PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

GRIL NA PRÍPRAVU **ZDRAVÝCH JEDÁL**

NÁVOD
NA POUŽITIE

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

Bezpečnostné pokyny

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.
Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
Detí vo veku od 8 rokov, osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, a osoby bez patričných skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať a čistiť len v prípade, že na ne dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.
Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
Tento spotrebič nie je hračka.
Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.
Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
Keď je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.
Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.
Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.
Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.
Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.
Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.
Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.
Počas používania spotrebičom nepohybujte.
Nedotýkajte sa žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.
Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety.
Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.
Pred výmenou alebo montážou príslušenstva vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete.
Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.
Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.
Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.
Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.
Vonkajší povrch spotrebiča sa môže počas prevádzky zahriať.

UPOZORNENIE: Horúci povrch – Nedotýkajte sa tepelných súčastí spotrebiča.
Nepoužívajte tento výrobok na varenie alebo rozmrazovanie mrazených potravín.
Dávajte pozor, aby ste na výhrevný prvok nenaliali vodu.
VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Starostlivosť a údržba

1. KROK: Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou odpojte gril na prípravu zdravých jedál od elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.
2. KROK: Kryt grilu na prípravu zdravých jedál utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne vysušte.
3. KROK: Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom, následne opláchnite a dôkladne osušte.
4. KROK: Pripálené jedlo odstráňte nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne s nelepivým povrchom a potom ich utrite čistou papierovou utierkou alebo neabrazívnou špongiou.
Na čistenie grilu na prípravu zdravých jedál alebo jeho doplnkov nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.
POZNÁMKA: Gril na prípravu zdravých jedál by sa mal po každom použití vyčistiť.
VAROVANIE: V odkvapkávacej miske sa bude zhromažďovať olej a tuk, ktoré môžu byť aj po použití stále horúce. Ak chcete odkvapkávaciu misku vyčistiť, nechajte úplne vychladnúť, a až potom ju opatrne vyberte.

Opis častí

1. Hlavná jednotka grilu na prípravu zdravých jedál
2. Horný kryt
3. Dolný kryt
4. Varné platne s nelepivým povrchom
5. Rukoväť
6. Červená kontrolka napájania
7. Zelená kontrolka pripravenosti
8. Odkvapkávacia miska
9. Olejový kanálik
10. Pohyblivý pánt

Návod na použitie

Pred prvým použitím

1. KROK: Pred pripojením k sieťovému napájaniu utrite kryt grilu na prípravu zdravých jedál mäkkou navlhčenou handričkou a riadne vysušte.
2. KROK: Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom, následne opláchnite a dôkladne osušte.

POZNÁMKA: Pri prvom použití grilu na prípravu zdravých jedál môže byť cítiť mierny zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V bezprostrednej blízkosti grilu na prípravu zdravých jedál zabezpečte dostatočné vetranie.

Používanie grilu na prípravu zdravých jedál

1. KROK: Pripravte si prísady, ktoré sa chystáte grilovať. Zarovnajte odkvapkávaciu misku pod olejový kanálik a zasuňte ju na miesto. Odkvapkávacia miska by mala byť voľne umiestnená priamo pod olejovým kanálikom.
2. KROK: Gril na prípravu zdravých jedál pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Rozsvieti sa červená kontrolka napájania, čo znamená, že gril na prípravu zdravých jedál bol zapnutý a zohrieva sa.
3. KROK: Gril na prípravu zdravých jedál predhrejte pribl. 3 minúty. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa rozsvieti zelená kontrolka pripravenosti.
4. KROK: Položte pripravené prísady na dolnú varnú dosku s nelepivým povrchom a potom zatvorte veko.
5. KROK: Pokrm varte pribl. 3–8 minút, v závislosti od typu prísad.
6. KROK: Po ukončení varenia opatrne otvorte veko a jedlo vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky.
7. KROK: Gril na prípravu zdravých jedál vypnite a odpojte od elektrickej siete. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.
8. KROK: Opatrne vytiahnite odkvapkávaciu misku z hlavnej jednotky grilu na prípravu zdravých jedál a obsah zahoďte.

POZNÁMKA: Pred začatím varenia varné platne s nelepivým povrchom vždy predhrejte. Na varné platne s nelepivým povrchom opatrne naneste tenkú vrstvu kuchynského oleja a opatrne ho rozotrite papierovou utierkou. Pomôže to predĺžiť životnosť nelepivého povrchu.
Počas používania sa bude zelená kontrolka pripravenosti striedavo zhasínať a rozsvecovať sa. Signalizuje to, že gril si udržiava teplotu.
UPOZORNENIE: Varné platne s nelepivým povrchom sa počas používania zahrejú na veľmi vysokú teplotu. Aby ste predišli zraneniu, vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice.
VAROVANIE: Počas varenia buďte opatrní; z grilu sa bude uvoľňovať para.

Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či gril na prípravu zdravých jedál vychladol, je čistý a suchý.
Gril na prípravu zdravých jedál nikdy neskladujte v mokrom stave.
Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo grilu. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: PT5316
Vstup: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Výkon: 1000 W

Špízy z rozmarínových kreviet so šalátom z rukoly a bielej fazule

Na tento recept sú potrebné špajdle.

Prísady

680 g olúpaných a očistených veľkých kreviet s chvostami, napichnutých na

Špajdle

Na prípravu marinády

3 strúčiky pretlačeného cesnaku
3 PL extra panenského olivového oleja
3 PL citrónovej šťavy
2 ČL jemne nasekaného čerstvého rozmarínu
soľ a korenie, podľa chuti

Na prípravu šalátu

425 g uvarenej fazule obyčajnej, opláchnutej a odkvapkanej
142 g baby rukoly
1 strúčik nadrobno nasekaného cesnaku
½ malej najemno nakrájanej červenej cibule
2 ČL citrónovej šťavy
1 ČL extra panenského olivového oleja štipka cukru
soľ a korenie, podľa chuti

Spôsob prípravy

Zmiešame olivový olej, citrónovú šťavu, strúčiky pretlačeného cesnaku a rozmarín vo veľkej mise alebo uzatvárateľnej nádobe; dochutíme soľou a korením. Krevety pridáme do zmesi a dôkladne obalíme marinádou. Misku utesníme zmrašťovacou fóliou alebo nádobu vekom a necháme chladiť pribl. 15 minút.
Keď sa krevety marinujú, gril na prípravu zdravých jedál predhrejeme.
Krevety napichneme na špajdle.
Špízy položíme na spodnú platňu s nelepivým povrchom, zavrieme veko a varíme pribl. 3 minúty, kým nie sú krevety ružové.
Počas varenia kreviet si pripravíme šalát. Vo veľkej mise zmiešame pretlačený cesnak, cukor, olivový olej, citrónovú šťavu, soľ a korenie. Pridáme rukolu, fazuľu obyčajnú a cibuľu; premiešame, aby sa chute spojili.
Šalát servírujeme na jednej strane veľkého taniera, doplníme krevetovými špízmi a podávame.

Ryba na spôsob Tikka

Prísady

2 900 g celej pražmy, karasa červeného alebo 6 rybích steakov, napríklad z tuniaka
4 strúčiky najemno nastrúhaného alebo roztlačeného cesnaku
6 PL bieleho jogurtu
2 PL najemno nastrúhaného čerstvého zázvoru
2 PL olivového oleja
3 ČL semienok rasce
2 ČL kurkumy
2 ČL jemného čili prášku
soľ, podľa chuti

Spôsob prípravy

Pri použití celej ryby kožu na oboch stranách narežeme.
Zmiešame zázvor a cesnak, ochutíme soľou a potom potrieme celé ryby.
Zmiešame jogurt s olejom a koreninami. Vonkajšiu aj vnútornú časť ryby obalíme zmesou, potom ju necháme chladiť, kým nebude pripravená na varenie.
Gril na prípravu zdravých jedál pred varením predhrejeme.
Rybu položíme na spodnú platňu s nelepivým povrchom, zavrieme veko a varíme pribl. 4–5 minút, kým sa ryba neuvarí (doba varenia sa u tuniakov alebo podobných rýb skráti na približne 3–4 minúty).
Podávame s čerstvým, chrumkavým šalátom.

Grilované kuracie mäso s mozzarellou

Prísady

4 vykostené kuracie prsia
8 plátkov syra Mozzarella
4 paradajky, nakrájané
3 PL olivového oleja
2 ČL čerstvého nakrájaného rozmarínu
½ ČL cesnakového prášku
¼ ČL soli
¼ ČL čierneho korenia
bazalka na ozdobu

Spôsob prípravy

Otvorte gril na prípravu zdravých jedál tak, aby ležal vodorovne a potom ho predhrejte.
Jednotlivé kuracie prsia vodorovne narežeme, aby sa vytvorilo vrecko, a potom naplníme plátkami paradajok a mozzarelly.
Kuracie prsia potrieme olivovým olejom a ochutíme soľou, korením, rozmarínom a cesnakovým práškom.
Kuracie prsia položíme na platne s nelepivým povrchom jemne potreté olejom a varíme pribl. 9 minút z každej strany alebo dovtedy, kým sa kurča nezbaví štiav a nie je dôkladne uvarené.
Vyberieme z grilu na prípravu zdravých jedál a umiestnime na servírovacie taniere.
Ozdobíme bazalkou.

Kuracie Quesadillas

Prísady

80 g nakrájaného vareného kuracieho mäsa (alebo morčacieho, podľa preferencie)
10 g roztopeného masla
4 najemno nakrájané jarné cibuľky
2 múčne tortilly
1 najemno nakrájaná malá červená čili paprička
2 PL nastrúhaného čedaru
1 PL najemno nakrájaných odkôstkovaných čiernych olív
soľ a korenie

Spôsob prípravy

Jednu stranu každej tortilly potrieme trochou rozpusteného masla.
Gril na prípravu zdravých jedál predhrejeme.
Všetky ostatné prísady, okrem tortíl a 5 g masla, dáme do misy a dobre i ch premiešajte.
Podľa chuti dochutíme soľou a korením a zmes rozdelíme rovnomerne na 2 tortilly.
Každú tortilu preložíme na polovicu a jemne ju potrieme zvyšným maslom.
Tortilly položíme na spodnú platňu s nelepivým povrchom, zavrieme veko a varíme pribl. 6 minút alebo dovtedy, kým nie je kuracie mäso horúce, syr roztopený a tortilly mierne zlatohnedé a chrumkavé.
Podávame teplé so salsou alebo šalátom.

Domáce hovädzie hamburgery

Prísady

350 g čerstvo namletého hovädzieho mäsa
1 vajce
1 ČL sušených zmiešaných bylín (tymián a oregano)
soľ a čerstvo namleté čierne korenie

Spôsob prípravy

Gril na prípravu zdravých jedál predhrejeme.
V miešacej miske spolu zmiešame hovädzie mäso a bylinky, pridáme vajce a dôkladne ochutíme.
Rozdelíme na 2 porcie a tvarujeme hamburgery.
Hamburgery položíme na spodnú platňu s nelepivým povrchom, zavrieme veko a varíme pribl. 7–9 minút alebo kým sa hamburgery dôkladne neprepečú a nezhnednú.
Podávame v žemli na hamburger s omáčkou a šalátom.

Poznámky

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. Germany.

Ak sa k vám tento produkt nedostane v prijateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na **customercare@upgs.com**.

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkou maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

Záruka

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebný materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení

Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Edmund-Rumpler Straβe 5, 51149 Köln. **Germany**.

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.petra-electric.com

Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD310122/MD010223/V5