

SALTER®

SINCE 1760

Plancha sana familiar

Cocine a la parrilla, a la plancha y mantenga la comida caliente hasta que esté lista para servir

A LA
PARRILLA,
Y LISTO.
DE AHÍ
A LA MESA



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.

Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, pueden utilizar y limpiar este dispositivo únicamente bajo supervisión o después de que se les haya enseñado a utilizarlo de forma segura y entiendan los riesgos que conlleva.

Este dispositivo no es un juguete, no permita que los niños jueguen con él.

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 alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños. Mantenga el cable de alimentación alejado de los niños.

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 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 mueva el dispositivo mientras esté en uso.

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 deje que se enfríe antes de limpiarlo, realizar labores de mantenimiento o almacenarlo.

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 posee un enchufe polarizado (una patilla es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para encajar en una toma polarizada en una sola posición. Si el enchufe no encaja por completo en la toma de corriente, gírelo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe bajo ningún concepto.

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 inferior de la plancha 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 cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a la placa de cocción y, a continuación, límpiela con papel absorbente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No sumerja la plancha sana ni el cable de alimentación 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: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

Advertencia: La bandeja de goteo y la bandeja de almacenamiento de alimentos recogerán el aceite y la grasa. Pueden estar calientes después de su uso. Deje que las bandejas se enfríen por completo antes de retirarlas para limpiarlas.

Descripción de las piezas



- | | |
|---|---|
| 1. Unidad principal de la plancha sana familiar | 5. Carcasa inferior de la plancha |
| 2. Luz indicadora | 6. Bandeja de goteo |
| 3. Dial de control de temperatura | 7. Bandeja de almacenamiento de alimentos |
| 4. Placa de cocción | 8. Asas de tacto frío |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que la plancha sana está apagada y desenchufada de la red eléctrica.

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

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

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

PASO 1: Coloque la unidad principal de la plancha sana sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, y a una altura que sea cómoda para el usuario. Prepare los ingredientes que va a cocinar.

PASO 2: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica y enciéndala. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición "0".

PASO 3: Seleccione la temperatura requerida girando el control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj. La luz de indicación se encenderá para indicar que la plancha sana se está calentando.

PASO 4: Precaliente la plancha sana durante unos 3-5 minutos. El indicador se apagará cuando el dispositivo haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 5: Coloque los ingredientes en la placa de cocción. Cocínelos aproximadamente entre 3 y 8 minutos, dependiendo del tipo de ingredientes y la temperatura.

PASO 6: Al acabar de cocinar, retire la comida con cuidado ayudándose de una espátula de madera o de plástico resistente al calor. Los alimentos cocinados pueden almacenarse en la bandeja de almacenamiento de alimentos para mantenerlos calientes. Saque con cuidado la bandeja de almacenamiento de alimentos y añada los alimentos antes de volver a deslizarla debajo de la unidad principal de la plancha sana.

PASO 7: Gire el control de temperatura en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición "0" y, a continuación, apague y desenchufe la plancha sana de la corriente eléctrica. Deje que la plancha sana se enfríe antes de limpiarla.

Nota: Cuando utilice la plancha sana, la bandeja de almacenamiento de alimentos debe estar colocada por completo debajo la plancha sana o extraerse del todo. No se recomienda almacenar los alimentos en la bandeja de almacenamiento de alimentos durante largos periodos de tiempo mientras la plancha sana esté en uso. Precaliente siempre la placa de cocción antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite

para cocinar a la placa de cocinado y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante su uso, la luz de indicación se encenderá y apagará para señalar que la plancha sana mantiene la temperatura seleccionada.

Precaución: La placa de cocción alcanza altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Tenga cuidado al colocar alimentos en la placa de cocinado, ya que los ingredientes grasos, aceitosos o húmedos pueden provocar salpicaduras y causarle lesiones.

Tabla de temperatura

Posición:	Temperatura:
1	70–125 °C
2	90–140 °C
3	100–150 °C
4	140–210 °C
5	170–220 °C

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.

Especificaciones

Código de producto: EK4412VDEEU7

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 2000 W

Recetas

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



Recetas

Langostinos crujientes

Ingredientes

12 langostinos

Marinado de chile:

2 chiles frescos

1 diente de ajo

4 cucharadas de salsa de soja

2 cucharadas de almidón de patata

2 cucharadas de mantequilla

1 cucharada de mirin

1 cucharada de sake

1 cucharada de azúcar glas

Elaboración

Quite la cabeza y el caparazón a los langostinos, y límpielos con un pincho, en caso de no estar ya preparados.

Para el marinado de chile:

Combine todos los ingredientes en una cacerola y mézclelos bien.

Caliente el marinado de chile y deje que se enfríe. Añada los langostinos y marínelos durante unos 30 minutos.

Retire los langostinos del marinado de chile y séquelos a toques con papel. Mantenga el chile marinado caliente en una cacerola.

Empane cada langostino en almidón de patata en un plato.

Precaliente la plancha sana.

Coloque los langostinos en la placa de cocción con un poco de aceite y cocínelos durante aproximadamente 1 minuto por lado, presionando cada langostino con una espátula resistente al calor.

Sumerja los langostinos en la mezcla de chile caliente y vuelva a cocinarlos por ambos lados.

Retírelos de la plancha sana y sírvalos en platos.

Si lo desea, espolvoree con semillas de sésamo.

Salmón a la parrilla con romero

Ingredientes

4 filetes de salmón medianos

2 dientes de ajo picados

2 cucharaditas de romero fresco y picado

2 cucharaditas de zumo de limón fresco

2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra

¼ cucharadita de sal

Una pizca de pimienta negra

Elaboración

Combine el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal, la pimienta, el ajo y el romero en un recipiente.

Unte el salmón con la mezcla y déjelo marinar el mayor tiempo posible.

Precaliente la plancha sana.

Coloque el salmón marinado en la placa de cocción con un poco de aceite y cocínelo durante unos 6–7 minutos por cada lado, girándolo solo una vez.

Retírelo de la plancha sana y sírvalo en platos.

Sazone con zumo de limón fresco.

Nota: El salmón seguirá cocinándose incluso después de retirarlo de la plancha sana.

Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

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

Elaboración

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.

Precaliente la plancha sana.

Coloque las pechugas de pollo en la placa de cocción con un poco de aceite durante unos 20 minutos o hasta que los jugos se aclaren y el pollo no esté rosado.

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

Adórnelos con albahaca.

Pollo Tikka

Ingredientes

2 pechugas de pollo medianas cortadas en dados

Marinado Tikka:

150 ml de yogur griego	1 ½ cucharada de zumo de limón
2,5 cm de jengibre fresco, pelado y picado	1 ½ cucharada de mantequilla
1 huevo batido	1 cucharadita de garam masala
1 diente de ajo picado	1 cucharadita de sal
2 cucharadas de harina de garbanzo	¼-½ cucharadita de guindilla roja en polvo

Elaboración

Combine todos los ingredientes del marinado tikka en un recipiente grande y mézclelos bien. Pinche con un tenedor los trozos de pollo y, a continuación, añádalos a la mezcla y déjelos marinar en el frigorífico durante unas 2-3 horas. Antes de cocinar, deje que los trozos de pollo marinados vuelvan a ponerse a temperatura ambiente.

Precaliente la plancha sana.

Ponga los trozos de pollo marinados en brochetas y separándolos para que no se toquen.

Coloque las brochetas de pollo en la placa de cocción con un poco de aceite y cocínelas durante unos 6-8 minutos, girándolas a mitad de la cocción.

Unte el pollo con mantequilla y cocine durante un minuto más o hasta que se asen ligeramente los bordes y quede completamente hecho.



Solomillo teriyaki

Ingredientes

800 g de solomillo cortado
Aceite vegetal para cocinar

Salsa teriyaki:

2 chiles cortados en dados	2 cucharadas de azúcar glas
4 cucharadas de salsa de soja	2 cucharadas de agua
4 cucharadas de mirin (o sake dulce o vino de arroz)	2 cucharaditas de harina de maíz

Elaboración

Combine la salsa de soja, el agua y el azúcar glas en una cacerola y cocine hasta que el azúcar se disuelva.

Añada el mirin y cocine a fuego lento durante aproximadamente 10 minutos.

Precaliente la plancha sana.

Coloque el solomillo en la placa de cocción con un poco de aceite y cocínelo durante unos 2 minutos por lado para sellar el sabor.

Unte la salsa teriyaki sobre ambos lados del solomillo y cocine al gusto.

Rocíe parte de la salsa teriyaki sobre los chiles y cocínelos hasta que estén blandos.

Retire el solomillo de la plancha sana y córtelo en trozos pequeños.

Prepare los platos para servir con los chiles y la salsa teriyaki. Sirva con ensalada.

Nota: Puede utilizar la salsa teriyaki inmediatamente o almacenarla en el frigorífico hasta un mes.

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

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, Germany.

MADE IN CHINA

