

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Griglia elettrica

Design elegante che si adatta a
tutte le cucine



Conservare il manuale di istruzioni 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 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 lontano da altre apparecchiature che producono calore.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Non toccare le parti dell'apparecchio che potrebbero surriscaldarsi o i componenti che generano calore per evitare possibili lesioni.

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 destinato esclusivamente all'uso

domestico, non a scopi commerciali.



Attenzione: superficie calda. Non toccare la superficie calda o i componenti dell'apparecchio che generano calore.

Non utilizzare questo prodotto per cuocere o scongelare alimenti surgelati.

Non versare acqua sull'elemento riscaldante.

Avvertenza: tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

Cura e manutenzione

FASE 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia elettrica dalla rete elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

FASE 2: pulire la griglia elettrica con un panno morbido e umido e asciugarla accuratamente.

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

FASE 4: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulle piastre di cottura con rivestimento antiaderente, quindi pulirle con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

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

Nota: la griglia elettrica deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Avvertenza: nella vaschetta di raccolta si accumulano gli oli e i grassi di cottura, pertanto potrebbe essere ancora calda dopo l'uso. Lasciare raffreddare completamente, quindi rimuovere con cautela la vaschetta di raccolta per pulirla.

Descrizione dei componenti



- | | | | |
|----|--|-----|--|
| 1. | Griglia elettrica Cosmos | 6. | Spia di alimentazione rossa |
| 2. | Alloggiamento superiore | 7. | Spia verde di apparecchio pronto all'uso |
| 3. | Alloggiamento inferiore | 8. | Vaschetta di raccolta |
| 4. | Piastre di cottura con rivestimento antiaderente | 9. | Canale dell'olio |
| 5. | Manico | 10. | Cerniera flottante |

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

FASE 1: prima di collegare la griglia elettrica alla rete elettrica, pulirne l'alloggiamento con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente.

FASE 2: 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 e piastra per panini

FASE 1: preparare gli ingredienti da grigliare. Allineare la vaschetta di raccolta sotto il canale dell'olio e farla scorrere in posizione. La vaschetta deve essere posizionata direttamente sotto il canale dell'olio.

FASE 2: collegare la griglia all'alimentazione elettrica e accenderla. La spia di alimentazione rossa si accende per indicare che la griglia elettrica è stata accesa e si sta riscaldando.

FASE 3: preriscaldare la griglia elettrica per circa 3 minuti. La spia verde che indica che l'apparecchio è pronto per l'uso si accende quando viene raggiunta la temperatura richiesta.

FASE 4: disporre gli ingredienti preparati sulla piastra di cottura inferiore con rivestimento antiaderente e chiudere il coperchio.

FASE 5: cuocere gli alimenti per circa 3-8 minuti, in base al tipo di ingredienti.

FASE 6: quando la cottura è stata completata, aprire con cura il coperchio e rimuovere il cibo con una spatola in plastica o in legno resistente al calore.

FASE 7: spegnere e scollegare la griglia dall'alimentazione elettrica, con il coperchio aperto per lasciarla raffreddare.

FASE 8: estrarre con cautela la vaschetta di raccolta dall'unità principale della griglia e smaltire il contenuto.

Nota: prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulle piastre, spargendolo con un panno di carta. In questo modo si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente.

Durante l'uso, la spia verde che indica che l'apparecchio è pronto all'uso si accende e si spegne per segnalare che la griglia elettrica sta mantenendo una temperatura costante.

Attenzione: le piastre di cottura con rivestimento antiaderente si surriscaldano durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.

Avvertenza: prestare attenzione durante la cottura; la griglia emetterà del vapore.

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia elettrica sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Non riporre mai la griglia elettrica se è bagnata.

Avvolgere il cavo attorno alla griglia senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4366

Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1000 W

Ricette

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



Spiedini di gamberi al rosmarino con insalata di rucola e fagioli bianchi

Per questa ricetta sono necessari gli spiedini.

Ingredienti

680 g di gamberi grandi, sgusciati e puliti con le code sugli spiedini

Per la marinata

3 spicchi d'aglio, schiacciati
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
3 cucchiaini di succo di limone
2 cucchiaini di rosmarino fresco, tritato finemente
Sale e pepe a piacere

Per l'insalata

425 g di fagioli cannellini, sciacquati e scolati
142 g di rucola
1 spicchio d'aglio, tritato
½ cipolla rossa piccola, a fette sottili
2 cucchiaini di succo di limone
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
Un pizzico di zucchero
Sale e pepe, a piacere

Procedimento

Mettere l'olio d'oliva, il succo di limone, gli spicchi d'aglio schiacciati e il rosmarino in una ciotola grande o in un recipiente con coperchio; condire a piacere con sale e pepe.

Aggiungere i gamberetti alla miscela e ricoprire accuratamente con la marinata. Sigillare la ciotola con una pellicola o chiudere il coperchio del contenitore, quindi mettere in frigo per circa 15 minuti.

Una volta marinati i gamberetti, ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di riscaldamento 3 e preriscaldate la griglia elettrica.

Infilare i gamberi sugli spiedini.

Posizionare gli spiedini con i gamberi sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 3 minuti, finché i gamberi non saranno diventati rosa.

Durante la cottura dei gamberi, preparare l'insalata mescolando l'aglio tritato, lo zucchero, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe in una grande ciotola. Aggiungere la rucola, i fagioli cannellini e la cipolla; mescolare.

Servire l'insalata disponendola su un lato di un grande piatto e disporvi accanto gli spiedini di gamberi, quindi portare in tavola.

Pesce tikka

Ingredienti

2 orate intere da 900 g, lutiano rosso oppure 6 tranci di pesce, ad esempio tonno o pesci simili
4 spicchi d'aglio, finemente grattugiati o schiacciati

6 cucchiaini di yogurt bianco
2 cucchiaini di zenzero fresco finemente grattugiato
2 cucchiaini di olio d'oliva
3 cucchiaini di semi di cumino
2 cucchiaini di curcuma

2 cucchiaini di polvere di peperoncino dolce
Sale, a piacere

Procedimento

Se si utilizza un pesce intero, praticare dei tagli sulla pelle, su ciascun lato.

Unire lo zenzero e l'aglio, insaporire con il sale e strofinare il pesce con il condimento.

Mescolare lo yogurt con l'olio, le spezie e il condimento. Cospargere il pesce con la miscela ottenuta all'interno e all'esterno, quindi lasciare in frigo fino al momento della cottura.

Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di riscaldamento 4 e preriscaldate la griglia elettrica prima di iniziare la cottura.

Posizionare il pesce sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 4–5 minuti, finché il pesce non sarà cotto (per il tonno o pesci simili i tempi di cottura si riducono a circa 3–4 minuti).

Servire con un'insalata fresca e croccante.

Pollo alla griglia con mozzarella

Ingredienti

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

Procedimento

Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di riscaldamento 3 e preriscaldate la griglia elettrica.

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

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

Mettere i petti di pollo sulla piastra della griglia leggermente oliata e cuocere per circa 9 minuti per lato o finché non colano i succhi della carne e il pollo non è più rosa.

Togliere dalla griglia elettrica e disporre sui piatti da portata.

Guarnire con del basilico.

Quesadillas di pollo

Ingredienti

2 tortillas di farina	4 cipollotti finemente tritati	1 cucchiaino di olive nere
80 g di pollo cotto, sfilacciato	1 peperoncino piccante rosso	snocciolate,
(se si preferisce si può utilizzare	finemente tritato	finemente tritate
il tacchino)	2 cucchiaini di formaggio	Sale e pepe
10 g di burro fuso	cheddar grattugiato	

Procedimento

Spalmare un lato di ogni tortilla con un po' di burro fuso.

Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di riscaldamento 4 e preriscaldate la griglia elettrica.

Mettere tutti gli altri ingredienti in una ciotola e mescolare bene.

Insaporire a piacere con sale e pepe e dividere il composto in parti uguali sulle 2 tortillas.

Piegare a metà ogni tortilla e spennellare leggermente con il burro rimanente.

Mettere le tortillas sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 6 minuti o finché il pollo sarà caldo, il formaggio fuso e le tortillas saranno leggermente dorate e croccanti.

Servire calde accompagnandole con salsa o insalata.



Hamburger di manzo fatti in casa

Ingredienti

350 g di manzo macinato fresco
1 uovo

1 cucchiaino di erbe miste
(timo e origano)

Sale e pepe nero
appena macinato

Procedimento

Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione di riscaldamento 3 e preriscaldate la griglia elettrica.

Mettere in una ciotola il manzo con le erbe, aggiungere l'uovo e lasciare insaporire bene.

Dividere in 2 porzioni e formare gli hamburger.

Posizionare gli hamburger sulla griglia elettrica, chiudere il coperchio e cuocere per circa 7-9 minuti o finché non saranno ben cotti e dorati.

Servire nei panini per hamburger con insalata verde.

**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.

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.



* Per usufruire della garanzia estesa, andare a <https://guarantee.upgs.com/salter/> e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.





SALTER®

Realizzato da:

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

Prodotto in Cina.

CD031220/MD000000/V1