

# SALTER®

SINCE 1760

## cosmos

### Grill elektryczny

Eleganckie wzornictwo dla  
wszystkich kuchni



Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji 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.

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.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

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

Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

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.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



**Przeostroga:** Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.

Nie używać tego produktu do gotowania lub rozmrażania mrożonych potraw.

Należy uważać, aby nie p olać elementu grzejnego wodą.

**Ostrzeżenie:** Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

## Konserwacja

**KROK 1:** przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od zasilania sieciowego i sprawdzić, czy jest on całkowicie schłodzony.

**KROK 2:** przetrzyj grill miękką, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

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

**KROK 4:** usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

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

**Uwaga:** grill należy wyczyścić po każdym użyciu.

**Ostrzeżenie:** tacka ociekowa zbiera olej i tłuszcz, które mogą

być nadal gorące po użyciu. Poczekaj, aż tacka ostygnie, a dopiero potem ostrożnie ją wyjmij, żeby ją wyczyścić.

## Opis części



- |                                                             |                                |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Grill elektryczny Cosmos                                 | 5. Uchwyt                      |
| 2. Górna obudowa                                            | 6. Czerwony wskaźnik zasilania |
| 3. Dolna obudowa                                            | 7. Zielony wskaźnik gotowości  |
| 4. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu | 8. Tacka ociekowa              |
|                                                             | 9. Kanał olejowy               |
|                                                             | 10. Ruchomy zawias             |

## Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem

**KROK 1:** przed podłączeniem grilla do zasilania sieciowego należy wytrzeć jego obudowę miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć.

**KROK 2:** 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 urządzenia**

**KROK 1:** przygotuj składniki przyrządzanej potrawy. Ustaw tackę ociekową pod kanałem olejowym i wsuń na miejsce. Tacka ociekowa powinna być swobodnie osadzona bezpośrednio pod kanałem olejowym.

**KROK 2:** podłącz urządzenie do źródła zasilania i włącz. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, sygnalizując włączenie grilla i jego nagrzewanie.

**KROK 3:** rozgrzewaj grill przez około 3 minuty. Zielony wskaźnik gotowości podświetli się w momencie osiągnięcia wymaganej temperatury.

**KROK 4:** umieść przygotowane składniki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę.

**KROK 5:** przypiekaj jedzenie przez około 3–8 minut, w zależności od rodzaju składników.

**KROK 6:** po zakończeniu grillowania ostrożnie otwórz pokrywę i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej szpatułki.

**KROK 7:** wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż ostygnie.

**KROK 8:** ostrożnie wyjmij tackę ociekową z grilla i pozbadź się jej zawartości.

**Uwaga:** Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze rozgrzać płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Ostrożnie polej płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu. Podczas pieczenia zielona kontrolka gotowości będzie włączać się i wyłączać, sygnalizując proces utrzymywania temperatury.

**Przestroga:** podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.

**Ostrzeżenie:** podczas grillowania należy zachować ostrożność; urządzenie będzie emitować parę.

## Przechowywanie

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

Nie należy przechowywać urządzenia, gdy jest mokre.

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

## Dane techniczne

Kod produktu: EK4366

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1000 W

# Przepisy

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



## Szaszłyki z krewetkami, rozmarynem i sałatką z rukoli i białej fasoli

Do przygotowania tego przepisu potrzebne są szpikulce do szaszłyków.

### Składniki

680 g dużych obranych i oczyszczonych krewetek z ogonami na szpikulcach

#### Składniki na marynatę

3 ząbki czosnku, rozgniecione  
3 łyżki oliwy z oliwek  
pierwszego tłoczenia  
3 łyżki soku z cytryny  
2 łyżeczki świeżego rozmarynu,  
drobno posiekanego  
sól i pieprz do smaku

#### Składniki na sałatkę

425 g fasoli cannellini,  
opłukanej i odsączonej  
142 g młodej rukoli  
1 ząbek czosnku, zmielony  
½ małej czerwonej cebuli,  
drobno pokrojonej  
2 łyżeczki soku z cytryny  
1 łyżeczka oliwy z oliwek z  
pierwszego tłoczenia  
szczypta cukru  
sól i pieprz do smaku

### Przygotowanie

Potłącz oliwę z oliwek, sok z cytryny, zmiążdżone ząbki czosnku i rozmaryn w dużej misce lub zamykanym pojemniku; przypraw do smaku solą i pieprzem.

Dodaj krewetki do mieszanki i dokładnie pokryj je marynatą. Szczelnie zamknij miskę folią termokurczliwą lub pokrywką i włóż pojemnik do lodówki na około 15 minut.

Obróć pokrętkę regulacji temperatury na pozycję 3 i po zamarynowaniu krewetek rozgrzej grill.

Nałóż krewetki na szpikulce.

Umieść szpikulce z krewetkami na grillu, zamknij pokrywkę i piecz przez około 3 minuty, aż krewetki nabiorą różowego koloru.

Podczas grillowania krewetek przygotuj sałatkę, mieszając w dużej misce zmielony czosnek, cukier, oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz. Dodaj rukolę, fasolkę cannellini i cebulę. Wymieszaj.

Podaj sałatkę po jednej stronie dużego półmiska, a po drugiej stronie ułóż szaszłyki.

## Ryba w stylu Tikka

### Składniki

2 × 900 g całej dorady, lucjany  
czerwonej lub 6 steków z ryby  
(z tuńczyka lub innych ryb)  
4 ząbki czosnku, drobno starte  
lub rozgniecione  
6 łyżek jogurtu naturalnego

2 łyżki drobno startego  
świeżego imbiru  
2 łyżki oliwy z oliwek  
3 łyżeczki nasion kminku

2 łyżeczki kurkumy  
2 łyżeczki łagodnego chilli  
sól do smaku

### Przygotowanie

W przypadku całych ryb zdejmij skórę po każdej stronie.

Potłącz imbir i czosnek, przypraw solą, a następnie natrzyj mieszanką wszystkie ryby.

Wymieszaj jogurt z olejem i przyprawami. Natrzyj rybę mieszanką od środka i na zewnątrz, a następnie włóż do lodówki, aż będzie gotowa do grillowania.

Obróć pokrętkę regulacji temperatury na pozycję 4 i rozgrzej grill przed rozpoczęciem gotowania.

Umieść ryby na grillu, zamknij pokrywkę i grilluj przez około 4–5 minut, aż się upieką (czas pieczenia dla tuńczyka lub podobnych ryb zostanie skrócony do około 3–4 minut).

Podawaj ze świeżą, chrupiącą sałatką.

## Grillowany kurczak z serem mozzarella

### Składniki

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

### Przygotowanie

Obróć pokrętko regulacji temperatury na pozycję 3 i rozgrzej grill.

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

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

Połóż piersi z kurczaka na lekko naoliwionej płycie grillowej i piecz przez około 9 minut z każdej strony lub do momentu, gdy soki puszczone przez mięso będą czyste, a kurczak straci różowy kolor.

Zdejmij z grilla i utóż na talerzach.

Udekoruj bazylią.

## Quesadilla z kurczakiem

### Składniki

|                              |                    |                               |
|------------------------------|--------------------|-------------------------------|
| 2 tortille pszenne           | 4 cebule dymki,    | 2 łyżki startego sera cheddar |
| 80 g ugotowanego,            | drobno posiekane   | 1 łyżka drobno posiekanych    |
| poszatkowanego kurczaka (lub | 1 mała, drobno     | czarnych oliwek               |
| indyka, w zależności         | posiekana czerwona | bez pestek sól i pieprz       |
| od preferencji)              | papryczka chili    |                               |
| 10 g roztopionego masła      |                    |                               |

### Przygotowanie

Posmaruj jedną stronę tortilli niewielką ilością roztopionego masła.

Obróć pokrętko regulacji temperatury na pozycję 4 i rozgrzej grill.

Umieść wszystkie pozostałe składniki w misce i dobrze wymieszaj.

Przypraw solą i pieprzem. Podziel mieszankę równo pomiędzy 2 tortille.

Złóż każdą tortillę na pół i lekko posmaruj pozostałym masłem.

Umieścić tortille na grillu, zamknij pokrywkę i piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie gorący, ser się stopił, a tortille będą złocistobrązowe i chrupiące.

Podawaj na ciepło z salsą lub sałatką.



## Domowe burgery wołowe

### Składniki

350 g świeżo zmielonej wołowiny  
1 jajko

1 łyżeczka mieszanki suszonych  
zioł (tymianek i oregano)

Sól i świeżo zmielony  
czarny pieprz

### Przygotowanie

Obróć pokrętko regulacji temperatury na pozycję 3 i rozgrzej grill.

Wymieszaj wołowinę i zioła w misce, dodaj jajko i dobrze przypraw.

Podziel na 2 porcje i uformuj burgery.

Umieść burgery na grillu, zamknij pokrywkę i piecz przez około 7–9 minut lub do momentu, gdy mięso dokładnie się upiecze i nabierze brązowego koloru.

Podawaj w bułkach do burgerów z zieloną sałatą.

**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](http://www.saltercookshop.com)**.

## 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.



**3**  
YEAR  
GUARANTEE\*

\*Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji,  
przejdź na stronę  
<https://guarantee.upgs.com/salter/> i  
zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od  
daty zakupu.





**SALTER®**

Wyprodukowano przez:

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

Wyprodukowano w Chinach.

CD031220/MD000000/V1