

SALTER®

SINCE 1760

Grill rodzinny

Grilluj i podgrzewaj potrawy
do momentu podania

GRILLUJ
I PODAWAJ
POTRAWY
PRZY STOLE



Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane i czyszczone przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

To urządzenie nie jest zabawką. Nie powinny się nim bawić dzieci.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo albo została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi.

Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia. Przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatki odpornej na wysokie temperatury, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania sieciowego.

Zawsze po użyciu wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka. Zanim przystąpisz do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia. Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

Urządzenie jest wyposażone w polaryzowaną wtyczkę (jeden wtyk jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym, wtyczka ta może zostać wsadzona do gniazda z polaryzacją tylko w jeden sposób.

Jeśli wtyczka nie pasuje do gniazda, odwróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie wolno w żaden sposób modyfikować wtyczki.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych. Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać.

podczas pracy.



Przestroga: Gorąca powierzchnia – nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia. Należy uważać, aby nie polać elementu grzejnego wodą.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od źródła zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: wytrzyj dolną obudowę grilla miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 2: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płytę grzejną niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj ją do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

Nie wolno zanurzać grilla i jego przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia grilla i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Uwaga: grill należy czyścić po każdym użyciu.

Ostrzeżenie: taca ociekowa oraz taca na jedzenie zbierają olej i tłuszcz, które mogą być nadal gorące po użyciu.

Poczekaj, aż tacki ostygną, a dopiero potem ostrożnie wyjmij je, żeby je wyczyścić.

Opis części



- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Jednostka główna rodzinnego grilla | 5. Dolna obudowa grilla |
| 2. Lampka kontrolna | 6. Tacka ociekowa |
| 3. Pokrętko regulacji temperatury | 7. Taca na jedzenie |
| 4. Płyta grzejna | 8. Nienagrzewające się uchwyty |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: upewnij się, że grill jest wyłączony i odłączony od źródła zasilania.

KROK 2: wytrzyj dolną obudowę grilla miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: akcesoria należy myć ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu, a następnie dokładnie opłukać i osuszyć.

Uwaga: przy pierwszym użyciu grilla może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce

ustąpi. Wokół grilla należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Korzystanie z grilla elektrycznego

KROK 1: postaw jednostkę główną grilla na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika. Przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 2: podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz. Sprawdź, czy pokrętko regulacji temperatury jest ustawione na „0”.

KROK 3: wybierz żadaną temperaturę, obracając pokrętko regulacji temperatury w prawo. Włączy się kontrolka, sygnalizując nagrzewanie się grilla.

KROK 4: rozgrzewaj grill przez około 3–5 minut. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zgaśnie.

KROK 5: umieść przygotowane składniki na płycie grzejnej. Grilluj przez około 3–8 minut w zależności od rodzaju składników i używanej temperatury.

KROK 6: po zakończeniu grillowania ostrożnie zdejmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej łydki. Gotowaną żywność można przechowywać na tacy do jedzenia, aby utrzymać jej temperaturę. Ostrożnie wyciągnij tacę do jedzenia i dodaj kolejne artykuły spożywcze przed wsunięciem jej z powrotem pod jednostkę centralną grilla.

KROK 7: obróć pokrętko regulacji temperatury w lewo do pozycji „0”, a następnie wyłącz i odłącz grill od zasilania. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekaj, aż grill ostygnie.

Uwaga: podczas korzystania z grilla należy całkowicie wsunąć tacę do żywności pod grill lub całkowicie ją wyjąć. Zaleca się, aby podczas korzystania z grilla jedzenie nie było przechowywane na tacy przez dłuższy czas.

Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płytę grzejną. Ostrożnie polej płytę grzejną cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu.

W trakcie korzystania z grilla kontrolka będzie włączać się i gasnąć, aby zasignalizować, że urządzenie utrzymuje temperaturę.

Przestroga: podczas pracy płyta grzejna nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy

zawsze używać rękawic kuchennych.
Podczas umieszczania potraw na płycie grzejnej należy zachować ostrożność, ponieważ tłuste, oleiste lub mokre składniki mogą sprawić, że olej zacznie przyskać, co może spowodować obrażenia ciała.

Tabela temperatur

Ustawienie	Temperatura
1	70-125 °C
2	90-140 °C
3	100-150 °C
4	140-210 °C
5	170-220 °C

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest chłodny, czysty i suchy.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Trzeba owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK4412VDEEU7

Wejście: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 2000 W

Przepisy

* Wszystkie ilustracje przepisów wykorzystane w niniejszej instrukcji obsługi mają wyłącznie charakter poglądowy.



Przepisy

Chrupiące krewetki królewskie

Składniki

12 krewetek królewskich

Marynata chili:

2 świeże papryczki chili

1 ząbek czosnku

4 łyżki sosu sojowego

2 łyżki skrobi ziemniaczanej

2 łyżki masła

1 łyżka mirin

1 łyżka sake

1 łyżka drobnego cukru

Przygotowanie

Usuń główki i muszle krewetek królewskich, a następnie usuń z nich żyłki za pomocą szpikulca, jeśli to konieczne.

Przygotowanie marynaty chili:

umieść wszystkie pozostałe składniki w rondelku i dobrze wymieszaj.

Podgrzej marynatę chili i poczekaj, aż ostygnie. Dodaj krewetki królewskie i marynuj przez ok. 30 minut.

Wyjmij krewetki królewskie z marynaty chili i osusz je ręcznikiem papierowym. Podgrzej marynatę chili w rondelku.

Obtocz każdą krewetkę w skrobi ziemniaczanej.

Rozgrzej elektryczny grill.

Położ krewetki na lekko natłuszczonej płycie grzejnej i smaż przez ok. 1 minutę na każdej stronie, dociskając je łydką odporną na wysoką temperaturę.

Zanurz krewetki królewskie w ciepłej marynacie chili i jeszcze raz smaż po obu stronach.

Zdejmij z grilla i ułóż na talerzach.

Można posypać nasionami sezamu.

Grillowany łosoś z rozmarynem

Składniki

4 średnie filety z łososia

2 ząbki czosnku, mielone

2 łyżeczki świeżych liści rozmarynu, pokrojone

2 łyżeczki świeżego soku z cytryny

2 łyżeczki oliwy z oliwek z

pierwszego tłoczenia

¼ łyżeczki soli

szczypta czarnego pieprzu

Przygotowanie

Wymieszaj oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól, pieprz, czosnek i rozmaryn w misce.

Posmaruj mieszanką łososia i pozostaw na jak najdłuższy czas do zamarynowania.

Rozgrzej elektryczny grill.

Umieść marynowanego łososia na lekko natłuszczonej płycie grzejnej i smaż przez około 6–7 minut na każdej stronie, obracając rybę tylko raz.

Zdejmij z grilla i ułóż na talerzach.

Polej świeżym sokiem z cytryny.

Uwaga: łosoś będzie nadal gotował się nawet po zdjęciu z grilla.

Grillowany kurczak z serem Mozzarella

Składniki

4 filety z piersi kurczaka bez kości	¼ łyżeczki soli
8 plasterków sera mozzarella	¼ łyżeczki czarnego pieprzu
3 łyżki oliwy z oliwek	4 pomidory, pokrojone
2 łyżeczki świeżego posiekanego rozmarynu	bazylia do przybrania
½ łyżeczki czosnku w proszku	

Przygotowanie

Rozetnij każdą pierś z kurczaka poziomo, aby stworzyć kieszeń, a następnie napełnij ją plasterkami pomidora i mozzarelli.

Posmaruj piersi z kurczaka oliwą z oliwek, a potem przypraw solą, pieprzem, rozmarynem i czosnkiem w proszku.

Rozgrzej elektryczny grill.

Położ piersi z kurczaka na lekko natłuszczonej płycie grzejnej i piecz przez około 20 minut z każdej strony lub do momentu, gdy soki puszczone przez mięso będą czyste, a kurczak straci różowy kolor.

Zdejmij z grilla i ułóż na talerzach.

Udekoruj bazylią.

Kurczak Tikka

Składniki

2 średnie piersi z kurczaka pokrojone w kostkę

Marynata tikka:

150 ml greckiego jogurtu	1 ½ łyżki soku z cytryny
2,5 cm kawałek świeżego imbiru, obranego i posiekanego	1 ½ łyżki masła
1 jajko, roztrzepane	1 łyżeczka garam masala
1 ząbek czosnku, posiekany	1 łyżeczka soli
2 łyżki mąki z ciecierzycy	¼–½ łyżeczki czerwonej papryczki chili w proszku

Przygotowanie

Połącz wszystkie składniki marynaty tikka w dużej misce i dobrze wymieszaj.

Nakłuj kawałki kurczaka widelcem, a następnie dodaj je do mieszanki i pozostaw w lodówce na około 2–3 godziny. Przed gotowaniem ogrzej marynowane kawałki kurczaka do temperatury pokojowej.

Rozgrzej elektryczny grill.

Nałóż marynowane kawałki kurczaka na szpikulce i rozsuń je, aby się nie dotykały.

Umieść szpikulce z kurczakiem na lekko natłuszczonej płycie grzejnej i smaż przez około 6–8 minut, obracając po upływie połowy czasu.

Posmaruj kurczaka masłem i smaż przez kolejną minutę lub do momentu, gdy lekko przypiecze się na krawędziach i zostanie całkowicie upieczony.



Stek Teriyaki

Składniki

800 g steka z polędwicy, oczyszczonego
olej roślinny do smażenia

Sos Teriyaki:

2 papryczki chili, pokrojone
4 łyżki sosu sojowego
4 łyżki mirin (lub słodkiego sake lub
wina ryżowego)

2 łyżki drobnego cukru
2 łyżki wody
2 łyżeczki mąki kukurydzianej

Przygotowanie

Połącz sos sojowy, wodę i drobny cukier w rondlu i gotuj, aż cukier się rozpuści.

Dodaj mirin i gotuj na wolnym ogniu przez ok. 10 minut.

Rozgrzej elektryczny grill.

Połóż stek na pokrytej cienką warstwą oleju płycie grzejnej i smaż przez około 2 minuty na każdej stronie, aby zachować aromat potraw.

Posmaruj stek sosem teriyaki po obu stronach i smaż według preferencji.

Skrop papryczki chili odrobiną sosu teriyaki i smaż do miękkości.

Zdejmij stek z grilla i pokrój na małe porcje.

Ułóż na talerzach z sosem i papryczkami chili. Podawaj z sałatką.

Uwaga: sos teriyaki można używać natychmiast po przyrządzeniu lub przechowywać w lodówce przez maksymalnie miesiąc.

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

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.saltercookshop.com**.

Przygotuj dowód dostawy, ponieważ wymagane będą umieszczone tam informacje.

Jeśli chcesz zwrócić ten produkt, zwróć go wraz z paragonem sprzedawcy, u którego został zakupiony (zgodnie z warunkami sprzedawcy).

Gwarancja

Wszystkie produkty zakupione jako nowe są objęte gwarancją producenta. Okres gwarancji różni się w zależności od produktu. W przypadku przedstawienia akceptowalnego dowodu zakupu firma Salter oferuje standardową gwarancję, którą można zrealizować u sprzedawcy detalicznego w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu. Ma ona zastosowanie tylko wtedy, gdy produkty były używane zgodnie z ich przeznaczeniem i do użytku domowego. Nieprawidłowe użycie lub demontaż produktów spowoduje utratę gwarancji.

W ramach gwarancji podejmujemy się bezpłatnej naprawy lub wymiany wszelkich części, które zostaną uznane za wadliwe. W przypadku, gdy nie jesteśmy w stanie zapewnić wymiany na dokładnie taki sam produkt, zaoferujemy podobne urządzenie lub zwrot kosztów. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych codziennym zużyciem ani materiałów eksploatacyjnych, takich jak wtyczki, bezpieczniki itp.

Należy pamiętać, że powyższe warunki mogą być od czasu do czasu aktualizowane, dlatego zalecamy ich sprawdzanie podczas odwiedzin w naszej witrynie.

Żadne z postanowień niniejszej gwarancji ani instrukcji tego produktu nie wyklucza, nie ogranicza ustawowych praw użytkownika ani w żaden inny sposób na te prawa nie wpływa.

Umieszczony na produkcie przekreślony symbol pojemnika na odpady oznacza, że urządzenie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, gdy nie będzie ono już dłużej używane lub ulegnie zużyciu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat miejsca utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.



SALTER®

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



CD280920MD000000/V1