

SALTER®

SINCE 1760

Gril sain familial

Grillez et gardez les aliments au chaud
jusqu'au moment de servir

FAITES
GRILLER,
CUISEZ ET
SERVEZ
À TABLE



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 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser et nettoyer cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions pour l'utiliser en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Cet appareil n'est pas un jouet, les enfants ne doivent pas jouer avec.

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 à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil. Tenez le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.

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'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.

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

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 laissez refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, entretien ou rangement.

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 doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter à une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'adapte pas complètement à la prise, inversez le sens. Si vous ne parvenez toujours pas à brancher, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

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 inférieure du gril avec un chiffon doux et humide, puis 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 la plaque de cuisson, puis essuyez avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

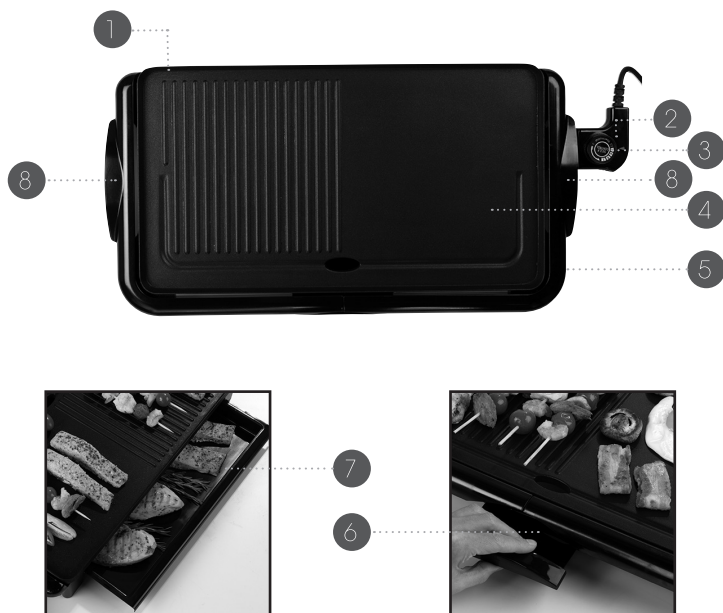
N'immergez pas le gril sain ni le cordon d'alimentation dans l'eau ni dans tout autre liquide.

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 : le gril sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement : le plateau de récupération et le plateau de conservation des aliments recueillent de l'huile et de la graisse qui peuvent rester chaudes après utilisation de l'appareil. Laissez refroidir complètement les deux plateaux avant de les retirer délicatement pour les nettoyer.

Description des pièces



- | | |
|--|---|
| 1. Unité principale du grill sain familial | 5. Surface inférieure du grill |
| 2. Voyant lumineux | 6. Plateau de récupération |
| 3. Bouton de contrôle de la température | 7. Plateau de conservation des aliments |
| 4. Plaque de cuisson | 8. Poignée(s) froide(s) |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : vérifiez que le grill sain est éteint et débranché de l'alimentation secteur.

ÉTAPE 2 : essuyez la surface inférieure du grill avec un chiffon doux et humide, puis séchez-la soigneusement.

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

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

ÉTAPE 1 : placez l'unité principale du gril sain sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur. Préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

ÉTAPE 2 : branchez le gril sain sur l'alimentation secteur et allumez-le. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est réglé sur « 0 ».

ÉTAPE 3 : sélectionnez la température requise en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre. Le voyant s'allume pour indiquer que le gril sain chauffe.

ÉTAPE 4 : préchauffez le gril sain pendant 3 à 5 minutes. Le voyant s'éteint une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 5 : placez les ingrédients que vous avez préparés sur la plaque de cuisson. Faites cuire pendant environ 3 à 8 minutes, selon le type d'ingrédients et la température définie.

ÉTAPE 6 : une fois la cuisson terminée, retirez précautionneusement les aliments à l'aide d'une spatule en plastique thermorésistante ou en bois. Vous pouvez maintenir les aliments cuits au chaud sur le plateau de conservation des aliments. Retirez avec précaution le plateau de conservation des aliments, ajoutez les aliments, puis remettez le plateau en place en le faisant glisser sous l'unité principale du gril sain.

ÉTAPE 7 : tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le placer en position « 0 », puis éteignez le gril sain et débranchez-le de l'alimentation secteur. Laissez refroidir le gril sain avant de le nettoyer.

Remarque : lors de l'utilisation du gril sain, le plateau de conservation des aliments doit être complètement inséré sous le gril sain ou complètement retiré.

Il est recommandé de ne pas conserver les aliments sur le plateau de conservation des aliments pendant de longues périodes lorsque le gril sain est en cours d'utilisation. veillez à toujours préchauffer la plaque de cuisson avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson

sur la plaque de cuisson, puis étalez-la doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril sain se maintient à la température sélectionnée.

Attention : la plaque de cuisson devient brûlante pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.

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

Tableau des températures

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

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.

Caractéristiques

Code produit : EK4412VDEEU7

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2 000 W

Recettes

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



Recettes

Gambas croustillantes

Ingrédients

12 gambas

Marinade au piment :

2 piments frais

1 gousse d'ail

4 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre

2 cuillères à soupe de beurre

1 cuillère à soupe de mirin

1 cuillère à soupe de saké

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

Préparation

Si les gambas ne sont pas déjà préparées, retirez-leur la tête, décortiquez-les et déveinez-les à l'aide d'une brochette.

Pour la marinade au piment :

Placez tous les ingrédients dans une casserole et mélangez bien.

Faites chauffer la marinade au piment, puis laissez-la refroidir. Ajoutez les gambas et laissez mariner pendant environ 30 minutes.

Retirez les gambas de la marinade au piment et épongez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Gardez la marinade au piment au chaud dans une casserole.

Enrobez chaque gambas de fécule de pomme de terre dans un plat.

Préchauffez le gril sain.

Placez les gambas sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire pendant environ 1 minute de chaque côté, en appuyant sur chaque gambas à l'aide d'une spatule thermorésistante.

Trempez les gambas dans le mélange de piment chaud et faites cuire de chaque côté encore une fois.

Retirez-les du gril sain et disposez-les dans des assiettes de service.

Saupoudrez de graines de sésame si vous le souhaitez.

Saumon grillé au romarin

Ingrédients

4 filets de saumon de taille moyenne

2 gousses d'ail, hachées

2 cuillères à café de feuilles de romarin frais, hachées

2 cuillères à café de jus de citron frais

2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge

¼ cuillère à café de sel

Une pincée de poivre noir

Préparation

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, le sel, le poivre, l'ail et le romarin.

Badigeonnez le mélange sur le saumon et laissez mariner aussi longtemps que possible.

Préchauffez le gril sain.

Placez le saumon mariné sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire pendant environ 6 à 7 minutes de chaque côté, en le retournant une seule fois.

Retirez-les du gril sain et disposez-les dans des assiettes de service.

Assaisonnez avec du jus de citron frais.

Remarque : le saumon continuera à cuire même après avoir été retiré du gril sain.

Poulet grillé à la mozzarella

Ingrédients

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

Préparation

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.

Préchauffez le gril sain.

Placez les blancs de poulet sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que le poulet ne soit plus rose.

Retirez-les du gril sain et disposez-les dans des assiettes de service.

Garnissez de basilic.

Poulet tikka

Ingrédients

2 blancs de poulet de taille moyenne, coupés en dés

Marinade tikka :

150 ml de yaourt grec	1 ½ cuillère à soupe de jus de citron
Un morceau de gingembre frais de 2,5 cm, épluché et haché	1 ½ cuillère à soupe de beurre
1 œuf, battu	1 cuillère à café de garam masala
1 gousse d'ail, hachée	1 cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de farine de pois chiche	¼ à ½ cuillère à café de poudre de piment rouge

Préparation

Placez tous les ingrédients de la marinade tikka dans un grand bol et mélangez bien.

Percez les morceaux de poulet à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez-les au mélange et laissez mariner au réfrigérateur pendant environ 2 à 3 heures. Ramenez les morceaux de poulet marinés à température ambiante avant de les cuire.

Préchauffez le gril sain.

Enfilez les morceaux de poulet marinés sur des brochettes, en les écartant pour qu'ils ne se touchent pas.

Placez les brochettes de poulet sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire pendant environ 6 à 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Badigeonnez le poulet de beurre et laissez cuire pendant une minute ou jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé sur les bords et complètement cuit.



Steak teriyaki

Ingrédients

800 g de steak d'ailan,
Huile végétale pour la cuisson

Sauce teriyaki :

2 piments, coupés en dés	2 cuillères à soupe de sucre en poudre
4 cuillères à soupe de sauce soja	2 cuillères à soupe d'eau
4 cuillères à soupe de mirin (ou de saké doux ou de vin de riz)	2 cuillères à café de fécule de maïs

Préparation

Mélangez la sauce soja, l'eau et le sucre en poudre dans une casserole et faites cuire jusqu'à ce que le sucre se dissolve.

Ajoutez le mirin et laissez mijoter pendant environ 10 minutes.

Préchauffez le gril sain.

Placez le steak sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire pendant environ 2 minutes de chaque côté, pour préserver la saveur.

Badigeonnez la sauce teriyaki des deux côtés du steak et faites cuire à votre convenance.

Versez un filet de sauce teriyaki sur les piments et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Retirez le steak du gril sain et coupez-le en petits morceaux.

Disposez sur des assiettes de service avec les piments et la sauce teriyaki. Servez avec de la salade.

Remarque : la sauce teriyaki peut être utilisée immédiatement ou conservée au réfrigérateur jusqu'à un mois.

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

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, Germany.
MADE IN CHINA

