

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Plancha sana

Con un elegante diseño que
encaja en cualquier cocina



Conserve estas instrucciones como referencia futura.

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.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

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 alejado de otros que emitan calor.

No lo sumerja en agua u otros líquidos.

No lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.

No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No toque ninguna de las partes del aparato que puedan calentarse ni sus componentes calefactores, ya que podrían causarle lesiones.

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 está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



Precaución: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.

No utilice este producto para cocinar ni descongelar alimentos congelados.

Tenga cuidado de no verter agua en la resistencia.

Advertencia: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha sana o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

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

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

PASO 4: Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a las placas con revestimiento antiadherente y, a continuación, límpielas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

Nota: La plancha sana debe limpiarse después de cada uso.

Advertencia: La bandeja de goteo recogerá el aceite y la grasa. Puede estar caliente después de su uso. Deje que la bandeja de goteo se enfríe por completo antes de retirarla para limpiarla.

Descripción de las piezas



- | | |
|---|---|
| 1. Plancha sana Cosmos | 6. Indicador de encendido rojo |
| 2. Carcasa superior | 7. Indicador verde para empezar a usar el aparato |
| 3. Carcasa inferior | 8. Bandeja de goteo |
| 4. Placas con revestimiento antiadherente | 9. Canal de aceite |
| 5. Asa | 10. Bisagra movable |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de conectarla a la corriente eléctrica, limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 2: 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 y de la máquina para hacer paninis

PASO 1: Prepare los ingredientes que va hacer a la parrilla. Alinee la bandeja de goteo bajo el canal de aceite y póngala en su sitio. La bandeja de goteo debe encajar fácilmente, justo bajo el canal de aceite.

PASO 2: Conecte la plancha sana a la corriente eléctrica y enciéndala. La luz indicadora de encendido roja se iluminará para señalar que la plancha sana se ha encendido y que se está calentando.

PASO 3: Precaliente la plancha sana durante unos 3 minutos. El indicador verde se iluminará cuando la gofrera haya alcanzado la temperatura adecuada.

PASO 4: Coloque los ingredientes que ha preparado en la placa con revestimiento antiadherente inferior y cierre la tapa.

PASO 5: En función del tipo de ingredientes, cocínelos durante unos 3-8 minutos.

PASO 6: Al acabar de cocinar, abra la tapa con cuidado y retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor.

PASO 7: Apague y desconecte la plancha sana de la corriente eléctrica. Deje la tapa abierta para que se enfríe.

PASO 8: Retire con cuidado la bandeja de goteo de la unidad principal de la plancha sana y deseche el contenido.

Nota: Precaliente siempre las placas con revestimiento antiadherente antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a las placas con revestimiento antiadherente y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante el uso, el indicador verde para empezar a usar la plancha sana se encenderá y se apagará para señalar que el aparato mantiene la temperatura.

Precaución: Las placas con revestimiento antiadherente alcanzan altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.

Advertencia: Tenga cuidado durante el cocinado, ya que la plancha sana expulsará vapor.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha sana esté fría, limpia y seca.

No guarde nunca la plancha sana aún húmeda.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha sana; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4366

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 1000 W

Recetas

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



Brochetas de gambas al romero con ensalada de rúcula y judías blancas

Para esta receta se necesitan brochetas.

Ingredientes

680 g de gambas grandes,
peladas y limpias, pero con
las colas
Pinchos de brocheta

Para el marinado

3 dientes de ajo machacados
3 cucharadas de aceite de oliva
virgen extra
3 cucharadas de zumo de limón
2 cucharaditas de romero
fresco bien picado
Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada

425 g de judías blancas,
enjuagadas y escurridas
142 g de rúcula
1 diente de ajo picado
½ cebolla roja pequeña cortada
en rodajas finas
2 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharadita de aceite de oliva
virgen extra

Elaboración

En un bol grande o recipiente sellado, mezcle el aceite de oliva, el zumo de limón, los dientes de ajo machacados y el romero. Salpimente al gusto.

Añada las gambas a la mezcla y cúbralo todo bien con el marinado. Cierre el recipiente con film transparente o póngale la tapa y déjelo refrigerar durante aproximadamente 15 minutos.

Gire el control de la temperatura hasta la posición de calor 3 y precaliente la plancha sana cuando las gambas estén marinadas.

Coloque las gambas en los pinchos de las brochetas.

Coloque las brochetas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 3 minutos, hasta que vea que las gambas están rosadas.

Mientras se cocinan las gambas, prepare la ensalada mezclando el ajo picado, el azúcar, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Añada la rúcula, las judías blancas y la cebolla. Mézclelo todo bien.

Coloque la ensalada en un lado de una bandeja grande y las brochetas de gambas en el otro. Listo para servir.

Pescado al estilo Tikka

Ingredientes

2 doradas o pargos rojos enteros
de 900 g o 6 filetes de atún
o un pescado similar
4 dientes de ajo, rallados
o machacados
6 cucharadas de yogur natural

2 cucharadas de jengibre
fresco, rallado muy fino
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharaditas de semillas
de comino

2 cucharaditas de cúrcuma
2 cucharaditas de guindillas
suaves en polvo
Sal al gusto

Elaboración

Si utiliza el pescado entero, marque la piel de cada lado para reconocerlo.

Mezcle el jengibre y el ajo, sazone con sal y extienda la mezcla por todo el pescado.

Mezcle el yogur con el aceite, las especias y el condimento. Cubra todo el pescado con la mezcla y déjelo refrigerar hasta que esté listo para cocinar.

Gire el control de la temperatura hasta la posición de calor 4 y precaliente la plancha sana antes de cocinar.

Coloque el pescado en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 4–5 minutos hasta que esté listo (los tiempos se reducirán a unos 3–4 minutos si está preparando atún o un pescado similar).

Sírvalo con una ensalada fresca y crujiente.

Pollo a la parrilla con mozzarella

Ingredientes

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

Elaboración

Gire el control de la temperatura hasta la posición de calor 3 y precaliente la plancha sana. 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. Coloque las pechugas de pollo en la placa de la plancha con un poco de aceite y cocínelas durante unos 9 minutos por cada lado o hasta que los jugos se aclaren y el pollo no esté rosado.

Retírelo de la plancha sana y sívalo en platos.

Adórnelos con albahaca.

Quesadillas de pollo

Ingredientes

2 tortillas de harina	10 g de mantequilla derretida	1 cucharada de aceitunas negras
80 g de pollo cocinado, desmenuzado (o pavo, si lo prefiere)	4 cebolletas bien picadas	picadas muy finas
	1 chile rojo picado muy fino	Sal y pimienta
	2 cucharadas de queso cheddar rallado	

Elaboración

Cubra un lado de cada tortilla con un poco de mantequilla derretida.

Gire el control de la temperatura hasta la posición de calor 4 y precaliente la plancha sana.

En un recipiente, coloque todos los demás ingredientes y mézclelos bien.

Salpimente y divida la mezcla por igual entre las 2 tortillas.

Doble cada tortilla por la mitad y cúbrala ligeramente con la mantequilla restante.

Coloque las tortillas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante aproximadamente 6 minutos o hasta que el pollo esté caliente, el queso se haya derretido y las tortillas estén ligeramente doradas y crujientes.

Sívalas calientes, acompañadas de salsa o ensalada.



Hamburguesas de ternera caseras

Ingredientes

350 g de ternera recién picada
1 huevo

1 cucharadita de hierbas
mezcladas secas
(tomillo y orégano)

Sal y pimienta negra
recién molida

Elaboración

Gire el control de la temperatura hasta la posición de calor 3 y precaliente la plancha sana.

En un recipiente, mezcle la ternera y las hierbas, añada el huevo y sazone bien.

Divida la mezcla en 2 y empiece a dar forma a las hamburguesas.

Coloque las hamburguesas ya preparadas en la plancha sana, cierre la tapa y cocine durante unos 7-9 minutos, hasta que vea que están listas y doradas.

Sirva en pan de hamburguesa, acompañadas de una ensalada.

**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**.

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



*Para acceder a la garantía ampliada, vaya a www.saltercookshop.com y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.





SALTER®

Fabricado por:

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

Fabricado en China.

CD031220/MD000000/V1