

SALTER®

SINCE 1760

MARBLESTONE

Plancha sana y para hacer paninis XL

La alternativa más saludable
para la cocina baja en grasas



Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el dispositivo.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, las reparaciones solo debe realizarlas un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.

No lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.

No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.

No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.

No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

No utilice accesorios diferentes a los incluidos.

No utilice el dispositivo al aire libre.

Guarde el aparato alejado de la luz solar directa y de la humedad.

No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.

No utilice objetos afilados o abrasivos con este dispositivo; utilice solo espátulas de madera o de plástico que sean resistentes al calor para evitar dañar la superficie antiadherente.

Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

Desenchufe siempre el dispositivo de la corriente eléctrica y asegúrese de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.

Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.

Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el mismo.

Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

La superficie exterior del dispositivo puede calentarse durante el funcionamiento.



Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la plancha sana de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

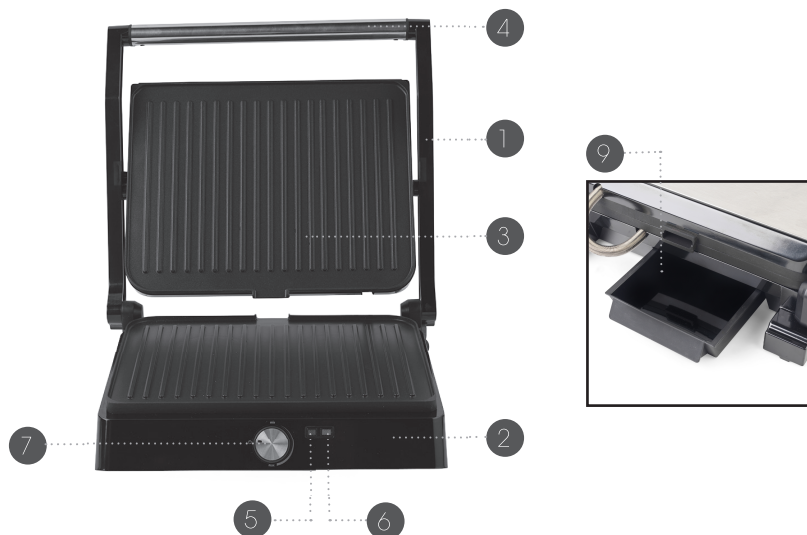
PASO 3: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas antiadherentes y, a continuación, límpielas con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo. No sumerja la plancha sana en agua u otros líquidos.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

Nota: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

Advertencia: La bandeja de goteo recogerá el aceite y la grasa. Puede estar caliente después de su uso. Deje que la bandeja de goteo se enfríe por completo antes de retirarla para limpiarla.

Descripción de las piezas



- | | |
|--|---|
| 1. Carcasa superior | 6. Indicador verde para empezar a usar el aparato |
| 2. Carcasa inferior | 7. Dial de control de temperatura |
| 3. Placas de cocción con revestimiento antiadherente | 8. Pestillo de bloqueo de 180 ° |
| 4. Mango de acero inoxidable | 9. Bandeja de goteo |
| 5. Indicador de encendido rojo | |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Apague y desconecte la plancha sana de la corriente eléctrica.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos por completo.

No sumerja la plancha sana en agua u otros líquidos. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana o sus accesorios, ya que podrían causar daños.

Nota: Cuando utilice la plancha sana por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha sana.

Uso de la plancha sana y de la máquina para hacer paninis XL

PASO 1: Coloque la bandeja de goteo debajo del extremo del canal de aceite.

PASO 2: Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 3: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica, enciéndala y asegúrese de que el dial de control de temperatura esté en la posición de apagado. El indicador rojo se iluminará para indicar que la plancha sana se ha encendido.

PASO 4: Para seleccionar la temperatura adecuada, gire el dial de control de temperatura en sentido contrario al de las agujas del reloj. El indicador verde se encenderá para indicar que la plancha sana se está calentando.

PASO 5: Precaliente la plancha sana durante unos 5–8 minutos. El indicador verde se apagará cuando el aparato haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 6: Cuando la utilice como máquina para hacer paninis/plancha sana, coloque los ingredientes que ha preparado en la placa con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

Si utiliza la plancha sana como placa de parrilla, empuje el pestillo de bloqueo de 180 ° hacia arriba y abra la plancha sana para que quede plana. Coloque los ingredientes en las placas de cocción. Si solo se necesita una placa de cocción, utilice la placa de cocción con revestimiento antiadherente inferior para obtener un rendimiento óptimo.

PASO 7: Cocínelos aproximadamente entre 3 y 8 minutos, dependiendo del tipo de ingredientes y la temperatura.

PASO 8: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado (si fuera necesario) y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 9: Gire el dial de control de temperatura en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de apagado y, a continuación, apague y desenchufe la plancha sana de la corriente eléctrica.

PASO 10: Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 11: Utilice una espátula de madera o de plástico resistente al calor para conducir el exceso de aceite hacia la bandeja de goteo.

Nota: Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente.

Durante su uso, el indicador verde se encenderá y apagará para señalar que la plancha mantiene la temperatura seleccionada.

Utilizar la plancha sana como placa de parrilla hará que gotee más; tenga cuidado y vacíe la bandeja de goteo regularmente para evitar que rebose.

Precaución: Las placas antiadherentes alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Tenga cuidado al colocar alimentos en las placas antiadherentes, ya que los ingredientes grasos, aceitosos o húmedos pueden provocar salpicaduras y causarle lesiones.

Advertencia: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la plancha sana expulsará vapor.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha sana esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha sana; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Almacenamiento

Código de producto: EK4076VDEEU7

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 2200 W

Recetas

* Cualquier imagen relacionada con las recetas que se utilicen en este manual de instrucciones está destinada únicamente para fines ilustrativos.



Brochetas de gambas al romero con ensalada de rúcula y judías blancas

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

680 g de gambas grandes, peladas y limpias, pero con las colas

Para el marinado

3 dientes de ajo machacados
3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
3 cucharadas de zumo de limón
2 cucharaditas de romero fresco bien picado
Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada

425 g de judías blancas, enjuagadas y escurridas
142 g de rúcula
1 diente de ajo picado
½ cebolla roja pequeña cortada en rodajas finas
2 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
Una pizca de azúcar
Sal y pimienta al gusto

Elaboración

En un bol grande o recipiente sellado, mezcle el aceite de oliva, el zumo de limón, los dientes de ajo machacados y el romero. Salpimente al gusto.

Añada las gambas a la mezcla y cúbralo todo bien con el marinado. Cierre el recipiente con film transparente o póngale la tapa y déjelo refrigerar durante aproximadamente 15 minutos.

Precaliente la plancha sana cuando las gambas estén marinadas.

Coloque las gambas en los pinchos de las brochetas.

Coloque las brochetas ya preparadas en la placa antiadherente inferior, cierre la tapa y cocine durante unos 3 minutos, hasta que vea que las gambas están rosadas.

Mientras se cocinan las gambas, prepare la ensalada mezclando el ajo picado, el azúcar, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Añada la rúcula, las judías blancas y la cebolla. Mézclelo todo bien. Coloque la ensalada en un lado de una bandeja grande y las brochetas de gambas en el otro. Listo para servir.

Pescado al estilo Tikka

Ingredientes

2 doradas enteras de 900 g, pargo rojo o 6 filetes de atún o un pescado similar	2 cucharadas de aceite de oliva
4 dientes de ajo, rallados y machacados	3 cucharaditas de semillas de comino
6 cucharadas de yogur natural	2 cucharaditas de cúrcuma
2 cucharadas de jengibre fresco, rallado muy fino	2 cucharaditas de guindillas suaves en polvo
	Sal al gusto

Elaboración

Si utiliza el pescado entero, marque la piel de cada lado para reconocerlo. Mezcle el jengibre y el ajo, sazone con sal y extienda la mezcla por todo el pescado. Mezcle el yogur con el aceite, las especias y el condimento. Cubra todo el pescado con la mezcla y déjelo refrigerar hasta que esté listo para cocinar. Precaliente la plancha sana antes de cocinar. Coloque el pescado en la placa antiadherente inferior, cierre la tapa y cocine durante unos 4–5 minutos hasta que esté listo (los tiempos se reducirán a unos 3–4 minutos si está preparando atún o un pescado similar). Sírvalo con una ensalada fresca y crujiente.

Hamburguesas de ternera caseras

Ingredientes

350 g de ternera recién picada	Sal y pimienta negra recién molida
1 huevo	
1 cucharadita de hierbas mezcladas secas (tomillo y orégano)	

Elaboración

Precaliente la plancha sana. En un recipiente, mezcle la ternera y las hierbas, añada el huevo y sazone bien. Divida la mezcla en 2 y empiece a dar forma a las hamburguesas. Coloque las hamburguesas ya preparadas en la placa antiadherente inferior, cierre la tapa y cocine durante unos 7–9 minutos, hasta que vea que están listas y doradas. Sirva en pan de hamburguesa con salsa relish de pepinillos y ensalada.



Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

4 pechugas de pollo deshuesadas	½ cucharadita de ajo en polvo
8 lonchas de queso mozzarella	¼ cucharadita de sal
4 tomates en rodajas	¼ cucharadita de pimienta negra
3 cucharadas de aceite de oliva	Albahaca para decorar
2 cucharaditas de romero fresco picado	

Elaboración

Abra la plancha sana de forma que quede plana y precaliéntela.

Corte cada una de las pechugas de pollo de forma horizontal, de modo que cree un hueco en el que luego echar el tomate cortado y el queso mozzarella.

Cubra ligeramente las pechugas de pollo con aceite y sazone con sal, pimienta, romero y ajo en polvo.

Coloque las pechugas de pollo en las placas antiadherentes con un poco de aceite y cocínelas

durante unos 9 minutos por cada lado o hasta que los jugos se aclaren y el pollo esté bien hecho.

Retire las pechugas de la plancha sana y sívalas en platos.

Adórnelos con albahaca.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Alemania.**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.saltercookshop.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos.

Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Salter proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



SALTER®

Suministrado por:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,51149
Köln, Alemania.

Fabricado en China.



CD271120/MD000000/V1