

SALTER®

SINCE 1760

Griglia elettrica formato famiglia

Per cuocere alla piastra, grigliare e mantenere il
cibo al caldo fino a quando non viene portato a tavola

PER CUOCERE
ALLA PIASTRA,
GRIGLIARE E SERVIRE
IL CIBO
IN TAVOLA



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 a partire da 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con scarsa conoscenza ed esperienza possono utilizzare e pulire questo apparecchio solo in presenza di supervisione o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sul suo utilizzo e sui rischi associati.

Questo apparecchio non è un giocattolo; accertarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

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 lontano da fonti di calore o bordi affilati che potrebbero causare danni.

Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

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 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 spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

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 farlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o di riporlo.

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 dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina può essere inserita nell'apposita presa in un'unica direzione. Se non entra completamente nella presa, invertirla. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.

La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento.



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 l'alloggiamento inferiore della griglia con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.

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 sulla piastra di cottura e pulendola con della carta assorbente. Se fosse difficile rimuovere i residui di cibo, utilizzare una spugna non abrasiva.

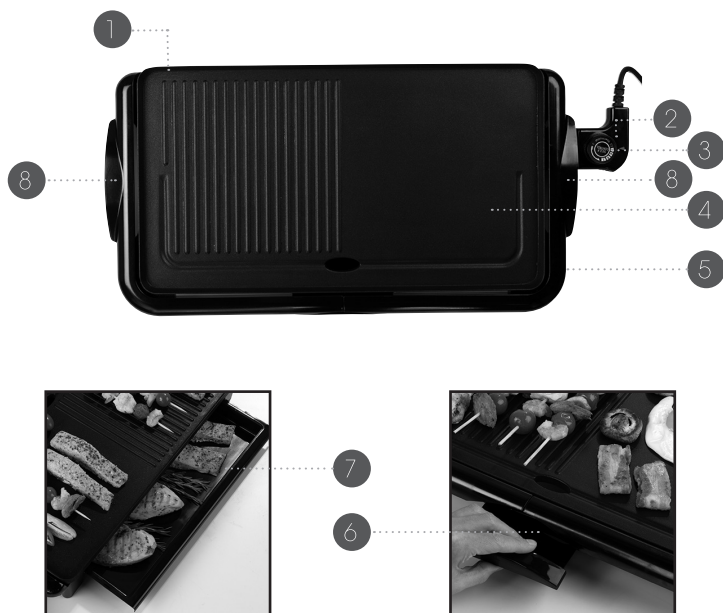
Non immergere la griglia o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

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

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

Avvertenza: nella vaschetta di raccolta e nel vassoio di conservazione degli alimenti si accumulano gli oli e i grassi di cottura, che potrebbero essere ancora caldi dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente, quindi rimuovere con cautela le vaschette per pulirle.

Descrizione dei componenti



- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Unità principale della griglia elettrica formato famiglia | 4. Piastra di cottura |
| 2. Spia | 5. Alloggiamento piastra inferiore |
| 3. Manopola di regolazione della temperatura | 6. Vaschetta di raccolta |
| | 7. Vassoio di conservazione alimenti |
| | 8. Manici termoisolanti |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: accertarsi che la griglia sia spenta e scollegata dall'alimentazione elettrica.

FASE 2: pulire l'alloggiamento inferiore della griglia con un panno morbido e umido, quindi asciugare accuratamente l'apparecchio.

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

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

FASE 1: collocare l'unità principale della griglia su una superficie piana, stabile e resistente al calore a un'altezza confortevole. Preparare gli ingredienti da cucinare.

FASE 2: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla. Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia impostata su "0".

FASE 3: selezionare la temperatura desiderata ruotando la manopola di regolazione in senso orario. La spia si accende per segnalare che la griglia si sta riscaldando.

FASE 4: preriscaldare la griglia elettrica per circa -3-5 minuti. Una volta raggiunta la temperatura richiesta, la spia si spegne.

FASE 5: collocare gli ingredienti sulla piastra di cottura. Cuocere per circa 3-8 minuti, a seconda del tipo di ingredienti e della temperatura impostata.

FASE 6: al termine della cottura, rimuovere delicatamente gli alimenti con una spatola di legno o di plastica resistente al calore. Gli alimenti cotti possono essere posizionati nel vassoio di conservazione degli alimenti per mantenerli al caldo. Estrarre con cautela il vassoio per la conservazione degli alimenti e aggiungere gli alimenti prima di farlo scivolare sotto l'unità principale della griglia elettrica.

FASE 7: ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione "0", quindi spegnere la griglia e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Far raffreddare la griglia elettrica prima di pulirla.

Nota: quando si utilizza l'apparecchio, il vassoio per la conservazione degli alimenti deve essere inserito sotto la griglia o rimosso completamente.

Si consiglia di non conservare gli alimenti nel vassoio per lunghi periodi di tempo mentre la griglia elettrica è in uso.

Prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre la piastra di cottura. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulla piastra di cottura, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo si contribuisce a

prolungare la durata del rivestimento antiaderente. Durante l'uso, la spia si accende e si spegne a indicare che la griglia sta mantenendo la temperatura impostata.

Attenzione: la piastra di cottura si surriscalda molto durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Fare attenzione nel posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura, poiché gli schizzi prodotti dagli ingredienti grassi, unti o umidi possono causare lesioni personali.

Tabella delle temperature

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

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.

Specifiche

Codice prodotto: EK4412VDEEU7

Ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 2000 W

Ricette

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



Ricette

Gamberoni croccanti

Ingredienti

12 gamberoni

Marinata al peperoncino:

2 peperoncini freschi

1 spicchio d'aglio

4 cucchiaini di salsa di soia

2 cucchiaini di amido di patate

2 cucchiaini di burro

1 cucchiaino di mirin

1 cucchiaino di sake

1 cucchiaino di zucchero semolato

Procedimento

Rimuovere le teste e i gusci dei gamberoni, quindi estrarre il filo intestinale con uno spiedino, se i gamberoni non sono già preparati per la cottura.

Per la marinata al peperoncino:

Unire tutti gli ingredienti in una pentola e mescolare bene.

Scaldare la marinata al peperoncino e lasciarla raffreddare. Aggiungere i gamberoni e marinare per circa 30 minuti.

Togliere i gamberoni dalla marinata e asciugare con della carta assorbente. Tenere la marinata al caldo nella pentola.

Rivestire ogni gamberone con la fecola di patate su un piatto.

Preriscaldare la griglia elettrica.

Posizionare i gamberoni sulla piastra di cottura leggermente oliata e cuocere per circa

1 minuto per lato, premendo ciascun gamberone con una spatola resistente al calore.

Immergere i gamberoni nel composto al peperoncino caldo e cuocere su entrambi i lati ancora una volta.

Togliere dalla griglia elettrica e disporre sui piatti da portata.

Cospargere con i semi di sesamo, se lo si desidera.

Salmone alla griglia con rosmarino

Ingredienti

4 filetti di salmone di medie dimensioni

2 spicchi d'aglio, tritati

2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato,

2 cucchiaini di succo di limone fresco

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

¼ di cucchiaino di sale

un pizzico di pepe nero

Procedimento

Unire l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale, il pepe, l'aglio e il rosmarino in un recipiente.

Spennellare il composto sul salmone e lasciare marinare il più a lungo possibile.

Preriscaldare la griglia elettrica.

Posizionare il salmone marinato sulla piastra di cottura leggermente oliata e cuocere per circa 6-7 minuti per lato, girando una sola volta.

Togliere dalla griglia elettrica e disporre sui piatti da portata.

Condire con succo di limone fresco.

Nota: il salmone continuerà a cucinare anche dopo essere stato rimosso dalla griglia.

Pollo alla griglia con mozzarella

Ingredienti

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

Procedimento

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

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

Preriscaldare la griglia elettrica.

Mettere i petti di pollo sulla piastra di cottura leggermente oliata e cuocere per circa 20 minuti 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.

Pollo Tikka

Ingredienti

2 petti di pollo di medie dimensioni, tagliati a dadini

Marinata Tikka:

150 ml di yogurt greco	1 ½ cucchiai di succo di limone
2,5 cm di zenzero fresco, sbucciato e tritato	1 ½ cucchiai di burro
1 uovo, sbattuto	1 cucchiaino di garam masala
1 spicchio d'aglio, tritato	1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di farina	¼-½ cucchiaino di peperoncino in polvere

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti della marinata Tikka in un recipiente grande e mescolare bene.

Bucare i pezzetti di pollo con una forchetta, quindi aggiungerli al composto e lasciarli marinare in frigorifero per circa 2-3 ore. Riportare i pezzetti di pollo marinati a temperatura ambiente prima di cuocerli.

Preriscaldare la griglia elettrica.

Infilare i dadini di pollo marinati negli spiedini, distanziandoli in modo che non si tocchino.

Posizionare gli spiedini di pollo sulla piastra di cottura leggermente oliata e cuocere per circa 6-8 minuti, girando a metà cottura.

Insaporire il pollo con il burro e cuocere per un altro minuto o finché i bordi non diventano leggermente abbrustoliti e la carne non è completamente cotta.



Bistecca Teriyaki

Ingredienti

800 g di controfiletto, tagliato a fette
olio vegetale per la cottura

Salsa Teriyaki:

2 peperoncini, tritati	2 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di salsa di soia	2 cucchiaini di acqua
4 cucchiaini di mirin (o sake dolce o vino di riso)	2 cucchiaini di farina di mais

Procedimento

Unire la salsa di soia, l'acqua e lo zucchero semolato in una pentola e cuocere finché lo zucchero non si scioglie.

Aggiungere il mirin e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.

Preriscaldare la griglia elettrica.

Posizionare il controfiletto sulla piastra di cottura leggermente oliata e cuocere per circa 2 minuti per lato, in modo da preservare gli aromi.

Spennellare la salsa Teriyaki su entrambi i lati della carne e cuocere fino a raggiungere il livello di doratura desiderato.

Cospargere con della salsa Teriyaki i peperoncini e cuocere finché non diventano morbidi.

Rimuovere il controfiletto dalla griglia e tagliarlo in pezzi di piccole dimensioni.

Disporlo sui piatti da portata con il peperoncino e la salsa Teriyaki. Servire con insalata.

Nota: la salsa Teriyaki può essere utilizzata immediatamente o conservata in frigorifero per massimo un mese.

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

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®

Prodotto da :

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

MADE IN CHINA



CD280920MD000000/V1