

SIMÉO

NOTICE D'UTILISATION



**Tajine
TGC680**

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. Protection silicone
2. Couvercle
3. Plaque grill
4. Plat à tajine
5. Poignées
6. Plaque chauffante
7. Socle de l'appareil
8. Bouton de réglage



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 cuisines 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 et 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé 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 et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Prendre garde aux dangers potentiels en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil entraîne un risque de blessure.
- L'appareil ne doit pas être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance séparé.
- Les instructions complètes pour nettoyer en toute sécurité les surfaces en contact avec les aliments et l'huile 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 fa-

bricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- 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. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.

- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :

- s'il est laissé sans surveillance
- après utilisation
- avant tout montage, démontage, nettoyage ou entretien
- en cas de mauvais fonctionnement

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé le plus proche de chez vous sur : www.simeo.tm.fr



- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- S'assurer que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- 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 laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Placer l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Ne jamais surcharger l'appareil.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il ne bascule.
- Éviter les gestes brusques à proximité de l'appareil en cours d'utilisation susceptibles de compromettre sa stabilité.
- Si le corps de l'appareil devient très chaud et/ou si une odeur de chaud se fait sentir, stopper immédiatement l'appareil, le débrancher et le laisser totalement refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne pas laisser d'ustensiles en plastique (ou autres matériaux sensibles à la chaleur) entrer en contact avec la plaque chauffante.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Éviter tout débordement sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil...).
- Ne jamais utiliser l'appareil comme élément de chauffage.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène...) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.



RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES



ATTENTION : SURFACE CHAUDE

- Les surfaces sont de nature à chauffer pendant l'utilisation. La surface de plaque chauffante présente une chaleur résiduelle après utilisation
- La plaque chauffante reste chaude après la fin de l'utilisation, prendre garde à ne pas se brûler lors du nettoyage par exemple.

7



• L'appareil doit être placé en situation stable pour éviter de renverser les liquides chauds.

- Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que celle prévue.
- Ne pas utiliser le plat à tajine s'il est déformé, fissuré ou endommagé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais remplir le plat au-delà de son rebord intérieur.
- Ne jamais disposer d'aliments congelés dans le plat à tajine.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimension ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Le plat à tajine et le couvercle deviennent très chauds lors de leur utilisation et le restent un certain temps après la fin de la cuisson. Veiller à employer des maniques pour les manipuler.
- Prendre garde aux vapeurs qui peuvent s'échapper du couvercle lors de son ouverture.
- Ne jamais recouvrir le plat à tajine avec un autre élément que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons...).
- 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.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autres produits inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placer immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contacter un médecin
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais débrancher l'appareil et étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Si de l'eau devait déborder et s'introduire dans l'appareil, laisser ce dernier sécher 2 à 3 jours avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le plat à tajine ou ne pas cuire directement dans le corps de l'appareil.
- Ne pas faire chauffer le plat à tajine tout juste sorti du réfrigérateur, le laisser remonter à température ambiante au préalable.
- Ne pas poser le plat à tajine froid sur la plaque chauffante déjà chaude.
- Ne jamais déplacer l'appareil quand il fonctionne.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration sensible comme les oiseaux.
- Ne jamais asperger ni immerger le plat à tajine et/ou son couvercle lorsqu'ils sont



chauds, ils risqueraient de se fissurer.

- Ne jamais soumettre le plat à tajine et/ou son couvercle à de brusques changements de température, ils risqueraient de se fissurer.
- Ne pas couvrir le couvercle lors de la cuisson.
- Veillez à éloigner votre visage et vos mains lors de l'ouverture du couvercle, des dégagements de vapeur pourraient vous blesser.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le tenir éloigné des enfants.
- Ne pas couper directement sur la plaque grill ou dans le plat à tajine.
- Ne jamais mettre le plat à tajine et/ou le couvercle au congélateur.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Toujours débrancher l'appareil avant d'en retirer les accessoires.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil.
- Retirez tous les sachets plastiques, cartons et papiers qui protègent les différentes parties de l'appareil.
- Pour le nettoyage des différentes pièces de l'appareil, reportez-vous à la rubrique «Nettoyage et entretien» en page 12.

MISE EN SERVICE

Le tajine est un plat qui combine le salé, le sucré et les épices orientales. De nombreux ingrédients se prêtent à cette cuisson :

- La viande : agneau, bœuf, canard, dinde, poulet, veau...
- Le poisson : cabillaud, daurade, lotte, merlan, truite... et les crustacés
- Les légumes : aubergines, carottes, courgettes, navets, olives, pois chiches, poivrons, pommes de terre, tomates...
- Les fruits secs : abricots, amandes, dattes, noix de cajou, pruneaux, raisins secs...
- Les épices qui relèvent délicatement les préparations : cannelle, cumin, curcuma, gingembre, muscade, paprika, safran...
- Les herbes fraîches : coriandre, persil...
- Et autres condiments qui accentuent leurs saveurs : ail, citron, miel, oignon...

1. Taillez la viande ou le poisson en morceaux de taille égale pour une cuisson uniforme, idéalement des dés de 2 cm de côté.
2. Épluchez, lavez et coupez les légumes (ou les fruits s'il s'agit d'un tajine sucré) de votre choix en morceaux.
3. Préparez les aromates et les fruits secs.

 **Attention !** Le plat à tajine et le couvercle deviennent chauds lors de leur utilisation. Utilisez impérativement des maniques.

4. Assurez-vous qu'aucun corps étranger ne se trouve entre la plaque chauffante et le plat à tajine avant de brancher le cordon d'alimentation.
5. Placez le socle de l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.





6. Si votre recette contient de la viande :
 - Placez la plaque grill sur le socle de l'appareil.
 - Branchez l'appareil.
 - Positionnez le bouton de réglage sur le niveau souhaité et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant intégré au bouton s'éteigne.
 - Disposez les aliments à griller et faites dorer jusqu'à obtenir la coloration souhaitée
 - Ajoutez les ingrédients dans le plat à tajine en suivant les conseils de la recette.
7. Si votre recette ne contient aucune viande, mais uniquement du poisson, des légumes ou des fruits :
 - Placez directement le plat à tajine sur le socle chauffant.
 - Branchez l'appareil
 - Positionnez le bouton de réglage sur le niveau souhaité, ajoutez les ingrédients dans le plat à tajine en suivant les conseils de la recette et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant intégré au bouton s'éteigne.
 - Poursuivez la cuisson selon les indications de la recette.



Note : Dans un tajine, le processus de cuisson a lieu de l'intérieur vers l'extérieur, déposez les aliments demandant une cuisson plus longue au centre. Aussi, tout en les mélangeant, disposez autant que possible la viande au milieu et les légumes autour.



Attention ! Ne dépassez jamais le rebord intérieur du plat à tajine afin d'éviter tout débordement ou projection.



Attention ! Ne jamais disposer de papier aluminium, sulfurisé ou autre objet entre le plat à tajine ou la plaque grill et la plaque chauffante.

8. Positionnez le couvercle sur le plat à tajine.
9. Sélectionnez la position correspondant à la cuisson souhaitée.
10. Laissez cuire, pendant la durée souhaitée, en évitant de remuer.



Note : Si le couvercle est soulevé à plusieurs reprises pendant la cuisson, il est nécessaire de rallonger la durée de cuisson en conséquence : environ 15 minutes pour chaque ouverture. Évitez donc au maximum de le soulever !

11. Dès que la cuisson souhaitée est atteinte, arrêtez la chauffe en tournant le bouton de réglage sur la position « 0 » (Arrêt) ou « Maintien au chaud » si vous ne souhaitez pas consommer votre tajine de suite.
12. Débranchez l'appareil.



RECETTES

Retrouvez nos délicieuses recettes de Tajine en scannant le QRcode ou sur **www.simeo.tm.fr** directement sur la page du produit dans l'onglet « caractéristiques techniques ».



Vous pouvez télécharger gratuitement le livret et découvrir nos recettes à la viande, au poisson, végétariennes ou sucrées.

CONSEILS

- Décongelez les produits surgelés avant de les cuire dans le tajine.
- Utilisez des ingrédients à température ambiante.
- Découpez chaque type d'ingrédient en morceaux d'une même grosseur afin d'en assurer une cuisson uniforme.
- Coupez les légumes en morceaux plus gros que la viande, car ils nécessitent en général un temps de cuisson moins long.
- Utilisez une fourchette ou la pointe d'un couteau pour vérifier la bonne cuisson des ingrédients.
- En cas d'ajout de liquide (eau, bouillon...), veillez à ce qu'il soit tiède ou chaud pour en accélérer la cuisson.
- Pour lier les sauces, ajoutez un peu de crème, ou de fécule de maïs, en fin de cuisson.
- Pour obtenir une sauce plus épaisse et onctueuse, ajoutez de la farine avant de verser le liquide de cuisson dans le plat à tajine.
- Ajoutez toujours les produits laitiers (crème fraîche, yaourt...) en fin de cuisson.
- Toutes les recettes à base de marinade de vin ont un goût plus prononcé en raison de l'évaporation peu importante de l'alcool au cours de la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Procédez appareil débranché et refroidi.

Plat à tajine, couvercle, plaque grill

- Ne posez, en aucun cas, le plat à tajine et le couvercle chauds sur une surface froide.
- Ne passez jamais le couvercle chaud sous l'eau froide. Le contact du froid pourrait les fissurer.
- Après chaque usage, nettoyez le plat à tajine et le couvercle à l'aide d'une éponge avec de l'eau chaude savonneuse pour éviter l'accumulation d'aliments surcuits.
- Pour ôter les résidus alimentaires résistants, faites couler de l'eau tiède, mélangée à du produit vaisselle, et nettoyez le plat à tajine avec une brosse en nylon.

 **Note :** Le plat à tajine et son couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Plaque chauffante et socle de l'appareil

- ⚠ **Attention !** N'immergez jamais la base chauffante, le bouton de réglage ou le cordon d'alimentation dans quelque liquide que ce soit.
- Essuyez la plaque chauffante avec un chiffon.

- fon doux très légèrement humidifié, séchez parfaitement.
- Nettoyez le socle avec une éponge et un peu de produit vaisselle.
 - Nettoyez le bouton de réglage avec un chiffon doux.
 - N'utilisez jamais de produits abrasifs, de détartrant, de spray pour four ou de laine d'acier.

GUIDE DE DÉPANNAGE

ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée	Vérifiez que la base est branchée. Sinon vérifiez le disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
L'appareil ne refroidit pas en fin de cuisson.	L'alimentation n'est pas coupée	Vérifiez que le câble d'alimentation est bien débranché.
	Le bouton de réglage température n'est pas positionné sur "0"	Positionnez le bouton de réglage température sur "0" et débranchez le câble d'alimentation.
La préparation accroche pendant la cuisson.	Il n'y a pas assez de liquide dans le plat à tajine.	Rajoutez du liquide tiède dans le plat à tajine et continuez la cuisson.
La préparation n'est pas assez cuite.	Le temps de cuisson est trop court.	Rallongez le temps de cuisson
	Il n'y a pas assez de liquide.	Rajoutez du liquide tiède ou chaud dans la préparation.
	Les morceaux d'aliment sont coupés trop gros	Rallongez le temps de cuisson.



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,
 - les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à une mauvaise manipulation, une chute ou un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, le plat à tajine, la plaque grill, le socle...
 - 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@lavafields.com
 - pour la Belgique et le Luxembourg : contactez le Service Relations Clientèles au +32 71 12 14 88 ou par email à info@lavafields.com
 - visitez également le site internet de Siméo : www.simeo.tm.fr
- Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées 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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1000 W

Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz

Capacité utile : 1,5 L

Cet appareil est conforme à la norme ERP 2023/826/EU (Ecoconception des Produits liés à l'Énergie), garantissant ainsi une faible consommation énergétique et un impact environnemental réduit.

Pour plus d'information sur la consommation de votre appareil, consultez ce lien : <https://www.simeo.tm.fr/erp>

DESTRUCTION



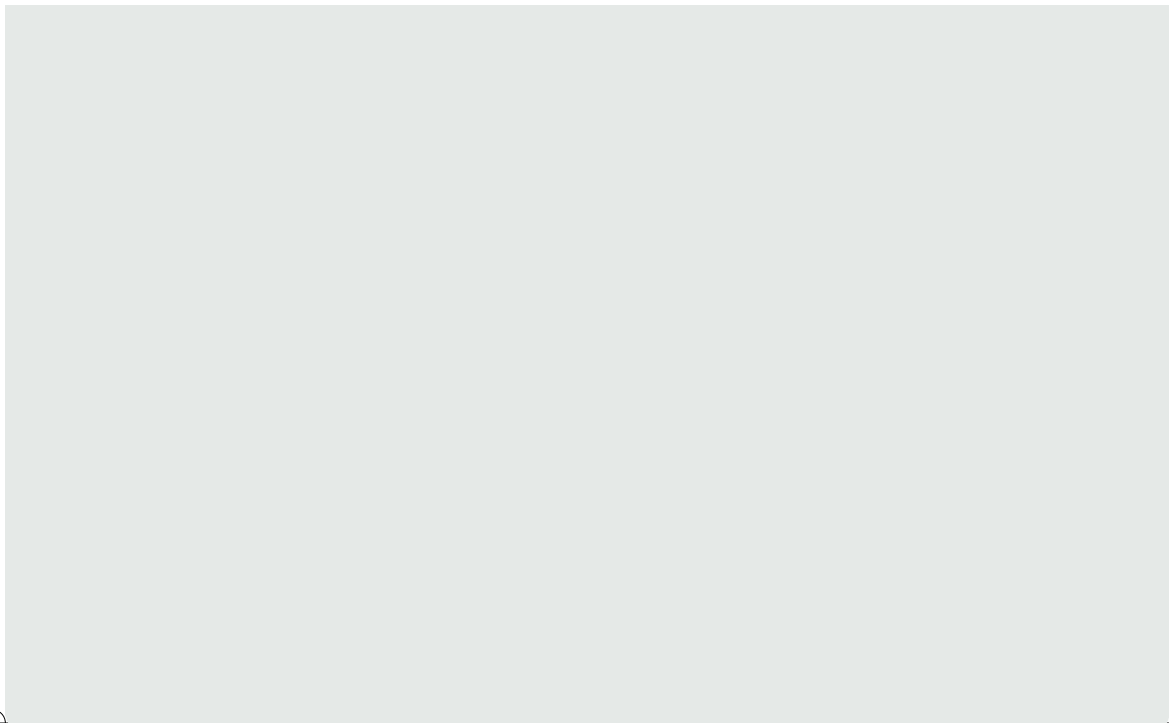
Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans toute l'UE. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées. Recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la valorisation ou le recyclage des matériaux. Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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



SIMÉO

ARB SAS
8 Rue Thomas Edison
67450 MUNDOLSHEIM - FRANCE

Tel : +33 3 88 66 18
Email : info@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
Janvier 2026

