

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



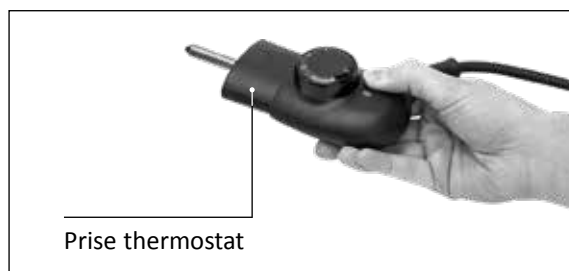
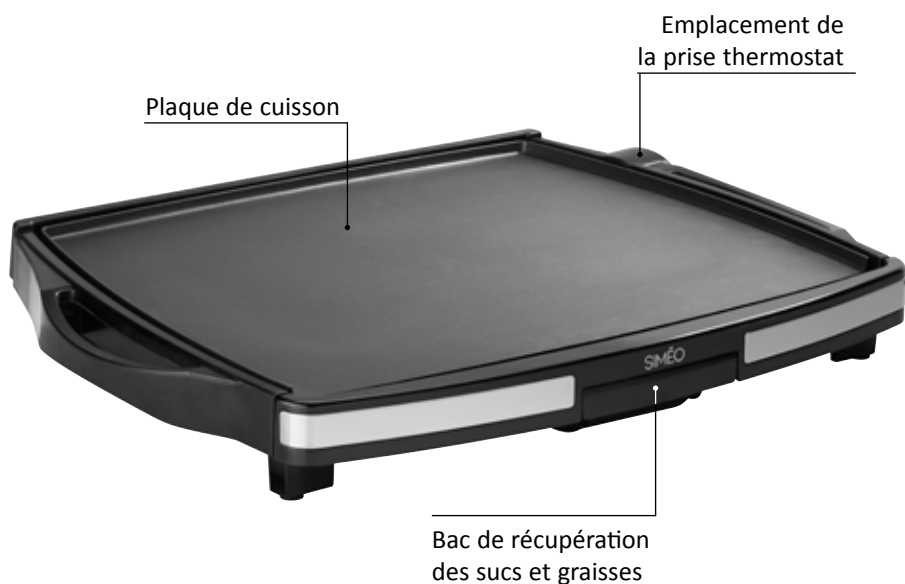
**PLANCHA XXL
PLA620**

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



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, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils en comprennent bien les dangers encourus. Conserver l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers potentiels.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- L'appareil et son bloc thermostat amovible ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Les instructions complètes pour le nettoyage de l'appareil en toute sécurité sont

précisées dans la rubrique « Nettoyage et entretien » de la présente notice.

- Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé. Dans ce cas l'appareil doit immédiatement être apporté à un professionnel d'un Centre Services Agréé SIMÉO pour contrôle et réparation ou remplacement des pièces endommagées.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil 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 pres-

criptions 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.

- La plaque plancha devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager son environnement. Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux éventuelles projections de graisse.
- Il est impératif que la plaque, son bloc thermostat, ainsi que le bouton thermostat soient complètement secs avant utilisation.
- Seule la prise de connecteur appropriée doit être utilisée
- 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 10 cm de toute paroi.

L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- 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.
- 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.
- 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.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- 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 anti-adhésif 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 la plaque plancha et le corps de l'appareil avant de les nettoyer et de les ranger
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.
- La plancha devient très chaude lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi.
- Veiller à dégager son environnement.
- Veiller à utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
- Prendre garde aux éventuelles 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 10 cm de toute paroi.
- L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparée.
- 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.
- 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.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- 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 céramique 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.
- 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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de la plancha.
- Lavez les différentes parties de l'appareil à l'eau tiède savonneuse, rincez soigneusement.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un linge doux et humide.
- Assurez-vous que les pièces soient sèches avant d'utiliser votre appareil.

MISE EN SERVICE

- Posez votre plancha sur votre plan de travail ou au centre de votre table.
- 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.

UTILISATION

- Insérez le thermostat dans sa prise, en veillant à ce que ce dernier soit débranché.
- Placez le bouton de réglage du thermostat vers le haut.
- Placez le bac de récupération dans son logement.
- Branchez l'appareil.
- Placez le bouton de réglage sur la position souhaitée. Le voyant lumineux s'allume.
- Lorsque le voyant s'éteint, la surface de cuisson a atteint la température désirée.



REMARQUES

Si vous modifiez le réglage de la température en cours d'utilisation le voyant s'allume à nouveau indiquant que votre appareil monte ou abaisse sa température pour atteindre le réglage désiré.

- Placez alors les aliments à cuire sur la surface de cuisson et dégustez !



REMARQUE

Utilisez toujours des ustensiles en bois pour manipuler les aliments en cuisson. L'utilisation d'ustensiles en métal est déconseillée.

NOTE : Votre plancha dispose de deux pieds ajustables en partie arrière.

Nous recommandons de basculer les pieds lors de la cuisson d'aliments marinée ou forts gras (magrets de canard, filet de saumon...) ; ainsi l'excès des jus de cuisson sera dirigé vers le bac dédié à cet effet, vous assurant une cuisson snackée et bien grillée.

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Vous trouverez ci-dessous les températures correspondantes aux 5 positions du thermostat :

Réglage	0	1	2	3	4	5
Température	0 °C	120 °C	150 °C	180 °C	205 °C	230 °C

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



ATTENTION !

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.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Procédez appareil débranché.
- Ôtez le thermostat de sa prise et laissez refroidir quelque peu votre appareil avant de le nettoyer.
- Utilisez une spatule pour décoller les résidus d'aliments.
- Lavez la surface de cuisson ainsi que le corps de l'appareil avec de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Veillez à ne pas utiliser d'éponge abrasive au risque d'endommager la surface de cuisson.

- Séchez soigneusement les différents éléments de l'appareil
- Le bac se nettoie à la main et peut aussi être placé au lave-vaisselle
- Le thermostat ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit. Il en est de même pour le cordon d'alimentation et la fiche. Vous pouvez nettoyer le connecteur avec un chiffon doux et humide.

**REMARQUE**

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance Max	2016-2400 W
Tension d'utilisation	220-240 V ~ 50/60 Hz

NOTA :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

DESTRUCTION DE L'APPAREIL

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :



1/ Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers.

2/ 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.

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.

// Aioli

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 adapterez 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 natures, 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 ¾.

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 délayez 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.

MES RECETTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

MES RECETTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

SIMÉO
www.simeo.tm.fr

SIMÉO — 8 rue Thomas Edison, 67452 MUNDOLSHEIM Cedex, France
Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

 **N°Cristal** 09 69 32 03 28

APPEL NON SURTAXE