske bewegingen in de nabijheid van het toestel tijdens gebruik die de stabiliteit in gevaar zou kunnen brengen.
 - Laat het toestel niet leeg werken, behalve tijdens het opwarmen.
 - Zorg dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met de warme delen van het toestel.
 - Breng geen plastic keukengerei (of andere hittegevoelige materialen) in contact met de bakplaat.
 - Gebruik nooit metalen keukengerei aangezien deze de antikleeflaag van de plaat zou kunnen beschadigen.
 - Gebruik het toestel nooit als verwarming.

- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, zorg dat de thermostaatknop op "0" staat.
- Laat het toestel afkoelen voordat u het gaat reinigen en opbergen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Pak het toestel uit en verwijder alle plastic zakken, karton en papier die de verschillende onderdelen beschermen.
- **Hou plastic zakken steeds buiten bereik van kinderen.**
- **Bewaar de verschillende verpakkingsmaterialen.**
- Verwijder ook eventuele stickers die zich op het toestel zouden kunnen bevinden en andere eventuele informatie fiches.
- Om de verschillende onderdelen van het toestel reinigen, zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" op pagina 10.

INGEBRUIKNAME

1. Plaats uw plancha op uw werkblad of in het midden van uw tafel.
2. Zorg dat het toestel stabiel staat en dat het elektriciteits snoer niet in contact komt met een water- of warmtebron.
3. Steek het thermostaatblok in de aansluiting aan de zijkant van het bakplaat en draai de thermostaatknop op "0".

OPMERKINGEN

- Sluit het thermostaatblok altijd aan vóór het elektriciteits snoer.
- Zorg dat het thermostaatblok en de aansluiting volledig droog zijn voordat u ze aansluit.

4. Plaats het opvangbakje voor sappen en vetten op de daarvoor voorziene plaats.
5. Steek de stekker in het stopcontact
6. Draai de thermostaatknop op de gewenste stand. Het controlelampje gaat meteen branden om aan te geven dat de plaat warmt.

OPMERKINGEN :

- Bij het eerste gebruik, kan een lichte rookontwikkeling optreden. Dit is volkomen normaal

- Met de thermostaatknop kunt u 5 verwarmingsstanden selecteren:

Verwarmingsstand	Temperatuur	
Stand 0	0°C	Toestel uit
Stand 1	120°C	Warmhouden (traag warmen)
Stand 2	150°C	Opwarmen (gemiddeld warmen)
Stand 3	180°C	Voor groenten, zachte schaaldieren (calamari,...), eieren...
Stand 4	205°C	Voor gehakt of fijngesneden vlees, vis zeevruchten, plat brood (bijv. pitabrood)...
Stand 5	230°C	Voor vlees en vis van standaard diktes (steaks, ribeyes, zalm, zalm-mootjes, enz.)

Door de omgevingstemperatuur kan een afwijking van +/- 20°C optreden.

Let er bij het bakken van eieren op dat u stand 3 (180°C) niet overschrijdt, dit zou de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

7. Als het lampje uitgaat, heeft het bakoppervlak de gewenste temperatuur bereikt. Plaats dan het te bakken voedsel op het bakoppervlak en smullen maar.

OPMERKINGEN

- Als u de temperatuurinstelling tijdens het gebruik wijzigt, gaat het lampje opnieuw branden om aan te geven dat uw toestel bezig is met het verhogen of verlagen van de temperatuur om de gewenste instelling te bereiken.
- Gebruik altijd houten keukengerei om voedsel dat gebakken wordt, te hanteren. Gebruik nooit metalen keukengerei om beschadiging van de antiaanbaklaag op de bakplaat te voorkomen.
- Om gezonder te koken, moet u eraan denken het vet van de plaat af te voeren in de afvoergleuf met behulp van een spatel. Dit vet wordt opgevangen in het opvangbakje, dat na elk gebruik geleegd dient te worden. In geen geval mag u deze sappen consumeren.

8. Draai aan het einde van de bakbeurt de thermostaatknop op stand "0" en trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Laat het toestel afkoelen alvorens het schoon te maken.

TIPS & TRICKS

- Voedsel moet op kamertemperatuur zijn. Haal het hiervoor een uur van tevoren uit de koelkast.
- Aangezien dit toestel uitgerust is met een bakplaat met antiaanbaklaag, is het niet nodig om olie of andere vetten te gebruiken.
- Afhankelijk van de hoeveelheid dat gebakken moet worden, geeft u voorrang aan het midden van de bakplaat.
- Voor het grillen van worst raden we aan om er gaatjes in te prikken zodat het overtollige vet kan wegvloeien.
- Zout het vlees pas na het bakken. Het zout verhardt het vlees en draineert de sappen. Groenten daarentegen zullen beter smaken als ze vooraf gezouten zijn.
- Als u "taai" vlees gebruikt (koteletten, enz.), raden we u aan om ze malser te maken door ze enkele uren te marineren in wijn of azijn.↵
- Denk eraan om vlees en vis te marineren in kruiden- of specerijenmengsels. Zo krijgt u geurige grillgerechten en een zachtere bereiding.
- Als u een recept gebruikt dat een marinade, of gemarineerd vlees voorschrijft, verwijder dan de overtollige marinade en dep het vlees met absorberend keukenpapier voordat u het op de bakplaat legt.
- Marinades op oliebasis kunnen veel rook produceren. Plaats in dit geval het toestel onder een dampkap.
- Wees voorzichtig met zoete marinades, die kunnen aanbranden en aan de bakplaat blijven kleven tijdens het bakken.
- Prik niet met een vork in vlees en snijd er niet in terwijl het bakt. De sappen zouden ontsnappen en het vlees wordt taai.
- Voedsel dat snel wordt dichtgeschroeid is lekkerder. Het is daarom aan te raden om de thermostaat op het maximum te zetten. Verlaag echter de temperatuur als het voedsel de neiging heeft om zwart te worden of aan te branden.
- Gebruik altijd houten of thermoplastisch keukengerei om uw voedsel te draaien en beschadiging van de bakplaat te voorkomen.

REINIGING EN ONDERHOUD

OPMERKING

- Voordat het toestel wordt gereinigd of onderhouden, moet het stekker uit het stopcontact worden getrokken en afgekoeld zijn. Het verwijderbaar thermostaatblok moet verwijderd zijn.
- Dompel het toestel of het elektriciteits snoer nooit onder in water of enige andere vloeistof.
- Het opvangbakje voor sappen en vetten is vaatwasser bestendig.
- De plaat, de elektrische aansluiting en het thermostaatblok dienen volledig droog te zijn voor gebruik.
- De backplaat is bedekt met een antiaanbaklaag. Gebruik geen chemische producten, schurende schoonmaakmiddelen of staalwol om de plaat of een ander deel van het toestel te reinigen.

Reiniging voor het eerste gebruik

1. Reinig het antiaanbakoppervlak van de bakplaat met een warm zeepsopje en een spons. Spoel en droog met een zachte doek.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek.

Reiniging na gebruik

Reinig uw toestel steeds na elk gebruik om ophoping van gebakken en opnieuw gebakken voedsel te voorkomen.

1. Verwijder het opvangbakje van het toestel.
2. Veeg de plaat af met een zachte doek om voedselresten te verwijderen.
Giet voor grote en aangekoekte resten wat zeepsop over de antiaanbaklaag en reinig met een nylon borstel. Spoel en droog grondig.
3. Giet het opvangbakje leeg en was dit in een warm zeepsopje. Spoel en droog.
4. Reinig het thermostaatblok en de behuizing van het toestel met een zachte, licht vochtige doek. Droog grondig af.

• **OPMERKING:** Het is het beste om het bakoppervlak te reinigen terwijl het toestel nog warm is, zodat voedselresten op het bakoppervlak beter loskomen.

Opbergen

Na het reinigen van het toestel, berg de plancha op een droge, schone plaats op.

TROUBLE SHOOTING

Storingen	Oorzaken	Oplossingen
Het toestel werkt niet of het voedsel bakt niet.	Het toestel krijgt geen stroom.	Controleer of het thermostaatblok correct is aangesloten op de aansluiting van de plaat en het elektriciteitsnoer in het stop-contact. Zo niet, controleer dan de stroomonderbreker of zekeringen uw elektrische installatie.
Het toestel geeft rook af bij het eerste gebruik.	Het is normaal dat het toestel rook afgeeft tijdens het eerste gebruik.	Reinig de plaat met een vochtige doek voordat u het toestel laat werken.
Het voedsel wordt niet dichtgeschroeid en bakt moeilijk.	De ingestelde temperatuur is niet aangepast aan uw voedsel.	Pas de thermostaatknop aan.

TECHNISCHE KENMERKEN

Vermogen : 2200 W

Gebruiksspanning : 230 V ~ 50-60

Uitstand: ja

Stand-bymodus: nee

Stroomverbruik in uitstand: 0,0 Watt

Het stroomverbruik van de apparatuur is waarschijnlijk hoger dan dat van andered dan dat van andere modellen apparatuur die aan deze functionele vereisten voldoen.

VERNIETIGING VAN HET TOESTEL

Gelieve onderstaande aanbevelingen te respecteren:

- Gooi het toestel niet weg met het normale huisvuil.
- Er is een selectieve inzameling per gemeente, contacteer het gemeentehuis om de locaties te kennen. Immers, elektrische en elektronische producten bevatten gevaarlijke stoffen die nefast zijn voor het milieu of de gezondheid van de mens en die moeten gerecycleerd worden.



Gegevens en afbeeldingen zijn niet contractueel. In het belang van constante productverbetering, kunnen bepaalde kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

ACCESSOIRES

U vindt alle accessoires van onze producten op onze site :

www.accessoires-electromenager.fr

Het gebruik van producten niet aangeraden door Siméo doet de garantie vervallen.

GARANTIE

- De algemene garantie van het toestel bedraagt 2 jaar en dekt enkel huishoudelijk gebruik.
- Worden niet door de garantie gedekt :
 - Sluitgevoelige onderdelen,
 - Verwijderbare of mobiele onderdelen beschadigd door een foutief gebruik, zoals het opvangbakje voor sappen en vetten, het thermostaatblok,
 - Het toestel ten gevolge van een val of schok bij gebruik,
 - Toestellen anders gebruikt dan voor een normale werking in privé omgeving.
- De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden bij schade door een foutief gebruik van het toestel, niet conform de gebruiksaanwijzing, of door herstellingen uitgevoerd door niet gekwalificeerd personeel.
- De herstellingen mogen enkel uitgevoerd worden in één van de Erkende Service Centers van het merk.
- Voor alle informatie:
 - voor Frankrijk: contacteer de Klantendienst op +33 3 88 18 66 18 of op info-fr@lavafields.com
 - voor België en Luxemburg: contacteer de Klantendienst op +32 71 12 14 88 of op info-be@lavafields.com
 - U kan ook de website Siméo bezoeken: www.simeo.tm.fr
- De niet door de garantie gedekte slijtagevoelige onderdelen en schade worden vervangen of hersteld tegen terugbetaling van de kosten.
- De duur van de garantie start bij de eerste aankoopdatum. Er kan enkel beroep gedaan worden op de garantie als het toestel samen met de factuur of het aankoopbewijs wordt aangeboden.
- De beschikbaarheid van de onderdelen voor een herstelbaar product is 3 jaar vanaf productiedatum (informatie op het product: lot- of serienummer).
- **Herinnering** : voor elke tussenkomst, zal u gevraagd worden het product in zijn originele verpakking terug te sturen om alle bijkomend schade door transport te vermijden. Wij raden u dus aan om de originele verpakking volledig te bewaren.
- Bevoegde rechtbank: Straatsburg.
- De bepalingen van de garantie zijn niet uitsluitend ten gunste van de koper, de wettelijke garantie voor de verborgen gebreken en defecten geldt in ieder geval onder de voorwaarden van de artikelen 1641 en volgende van het Burgerlijk Wetboek.

RECEPT IDEEËN

Hier zijn een paar recepten om uit te proberen met uw plancha.

OPMERKING

Omdat bakomstandigheden nauw samenhangen met de aard van het voedsel, zijn de baktijden en -temperaturen die hieronder worden genoemd gebaseerd op onze tests en worden enkel als richtlijn meegedeeld.

EL: eetlepel

TL: theelepel

GEBRUIK IN ALLE GEZELLIGHEID

Hier bakt elke gast ingrediënten naar keuze



VLEES

Reepjes runds-, reepjes kalfs-, reepjes kippen-/kalkoenvlees, aiguillettes van eend, lamsnootjes...



CHARCUTERIE

Cocktailworstjes, plakjes spek, plakjes andouillettes, worstjes (bijv.: Toulouse, witte, kaas, merguez, chipolata...)



VIS EN SCHAALDIEREN

Plakjes witvis met stevige vlezén (heilbot, zeeduivel, tarbot, zeebrasem...), reepjes verse zalm, reepjes verse tonijn, Sint-jakobsschelpen, rauwe garnalen...



GROENTEN

Verse champignons, courgettes, uien, paprika's, cherrytomaatjes of plakjes tomaat, voorgekookte aardappelen...

ENKELE IDEEËN VOOR SAUZEN

// Tartaarsaus

Maak een mayonaise en voeg blokjes augurk, kappertjes, gesnipperde ui, verse peterselie, kervel en bieslook toe.

// Cocktailsaus

Maak een mayonaise waaraan u 1 EL ketchup, 1 EL whisky, 2 EL port en 1 EL Worcestershiresaus toevoegt.

Meng goed en vul aan met 2 EL verse room.

Breng op smaak en serveer gekoeld.

// Currysaus

Voeg 1 EL curry en 1 KL Ketchup toe aan uw mayonaise.

// Aioli

Plet twee teentjes knoflook, voeg een rauwe eierdooier toe en een half sneetje brood geweekt in melk (of als alternatief een kleine aardappel gekookt in zijn jasje, geschild en gepureerd). Meng met olijfolie als een mayonaise.

// Kwark saus

Voeg 4 EL platte kaas, gehakte kruiden (bieslook, peterselie, kervel, enz.), zout, peper en een uitgeperst teentje knoflook toe.

// Pikante saus

Bereid 6 EL tomatencoulis, voeg cayennepeper, ½ KL chilipuree en chilisaus toe.

// Paprikasaus

Grill een rode of gele paprika onder de ovengrill. Doe de paprika 15 minuten in krantenpapier of een diepvrieszak. De werking van de stoom zal helpen om het velletje gemakkelijker te verwijderen. Verwijder ook de zaadjes en zaadlijsten. Meng met 6 EL tomatencoulis, zout en peper.

// Rouille

Pel 2 teentjes knoflook, plet ze met een snuifje grof zout en 1 klein pepertje. Voeg 2 eierdooiers toe en blijf prakken. Voeg geleidelijk olijfolie toe zodat de saus als een mayonaise rijst. Eenmaal klaar, voeg 2 snufjes saffraan toe.

// Remouladesaus

Hak blaadjes dragon, waterkers, civet en kervel en een teentje gepelde knoflook fijn tot een pasta. Voeg 1 EL sterke mosterd toe en giet er al roerend geleidelijk de olijfolie bij om de saus in te dikken.

GEBRUIK ALS GRILL/BARBECUE



VLEES

// Tournedos met Roquefortsaus

Grill de tournedos op de bakplaat op stand 5. Pas de baktijd aan uw smaak aan. Smelt ondertussen 75 g Roquefort in 50 cl room en roer voortdurend om de saus te maken. Serveer de tournedos overgoten met de saus, vergezeld van gestoomde groenten of pasta.

Variatie : Vervang de tournedos door kalfsgrenadins.

// Gegrilde eendenborst

Neem 1 eendenborst voor 2 tot 3 personen.

Snijd de vetlaag 2 tot 3 mm diep in en maak kriskraspatronen.

Leg de eendenborst met de vetkant naar beneden op de voorverwarmede bakplaat.

Zet de thermostaat op stand 5.

Bak ongeveer 15 minuten en draai de eendenborst af en toe om.

Serveer met een compote van appels en vijgen met peperkoekkruident, aardappelpuree met knoflook of selderij.

▲ Opmerking : Tijdens het bakken komt er veel vet vrij, dus zorg ervoor dat het opvangbakje goed op zijn plaats zit. We raden af om tegelijkertijd andere etenswaren te bakken, smaken zouden zich kunnen vermengen.

// Lamskoteletjes met kruidenboter

Neem 3 mooie koteletten per persoon.

Smeer een beetje zonnebloemolie op elke kant van de koteletten en kruid. Strooi er wat tijm over.

Bak het vlees op de bakplaat op stand 3 tot 4, houd de garing in de gaten en pas de baktijd aan afhankelijk van de dikte van de koteletten en uw smaak.

Serveer met **kruidenboter** :

Hak een bosje platte peterselie, ½ bosje kervel en ½ bosje peterselie fijn.

Meng met 100 g zachte boter, voeg zout en peper toe.

Mix glad met een garde of keukenrobot.

Koel voor gebruik. Deze kruidenboter kan ook worden ingevroren voor later gebruik.

// Tandoori kip

Pel en hak 2 teentjes knoflook fijn.

Meng in een kom 2 EL Tandoorikruident, 2 yoghurt, 6 el citroensap, 2 el olijfolie, geperste knoflook en zout.

Verdeel de marinade over 6 kipkoteletten en laat 1 nacht rusten in de koelkast.

Leg de kip op de bakplaat, voorverwarmd op stand 4.

Serveer met geurige rijst.

// Burger

Maak zelfgemaakte gehaktburgers door 500 g rundergehakt, 1 ei, gesnipperde ui, zout, peper en kruiden te mengen.

Bak op de bakplaat op stand 3 tot 4.

Snijd de hamburgerbroodjes doormidden en rooster ze op de bakplaat.

Schik de burgers en voeg de sausjes en garnituren naar keuze toe: mosterd, ketchup, mayonaise, uienringen, augurken, reepjes sla, uienringen, plakjes spek, plakjes kaas...

// Gegrilde visfilet

Maak een marinade van 3 EL olijfolie, het sap van een citroen, tijm en gedroogde oregano. Bestrijk 4 filets witvis met stevig vlees (heilbot, zeeduivel, tropische tong, tarbot, zeebrasem, enz.) met deze marinade en ze dicht op de plancha, stand 4. Serveer met op de plancha gegrilde groenten.

// Gegrilde vis met peterselie en Parmezaanse saus

1/ Saus :

Meng in een keukenrobot: 1 klein bosje peterselie, 120 g geraspte Parmezaanse kaas, 120 g pijnboompitten, 20 g kappertjes, 2 EL citroensap, 2 EL citroenrasp, zout en peper. Voeg geleidelijk 125 ml olijfolie toe en mix tot de saus glad is.

2/ Vis :

Bestrijk 4 filets witvis met stevig vlees (heilbot, zeeduivel, tropische tong, tarbot, zeebrasem, enz.) met olijfolie en kruid met peper en zout.

Bak 6 tot 8 minuten op de bakplaat op stand 4, afhankelijk van de dikte van de vis.

Serveer onmiddellijk met de saus.



DESSERTEN

// Pancakes

Meng 250 g bloem, 30 g suiker, 1 zakje gist en een snuifje zout. Voeg 2 hele eieren toe en meng. Voeg 65 g gesmolten boter toe en roer er 30 cl melk door.

Laat het deeg minstens 1 uur rusten in de koelkast.

Zet de thermostaat op stand 1 en maak kleine pannenkoekjes door het beslag op de bakplaat te gieten.

Bak tot er zich kleine belletjes vormen op het oppervlak en draai de pancake dan om.

Geniet puur of met suiker, kaneel, gesmolten chocolade, fruit, enz.

// Gegrild fruit

Snijdt vers fruit in dunne reepjes: appels, peren, bananen, ananas, mango, enz. en grill ze op de plancha.

SIMÉO

DALCQ SAS
Rue de Hainaut 86
6180 COURCELLES – BELGIË

Tel : +32 71 12 14 88
Email : info-be@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Dit document en deze afbeeldingen zijn niet contractueel. Met het oog op constante verbetering van het toestel, kunnen bepaalde kenmerken gewijzigd worden zonder voorafgaand bericht.

Oktober 2024

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



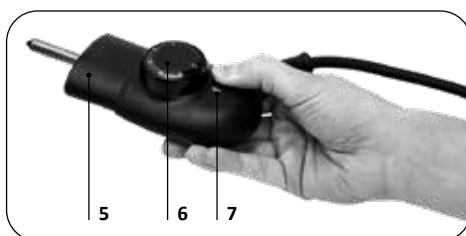
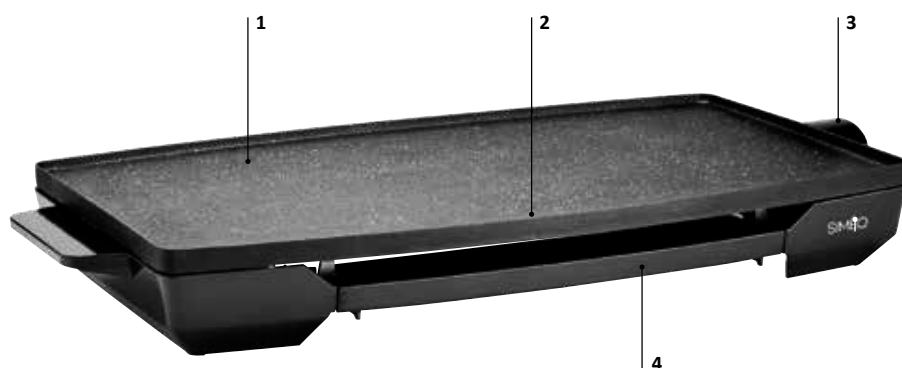
**Plancha XXL
CV502**

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. Plaque de cuisson | 5. Bloc thermostat amovible avec cordon d'alimentation |
| 2. Fente d'évacuation des graisses | 6. Bouton thermostat |
| 3. Connecteur du bloc thermostat | 7. Voyant de température |
| 4. Tiroir amovible de récupération des jus et graisses de cuisson | |

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- 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 âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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 sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir 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 et son bloc thermostat ne doivent pas être immergés 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 « Nettoyage et entretien » 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, ne pas l'utiliser. 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.
- 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.
- 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 dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



- Attention surface chaude.
 - La plancha devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement et à ne la manipuler qu'après son complet refroidissement.
 - Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
 - Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
 - Prendre garde aux projections de graisse.
- 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 jamais utiliser l'appareil sans le tiroir récupérateur des jus et graisses.
 - Utiliser toujours le bloc thermostat fourni.
 - Protéger les tables en verre : un choc thermique ou mécanique peut provoquer la destruction du plateau et risque d'entraîner la chute de l'appareil en chauffe sur les convives.
 - Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
 - Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide en dehors de la période de préchauffage.
 - S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
 - Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque de cuisson.
 - Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.
 - Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.

- Avant de débrancher le cordon d'alimentation, s'assurer que le bouton thermostat est positionné sur « 0 ».
- Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Conservez les éléments d'emballage.**
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- 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 « Nettoyage et entretien » en page 10.

MISE EN SERVICE

1. Posez votre plancha sur votre plan de travail ou au centre de votre table.
2. 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.
3. Branchez le bloc thermostat dans le connecteur prévu à cet effet sur le côté de la plaque plancha et positionnez le bouton thermostat sur « 0 ».

REMARQUES

- Branchez toujours le bloc thermostat avant le cordon d'alimentation.
- Avant de brancher le bloc thermostat, assurez-vous que ce dernier, ainsi que le connecteur de la plaque, soient complètement secs.

4. Placez le tiroir de récupération des jus et graisses dans son logement.
5. Branchez le cordon d'alimentation.
6. Placez le bouton de réglage sur la position souhaitée. Son voyant s'éclaire aussitôt indiquant la mise en chauffe de la plaque.

NOTES :

- Lors de la première utilisation, il se peut qu'une légère fumée se dégage de la plaque. Ceci est tout à fait normal.

- Le bouton thermostat permet de sélectionner 5 allures de chauffe :

Position de chauffe	Température	
Position 0	0°C	Appareil éteint
Position 1	120°C	Maintien au chaud (chauffe lente)
Position 2	150°C	Réchauffage (chauffe moyenne)
Position 3	180°C	Pour légumes, fruits de mer tendres (calamars...), œufs...
Position 4	205°C	Pour viandes émincées ou finement tranchées, poissons, fruits de mer, pains plats (ex. : pita)...
Position 5	230°C	Pour viandes et poissons d'épaisseurs standards (steaks, faux-filets, pavés de saumon...)

Un écart de +/- 20°C peut apparaître en raison de la température ambiante.

Lors de la cuisson d'œufs, veillez à ne pas dépasser le réglage 3 (180°C), sans quoi l'aspect antiadhésif du revêtement pourrait être endommagé.

7. Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson a atteint la température désirée. Placez alors les aliments à cuire sur la surface de cuisson et dégustez !

REMARQUES

- Si vous modifiez le réglage de la température en cours d'utilisation, le voyant s'éclairera à nouveau indiquant que votre appareil monte ou abaisse sa température pour atteindre le réglage désiré.
- Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments en cuisson. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques au risque d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque.
- Pour une cuisson plus saine, pensez à évacuer les graisses de la plaque vers la fente d'évacuation à l'aide d'une spatule. Ces graisses sont recueillies dans le tiroir de récupération qu'il faut vider après chaque utilisation. Ces jus ne sont en aucun cas à consommer.

8. En fin d'utilisation, placez le bouton thermostat sur la position « 0 » et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

TRUCS ET ASTUCES

- Les aliments doivent être à température ambiante. Pour cela, sortez-les du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Cet appareil étant équipé d'une plaque antiadhésive, l'utilisation d'huile ou autre matière grasse n'est pas forcément nécessaire.
- En fonction de la quantité à faire cuire, priorisez le centre de la plaque.
- Avant de griller des saucisses, nous vous conseillons de les percer afin d'extraire le surplus de graisse.
- Ne salez la viande qu'après cuisson. Avant, le sel la durcit et draine son jus. Par contre, les légumes seront meilleurs s'ils sont préalablement salés.
- Lorsque vous utilisez des viandes « plus dures » (palettes, côtelettes...), nous vous conseillons de les attendrir en les faisant mariner quelques heures dans du vin ou du 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 vous servez d'une recette faisant appel à une marinade, ou à des viandes prémarinées, éliminez l'excédent de marinade et tamponnez la viande avec du papier alimentaire absorbant avant de la placer sur la plaque.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placez l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Attention aux marinades sucrées qui peuvent brûler et adhérer à la plaque lors de la cuisson.
- Ne percez 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.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le thermostat au maximum. Réduisez par contre la température si les aliments ont tendance à noircir ou à brûler.
- Servez-vous toujours d'ustensiles en bois ou thermoplastiques pour retourner vos aliments et éviter d'abîmer la plaque.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

REMARQUES

- Avant tout nettoyage ou entretien, l'appareil doit être débranché et refroidi. Le bloc thermostat amovible doit être retiré.
- N'immergez en aucun cas le corps de l'appareil, le bloc thermostat et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le tiroir de récupération des jus et graisses est compatible lave-vaisselle.
- Il est impératif que la plaque, son connecteur électrique, ainsi que le bloc thermostat, soient complètement secs avant utilisation.
- La plaque de cuisson est recouverte 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 de la plaque plancha à l'eau chaude avec du détergent liquide et une éponge. Rincez-la puis séchez-la avec un chiffon doux.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un linge doux et humide.

Nettoyage après utilisation

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

1. Retirez le tiroir de récupération des jus du corps de l'appareil.
2. Essuyez la plaque avec un chiffon doux 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 en nylon. Rincez et essuyez soigneusement.
3. Videz le tiroir de récupération des jus et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le.
4. Nettoyez le bloc thermostat et le corps de l'appareil avec un chiffon doux et légèrement humide. Essuyez-les soigneusement.

✦ **NOTE** : il est préférable de nettoyer la surface de cuisson alors que l'appareil est encore tiède, ainsi les résidus d'aliments présents sur la surface de cuisson se décolleront mieux.

Rangement

Après nettoyage de l'appareil, rangez votre plancha dans un endroit sec et propre.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Anomalies	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas ou les aliments ne cuisent pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez que le bloc thermostat soit correctement branché dans le connecteur de la plaque ainsi que le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil fume lors de la première utilisation.	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation.	Nettoyez la plaque avec un linge humide avant de mettre l'appareil en fonction.
Les grillades ne saisissent pas et la cuisson se fait difficilement.	La température choisie n'est pas adaptée à vos aliments.	Ajustez le bouton thermostat.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 2200 W

Tension d'utilisation : 230 V~ 50-60 Hz

Mode Arrêt : oui

Mode Veille : non

Consommation d'électricité en mode arrêt : 0,0 Watt

La consommation d'électricité de l'équipement est susceptible d'être supérieure à celle d'autres modèles d'équipements répondant à ces exigences fonctionnelles.

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 recyclées.



Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit, certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

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 le tiroir de récupération des jus et graisses, le bloc thermostat,
 - 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.
- Pour tout renseignement :
 - pour la France : contactez le Service Relations Clientèles au +33 3 88 18 66 18 ou par email à info-fr@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à info-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.
- 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.

IDÉES RECETTES

Nous vous proposons quelques recettes à découvrir avec votre plancha.

REMARQUE

Les conditions de cuisson étant fortement liées à la nature des aliments, les temps et degrés de cuisson mentionnés ci-après sont basés sur nos essais et sont donnés à titre indicatif.

CS : cuillère à soupe

CC : cuillère à café

UTILISATION DE TYPE CONVIVIALE

Ici, chaque convive cuit les aliments de son choix.



VIANDE

Lamelles de bœuf, lamelles de veau, lamelles de poulet/dinde, aiguillettes de canard, noisettes d'agneau...



CHARCUTERIES

Saucisses cocktails, tranches de lard, tranches d'andouillettes, saucisses (ex : Toulouse, blanches, au fromage, merguez, chipolata...)



POISSONS ET CRUSTACÉS

Lamelles de poisson blanc à chair ferme (flétan, lotte, turbot, daurade...), lamelles de saumon frais, lamelles de thon frais, Noix de St Jacques, crevettes crues...



LÉGUMES

Champignons frais, courgettes, oignons, poivrons, tomates cerises ou en rondelles, pommes de terres précuites...

QUELQUES IDÉES DE SAUCES EN ACCOMPAGNEMENT

// Sauce Tartare

Réalisez une mayonnaise à laquelle vous incorporerez des cornichons en petits dés, des câpres, un oignon haché, du persil frais, du cerfeuil et de la ciboulette.

// Sauce Cocktail

Réalisez une mayonnaise à laquelle vous ajouterez 1 CS de ketchup, 1 CC de Whisky, 2 CS de Porto, 1 CC de sauce Worcestershire.

Mélangez puis complétez de 2 CC de crème fraîche.

Assaisonnez et servez bien frais.

// Sauce Curry

Ajoutez 1 CS de curry et 1 CC de Ketchup à votre mayonnaise.

// Aïoli

Écrasez deux gousses d'ail, ajoutez un jaune d'œuf cru et une demi-tranche de pain de mie trempée dans du lait (à défaut une petite pomme de terre cuite en robe des champs, pelée et écrasée). Montez comme une mayonnaise en utilisant de l'huile d'olive.

// Sauce fromage blanc

Ajoutez à 4 CS de fromage blanc, de fines herbes hachées (ciboulette, persil, cerfeuil...), du sel, du poivre et une gousse d'ail écrasée.

// Sauce piquante

Préparez 6 CS de coulis de tomates, ajoutez du poivre de Cayenne, ½ CC de purée de piment et de la sauce pimentée.

// Sauce aux poivrons

Faites griller un poivron rouge ou jaune sous le gril du four.

Placez le 15 min dans un papier journal ou un sachet de congélation. L'action de la vapeur aidera à retirer la peau plus facilement. Retirez également les graines et filaments.

Mixez avec 6 CS de coulis de tomates, sel et poivre.

// Rouille

Pelez 2 gousses d'ail, pilez-les avec une pincée de gros sel et 1 petit piment rouge.

Ajoutez 2 jaunes d'œufs et continuez de piler.

Ajoutez petit à petit de l'huile d'olive de manière à faire monter votre sauce comme une mayonnaise. Une fois prête, ajoutez 2 pincées de safran.

// Sauce Rémoulade

Hachez finement des feuilles d'estragon, de cresson, de civette, de cerfeuil, une gousse d'ail pelée de manière à obtenir une pâte.

Ajoutez 1 CS de moutarde forte et versez petit à petit de l'huile d'olive en tournant pour faire épaissir la sauce.

UTILISATION DE TYPE GRIL/BARBECUE



LES VIANDES

// Tournedos sauce Roquefort

Faites griller les tournedos sur la plancha, thermostat 5. Adaptez le temps de cuisson à votre goût.

Pendant ce temps, faites fondre 75 g de Roquefort dans 50 cl de crème fraîche, mélangez continuellement votre sauce.

Servez les tournedos nappés de sauce, accompagnés de légumes vapeur ou de pâtes.

Variante : Remplacez les tournedos par des grenadins de veau.

// Magrets de canard grillés

Prévoyez 1 magret de canard pour 2 à 3 personnes.

Incisez la pellicule grasseuse sur 2 à 3 mm de profondeur, en réalisant des croisillons.

Placez le magret de canard côté grasse sur la plancha préalablement préchauffée.

Réglez le thermostat sur la position 5.

Laissez cuire environ 15 minutes en retournant le magret de temps en temps.

Servez accompagné d'une compotée de pommes et de figues aux épices de pain d'épices, une purée de pommes de terre à l'ail ou au céleri.

▲ **Note** : une importante quantité de graisse va se dégager lors de la cuisson, veillez à ce que le bac récupérateur soit bien en place. Nous vous déconseillons de cuire d'autres aliments en même temps, les goûts pouvant se mélanger.

// Côtelettes d'agneau et beurre aux herbes

Prévoyez 3 jolies côtelettes par personne.

Disposez un peu d'huile de tournesol sur chaque face des côtelettes et assaisonnez. Parsemez le thym.

Faites cuire la viande sur la plancha, thermostat 3 à 4, en surveillant la cuisson dont vous adaptez la durée selon l'épaisseur des côtelettes et votre goût.

Servez avec un **beurre aux herbes** :

Hachez un bouquet de persil plat, ½ bouquet de cerfeuil, ½ bouquet de persil.

Mélangez avec 100 g de beurre pommade, ajoutez du sel et du poivre.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, à l'aide d'un fouet ou d'un robot mixeur.

Réservez au frais avant utilisation. Ce beurre aux herbes peut également être congelé pour de futures utilisations.

// Poulet Tandoori

Pelez et hachez 2 gousses d'ail.

Dans un bol mélangez 2 CS d'épices Tandoori, 2 yaourts naturels, 6 CS de jus de citron, 2 CS d'huile d'olive, l'ail pilé et du sel.

Répartissez la marinade sur 6 escalopes de volailles et laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Placez le poulet sur la plancha, préalablement préchauffée thermostat 4.

Servez avec du riz parfumé.

// Burger

Réalisez des steaks hachés maison en mélangeant 500 g de bœuf haché, 1 œuf, de l'oignon haché, du sel, du poivre et des fines herbes.

Mettez à cuire sur la plancha, thermostat 3 à 4.

Tranchez des pains spéciaux hamburger en deux et faites-les toaster sur la plancha.

Dressez les burgers en ajoutant les condiments de votre goût : moutarde, ketchup, mayonnaise, rondelles d'oignons, de cornichons, lanières de salade, rondelles d'oignons, tranches de bacon grillées à la plancha, tranches de fromage...



LES POISSONS

// Filet de poisson grillé

Préparez une marinade avec 3 CS d'huile d'olive, le jus d'un citron, du thym, et de l'origan séché. Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade...) de cette marinade et mettez-les à saisir sur la plancha, thermostat 4. Servez avec des légumes grillés sur la plancha.

// Poisson grillé, sauce persil et parmesan

1/ Sauce :

Mélangez dans un robot : 1 petit bouquet de persil, 120 g de parmesan râpé, 120 g de pignons de pin, 20 g de câpres, 2 CS de jus de citron, 2 CC de zeste de citron, sel et poivre. Ajoutez petit à petit 125 ml d'huile d'olive et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit homogène.

2/ Poisson :

Badigeonnez 4 filets de poisson blanc à chair ferme (flétan, lotte, sole tropicale, turbot, daurade...) d'huile d'olive, salez et poivrez.

Faites cuire sur la plancha, thermostat 4 durant 6 à 8 minutes selon l'épaisseur du poisson.

Servez aussitôt, accompagné de la sauce.



LES DESSERTS

// Pancakes

Mélangez 250 g de farine, 30 g de sucre, 1 sachet de levure et une pincée de sel. Ajoutez 2 œufs entiers et mélangez. Ajoutez 65g de beurre fondu puis delayez avec 30 cl de lait.

Laissez reposer la pâte au minimum 1 h au réfrigérateur.

Positionnez le thermostat sur la position 1 et réalisez de petites crêpes en déposant la pâte sur la plancha. Laissez cuire jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface, puis retournez votre pancake.

Dégustez nature ou avec du sucre, de la cannelle, du chocolat fondu, des fruits...

// Fruits grillés

Coupez des fruits frais en fines lamelles : pommes, poires, bananes, ananas, mangue... que vous ferez griller sur la plancha.

SIMÉO

ARB SAS
8 rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 18 66 18
Email : info-fr@lavafields.com
Website : www.simeo.tm.fr

Données et visuels non contractuels. Dans un souci d'amélioration constante du produit,
certaines caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Octobre 2024