

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Gesundheitsgrill

Elegantes Design für jede Küche



Bitte bewahren Sie diese Informationen 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 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 von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

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

Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird. Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.

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.

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



Vorsicht: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.

Verwenden Sie dieses Produkt nicht zum Kochen oder Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln.

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

Achtung: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie den Gesundheitsgrill vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob er vollständig abgekühlt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Gesundheitsgrills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

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

SCHRITT 4: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihafbeschichteten Kochplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um den Gesundheitsgrill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.

Hinweis: Der Gesundheitsgrill sollte nach jedem Gebrauch

gereinigt werden.

Achtung: In der Abtropfschale werden Öl und Fett aufgefangen, die nach dem Gebrauch des Geräts möglicherweise noch heiß sind. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie die Abtropfschale zur Reinigung vorsichtig entfernen.

Beschreibung der Teile



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1. Cosmos Gesundheitsgrill | 6. Rote Bereitschaftsanzeige |
| 2. Oberes Gehäuse | 7. Grüne Betriebsanzeige |
| 3. Unteres Gehäuse | 8. Abtropfschale |
| 4. Antihafbeschichtete Heizplatten | 9. Ölablauf |
| 5. Griff | 10. Schwebendes Scharnier |

Gebrauchsanweisung

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Bevor Sie den Gesundheitsgrill an die Stromversorgung anschließen, wischen Sie das Gehäuse 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.

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 Gesundheits- und Panini-Grills

SCHRITT 1: Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie grillen möchten. Richten Sie die Abtropfschale unter

dem Ölablauf aus und schieben Sie sie hinein. Die Abtropfschale sollte frei sitzen und sich direkt unter dem Ölablauf befinden.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Gesundheitsgrill an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Die rote Bereitschaftsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Gesundheitsgrill eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie den Gesundheitsgrill ca. 3 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet auf, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die untere antihafbeschichtete Grillplatte und schließen Sie dann den Deckel.

SCHRITT 5: Garen Sie die Speisen je nach Art der Zutaten ca. 3 bis 8 Minuten lang.

SCHRITT 6: Öffnen Sie nach dem Grillen vorsichtig den Deckel und entfernen Sie die Zutaten mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.

SCHRITT 7: Schalten Sie den Gesundheitsgrill aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel zum Abkühlen offen.

SCHRITT 8: Ziehen Sie die Abtropfschale vorsichtig von der Haupteinheit des Gesundheitsgrills weg und entsorgen Sie den Inhalt.

Hinweis: Heizen Sie die antihafbeschichteten Heizplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Grillplatten auf, und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass der

Gesundheitsgrill die Temperatur hält.

Vorsicht: Die antihaftbeschichteten Heizplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Achtung: Seien Sie beim Kochen vorsichtig, da der Gesundheitsgrill Dampf abgibt.

Aufbewahrung

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

Bewahren Sie den Gesundheitsgrill niemals im nassen Zustand auf.

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

Technische Daten

Produktcode: EK4366

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1000 W

Rezepte

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



Rosmarin-Garnelen-Spieße mit Rucola-Weiße-Bohnen-Salat

Für dieses Rezept sind Spieße erforderlich.

Zutaten

680 g große Garnelen, geschält und gesäubert mit Schwänzen auf Spießen

Für die Marinade

3 Knoblauchzehen, zerdrückt
3 EL extra natives Olivenöl
3 EL Zitronensaft
2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Für den Salat

425 g Cannellini-Bohnen, abgegossen und abgespült
142 g Rucola
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
2 TL Zitronensaft
1 TL extra natives Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Olivenöl, Zitronensaft, zerdrückte Knoblauchzehen und Rosmarin in einer großen Schüssel oder einem verschließbaren Behälter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Garnelen in die Mischung geben und sorgfältig mit der Marinade beschichten. Die Schale mit Schrumpffolie oder dem Deckel des Behälters verschließen und ca. 15 Minuten kühlen.

Drehen Sie den Temperaturregler auf Garstufe 3 und heizen Sie den Gesundheitsgrill vor, sobald die Garnelen mariniert sind.

Stecken Sie die Garnelen auf die Spieße.

Legen Sie die Spieße auf den Gesundheitsgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 3 Minuten lang, bis die Garnelen rosa sind.

Während die Garnelen garen, bereiten Sie den Salat zu, indem Sie den gehackten Knoblauch, Zucker, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermischen. Geben Sie den Rucola, die Cannellini-Bohnen und Zwiebeln hinzu; zum Vermischen schwenken.

Servieren Sie den Salat auf einer Tellerseite und ordnen Sie die Garnelen-Spieße zum Servieren daneben an.

Fisch auf Tikka-Art

Zutaten

2 x 900 g Seebrasse (ganz),
Rotbarsch oder 6 Fischsteaks,
Thunfisch o.ä.
4 Knoblauchzehen, fein gerieben
oder zerdrückt

6 EL Naturjoghurt
2 EL fein geriebener
frischer Ingwer
2 EL Olivenöl
3 TL Kreuzkümmel

2 TL Kurkuma
2 TL mildes Chilipulver
Salz zum Abschmecken

Zubereitung

Wenn Sie ganze Fische verwenden, entfernen Sie die Haut auf beiden Seiten.

Ingwer und Knoblauch vermengen, mit Salz würzen und dann den Fisch damit einreiben.

Joghurt mit Öl, Gewürzen und Marinade mischen. Den Fisch innen und außen mit der Mischung bestreichen und dann in den Kühlschrank stellen, bis er gegart werden kann.

Drehen Sie den Temperaturregler auf Garstufe 4 und heizen Sie den Gesundheitsgrill vor dem Grillen vor.

Legen Sie den Fisch auf den Gesundheitsgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie ihn ca. 4 bis 5

Minuten lang, bis der Fisch gar ist. (Die Garzeiten für Thunfisch oder ähnlichen Fisch sollten auf ca. 3 bis 4 Minuten reduziert werden.)

Mit frischem, knackigem Salat servieren.

Grillhuhn mit Mozzarella

Zutaten

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

Zubereitung

Drehen Sie den Temperaturregler auf Garstufe 3 und heizen Sie den Gesundheitsgrill vor. Schneiden Sie die Hähnchenbrust jeweils horizontal auf, um Taschen zu bilden. Füllen Sie diese dann mit den Tomatenscheiben und dem Mozarellakäse. Bestreichen Sie die Hähnchenbrüste mit Olivenöl und reiben Sie sie mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauchpulver ein. Legen Sie das Hähnchenbrustfilet auf die leicht geölten Grillplatten und garen Sie es ca. 9 Minuten pro Seite 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-Quesadillas

Zutaten

2 Weizentortillas	4 Frühlingszwiebeln, fein gehackt	1 EL entkernte schwarze
80 g gegartes Hühnchen, zerkleinert (oder Pute, falls gewünscht)	1 kleine, fein gehackte rote Chilischote	Oliven, fein gehackt
10 g Butter, geschmolzen	2 EL geriebener Cheddar-Käse	Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Eine Seite jeder Tortilla mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. Drehen Sie den Temperaturregler auf Garstufe 4 und heizen Sie den Gesundheitsgrill vor. Geben Sie alle anderen Zutaten in eine große Schüssel und vermengen Sie sie. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung gleichmäßig auf die beiden Tortillas verteilen. Falten Sie jede Tortilla zur Hälfte und streichen Sie sie leicht mit der restlichen Butter ein. Die Tortillas auf den Gesundheitsgrill legen, den Deckel schließen und ca. 6 Minuten garen oder bis das Hähnchen heiß ist, der Käse geschmolzen ist und die Tortillas leicht goldbraun und knusprig sind. Warm mit Sauce oder Salat servieren.



Hausgemachte Burger aus Rindfleisch

Zutaten

350 g frisch gehacktes Rindfleisch	1 TL getrocknete Kräutermischung	Salz und frisch gemahlener
1 Ei	(Thymian und Oregano)	schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Drehen Sie den Temperaturregler auf Garstufe 3 und heizen Sie den Gesundheitsgrill vor.

Das Rindfleisch und die Kräuter in einer Rührschüssel vermischen, das Ei hinzugeben und gut würzen.

In 2 Portionen aufteilen und zu Burgern formen.

Legen Sie die Burger auf den Gesundheitsgrill, schließen Sie den Deckel und garen Sie sie ca. 7 bis 9 Minuten lang, bis das Fleisch durch und gebräunt ist.

In Hamburgerbrötchen mit Blattsalat servieren.

**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** an unsere Kundendienstabteilung.

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.



3
YEAR
GUARANTEE

* Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf <https://guarantee.upgs.com/salter/> und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum.





SALTER®

Hergestellt von:

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

Hergestellt in China.

CD031220/MD000000/V1