

SALTER®

SINCE 1760

Gezondheidsgrill voor het hele gezin

Bak en grill eten en houd het warm tot het klaar is
om te serveren

BAK,
GRILL EN
SERVEER ETEN
AAN TAFEL



Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige raadpleging.

Veiligheidsinstructies

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd. Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale elektriciteitsnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken en schoonmaken, of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Dit apparaat is geen speelgoed en kinderen mogen het niet gebruiken om mee te spelen.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken. Houd het netsnoer uit de buurt van kinderen. Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden. Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te

trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat. Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of monteert.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (de ene pin is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te verminderen, kan deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact worden gestoken.

Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draait u de stekker om. Als de stekker nog steeds niet past, neemt u contact op met een gekwalificeerde elektricien. Probeer de stekker op geen enkele manier aan te passen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.



Let op: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

Waarschuwing: Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de onderste behuizing van de grill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en droog ze grondig af.

STAP 3: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaat door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de plaat vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn.

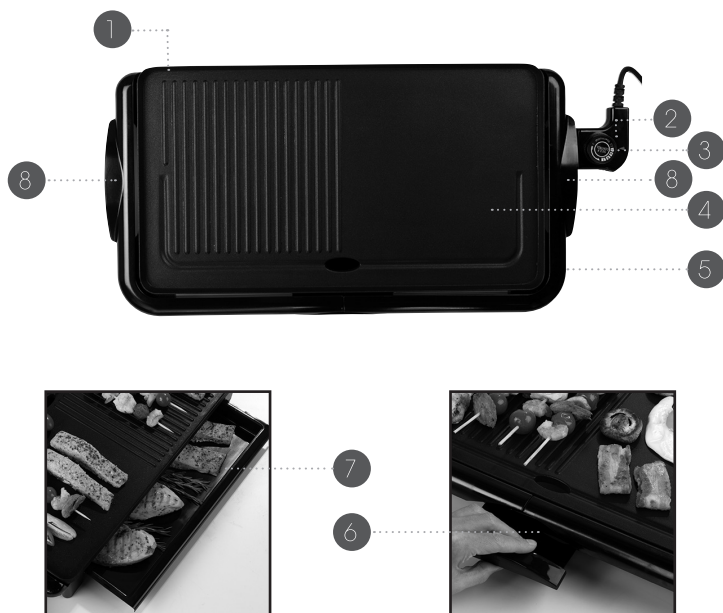
Dompel de gezondheidsgrill of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de gezondheidsgrill of accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

Opmerking: De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Waarschuwing: De lekbak en voedselbewaarbak vangen olie en vet op. Deze stoffen kunnen na gebruik nog heet zijn. Laat ze volledig afkoelen voordat u de bakken voorzichtig verwijdert om deze schoon te maken.

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Hoofdunit van de gezondheidsgrill voor het hele gezin | 5. Onderste grillbehuizing |
| 2. Indicatielampje | 6. Lekbak |
| 3. Temperatuurknop | 7. Voedselbewaarbak |
| 4. Bakplaat | 8. Cool-touch-handgreep/-handgrepen |

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Controleer of de gezondheidsgrill uitgeschakeld is en of de stekker uit het stopcontact is gehaald.

STAP 2: Veeg de onderste behuizing van de grill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

STAP 3: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en droog ze grondig af.

Opmerking: Wanneer u de gezondheidsgrijs voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de gezondheidsgrijs.

De gezondheidsgrijs gebruiken

STAP 1: Plaats de hoofdeunit van de gezondheidsgrijs op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker. Bereid de ingrediënten voor die u wilt bakken.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de gezondheidsgrijs in. Zorg dat temperatuurknop is ingesteld op '0'.

STAP 3: Selecteer de benodigde temperatuurinstelling door de temperatuurknop rechtsom te draaien. Het indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrijs aan het opwarmen is.

STAP 4: Verwarm de gezondheidsgrijs ongeveer 3–5 minuten voor. Het indicatielampje gaat uit zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 5: Plaats de voorbereide ingrediënten op de bakplaat. Bak het voedsel ongeveer 3–8 minuten, afhankelijk van het type ingrediënten en de gebruikte temperatuur.

STAP 6: Zodra het voedsel volledig gaar is, verwijdert u het met een hittebestendige plastic of houten spatel. U kunt gebakken etenswaren in de voedselbewaarbak opbergen om ze warm te houden. Trek de voedselbewaarbak voorzichtig uit het apparaat en plaats de etenswaren erin. Schuif de back vervolgens weer terug onder de hoofdeunit van de gezondheidsgrijs.

STAP 7: Draai de temperatuurknop linksom naar '0', schakel het stopcontact uit en haal de stekker van de gezondheidsgrijs uit het stopcontact. Laat de gezondheidsgrijs afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

Opmerking: Wanneer u de gezondheidsgrijs gebruikt, moet de voedselbewaarbak in zijn geheel onder de gezondheidsgrijs staan of in zijn geheel verwijderd zijn. Het wordt aanbevolen om etenswaren niet gedurende langere tijd in de voedselbewaarbak op te bergen terwijl de gezondheidsgrijs in gebruik is.

Verwarm de bakplaat vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaat en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor

een langere levensduur van de antiaanbaklaag. Tijdens het gebruik gaat het indicatielampje aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de gekozen temperatuur in stand houdt.

Let op: De bakplaat wordt tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Wees voorzichtig wanneer u voedsel op de bakplaat legt, omdat ingrediënten met vet, olie of vocht erin tot spatten kunnen leiden, wat letsel kan veroorzaken.

Temperatuurtabel

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

Opbergen

Controleer of de gezondheidsgrill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de gezondheidsgrill, maar losjes, om schade te voorkomen.

Specificaties

Productcode: EK4412VDEEU7

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 2000 W

Recepten

* De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen als illustratie.



Recepten

Knapperige koningsgarnalen

Ingrediënten

12 grote koningsgarnalen

Chilipepermarinade:

2 verse chilipepers

1 teentje knoflook

4 eetlepels sojasaus

2 eetlepels aardappelzetmeel

2 eetlepels boter

1 eetlepel mirin

1 eetlepel sake

1 eetlepel basterdsuiker

Bereiding

Verwijder de koppen van de koningsgarnalen, pel de koningsgarnalen en verwijder het darmkanaal met een cocktailprikker als dat nog niet is gedaan.

Voor de chilipepermarinade:

Doe alle ingrediënten in een steelpan en meng ze goed.

Verwarm de chilipepermarinade en laat deze afkoelen. Voeg de koningsgarnalen toe en laat ze ongeveer 30 minuten marineren.

Haal de koningsgarnalen uit de chilipepermarinade en dep ze droog met keukenpapier.

Houd de chilipepermarinade warm in een steelpan.

Bedek elke koningsgarnaal met een laag aardappelzetmeel in een schaal.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Leg de garnalen op de licht geoliede bakplaat en bak ze ongeveer 1 minuut per kant. Druk elke koningsgarnaal met een hittebestendige spatel tegen de bakplaat.

Dip de garnalen in het warme chilipepermengsel en bak ze nogmaals aan beide kanten.

Verwijder het voedsel van de gezondheidsgrill en leg het op serveerborden.

Bestrooi ze eventueel met sesamzaad.

Gegrilde zalm met rozemarijn

Ingrediënten

4 middelgrote zalmfilets

2 teentjes knoflook, fijngehakt

2 theelepels rozemarijn, gehakt

2 theelepels vers citroensap

2 theelepels extra virgine olijfolie

¼ theelepel zout

Snufje zwarte peper

Bereiding

Meng de olijfolie, het citroensap, het zout, de peper, de knoflook en de rozemarijn in een kom.

Bestrijk de zalmfilets met dit mengsel en laat ze zo lang mogelijk marineren.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Leg de gemarineerde zalmfilets op de licht geoliede bakplaat en bak ze ongeveer 6–7 minuten per kant. Keer ze slechts eenmaal.

Verwijder het voedsel van de gezondheidsgrill en leg het op serveerborden.

Breng op smaak met vers citroensap.

Opmerking: De zalmfilets blijven bakken, zelfs nadat ze van de gezondheidsgrill zijn verwijderd.

Gegrilde kip met mozzarella

Ingrediënten

4 kipfilets zonder botjes	¼ theelepel zout
8 plakjes mozzarella	¼ theelepel zwarte peper
3 eetlepels olijfolie	4 tomaten, in plakjes
2 theelepels verse rozemarijn, gehakt	Basilicum, voor de garnering
½ theelepel knoflookpoeder	

Bereiding

Snijd alle kipfilets in de lengte doormidden zodat er een holte ontstaat. Vul deze vervolgens met de plakjes tomaat en mozzarella.

Bestrijk de kipfilets met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper, rozemarijn en knoflookpoeder.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Plaats de kipfilets op de licht geoliede bakplaat. Bak ze ongeveer 20 minuten of totdat de sappen helder zijn en de kip niet meer roze is.

Verwijder het voedsel van de gezondheidsgrill en leg het op serveerborden.

Garneer met basilicum.

Tikkakip

Ingrediënten

2 middelgrote kipfilets, in blokjes

Tikkamarinade:

150 ml Griekse yoghurt	1½ eetlepel citroensap
2,5 cm verse gember, geschild en gehakt	1½ eetlepel boter
1 ei, geklopt	1 theelepel garam masala
1 teentje knoflook, gehakt	1 theelepel zout
2 eetlepels bloem	¼-½ theelepel chilipoeder

Bereiding

Doe alle ingrediënten voor de tikkamarinade in een grote kom en meng ze goed.

Prik met een vork meermalen in de kipstukjes en voeg ze aan het mengsel toe. Laat de stukjes ongeveer 2-3 uur in de koelkast marinieren. Breng de gemarineerde stukjes kip vóór het bakken weer op kamertemperatuur.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Plaats de gemarineerde kipstukjes op spiesjes maar zorg dat de stukjes elkaar niet raken.

Leg de kipspiesjes op de licht geoliede bakplaat en bak ze ongeveer 6-8 minuten. Keer ze halverwege.

Bedruip de kip met de boter en bak nog een minuut, of totdat de kip aan de randen licht geschroeid is en volledig gaar is.



Teriyakisteak

Ingrediënten

800 g sirloinsteak, zonder vetrandje
Plantaardige olie, voor het bakken

Teriyakisaus:

2 chilipepers, in stukjes	2 eetlepels basterdsuiker
4 eetlepels sojasaus	2 eetlepels water
4 eetlepels mirin (of zoete sake of rijstwijn)	2 theelepels maïsmeel

Bereiding

Doe de sojasaus, het water en de basterdsuiker in een steelpan en kook tot de suiker is opgelost.

Voeg de mirin toe en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Leg de steak op de licht geoliede bakplaat en bak ongeveer 2 minuten per kant om de smaak te behouden.

Bestrijk de steak aan beide kanten met de teriyakisaus en bak naar wens.

Sprenkel een deel van de teriyakisaus over de chilipepers en bak tot ze zacht zijn.

Verwijder de steak van de gezondheidsgrill en snijd deze in hapklare stukken.

Plaats op serveerborden met de pepers en teriyakisaus. Serveer met een salade.

Opmerking: U kunt de teriyakisaus meteen consumeren of deze nog maximaal een maand in de koelkast bewaren.

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **www.saltercookshop.com**.

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

Garantie

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een redelijk aankoopbewijs kan worden geleverd, biedt Salter 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

Het doorgekruste afvalcontainersymbool op dit artikel geeft aan dat het apparaat op een milieuvriendelijke manier moet worden afgevoerd wanneer het geen gebruiksfunctie meer heeft of versleten is. Neem contact op met uw lokale instantie voor meer informatie over de juiste recyclinglocatie voor het artikel.



SALTER®

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



CD280920MD000000/V1