

SALTER®

SINCE 1760

MARBLESTONE

Gril sain XL et appareil à panini

Une alternative plus saine pour une cuisson
à faible teneur en matières grasses



Veuillez lire attentivement toutes les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.

Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur. N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur et assurez-vous qu'il ait complètement refroidi après utilisation avant d'effectuer tout nettoyage, entretien ou rangement.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



Attention : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gril sain de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez la surface extérieure du gril sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

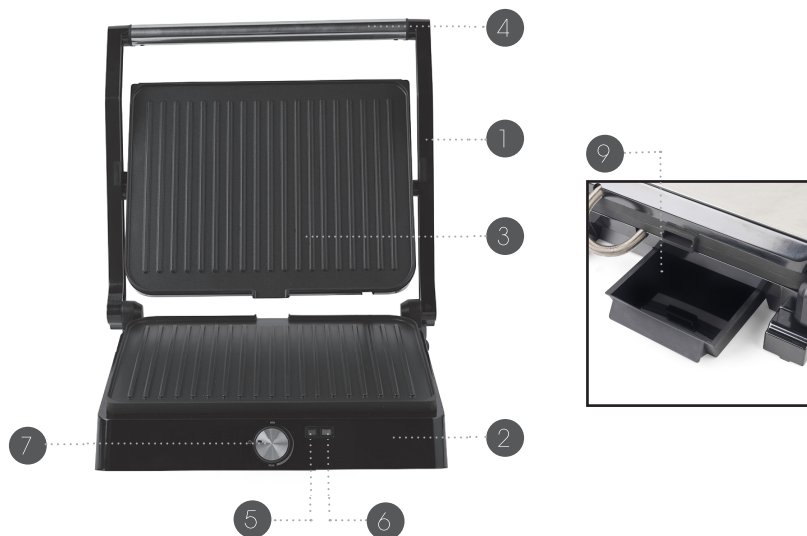
ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ÉTAPE 3 : retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques antiadhésives, puis essuyez-les avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer. N'immergez pas le gril sain dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : le gril sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement : le plateau de récupération recueille l'huile et la graisse, qui peuvent rester chaudes après utilisation. Laissez-le refroidir complètement avant de retirer délicatement le plateau de récupération pour le nettoyer.

Description des pièces



- | | |
|--|---|
| 1. Coque supérieure | 6. Voyant « Prêt » vert |
| 2. Coque inférieure | 7. Molette de réglage de la température |
| 3. Plaque(s) de cuisson à revêtement antiadhésif | 8. Loquet de verrouillage à 180 ° |
| 4. Poignée en acier inoxydable | 9. Plateau de récupération |
| 5. Voyant d'alimentation rouge | |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : éteignez et débranchez le gril sain de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : essuyez la surface extérieure du gril sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 3 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'immergez pas le gril sain dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril sain ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

Remarque : lors de la première utilisation du gril sain, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du gril sain.

Utilisation du gril sain XL et de l'appareil à panini

ÉTAPE 1 : positionnez le bac de récupération sous l'extrémité du récupérateur d'huile.

ÉTAPE 2 : préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 3 : branchez le gril sain sur l'alimentation secteur et allumez-le, en veillant à ce que le bouton de contrôle de la température soit réglé sur la position « Off ». Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le gril sain est allumé.

ÉTAPE 4 : sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre ; le voyant « Prêt » vert s'allume alors pour indiquer que le gril sain chauffe.

ÉTAPE 5 : préchauffez le gril sain pendant 5 à 8 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 6 : utilisation comme appareil à panini/gril sain. Placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle.

Si vous utilisez le gril sain comme plaque gril, poussez le loquet de verrouillage de 180 ° vers le haut et ouvrez le gril sain de façon à ce qu'il repose à plat. Placez les ingrédients que vous avez préparés sur les plaques de cuisson. Si une seule plaque de cuisson est nécessaire, utilisez la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure pour des performances de cuisson optimales.

ÉTAPE 7 : faites-les cuire pendant environ 3 à 8 minutes, selon le type d'ingrédients et la température utilisée.

ÉTAPE 8 : une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution (si nécessaire), puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 9 : tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « off », puis éteignez le gril sain et débranchez-le de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 10 : laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 11 : utilisez une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur pour diriger l'excédent d'huile dans le bac de récupération.

Remarque : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril sain se maintient à la température sélectionnée.

L'utilisation du gril sain comme plaque gril augmente le volume des écoulements ; soyez prudent et videz régulièrement le bac de récupération pour éviter qu'il ne déborde.

Attention : les plaques antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Soyez prudent lorsque vous placez des aliments sur les plaques antiadhésives, car les ingrédients gras, huileux ou humides peuvent provoquer des éclaboussures susceptibles d'entraîner des blessures.

Avertissement : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gril sain peut émettre de la vapeur.

Rangement

Vérifiez que le gril sain est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril sain ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Rangement

Code produit : EK4076VDEEU7

Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2200 W

Recettes

*Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.



Brochettes de crevettes au romarin avec salade de roquette et haricots blancs

Brochettes requises pour cette recette.

Ingrédients

680 g de grosses crevettes,
décortiquées et nettoyées
avec queues sur des brochettes

Pour la marinade

3 gousses d'ail, écrasées
3 cuillères à soupe d'huile
d'olive vierge extra
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café de romarin frais,
finement ciselé
Sel et poivre, selon votre goût

Pour la salade

425 g de haricots cannellini,
rincés et égouttés
142 g de jeunes pousses de roquette
1 gousse d'ail, émincée
½ petit oignon rouge, finement émincé
2 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café d'huile
d'olive vierge extra
Une pincée de sucre
Sel et poivre, selon votre goût

Préparation

Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail écrasées et le romarin dans un grand bol ou un récipient refermable ; assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Ajoutez les crevettes au mélange et enrobez-les bien de marinade. Refermez le bol avec un film plastique ou le couvercle du récipient, et placez au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

Préchauffez le gril sain une fois les crevettes marinées.

Enfilez les crevettes sur les brochettes.

Placez les brochettes garnies sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient roses.

Pendant la cuisson des crevettes, faites la salade en mélangeant l'ail haché, le sucre, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajoutez les jeunes pousses de roquette, les haricots cannellini et l'oignon, puis remuez pour mélanger.

Servez la salade sur le côté d'une grande assiette et disposez les brochettes de crevettes à côté.

Poisson façon Tikka

Ingrédients

2 900 g de dorade entière, de vivaneau rouge ou 6 steaks de poisson, thon ou équivalent	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail, finement râpées ou écrasées	3 cuillères à café de graines de cumin
6 cuillères à soupe de yaourt nature	2 cuillères à café de curcuma
2 cuillères à soupe de gingembre frais finement râpé	2 cuillères à café de piment doux en poudre
	Sel, selon votre goût

Préparation

Si vous utilisez un poisson entier, entaillez la peau de chaque côté.

Mélangez le gingembre et l'ail, assaisonnez avec du sel, puis frottez sur tout le poisson.

Mélangez le yaourt avec l'huile, les épices et l'assaisonnement. Enduisez de mélange l'intérieur et l'extérieur du poisson, puis placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire.

Préchauffez le gril sain avant la cuisson.

Placez le poisson sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (les temps de cuisson seront réduits à 3 à 4 minutes pour le thon ou poisson équivalent).

Servez avec une salade fraîche et croustillante.

Hamburgers au bœuf maison

Ingrédients

350 g de bœuf fraîchement haché	Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 œuf	
1 cuillère à café de mélange d'herbes séchées (thym et origan)	

Préparation

Préchauffez le gril sain.

Mélangez le bœuf et les herbes dans un saladier, ajoutez l'œuf et assaisonnez bien. Divisez en 2 portions et formez des steaks hachés.

Placez les steaks hachés sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et colorés.

Servez dans des petits pains à hamburgers avec un condiment et de la salade.



Poulet grillé à la mozzarella

Ingrédients

4 blancs de poulet désossés	½ cuillère à café d'ail en poudre
8 tranches de mozzarella	¼ cuillère à café de sel
4 tomates, coupées en tranche	¼ cuillère à café de poivre noir
3 cuillères à soupe d'huile d'olive	Basilic pour décorer
2 cuillères à café de romarin frais, haché	

Préparation

Ouvrez le gril sain de façon à ce qu'il repose à plat, puis préchauffez-le.
Découpez horizontalement chaque blanc de poulet pour faire une ouverture, que vous remplirez ensuite de tranches de tomate et de mozzarella.
Badigeonnez les blancs de poulet d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre, du romarin et de l'ail en poudre.
Placez les blancs de poulet sur les plaques antiadhésives légèrement huilées et faites cuire environ 9 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que le poulet soit bien cuit.
Retirez-les du gril sain et disposez-les dans des assiettes de service.
Garnissez de basilic.

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

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.saltercookshop.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté, en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Salter fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Le symbole de la poubelle sur roues barrée sur ce produit indique que cet appareil doit être éliminé dans le respect de l'environnement lorsqu'il est usé ou devient inutilisable. Consultez les autorités locales pour plus de détails sur les possibilités de recyclage de ce produit.



SALTER®

Fabriqué par :

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

Fabriqué en Chine.



CD271120/MD000000/V1