

Siméo

Plancha Grill CV 302

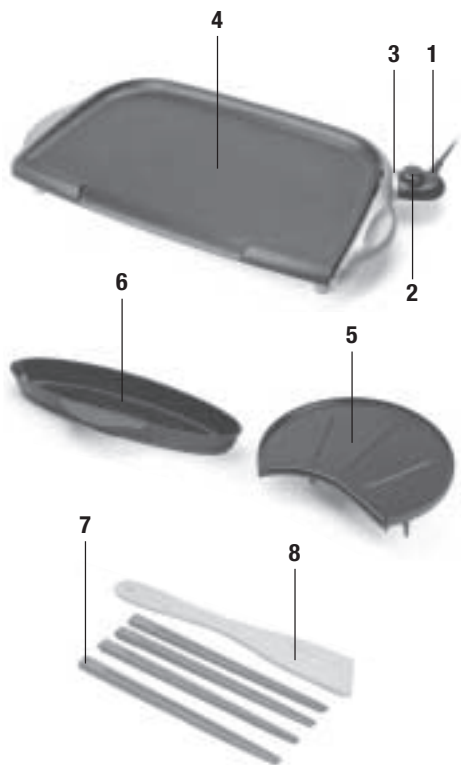
Bedienungsanleitung



Sie haben soeben ein Produkt der Marke Siméo erworben. Dieses wurde mit Sorgfalt hergestellt und mehreren Kontrollen unterzogen. Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unserer Marke entgegenbringen und wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Gerät vollkommen zufrieden sind.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung aufmerksam und vollständig zu lesen, bevor Sie Ihr Gerät benutzen. Heben Sie die Anleitung auf; Sie könnten sie in Zukunft gebrauchen.

**Grillvergnügen pur: Die ideale Grillplatte für viele Gäste.
Für drinnen und draußen.**



1	Anschlussstecker
2	Thermostatregler
3	Anschlussbuchse
4	Heizplatte
5	Tablett
6	Auffangschale für Saft und Fett
7	Holzstäbchen
8	Holzschaber

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN
LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIE BETRIEBSANLEITUNG DURCH!
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

Besondere Sicherheitsempfehlungen

- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Vor der Wartung und Reinigung des Geräts den Netzstecker ziehen. Gleiches gilt, wenn das Gerät nicht genutzt wird.
- Achten Sie immer darauf, dass das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche steht, die groß genug ist.
- Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Das Gerät nicht wegräumen, solange es warm ist - lassen Sie es vorher unverpackt abkühlen.
- Benutzen Sie ausschließlich den mit dem Gerät gelieferten Anschlussstecker (1).
- Den Anschlussstecker (1) erst in die Steckdose stecken, wenn er richtig in der Anschlussbuchse (3) steckt.
- Legen Sie den Anschlussstecker (1) sowie das Netzkabel nie in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten.
- Um jegliche Brandgefahr zu vermeiden, stellen Sie das Gerät auf eine nicht hitzeempfindliche Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm zur Wand ein.
- Nutzen Sie das Gerät bitte nicht als ergänzende Heizung.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in Einbauschränken, unter Regalen oder in der Nähe von entzündbaren Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe etc.)
- Bewahren Sie keine entzündbaren Produkte in oder auf dem Möbelstück auf, worauf Sie das Gerät benutzen.
- Bedecken Sie die Heizplatte (4) nicht mit Alupapier.
- Schieben Sie außer der Auffangschale (6) nichts unter das Gerät.
- Für den Fall, dass das Gerät Feuer fängt, versuchen Sie nicht, das brennende Gerät mit Wasser zu löschen, sondern ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Stoff.
- Das Gerät darf nicht eingebaut werden.
- Stellen Sie keine Töpfe, Teller, Servierplatten etc. auf die Bratfläche.

Allgemeine Sicherheitsempfehlungen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern benutzen und verwenden Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern. Seine Benutzung soll ausschließlich durch Personen erfolgen, die seine Bedienung perfekt beherrschen.
- Das eingeschaltete Gerät niemals unbewacht lassen.
- Lassen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor etc.) nie in Reichweite von Kindern - sie stellen eine potenzielle Gefahr dar.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer anderen Wärmequelle.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie das Gerät nur in einer Steckdose an, die die Sicherheitsvorschriften erfüllt und über eine Erdung verfügt.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Stromkreises mit der auf der Hinweisplakette des Geräts übereinstimmt.
- Für den Fall, dass ein Verlängerungskabel nötig ist, muss es über eine Erdung verfügen und eine ausreichende Stromstärke haben, um die Stromzufuhr zu gewährleisten.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass das Netzkabel in einwandfreiem Zustand ist.
- Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät selbst, um es auszuschalten.
- Es ist gefährlich, das Gerät selbst zu reparieren oder das Kabel selbst auszutauschen, falls es schlecht oder gar nicht funktioniert.
- Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst für die Überprüfung und eventuelle Reparatur oder senden Sie es an die auf Ihrem Garantieschein in diesem Buch angegebene Firma.
- Setzen Sie das Gerät nicht Sonneneinstrahlung, Regen, Frost etc. aus.
- Verwenden Sie ausschließlich für das Gerät vorgesehene Zubehör, um es nicht zu beschädigen.
- Das Gerät nicht anderweitig nutzen als vorgesehen.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung für das Gerät ausreicht.
- Um eine Überlastung des Stromnetzes zu vermeiden, schließen Sie keine weiteren Geräte mit hohem Stromverbrauch an denselben Stromkreis an.

Während der ersten Anwendung

1. Packen Sie das Gerät vollständig aus.
2. Stellen Sie sicher, dass der Anschlussstecker (1) nicht in der Anschlussbuchse (3) steckt.
3. Spülen Sie die Auffangschale (6), das Tablett (5) sowie die Heizplatte (4) mit warmem Wasser, einem sanften Reinigungsmittel (zum Beispiel einem Spülmittel) und einem Schwamm (ohne Scheuerfläche).
4. Trocknen Sie sorgfältig alle Teile des Gerätes ab.
5. Nehmen Sie zuerst Ihr Gerät „leer“ in Betrieb. Um dies zu tun, lesen Sie bitte den Absatz „Anwendung“ (Punkte 1 bis 6) dieser Anleitung. Schalten Sie das Gerät für fünf Minuten ein und schalten Sie es wieder aus.

Bemerkung: Während dieser Operation kann es zu einer leichten Rauchentwicklung kommen, die unbedenklich ist und schnell aufhört.

Inbetriebnahme

1. Stellen Sie das Gerät auf Ihre Arbeitsplatte oder mitten auf Ihren Tisch.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät stabil steht, und dass das Netzkabel nicht mit einer Wasser- oder Wärmequelle in Berührung kommt.

Anwendung

1. Folgende Punkte sollten mit ausgeschaltetem Gerät bearbeitet werden.
2. Führen Sie den Anschlussstecker (1) in die Anschlussbuchse (3), indem Sie den Reglerknopf nach oben schieben.

Bemerkung: Sorgen Sie dafür, dass der Anschlussstecker richtig in die Anschlussbuchse eingeführt ist, sonst wird Ihr Gerät nicht zufriedenstellend funktionieren.

3. Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale (6) korrekt zwischen den Anschlägen unter dem Gerät platziert ist.
4. Schließen Sie Ihr Gerät an.
5. Stellen Sie den Temperaturreglerknopf auf die gewünschte Temperatur, indem Sie ihn nach rechts drehen. Die Kontrollleuchte auf dem Anschlussstecker leuchtet auf.
6. Wenn die Kontrollleuchte ausgeht, hat die Heizplatte (4) die gewünschte Temperatur erreicht.

Bemerkung: Wenn Sie die Einstellung der gewünschten Temperatur während des Betriebs ändern, wird die Kontrollleuchte wieder aufleuchten und das Gerät hat dann erst nach dem Ausgehen der Kontrollleuchte die gewünschte Temperatur erreicht.

7. Legen Sie dann die Lebensmittel auf die Heizplatte und lassen Sie es sich schmecken!

Bemerkung: Verwenden Sie bitte immer Holzwerkzeuge, um die Lebensmittel auf der Heizplatte zu bewegen (zu diesem Zweck sind Holzschaber und Holzstäbchen mit Ihrem Gerät geliefert worden). Die Verwendung von Metallwerkzeugen kann Kratzer auf der Heizplatte (4) verursachen und sie damit unbrauchbar machen.

Pflege und Reinigung

- Folgende Punkte sollten mit ausgeschaltetem Gerät bearbeitet werden.
- Ziehen Sie den Anschlussstecker (1) aus der Anschlussbuchse (3).
- Lassen Sie Ihr Gerät vor der Reinigung etwas abkühlen.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Schaber, um die Lebensmittelreste zu entfernen.
- Spülen Sie die Heizplatte (4) sowie den Gerätkorpus mit warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie darauf, keinen Schwamm mit Scheuerfläche zu verwenden, um die Bratfläche nicht zu beschädigen.
- Trocknen Sie sorgfältig die verschiedenen Teile des Geräts ab.
- Die Auffangschale (6) sowie das Tablett (5) können Sie per Hand spülen; sie können aber auch in der Spülmaschine gespült werden.
- Wir raten davon ab, den Holzschaber sowie die Holzstäbchen in der Spülmaschine zu spülen.
- Der Anschlussstecker (1) darf weder in Wasser noch in irgendeine andere Flüssigkeit getaucht werden. Gleiches gilt für das Netzkabel und den Stecker. Sie können den Anschlussstecker mit einem weichen feuchten Tuch abwischen.

Bemerkung: Es ist besser, die Heizplatte (4) zu reinigen, solange sie noch lauwarm ist. So lassen sich die Lebensmittelreste auf der Heizplatte besser entfernen.

Bemerkung: diese Anleitungen zur Störungsbeseitigung dienen nur als Hinweis. Im Zweifelsfall bringen Sie Ihr Gerät zum Vertragskundendienst, dessen Daten Sie unter unten stehenden Nummer erfahren.

Anleitungen zur Störungsbeseitigung

Fehler	Grund	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie, ob die Steckdose Strom führt. Schließen Sie das Gerät wieder an.
Das Gerät heizt nicht oder schlecht.	Der Anschlussstecker (1) ist nicht richtig in der Anschlussbuchse(3)	Stecken Sie den Anschluss-stecker(1) in die Buchse.
Rauchentwicklung bei Inbetriebnahme.	Die Grillfläche ist nicht richtig sauber, die Lebensmittelreste verbrennen.	Schalten Sie das Gerät ab. Lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es.

Technische Daten

Mafle der GrillflächeL 53 x B 33
Max. Leistung 1 800 W
Betriebsspannung 230 V - 50 Hz

Bemerkung: Die Garantie ist auf dem beigefügten Garantieschein definiert. Sie deckt nicht den normalen Verschleiß ab. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden durch unsachgemäßen, unsauberen, fehlerhaften, unvernünftigen, nicht der Gebrauchsanweisung entsprechenden Gebrauch oder Einrichtung nicht verantwortlich gemacht werden. Ebenso nicht verantwortlich ist der Hersteller für die durchgeführten Reparaturen durch unqualifiziertes Personal.

Das Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt.

Rezeptideen

Wir schlagen Ihnen einige Rezepte vor, die Sie mit Ihrem Gerät entdecken können.

Bemerkung: Bemerkung: Die Bratbedingungen sind stark an die Beschaffenheit der Lebensmittel gebunden. Die nachfolgenden Bratzeiten und Brattemperaturen basieren auf unseren Versuchen und dienen nur als Hinweis. Es ist möglich, dass diese Angaben ein wenig schwanken.

EBL : Esslöffel TL: Teelöffel

„Gesellige“ Nutzung

Hier brät jeder Gast die Lebensmittel seiner Wahl, so wie es ihm gefällt.

Fleisch:

- Dünne Rindfleischscheiben, dünne Kalbfleischscheiben, dünne Hähnchen- oder Putenfleischscheiben, Entenfiletscheiben, Lammnüsschen etc.

Wurstwaren:

- Cocktailwürstchen, Speckscheiben, verschiedene Würstchen (Weißwürstchen, Käsewürstchen, Lammfleischwürstchen etc...)
- Wir empfehlen Ihnen, dicke Würstchen der Länge nach zu schneiden, um eine schnelle und gleichmäßige Garung zu erreichen.

Fisch und Krustentiere:

- Dünne Scheiben von weißen Fischen mit festem Fleisch (Heilbutt, Seeteufel, Tropenseezunge, Steinbutt, Goldbrasse), dünne Lachsscheiben, dünne Thunfischscheiben, halbierte Jakobsmuschelnüsschen, halbierte Garnelen, halbierte Langustine etc.

Bemerkung: Beim Braten von fetten Fischen wie Lachs wird sich eine große Fettmenge freisetzen und wir raten davon ab, gleichzeitig andere Lebensmittel zu braten, da die Geschmäcker sich vermischen könnten.

Gemüse:

- Frische Champignons, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Tomatenscheiben, gekochte Kartoffelscheiben etc.
- Sie können auch Spiegeleier aus Hühner- oder Wachteleiern braten.

Saucen:

Folgend finden Sie einige Saucenrezepte, die Sie mit den Lebensmitteln servieren können.

Tartaresauce: Bereiten Sie eine Mayonnaise vor, zu der Sie sehr klein gewürfelte Gewürzgurken, Kapern, klein geschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie, gehackten Schnittlauch, gehackten Kerbel und eine kleine Prise Chilipulver hinzufügen.

Cocktailsauce: Bereiten Sie eine Mayonnaise vor, zu der Sie einen EBL Ketchup, einen TL Whisky, zwei EBL Portwein und einen TL Worcestersauce hinzufügen. Mischen Sie alles und fügen Sie zwei EBL Creme Fraiche hinzu. Salzen, pfeffern und kühl servieren.

Currysauce: Fügen Sie zu der Mayonnaise einen EBL Curry und einen TL Ketchup hinzu.

Aioli: Zwei Knoblauchzehen pressen, ein rohes Eigelb und eine halbe Scheibe in Milch getunktes Toastbrot (oder eine kleine pürierte Pellkartoffel) hinzufügen. Schlagen Sie die Mischung wie für eine Mayonnaise auf, aber verwenden Sie Olivenöl.

Quarksauce: Nehmen Sie vier EBL Quark und fügen Sie gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, etc.), Salz, Pfeffer und nach Wunsch eine gepresste Knoblauchzehe hinzu.

Pikante Sauce: Fügen Sie zu sechs EBL passierter Tomaten Pfeffer, 1/2 TL Chilipulver und einige Tropfen Tabasco hinzu.

Paprikasauce: Grillen Sie im Backofen eine rote oder eine gelbe Paprikaschote, schälen und pürieren Sie sie. Fügen Sie dem Paprikapüree sechs EBL passierter Tomaten hinzu.

Rouille (scharfe Sauce, die man zu Bouillabaisse servieren kann): Schälen Sie zwei Knoblauchzehen, pressen Sie sie, zerkleinern Sie sie mit zwei kleinen Peperonischoten in einem Mörser. Fügen Sie zwei Eigelbe und eine Prise Salz hinzu. Zerkleinern Sie die Masse weiter und fügen Sie nach und nach Olivenöl hinzu, wie Sie eine Mayonnaise schlagen. Wenn die Rouille fertig ist, fügen Sie zwei Prisen Safran hinzu.

Remoulade: Hacken Sie Estragonblätter, Kresse, Schnittlauch, Kerbel und eine geschälte Knoblauchzehe sehr fein, bis die Masse die Konsistenz einer Paste erreicht. Fügen Sie einen EBL scharfen Senf hinzu und gießen Sie nach und nach Olivenöl hinein, um die Sauce anzudicken.

Nutzung als Grill

FLEISCH

Tournedos mit Roquefortsauce:

- Grillen Sie auf Ihrem Gerät ein Rindtournedo pro Person und achten Sie darauf, den Thermostatregler (2) auf die höchste Einstellung zu platzieren.
- Richten Sie sich bei der Grillzeit nach Ihrem Geschmack.

- Währenddessen lassen Sie 100 g Roquefort in 50 cl Creme Fraîche schmelzen, rühren Sie die Sauce ohne Unterbrechung.
- Servieren Sie die Tournedos, nachdem Sie sie mit der Roquefortsauce übergossen haben.
- Dazu servieren Sie Dampfgemüse oder Teigwaren.

Variante: Sie können die Tournedos durch Kalbsnusscheiben ersetzen. Sehen Sie dann zwei Scheiben pro Person vor und achten Sie darauf, das Fleisch nicht zu lange zu grillen, damit es nicht zu trocken wird.

Gegrillte Entenbrustfilets: zwei Personen

- Planen Sie ein Entenbrustfilet für 2 bis 3 Personen ein.
- Schlitzen Sie die Fettschicht 2-mm tief, sodass ein Rautenmuster entsteht.
- Legen Sie das Entenbrustfilet mit der Fettschicht nach unten auf die vorgeheizte Heizplatte (einige Minuten Vorheizen auf maximaler Stärke reichen aus).
- Lassen Sie das Filet ca. 15 Minuten auf der Heizplatte, wenden Sie es dabei hin und wieder.

- Servieren Sie es mit einem Apfel- oder Feigenkompott, den Sie mit
- Lebkuchengewürzen gewürzt haben, einem Kartoffelpüree mit Knoblauch oder einem Selleriepüree.

Bemerkung: Bei diesem Rezept wird sich eine große Fettmenge freisetzen, so raten wir ab, andere Lebensmittel gleichzeitig zu grillen, da die Geschmäcker sich vermischen könnten.

Lammkotelett mit Würzbutter mit Petersilie und Zitronensaft: 5 Personen

- Planen Sie 3 Koteletts pro Person ein.
- Pinseln Sie die Koteletts mit Sonnenblumenöl ein, salzen und pfeffern Sie sie und streuen Sie Thymian darüber.

- Grillen Sie die Koteletts nach Ihrem Geschmack (Regler auf mittlere Temperatur).

- Servieren Sie die Koteletts mit Würzbutter: Petersilie klein hacken, zwei Knoblauchzehen pressen.
- Mischen Sie es mit 50 g Butter, Salz, Pfeffer, bis Sie eine gleichmäßige Paste erreichen (Sie können auch eine Küchenmaschine oder einen Mixer verwenden).
- Stellen Sie die Butter bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Hähnchen Tandoori: 6 Personen

- Schälen und pressen Sie zwei Knoblauchzehen.
- In einer kleinen Schüssel vermischen Sie zwei EßL Tandoorigewürz (indische Gewürzmischung), zwei Naturjoghurts, sechs EßL Zitronensaft, zwei EßL Olivenöl, den Knoblauch und Salz.

- Schneiden Sie sechs Hähnchenschnitzel in Stücke und pinseln Sie sie mit der Mischung großzügig ein.
- Lassen Sie das gewürzte Fleisch 24 Stunden im Kühlschrank ruhen.

- Legen Sie das Hähnchenfleisch auf die Heizplatte, stellen Sie das Gerät auf mittlere Stärke ein.

- Servieren Sie mit Duftreis.

Hamburger / Cheeseburger / Baconburger: 5 Personen

- Machen Sie selbst Hacksteaks aus 500 g Rinderhack, einem Ei, einer gehackten Zwiebel, Salz, Pfeffer und Kräutern.
- Formen Sie flache Steaks daraus. Legen Sie sie bei mittlerer Temperatur auf die Heizplatte.
- Schneiden Sie Hamburgerbrötchen auf und legen Sie die Brötchenhälften auf die Heizplatte.

FISCH

Gegrillte Fischfilets: 4 Personen

- Bereiten Sie eine Marinade aus drei Eßl Öl, Saft einer Zitrone, Thymian, zwei klein geschnittenen Lorbeerblättern vor.
 - Pinseln Sie damit vier Filets von einem weißen Fisch mit einem festen Fleisch (Heilbutt, Seeteufel, Tropenseezunge, Steinbutt, Goldbrasse, etc.).
 - Legen Sie die Filets auf die Heizplatte (Thermostat auf starke Wärme).
 - Servieren Sie dazu gegrilltes Gemüse oder Reis.
-

Gegrillter Fisch, Petersilie und Parmesansauce: 4 Personen

Petersilie-Parmesansauce:

- Mischen Sie in einer Küchenmaschine oder einem Mixer 250 ml gehackte Petersilie, 125 ml geriebenen Parmesan, 125 ml gehackte Pinienkerne, 60 ml gehackte Kapern, 2 Eßl Zitronensaft, 2 TL Zitronenschale, Salz und Pfeffer.
- Nach und nach fügen Sie 125 ml Olivenöl hinzu und mischen Sie, bis die Sauce gleichmäßig wird.
- Stellen Sie die Sauce zur Seite.

Vorbereitung des Fisches:

- Pinseln Sie die vier Fischfilets (von den o.g. Fischen) mit Olivenöl ein. Salzen und pfeffern Sie sie.
 - Legen Sie den Fisch bei starker Wärme ca. 10 Minuten (bis das Fischfleisch sich mit der Gabel gut trennen lässt) auf die Heizplatte, wenden Sie dabei die Filets bei der Hälfte der Grillzeit.
 - Servieren Sie sofort mit der Petersilie-Parmesansauce.
-

NACHTISCHE

Pancakes: 4 Personen

- Füllen Sie 250g Mehl, 30g Zucker, 1 Päckchen Backpulver und eine Prise Salz in eine Schüssel. Fügen Sie 2 ganze Eier hinzu und vermischen Sie das Ganze. Fügen Sie 65g geschmolzener Butter hinzu, und rühren Sie 3dl Milch hinein.
- Lassen Sie den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
- Stellen Sie das Thermostat auf geringe Temperatur ein und backen Sie kleine Crêpes mit einem Durchmesser von ca. 10 cm. Lassen Sie sie 2 Minuten auf jeder Seite backen, und genießen Sie sie mit Zucker, Zimt, geschmolzener Schokolade, Marmelade, Sahne, ...
- Wenn Sie möchten, können Sie ganz kleine Obstwürfel (zum Beispiel Äpfel, Blaubeere, Pfirsiche) zum Teig geben, nachdem Sie die Milch eingerührt haben.

Hinweis: Es gibt im Handel Fertigteig für Pancakes, die sehr gut schmecken.

GEGRILLTES OBST

- Schneiden Sie Obst (Äpfel, Bananen, Birnen,...) in feine Scheiben (oder bereiten Sie Spieße vor), die Sie auf der Grillfläche grillen. Genießen Sie sie mit Honig, geschmolzener Schokolade, ...
- Wenn Sie möchten, können Sie ganz kleine Obstwürfel (zum Beispiel Äpfel, Blaubeere, Pfirsiche) zum Teig geben, nachdem Sie die Milch eingerührt haben.

Hinweis: Es gibt im Handel Fertigteig für Pancakes, die sehr gut schmecken.
