

# SALTER®

SINCE 1760

## Gesundheitsgrill für Familien

Grillen und Warmhalten von Speisen bis zum Servieren

WARMHALTEN,  
LEN UND  
SERVIEREN  
VON SPEISEN  
AM TISCH



Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

## **Sicherheitshinweise**

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden und reinigen, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen es nicht zum Spielen verwenden.

Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder fallen gelassen oder beschädigt wurden, dürfen Reparaturen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.

Halten Sie das Netzkabel von Kindern fern.

Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.

Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.

Entfernen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, indem Sie das Kabel abziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden

Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.

Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.

In bestimmten Ländern wird dieses Gerät mit einem polarisierten Stecker geliefert (ein Kontaktstift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur mit der korrekten Ausrichtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Falls er auch dann nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie keinesfalls, Änderungen am Stecker vorzunehmen.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.

Die Außenfläche des Geräts kann

während des Betriebs heiß werden.



**Vorsicht:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie nicht den heißen Bereich oder die Heizkomponenten des Geräts.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

**Warnung:** Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

## Pflege und Wartung

Trennen Sie den Gesundheitsgrill vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

**SCHRITT 1:** Wischen Sie das untere Grillgehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Zubehöerteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

**SCHRITT 3:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Garplatte geben. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.

Tauchen Sie den Gesundheitsgrill oder das Stromkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

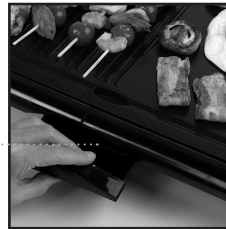
Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer, um den Gesundheitsgrill oder das Zubehör zu reinigen, da dies zu Schäden führen kann.

**Hinweis:** Der Gesundheitsgrill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

**Warnung:** In der Abtropfschale und Lebensmittelaufbewahrungsschale werden Öl und Fett

aufgefangen, die nach dem Gebrauch des Geräts möglicherweise noch heiß sind. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie die Schalen zur Reinigung vorsichtig entfernen.

### Teilebeschreibung



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Haupteinheit des Gesundheitsgrills für Familien | 5. Unteres Grillgehäuse            |
| 2. Kontrolllampe                                   | 6. Abtropfschale                   |
| 3. Temperaturregler                                | 7. Lebensmittelaufbewahrungsschale |
| 4. Garplatte                                       | 8. Cool-Touch-Griff(e)             |

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

**SCHRITT 1:** Überprüfen Sie, ob der Gesundheitsgrill ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

**SCHRITT 2:** Wischen Sie das untere Grillgehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

**SCHRITT 3:** Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Seifenwasser. Spülen Sie diese anschließend gründlich ab und trocknen Sie sie.

**Hinweis:** Wenn Sie den Gesundheitsgrill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Gesundheitsgrills.

### Verwendung des Gesundheitsgrills

**SCHRITT 1:** Stellen Sie den Gesundheitsgrill in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche. Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

**SCHRITT 2:** Schließen Sie den Gesundheitsgrill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf '0' steht.

**SCHRITT 3:** Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn drehen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt dadurch an, dass sich der Gesundheitsgrill erhitzt.

**SCHRITT 4:** Heizen Sie den Gesundheitsgrill ca. 3–5 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

**SCHRITT 5:** Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die Garplatten. Je nach Art der Zutaten und der verwendeten Temperatur ca. 3 bis 8 Minuten lang garen.

**SCHRITT 6:** Entfernen Sie die Essensreste nach dem Grillen vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz. Gegarte Speisen können auf das Tablett gelegt werden, um sie warmzuhalten. Ziehen Sie das Tablett heraus und geben Sie die Speisen darauf, bevor Sie es wieder unter den Gesundheitsgrillschieben.

**SCHRITT 7:** Drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in die Stellung „0“. Schalten Sie dann den Gesundheitsgrill aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Gesundheitsgrill vor der Reinigung abkühlen.

**Hinweis:** Schieben Sie die Lebensmittelaufbewahrungsschale bei der Verwendung des Gesundheitsgrills entweder

vollständig unter den Grill oder entnehmen Sie sie ganz. Es wird empfohlen, die Speisen nicht zu lange in der Schale zu lagern, während der Gesundheitsgrill verwendet wird. Heizen Sie die Grillplatte immer vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Garplatte auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert.

Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrolllampe ein und aus, um anzuzeigen, dass der Gesundheitsgrill die Temperatur hält.

**Vorsicht:** Die Heizplatte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel auf die Garplatten legen, da fettige, ölige oder nasse Zutaten spritzen könnten, was möglicherweise zu Verletzungen führt.

### Temperaturtabelle

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



## **Aufbewahrung**

Vergewissern Sie sich, dass der Gesundheitsgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Gesundheitsgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## **Technische Daten**

Produktcode: EK4412VDEEU7

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 2000 W





# Rezepte

\*Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.



## Rezepte

### Knusprige Riesengarnelen

#### Zutaten

12 Riesengarnelen

#### Chilimarinade:

2 frische Chilis  
1 Knoblauchzehe  
4 EL Sojasauce  
2 EL Kartoffelstärke

2 EL Butter  
1 EL Mirin  
1 EL Sake  
1 EL Streuzucker

#### Zubereitung

Entfernen Sie die Köpfe und Schalen der Riesengarnelen. Entdarmen Sie sie anschließend mit einem Spieß, falls dies noch nicht geschehen ist.

#### Für die Chilimarinade:

Geben Sie alle Zutaten in einen Kochtopf und verrühren Sie sie gut. Erhitzen Sie die Chilimarinade und lassen Sie sie dann abkühlen. Geben Sie die Riesengarnelen hinzu und lassen Sie sie ca. 30 Minuten lang in der Marinade. Nehmen Sie die Riesengarnelen aus der Chilimarinade und tupfen Sie sie mit einem Papiertuch ab. Halten Sie die Chilimarinade in einem Kochtopf warm. Bestreichen Sie jede Riesengarnele in einer Schale mit Kartoffelstärke.

Heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Legen Sie die Garnelen auf die leicht geölte Heizplatte und garen Sie sie ca. 1 Minute lang pro Seite, indem Sie jede Garnele mit einem hitzebeständigen Pfannenwender andrücken. Tauchen Sie die Riesengarnelen in die warme Chilimarinade und garen Sie sie erneut von beiden Seiten.

Nehmen Sie die Garnelen vom Gesundheitsgrill und richten Sie sie auf den Tellern an. Streuen Sie gegebenenfalls Sesamsamen darüber.

### Gegrillter Lachs mit Rosmarin

#### Zutaten

4 mittelgroße Lachsfilets  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 TL frische Rosmarinblätter, gehackt  
2 TL frischer Zitronensaft

2 TL extranatives Olivenöl  
¼ TL Salz  
Prise schwarzer Pfeffer

#### Zubereitung

Vermengen Sie Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin in einer Schüssel. Tragen Sie die Marinade auf den Lachs auf und lassen Sie sie so lange wie möglich einziehen. Heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Legen Sie die marinierten Lachsfilets auf die leicht geölte Heizplatte und garen Sie sie ca. 6 bis 7 Minuten pro Seite. Wenden Sie sie nur einmal.

Nehmen Sie die Hähnchenbruststücke vom Gesundheitsgrill und richten Sie sie auf Tellern an. Schmecken Sie das Gericht mit frischem Zitronensaft ab.

**Hinweis:** Der Lachs gart noch weiter, nachdem er vom Gesundheitsgrill genommen wurde.

## Grillhuhn mit Mozzarella

### Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen	¼ TL Salz
8 Scheiben Mozzarellakäse	¼ TL schwarzer Pfeffer
3 EL Olivenöl	4 Tomaten, in Scheiben geschnitten
2 TL frischer Rosmarin, gehackt	Basilikum zum Garnieren
½ TL Knoblauchpulver	

### Zubereitung

Schneiden Sie die Hähnchenbrustfilets horizontal auf und formen Sie so Taschen. Füllen Sie diese dann mit den Tomatenscheiben und dem Mozzarella-Käse.

Bestreichen Sie die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl und reiben Sie sie mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauchpulver ein.

Heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Legen Sie das Hähnchenbrustfilet auf die leicht geölte Heizplatte und garen Sie es ca. 20 Minuten oder bis der Saft klar ist und das Hähnchen nicht mehr rosa ist.

Nehmen Sie die Hähnchenbruststücke vom Gesundheitsgrill und richten Sie sie auf Tellern an. Garnieren Sie das Gericht mit Basilikum.

## Hähnchen Tikka

### Zutaten

2 mittelgroße Hähnchenbrustfilets, gewürfelt

### Tikka-Marinade:

150 ml griechischer Joghurt	1 ½ EL Zitronensaft
2,5 cm frischer Ingwer, geschält und gehackt	1 ½ EL Butter
1 Ei, geschlagen	1 TL Garam masala
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	1 TL Salz
2 EL Kichererbsenmehl	¼–½ TL rotes Chilipulver

### Zubereitung

Geben Sie alle Zutaten der Tikka-Marinade in eine große Schüssel und vermengen Sie sie.

Stechen Sie die Hähnchenstücke mit einer Gabel ein, geben Sie sie anschließend zu der Mischung und lassen Sie die Marinade ca. 2 bis 3 Stunden lang im Kühlschrank einziehen. Die marinierten Hähnchenstücke sollten vor dem Garen auf Raumtemperatur gebracht werden.

Heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Stecken Sie die marinierten Hähnchenstücke mit etwas Abstand auf die Spieße, sodass sie sich nicht berühren.

Legen Sie die Hühnerspieße auf die leicht geölte Heizplatte und lassen Sie sie ca. 6 bis 8 Minuten lang garen. Wenden Sie sie nach der Hälfte der Garzeit.

Bestreichen Sie die Hähnchenspieße mit Butter und lassen Sie sie eine weitere Minute lang garen oder bis sie außen leicht angeschmort und vollständig durchgegart sind.





## Teriyaki-Steak

### Zutaten

800 g Lendensteak, zugeschnitten  
Pflanzenöl zum Kochen

### Teriyaki-Sauce:

2 Chilischoten, gewürfelt	2 EL Streuzucker
4 EL Sojasauce	2 EL Wasser
4 EL Mirin (oder süßer Sake oder Reiswein)	2 TL Maismehl

### Zubereitung

Geben Sie die Sojasauce, das Wasser und den Puderzucker in einen Topf und kochen Sie das Gemisch, bis sich der Zucker auflöst.

Fügen Sie das Mirin hinzu und lassen Sie das Ganze ca. 10 Minuten lang garen.

Heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Legen Sie die Steaks auf die leicht geölte Heizplatte und lassen Sie sie ca. 2 Minuten lang pro Seite garen, damit der Geschmack eingeschlossen wird.

Bestreichen Sie die Steaks von beiden Seiten mit der Teriyaki-Sauce und grillen Sie sie so lange, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

Geben Sie etwas Teriyaki-Sauce über die Chilischoten und kochen Sie sie so lange, bis sie weich sind.

Nehmen Sie die Steaks vom Gesundheitsgrill und schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke.

Richten Sie sie zusammen mit den Chilischoten und der Teriyaki-Sauce auf den Tellern an.

Dazu eignet sich wunderbar Salat.

**Hinweis:** Die Teriyaki-Sauce kann auch bis zu einem Monat lang im Kühlschrank aufbewahrt werden.

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

Wenn Sie dieses Produkt in einem nicht akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **[www.saltercookshop.com](http://www.saltercookshop.com)** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich der Geschäftsbedingungen).

## **Garantie**

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Salter über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt, und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Das durchgestrichene Mülltonnensymbol auf diesem Bauteil zeigt an, dass dieses Gerät umweltgerecht entsorgt werden muss, wenn es nicht mehr verwendet wird oder abgenutzt ist. Wenden Sie sich an Ihre lokale Behörde, um zu erfahren, wo Sie das Produkt umweltgerecht entsorgen können.



# SALTER®

Hergestellt von:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln, Germany.  
MADE IN CHINA

