

SALTER®

SINCE 1760

MARBLESTONE

Griglia elettrica e
piastra per panini XL

L'alternativa più sana per la cottura
a basso contenuto di grassi



Leggere attentamente le istruzioni e conservare il manuale per riferimento futuro.

Istruzioni di sicurezza

Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base.

Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.

I bambini di età superiore a 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con un grado di conoscenza ed esperienza insufficiente possono utilizzare questo apparecchio solo in presenza di supervisione o una volta ricevute le istruzioni sul suo impiego e compresi i rischi a esso associati.

È necessario verificare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

I bambini non possono effettuare operazioni di manutenzione e pulizia, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano in presenza di un supervisore.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente.

Se il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio non funziona correttamente, o se quest'ultimo è caduto o è stato danneggiato, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.

Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.

Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e rimuovere la spina con cautela.

Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.

Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.

Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.

Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.

Non utilizzare oggetti appuntiti o abrasivi con questo apparecchio; servirsi soltanto di spatole in plastica o in legno resistenti al calore per evitare di danneggiare la superficie antiaderente.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso e prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione o, prima di riporlo, accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza che risulti comoda per l'utente.

Si sconsiglia l'uso di prolunghe.

L'apparecchio non deve essere azionato tramite un timer esterno o un telecomando separato, diverso da quello fornito in dotazione. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.



Attenzione: superficie calda. Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.

Non versare acqua sull'elemento riscaldante.

Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire la griglia elettrica con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 2: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

FASE 3: rimuovere i residui di cibo applicando una piccola quantità di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura antiaderente e pulendole con della carta assorbente. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva. Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.

Nota: la griglia elettrica deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

Avvertenza: nella vaschetta di raccolta si accumulano gli oli e i grassi di cottura, pertanto potrebbe essere ancora calda dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente, quindi rimuovere con cautela la vaschetta di raccolta per pulirla.

Descrizione dei componenti



- | | |
|---|--|
| 1. Alloggiamento superiore | 6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso |
| 2. Alloggiamento inferiore | 7. Manopola di regolazione della temperatura |
| 3. Piastre di cottura con rivestimento antiaderente | 8. Gancio di chiusura a 180 ° |
| 4. Manico in acciaio inox | 9. Vaschetta di raccolta |
| 5. Spia di alimentazione rossa | |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: spegnere e scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica.

FASE 2: pulire la griglia elettrica con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

FASE 3: pulire gli accessori con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non immergere la griglia in acqua o altri liquidi. Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia e dei relativi accessori, onde evitare di causare danni.

Nota: al primo utilizzo, la griglia elettrica potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia elettrica.

Uso della griglia elettrica e piastra per panini XL

FASE 1: posizionare la vaschetta di raccolta sotto l'uscita del canale dell'olio.

FASE 2: preparare gli ingredienti da cucinare.

FASE 3: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla, verificando che la manopola di regolazione della temperatura sia posizionata su "0". La spia rossa si illumina a indicare che la griglia è accesa.

FASE 4: selezionare la temperatura desiderata ruotando l'apposita manopola di regolazione in senso orario; la spia verde si accende a indicare che la griglia è in fase di riscaldamento.

FASE 5: preriscaldare la griglia elettrica per circa -8 minuti. La spia verde si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata.

FASE 6: se la si usa per preparare panini e grigliare alimenti, disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere il coperchio.

Se la si usa come piastra, premere il gancio di chiusura a 180 ° verso l'alto e aprire la griglia elettrica completamente. Collocare gli ingredienti sulla piastra di cottura. Nel caso in cui sia necessaria solo una piastra di cottura, utilizzare la piastra di cottura con rivestimento antiaderente inferiore per prestazioni ottimali.

FASE 7: cuocere per circa 3-8 minuti, a seconda del tipo di ingredienti e della temperatura impostata.

FASE 8: al termine della cottura, aprire con cura il coperchio (se necessario) e rimuovere gli alimenti con una spatola di legno o di plastica resistente al calore.

FASE 9: ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione "off", quindi spegnere la griglia e scollegarla dall'alimentazione elettrica.

FASE 10: con il coperchio aperto, lasciarla raffreddare.

FASE 11. utilizzare la spatola in plastica o in legno resistente al calore per incanalare l'olio in eccesso nel vassoio di raccolta.

Nota: prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente.

Durante l'uso, la spia verde si accende e si spegne a indicare che la griglia sta mantenendo la temperatura impostata.

Se si utilizza la griglia come piastra, potrebbe generarsi una maggiore produzione di liquidi; prestare la massima cautela e svuotare la vaschetta di raccolta regolarmente onde evitare versamenti.

Attenzione: le piastre antiaderenti si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Fare attenzione nel posizionare gli alimenti sulle piastre antiaderenti, poiché gli schizzi prodotti dagli ingredienti grassi, unti o umidi possono causare lesioni personali.

Avvertenza: prestare attenzione durante la cottura; la griglia emetterà del vapore.

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia elettrica sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno alla griglia senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Come riporre il prodotto

Codice prodotto: EK4076VDEEU7

Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 2200 W

Ricette

* Le immagini di ogni ricetta utilizzata in questo manuale di istruzioni sono fornite solo a scopo illustrativo.



Spiedini di gamberi al rosmarino con insalata di rucola e fagioli bianchi

Per questa ricetta sono necessari gli spiedini.

Ingredienti

680 g di gamberi grandi,
sgusciati e puliti con le code

Per la marinata

3 spicchi d'aglio, schiacciati
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3 cucchiaini di succo di limone
2 cucchiaini di rosmarino fresco,
tritato finemente
sale e pepe a piacere

Per l'insalata

425 g di fagioli cannellini,
sciacquati e scolati
142 g di rucola
1 spicchio d'aglio, tritato
½ cipolla rossa piccola, a fette sottili
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di olio
extra vergine di oliva
Un pizzico di zucchero
Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, gli spicchi d'aglio schiacciati e il rosmarino in una ciotola grande o in un recipiente con coperchio; condire a piacere con sale e pepe.

Aggiungere i gamberetti alla miscela e ricoprire accuratamente con la marinata. Sigillare la ciotola con una pellicola o chiudere il coperchio del contenitore, quindi mettere in frigo per circa 15 minuti.

Quando i gamberi saranno marinati, preriscaldare la griglia elettrica.

Infilare i gamberi sugli spiedini.

Posizionare gli spiedini con i gamberi sulla piastra antiaderente inferiore, chiudere il coperchio e cuocere per circa 3 minuti, finché i gamberi non saranno diventati rosa.

Durante la cottura dei gamberi, preparare l'insalata mescolando l'aglio tritato, lo zucchero, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe in una grande ciotola.

Aggiungere la rucola, i fagioli cannellini e la cipolla; mescolare.

Servire l'insalata disponendola su un lato di un grande piatto e disporvi accanto gli spiedini di gamberi, quindi portare in tavola.

Pesce tikka

Ingredienti

2900 g di orata di mare intera, lutiano rosso oppure 6 tranci di pesce, ad esempio tonno o pesci simili
4 spicchi d'aglio, finemente grattugiati o schiacciati
6 cucchiaini di yogurt bianco
2 cucchiaini di zenzero fresco finemente grattugiato

2 cucchiaini di olio d'oliva
3 cucchiaini di semi di cumino
2 cucchiaini di curcuma
2 cucchiaini di polvere di peperoncino dolce
Sale, a piacere

Procedimento

Se si utilizza un pesce intero, praticare dei tagli sulla pelle, su ciascun lato. Unire lo zenzero e l'aglio, insaporire con il sale e strofinare il pesce con il condimento. Mescolare lo yogurt con l'olio, le spezie e il condimento. Cospargere il pesce con la miscela ottenuta all'interno e all'esterno, quindi lasciare in frigo fino al momento della cottura.

Preriscaldare la griglia elettrica prima di iniziare la cottura.

Posizionare il pesce sulla piastra antiaderente inferiore, chiudere il coperchio e cuocere per circa 4–5 minuti, finché il pesce non sarà cotto (per il tonno o pesci simili i tempi di cottura si riducono a circa 3–4 minuti).

Servire con un'insalata fresca e croccante.

Hamburger di manzo fatti in casa

Ingredienti

350 g di manzo macinato fresco
1 uovo
1 cucchiaino di erbe miste (timo e origano)

Sale e pepe nero appena macinato

Procedimento

Preriscaldare la griglia elettrica.

Mettere in una ciotola il manzo con le erbe, aggiungere l'uovo e lasciare insaporire bene.

Dividere in 2 porzioni e formare gli hamburger.

Posizionare gli hamburger sulla piastra antiaderente inferiore, chiudere il coperchio e cuocere per circa 7–9 minuti o finché non saranno ben cotti e dorati.

Servire nei panini per hamburger con insalata verde ed eventuali salse.



Pollo alla griglia con mozzarella

Ingredienti

4 petti di pollo disossati	½ cucchiaino di aglio in polvere
8 fette di mozzarella	¼ cucchiaino di sale
4 pomodori, tagliati a fette	¼ cucchiaino di pepe nero
3 cucchiai di olio d'oliva	basilico per guarnire
2 cucchiai di rosmarino fresco, tritato	

Procedimento

Aprire completamente la griglia elettrica e preriscaldarla.

Incidere ogni petto di pollo orizzontalmente per creare una tasca, quindi riempirla con le fette di pomodoro e la mozzarella.

Spennellare i petti di pollo con olio d'oliva e insaporire con sale, pepe, rosmarino e aglio in polvere.

Posizionare i petti di pollo sulle piastre antiaderenti leggermente oliate e cuocere per circa 9 minuti per lato o finché non colano i succhi della carne e il pollo non è più rosa.

Togliere il pollo dalla griglia elettrica e disporre sui piatti da portata.

Guarnire con del basilico.

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

Nell'eventualità in cui il prodotto non sia in condizioni accettabili al momento della consegna, rivolgersi al nostro reparto di assistenza clienti:

www.saltercookshop.com.

Tenere la ricevuta di consegna a portata di mano poiché potrebbero essere richieste informazioni riportate al suo interno.

Se si desidera effettuare un reso, inviare il prodotto al rivenditore da cui è stato acquistato insieme alla ricevuta (il reso è soggetto ai termini e alle condizioni del rivenditore).

Garanzia

Tutti i prodotti nuovi acquistati hanno una garanzia del produttore; il periodo di garanzia può variare in base al prodotto. Laddove venga fornita una prova di acquisto valida, Salter attiverà una garanzia standard di 12 mesi con il rivenditore, a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida soltanto se i prodotti vengono utilizzati in conformità alle istruzioni per l'uso domestico previsto. La garanzia sarà annullata in caso di uso improprio o di smontaggio dei prodotti.

Ai sensi della garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire gratuitamente qualsiasi parte risulti difettosa. Qualora non fossimo in grado di fornire la parte di ricambio esatta, verrà offerto un prodotto simile oppure sarà rimborsato il costo della parte. Eventuali danni derivanti dall'usura quotidiana non sono coperti dalla presente garanzia, come anche i materiali di consumo quali spine, fusibili, ecc.

I termini e le condizioni di cui sopra possono essere periodicamente aggiornati, pertanto se ne raccomanda la consultazione ogni volta che si visita nuovamente il sito Web.

Il contenuto della presente garanzia o delle istruzioni relative a questo prodotto non esclude, non limita, né compromette in altro modo i diritti legali dell'acquirente.

Il simbolo del bidone dei rifiuti con ruote barrato su questo prodotto indica che l'apparecchio deve essere smaltito nel rispetto dell'ambiente al termine del suo utilizzo o in caso di usura. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere i dettagli sul punto di raccolta per il riciclaggio.



SALTER®

Realizzato da:

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

Prodotto in Cina.

