

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Gril sain

Design élégant, parfait dans
toutes les cuisines



Veillez conserver ces instructions 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 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 à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

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

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

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 destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



Attention : surface chaude : ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

N'utilisez pas ce produit pour cuire ou décongeler des aliments surgelés.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

Avertissement : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Entretien et maintenance

ÉTAPE 1 : Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le grill sain de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il a complètement refroidi.

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

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

ÉTAPE 4 : Retirez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antiadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le grill sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

Remarque : Le grill sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avertissement : le plateau de récupération recueille l'huile et la graisse, qui peuvent rester chaudes après utilisation. Laissez-le refroidir complètement avant de retirer délicatement le plateau de récupération pour le nettoyer.

Description des pièces



1. Gril sain Cosmos
2. Coque supérieure
3. Coque inférieure
4. Plaques de cuisson à revêtement antiadhésif
5. Poignée
6. Voyant d'alimentation rouge
7. Voyant « Prêt » vert
8. Plateau de récupération
9. Récupérateur d'huile
10. Charnière flottante

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Avant de brancher le grill sain sur l'alimentation secteur, essuyez-le avec un chiffon doux et humide, puis séchez-le soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

Remarque : lors de la première utilisation du grill 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 grill sain.

Utilisation du grill sain et appareil à panini

ÉTAPE 1 : Préparez les ingrédients à cuire. Alignez le bac de récupération sous le récupérateur d'huile et faites-le glisser pour l'enclencher. Le bac de récupération doit s'enclencher facilement, directement sous le récupérateur d'huile.

ÉTAPE 2 : branchez le grill sain sur l'alimentation secteur et allumez-le. Le voyant d'alimentation rouge s'allume pour indiquer que le grill sain est allumé et qu'il chauffe.

ÉTAPE 3 : Préchauffez le grill sain pendant environ 3 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'allume une fois la température requise atteinte.

ÉTAPE 4 : Placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle.

ÉTAPE 5 : Faites cuire les aliments pendant environ 3 à 8 minutes, selon le type d'ingrédients.

ÉTAPE 6 : Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution, puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

ÉTAPE 7 : éteignez et débranchez le grill sain de l'alimentation secteur. Laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

ÉTAPE 8 : Retirez avec précaution le bac de récupération du grill sain et jetez son contenu.

Remarque : veillez à toujours préchauffer les plaques de cuisson antiadhésives avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.

Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le grill sain se maintient à la température sélectionnée.

Attention : les plaques de cuisson à revêtement antiadhésif deviennent brûlantes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.

Avertissement : faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le grill sain peut émettre de la vapeur.

Stockage

Vérifiez que le grill sain est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

Ne rangez jamais le grill sain lorsque celui-ci est humide.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du grill sain ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK4366

Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 1 000 W

Recettes

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



Brochettes de crevettes au romarin avec salade de roquette et haricots blancs

Brochettes requises pour cette recette.

Ingrédients

680 g de grosses crevettes, décortiquées et nettoyées, avec la queue
Brochettes

Pour la marinade

3 gousses d'ail, écrasées
3 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
3 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à café de romarin frais, finement ciselé
Sel et poivre, selon votre goût

Pour la salade

425 g de haricots cannellini, rincés et égouttés
142 g de jeunes pousses de roquette
1 gousse d'ail, émincée
½ petit oignon rouge, finement émincé
2 cuillères à café de jus de citron
1 cuillère à café d'huile d'olive vierge extra
Une pincée de sucre
Sel et poivre, selon votre goût

Préparation

Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail écrasées et le romarin dans un grand bol ou un récipient refermable ; assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Ajoutez les crevettes au mélange et enrobez-les bien de marinade. Refermez le bol avec un film plastique ou le couvercle du récipient, et placez au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Tournez le bouton de contrôle de la température sur 3 et préchauffez le gril sain une fois les crevettes marinées. Enfilez les crevettes sur les brochettes. Placez les brochettes garnies sur le gril sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient roses. Pendant la cuisson des crevettes, faites la salade en mélangeant l'ail haché, le sucre, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans un grand saladier. Ajoutez la roquette, les haricots cannellini et l'oignon ; remuez pour mélanger. Servez la salade sur le côté d'une grande assiette et disposez les brochettes de crevettes à côté.

Poisson façon Tikka

Ingrédients

2 900 g de dorade entière, de vivaneau rouge ou 6 steaks de poisson, thon ou équivalent	6 cuillères à soupe de yaourt nature	2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail, finement râpées ou écrasées	2 cuillères à soupe de gingembre frais finement râpé	3 cuillères à café de graines de cumin
		2 cuillères à café de curcuma
		2 cuillères à café de poudre de

Préparation

Si vous utilisez un poisson entier, entaillez la peau de chaque côté. Mélangez le gingembre et l'ail, assaisonnez avec du sel, puis frottez sur tout le poisson. Mélangez le yaourt avec l'huile, les épices et l'assaisonnement. Enduisez de mélange l'intérieur et l'extérieur du poisson, puis placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire. Tournez le bouton de contrôle de la température sur 4 et préchauffez le gril sain avant la cuisson. Placez le poisson sur le gril sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4-5 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (les temps de cuisson seront réduits à environ 3-4 minutes pour le thon ou poisson équivalent). Servez avec une salade fraîche et croustillante.

Poulet grillé à la mozzarella

Ingrédients

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

Préparation

Tournez le bouton de contrôle de la température sur 3 et préchauffez le gril sain.

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.

Placez les blancs de poulet sur la plaque de cuisson légèrement huilée et faites cuire environ 9 minutes de chaque côté 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.

Quesadillas au poulet

Ingrédients

2 tortillas de farine	1 petit piment rouge finement haché	1 cuillère à soupe d'olives noires dénoyautées, finement hachées
80 g de poulet cuit émincé (ou de dinde si vous préférez)	2 cuillères à soupe de cheddar râpé	Sel et poivre
10 g de beurre fondu		
4 oignons verts émincés		

Préparation

Enduisez un côté de chaque tortilla d'un peu de beurre fondu.

Tournez le bouton de contrôle de la température sur 4 et préchauffez le gril sain.

Placez tous les autres ingrédients dans un bol et mélangez bien.

Assaisonnez avec du sel et du poivre et répartissez le mélange de façon égale entre les 2 tortillas.

Pliez chaque tortilla en deux et badigeonnez légèrement avec le beurre restant.

Placez les tortillas sur le gril sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit chaud, que le fromage soit fondu et que les tortillas soient légèrement dorées et croustillantes.

Servez chaud avec de la sauce ou de la salade.



Hamburgers au bœuf maison

Ingrédients

350 g de bœuf
fraîchement haché
1 œuf

1 cuillère à café de mélange
d'herbes séchées
(thym et origan)

Sel et poivre noir
fraîchement moulu

Préparation

Tournez le bouton de contrôle de la température sur 3 et préchauffez le grill sain.

Mélangez le bœuf et les herbes dans un saladier, ajoutez l'œuf et assaisonnez bien.

Divisez en 2 portions et formez des steaks hachés.

Placez les steaks hachés sur le grill sain, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et colorés.

Servez dans des petits pains à hamburgers avec une salade verte.

**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**.

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.



*Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur <https://garantie.upgs.com/salter/> et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

3
YEAR
GUARANTEE*





SALTER®

Fabriqué par:

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

Fabriqué en Chine.

CD031220/MD000000/V1