

SALTER®

SINCE 1760

cosmos

Gezondheidsgrill

Elegant ontwerp voor alle keukens



Bewaar de instructies 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 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 uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

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

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

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 is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



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

Gebruik dit product niet om bevroren voedsel te bakken of te ontdooien.

Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

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

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en controleer of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.

STAP 2: Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill 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 laat ze goed drogen.

STAP 4: Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg ze vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de gezondheidsgrill of accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

Opmerking: De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

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

Beschrijving van onderdelen



- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Cosmos-gezondheidsgrill | 6. Rood voedingslampje |
| 2. Bovenste behuizing | 7. Groen lampje voor gebruiksklaarheid |
| 3. Onderste behuizing | 8. Lekbak |
| 4. Bakplaten met antiaanbaklaag | 9. Oliekanaal |
| 5. Handvat | 10. Zwevend scharnier |

Gebruiksaanwijzing

Vóór het eerste gebruik

STAP 1: Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af voordat u het aansluit op het stopcontact.

STAP 2: Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

Opmerking: Wanneer u de gezondheidsgrill 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 gezondheidsgrill.

De gezondheidsgrill en paninimaker gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten die u wilt grillen. Lijn de lekbak uit onder het oliekanaal en schuif de lekbak op zijn plaats. De lekbak moet vrij staan, precies onder het oliekanaal.

STAP 2: Steek de stekker in het stopcontact en schakel de gezondheidsgrill in. Het rode voedingslampje gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.

STAP 3: Verwarm de gezondheidsgrill ongeveer 3 minuten voor. Het groene lampje voor gebruiksklaarheid gaat branden zodra de gewenste temperatuur is bereikt.

STAP 4: Plaats de bereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel.

STAP 5: Bereid het voedsel ongeveer 3-8 minuten, afhankelijk van het type ingrediënten.

STAP 6: Als het voedsel klaar is voor consumptie, opent u het deksel en verwijdt u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.

STAP 7: Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

STAP 8: Trek de lekbak voorzichtig weg van de hoofdunit van de gezondheidsgrill en gooi de inhoud weg

Opmerking: Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag. Tijdens het gebruik gaat het groene lampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de temperatuur in stand houdt.

Let op: De bakplaten met antiaanbaklaag worden

tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Waarschuwing: Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de gezondheidsgrill zal stoom afgeven.

Opbergen

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

Berg de gezondheidsgrill nooit op als deze nog nat is.

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

Specificaties

Productcode: EK4366

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 1000 W

Recepten

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



Garnalenspiesjes met rozemarijn en een salade van rucola en witte bonen

Voor dit recept hebt u spiesjes nodig.

Ingrediënten

680 g grote garnalen, gepeld
en schoongemaakt, met staart
Spiesjes

Voor de marinade

3 teentjes knoflook, geperst
3 eetlepels extra vergine olijfolie
3 eetlepels citroensap
2 theelepels r
ozemarijn, fijngehakt
Zout en peper naar smaak

Voor de salade

425 g cannellini bonen,
afgespoeld en uitgelekt
142 g babyrucola
1 teentje knoflook, fijngehakt
½ kleine rode ui, in dunne plakjes
2 theelepels citroensap
1 theelepel extra vergine olijfolie
Snufje suiker
Zout en peper naar smaak

Bereiding

Meng olijfolie, citroensap, geperste teentjes knoflook en rozemarijn in een grote kom of afsluitbare bak. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de garnalen toe aan het mengsel en bestrijk ze rijkelijk met de marinade. Bedek de kom met vershoudfolie of doe het deksel op de bak. Plaats ongeveer 15 minuten in de koelkast.

Draai de temperatuurknop naar warmtestand 3 en verwarm de gezondheidsgrill voor als de garnalen eenmaal gemarineerd zijn.

Rijg de garnalen op de spiesjes.

Plaats de spiesjes met garnalen op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en laat ongeveer 3 minuten bakken, totdat de garnalen roze zijn.

Maak de salade terwijl de garnalen bakken. Meng fijngehakte knoflook, suiker, olijfolie, citroensap, zout en peper in een grote kom. Voeg rucola, cannellini bonen en ui toe en meng de salade.

Serveer de salade aan één zijde van een groot bord en plaats de garnalenspiesjes ernaast.

Vis in tikka-stijl

Ingrediënten

2x 900 g hele zeebrasem,
rode snapper of 6 vissteaks,
(tonijn of vergelijkbaar)

4 teentjes knoflook, fijngehakt
of geperst
6 eetlepels naturelyoghurt
2 eetlepels fijngeraspte
verse gemberwortel

2 eetlepels olijfolie
3 theelepels komijnzaad
2 theelepels kurkuma
2 theelepels milde chilipoeder
Zout naar smaak

Bereiding

Als u een hele vis gebruikt, maakt u op elke zijde inkepingen in de huid.

Meng gember en knoflook, breng op smaak met zout en wrijf het mengsel over de vis.

Meng yoghurt met olijfolie, kruiden en specerijen. Bedek de vis aan de binnen- en buitenzijde met het mengsel. Koel totdat de vis klaar is om te bakken.

Draai de temperatuurknop naar warmtestand 4 en verwarm de gezondheidsgrill voor voordat u gaat bakken.

Plaats de vis op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 4-5 minuten, totdat de vis doorbakken is (de bereidingstijd is slechts 3-4 minuten bij tonijn of vergelijkbare vis).

Serveer met een verse en knapperige salade.

Gegrilde kip met mozzarella

Ingrediënten

4 kipfilets zonder botjes
8 plakjes mozzarella
4 tomaten, in plakjes
3 eetlepels olijfolie

2 theelepels verse rozemarijn,
gehakt
½ theelepel knoflookpoeder

¼ theelepel zout
¼ theelepel zwarte peper
Basilicum voor de garnering

Bereiding

Draai de temperatuurknop naar warmtestand 3 en verwarm de gezondheidsgrill voor.

Snijd alle kipfilets in de lengte open 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. Plaats de kipfilets op de bakplaat met een beetje olie. Bak ongeveer 9 minuten per kant, 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.

Kipquesadilla's

Ingrediënten

2 bloemtortilla's
80 g gebakken kip, in stukjes
(kalkoen kan ook)
10 g boter, gesmolten

4 lente-uitjes, fijngehakt
1 kleine f
ijngehakte chilipeper
2 eetlepels geraspte cheddar

1 eetlepel ontpitte zwarte
olijven, fijngehakt
Zout en peper

Bereiding

Bedek één zijde van elke tortilla met een beetje gesmolten boter.

Draai de temperatuurknop naar warmtestand 4 en verwarm de gezondheidsgrill voor.

Doe alle overige ingrediënten in een kom en meng goed.

Breng op smaak met zout en peper en verdeel het mengsel gelijkmatig over de 2 tortilla's.

Vouw elke tortilla in het midden en bestrijk licht met de overgebleven boter.

Plaats de tortilla's op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en bak ongeveer 6 minuten, of totdat de kip heet is, de kaas is gesmolten en de tortilla's lichtelijk goudbruin en knapperig zijn.

Serveer warm met salsa of salade.



Huisgemaakte rundvleesburgers

Ingrediënten

350 g versgemalen rundvlees	(tijm en oregano)
1 ei	Zout en versgemalen
1 theelepel gedroogde gemengde kruiden	zwarte peper, naar smaak

Bereiding

Draai de temperatuurknop naar warmtestand 3 en verwarm de gezondheidsgrill voor.

Meng rundvlees en kruiden in een mengkom, voeg het ei toe en breng goed op smaak.

Verdeel in 2 porties en vorm burgers.

Plaats de burgers op de gezondheidsgrill, sluit het deksel en laat ongeveer 7-9 minuten bakken, of totdat de burgers goed doorbakken en bruin zijn.

Serveer op burgerbroodjes met een groene salade.

**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**.

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.



*Ga naar <https://guarantee.upgs.com/salter/> en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.





SALTER®

Geproduceerd door:

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

Gemaakt in China.

CD031220/MD000000/V1