

SALTER®

SINCE 1760

MARBLESTONE

Grill elektryczny i opiekacz do panini XL

Zdrowsza alternatywa dla
pieczenia w małej ilości tłuszczu



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 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. Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

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 i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

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 należy zanurzać elementów elektrycznych 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 odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
Nie należy przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
Nie należy przesuwania 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.
W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatkę 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 należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.
Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

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.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy.



Przeostroga: 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: przetrzyj grill miękką, wilgotną ściereczką 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 płyty pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj je do czysta papierowym ręcznikiem. Jeśli kawałki jedzenia są trudne do usunięcia, należy skorzystać z miękkiej gąbki.

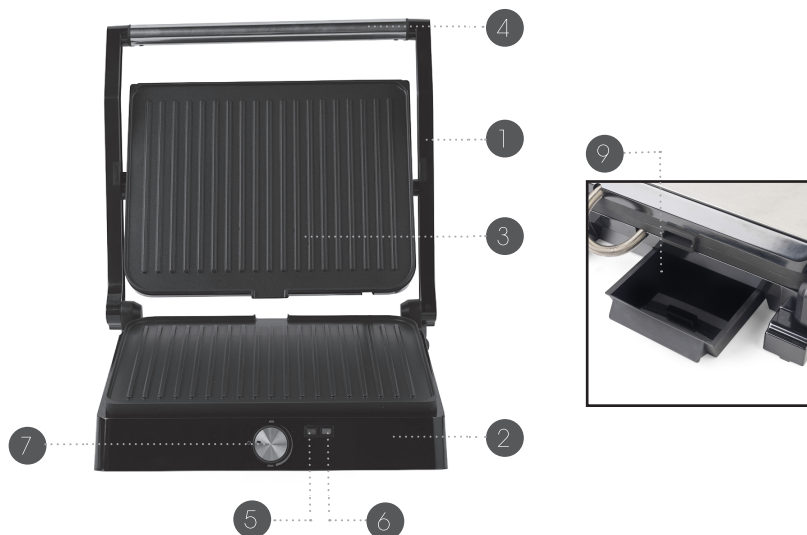
Nie wolno zanurzać grilla w wodzie ani innym płynie.

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

Uwaga: grill należy czyścić 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. Górna obudowa | 5. Czerwony wskaźnik zasilania |
| 2. Dolna obudowa | 6. Zielony wskaźnik gotowości |
| 3. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu | 7. Pokrętko regulacji temperatury |
| 4. Uchwyt ze stali nierdzewnej | 8. Zatrask blokujący 180 ° |
| | 9. Taca ociekowa |

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: wyłącz grill i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

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

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

Nie wolno zanurzać grilla 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: 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 i opiekacza do panini XL

KROK 1: umieść tackę ociekową pod końcówką rowka do odprowadzania oleju.

KROK 2: Przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

KROK 3: podłącz grill do zasilania i włącz go, upewniając się, że pokrętko regulacji temperatury jest ustawione na pozycji „Wył.”. Zapali się czerwona lampka kontrolna informująca o włączeniu grilla.

KROK 4: wybierz żadaną temperaturę, obracając pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zapali się zielona kontrolka sygnalizująca, że grill się nagrzewa.

KROK 5: rozgrzewaj grill przez około 5–8 minut. Po osiągnięciu żądanej temperatury zielona lampka kontrolna zgaśnie.

KROK 6: korzystanie z urządzenia jako opiekacza do panini/grilla Umieść przygotowane składniki na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, a następnie zamknij pokrywę.

Jeśli grill jest używany jako płyta grillowa, popchnij zatrzask blokujący 180 ° w górę i otwórz grill, tak aby leżał płasko. Umieść przygotowane składniki na płycie grzejnej. Jeśli potrzebna jest tylko jedna płyta, należy użyć dolnej płytki z powłoką zapobiegającą przywieraniu, aby uzyskać optymalną wydajność urządzenia.

KROK 7: Grilluj przez około 3–8 minut w zależności od rodzaju składników i ustawionej temperatury.

KROK 8: po zakończeniu grillowania ostrożnie otwórz pokrywę (jeśli jest taka konieczność) i wyjmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę plastikowej lub drewnianej łypatki.

KROK 9: obróć pokrętko regulacji temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „Off”, a następnie wyłącz i odłącz grill od zasilania.

KROK 10: Pozostaw otwartą pokrywę i poczekaj, aż gofrownica ostygnie.

KROK 11: za pomocą plastikowej lub drewnianej łypatki zbierz nadmiar oleju na tackę ociekową.

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.

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

Używanie grilla jako płyty do grillowania spowoduje zwiększenie wydzielanych soków. Zachowaj ostrożność i regularnie opróżniaj tackę ociekową, aby uniknąć jej przepełnienia.

Przeostroga: podczas pracy płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.

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

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.

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

Przechowywanie

Kod produktu: EK4076VDEEU7

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 2200 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

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 pieprzu do smaku

Przygotowanie

Połącz 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.

Po zamarynowaniu krewetek rozgrzej grill.

Nałóż krewetki na szpikulce.

Umieść szpikulce z krewetkami na dolnej płycie pokrytej powłoką zapobiegającą przywieraniu, 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) całe dorady, lucjany czerwone	2 łyżki oliwy z oliwek
lub 6 steków z tuńczyka lub innych ryb	3 łyżeczki nasion kminku
4 ząbki czosnku, drobno starte	2 łyżeczki kurkumy
lub rozgniecione	2 łyżeczki tagodnego chilli
6 łyżek jogurtu naturalnego	sól do smaku
2 łyżki drobno startego świeżego imbiru	

Przygotowanie

W przypadku całych ryb zdejmij skórę po każdej stronie.

Połącz 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.

Rozgrzej grilla przed rozpoczęciem gotowania.

Umieść ryby na dolnej płycie, 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 sałatą.

Domowe burgery wołowe

Składniki

350 g świeżo zmielonej wołowiny	sól i świeżo zmielony czarny pieprz
1 jajko	
1 łyżeczka mieszanki suszonych ziół (tymianek i oregano)	

Przygotowanie

Rozgrzej elektryczny grill.

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

Podziel na 2 porcje i uformuj burgery.

Umieść burgery na dolnej płycie, 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 przyprawami i zieloną sałatą.



Grillowany kurczak z serem Mozzarella

Składniki

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

Przygotowanie

Otwórz grilla tak, aby leżał płasko, i rozgrzej go.

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 będzie dobrze upieczony.

Zdejmij kurczaka z grilla i ułóż na talerzach.

Udekoruj bazylią.

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Keulen, Niemcy.**

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta na stronie **www.altercookshop.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 użytkowaniem 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 Keulen, Niemcy.

Wyprodukowano w Chinach.

