



SINCE 1968

XL 180°
ZDRAVÝ GRIL

NÁVOD
K POUŽITÍ

Návod uschovějte pro pozdější použití.

Bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.

Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti. Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.

Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.

Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.

Tento spotřebič není hračka.

Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.

Tento spotřebič neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem.

Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, opravu by měl provést kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.

Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.

Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.

Neobsluhujte spotřebič mokrýma rukama.

Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.

Neodpojíte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel.
Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.

Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.

Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.

Nepoužívejte spotřebič venku.

Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.

Nepřesunujte spotřebič během používání.

Nedotýkejte se částí spotřebiče, které mohou být horké, ani topných součástí spotřebiče; mohlo by tak dojít ke zranění.

Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty.

Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.

Před výměnou či instalací doplňků spotřebič vypněte a odpojte jej ze zdroje napětí.

Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.

Před čištěním, údržbou nebo uskladněním vždy spotřebič odpojte od síťového napájení a ujistěte se, že spotřebič po použití zcela vychladnul. Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.

Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.

Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem. Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Neměl by být používán pro komerční účely.

Vnější povrch spotřebiče se může během používání značně zahřívat.

 **UPOZORNĚNÍ:** Horký povrch - nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče.

Dávejte pozor, abyste vodu nevylili na topné tělesko.

VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

Péče a údržba

Než zahájíte jakékoli čistění nebo údržbu, odpojte gril pro zdravé grilování od zdroje napájení a nechte jej zcela vychladnout.

KROK 1: Gril pro zdravé grilování otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.

KROK 2: Příslušenství očistěte teplou vodou s mycím přípravkem, opláchněte je a důkladně osušte.

KROK 3: Pomocí malého množství teplé vody s šetrným mycím prostředkem odstraňte z destiček s nepřílnavým povrchem připečené kousky potravin a poté je vytřete papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.

Neponořujte gril pro zdravé grilování do vody ani jiné kapaliny.

K čistění grilu pro zdravé grilování nebo jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.

POZNÁMKA: Gril pro zdravé grilování umyjte po každém použití.

VAROVÁNÍ: Na odkapávací tác stéká olej a tuk, který může být horký i po použití. Než odkapávací tác odejmete a vyčistíte, nechte jej zcela vychladnout.

Popis částí



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Vrchní kryt | 6. Zelená kontrolka připravenosti |
| 2. Spodní kryt | 7. Ovladač teploty |
| 3. Varné destičky s nepřilnavým povrchem | 8. 180 ° zajišťovací západka |
| 4. Rukojeť z nerezové oceli | 9. Odkapávací táct |
| 5. Červená kontrolka zapnutí | |

Návod k použití

Před prvním použitím

KROK 1: Gril pro zdravé grilování vypněte a odpojte od zdroje napájení.

KROK 2: Gril pro zdravé grilování otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.

KROK 3: Příslušenství ocistěte teplou vodou s mycím přípravkem, opláchněte je a důkladně osušte. Neponořujte gril pro zdravé grilování do vody ani jiné kapaliny. K čištění grilu pro zdravé grilování nebo jeho příslušenství nikdy nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, aby nedošlo k poškození.

POZNÁMKA: Při prvním použití může gril pro zdravé grilování vydávat lehký kouř nebo zápach. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí grilu pro zdravé grilování dostatečné větrání.

Používání grilu XL pro zdravé grilování a panini grilu

KROK 1: Umístěte odkapávací táct pod konec kanálku k zachycení oleje.

KROK 2: Přípravte si ingredience, které chcete uvařit.

KROK 3: Připojte gril pro zdravé grilování ke zdroji napájení a zapněte jej. Ujistěte se, že je otočný ovladač regulace teploty nastaven do polohy „OFF“. Rozsvítí se červená kontrolka na znamení že je gril pro zdravé grilování zapnutý.

KROK 4: Požadovanou teplotu zvolíte otočením ovladače teploty ve směru hodinových ruciček. Rozsvítí se zelená kontrolka připravenosti na znamení, že se gril zahřívá.

KROK 5: Předehřejte gril pro zdravé grilování přibližně po dobu 5-8 minut. Zelená kontrolka připravenosti se rozsvítí, jakmile je dosaženo požadované teploty.

KROK 6: Používáte-li spotřebič jako panini gril / gril pro zdravé grilování. Připravené ingredience umístěte na spodní topnou destičku s nepřilnavým povrchem a zavřete víko.

Používáte-li gril pro zdravé grilování jako grilovací plotnu, zatlačte 180° zajišťovací pojistku nahoru a otevřete gril tak, aby ležel naplocho. Připravené přísady umístěte na varné destičky. Pokud potřebujete pouze jednu varnou destičku, použijte pro optimální výkon vaření spodní nepřilnavou varnou destičku.

KROK 7: Vařte přibližně 3-8 minut v závislosti na typu přísad a použité teplotě.

KROK 8: Po dokončení vaření opatrně otevřete víko (v případě potřeby) a vyjměte pokrm pomocí žáruvzdorné plastové nebo dřevěné obracečky.

KROK 9: Otočte ovladač teploty proti směru hodinových ručiček do polohy „ OFF “ a poté vypněte a odpojte gril pro zdravé grilování od zdroje napájení.

KROK 10: Víko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

KROK 11: Pomocí žáruvzdorné plastové nebo dřevěné obracečky shrňte přebytečný olej na odkapávací tác.

POZNÁMKA: Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehřejte. Opatrně naneste tenkou vrstvu oleje na vaření na topné destičky s nepřilnavým povrchem a důkladně je promažte papírovým ubrouskem. Prodloužíte tak životnost nepřilnavého povrchu.

Během přípravy se bude rozsvěcit a zhasnat zelená kontrolka připravenosti na znamení, že gril pro zdravé grilování udržuje zvolenou teplotu.

Použití grilu pro zdravé grilování jako grilovací plotny zvýší množství odtoku kapaliny; postupujte opatrně a pravidelně vyprazdňujte odkapávací tác, abyste zabránili přetečení.

UPOZORNĚNÍ: Destičky s nepřilnavým povrchem se při používání silně zahřejí. Vždy používejte tepelně odolné rukavice, aby nedošlo k poranění.

Při pokládání jídla na nepřilnavé destičky dbejte opatrnosti, protože mastné, olejnataé nebo mokré přísady mohou způsobit stříkání kapaliny, které by mohlo způsobit zranění.

VAROVÁNÍ: Během grilování buděte opatrní. Gril pro zdravé grilování bude vypouštět páru.

Uskladnění

Před uskladněním grilu pro zdravé grilování na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vycištěný a osušený.

Napájecí kabel nikdy pevně nemotávejte na gril pro zdravé grilování. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: PT4076
Vstup: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Výstup: 2200 W

Recepty

Krevetové špízy s rozmarýnou a salátem z rokety a bílých fazolí

Pro tento recept jsou potřeba špízy.

Ingredience

680 g velkých očištěných krevet bez skořápků s ocáskem Špejle

Na marinádu potřebujeme

3 rozdrocené stroužky česneku	2 lžičky jemně nasekaného čerstvého rozmarýnu
3 lžíce extra panenského olivového oleje	Sůl a pepř podle chuti
3 lžíce citronové šťávy	

Na salát potřebujeme

425 g fazolí odrůdy Cannellini, opláchnutých a slitých	nakrájené na tenké plátky
142 g baby rokety	2 lžičky citronové šťávy
1 nasekaný stroužek česneku	1 lžička extra panenského olivového oleje
½ malé červené cibule	Špetka cukru
	Sůl a pepř podle chuti

Postup

Ve velké míse nebo uzavíratelné nádobě smícháme olivový olej, citronovou šťávu, rozmačkané stroužky česneku a rozmarýn; podle chuti osolíme a opepríme. Do směsi přidáme krevety a důkladně je promicháme s marinádou. Utěsníme mísu smršťovací fólií nebo přikryjeme nádobu víkem a necháme v ledničci uležet přibližně po dobu 15 minut.

Jakmile budou krevety v marinádě uleženy, předeřejeme gril pro zdravé grilování.

Napícháme krevety na špejle.

Napíchané špízy umístíme na spodní destičku s nepřilnavým povrchem, zavřeme víko a grilujeme přibližně po dobu 3 minut, dokud krevety nezrůžoví. Zatímco se krevety grilují, připravíme ve velké míse salát smícháním nasekaného česneku, cukru, olivového oleje, citronové šťávy, soli a pepře. Přidáme roketu, fazole Cannellini a cibuli a promicháme.

Salát servírujeme na jednu stranu velkého talíře a podél naskládáme špízy z krevet.



* Všechny obrázky receptů použité v tomto návodu k použití jsou určeny pouze pro ilustrativní účely.

Ryba ve stylu tikka

Ingredience

2 900 g pražmy či chňapala červeného vcelku nebo 6 rybích steaků z tuňáka či podobné ryby	2 lžíce jemně nastrouhaného čerstvého zázvoru
4 stroužky jemně nastrouhaného nebo rozdrceného česneku	2 lžíce olivového oleje
6 lžic bílého jogurtu	3 lžíčky celého kmínu
	2 lžíčky kurkumy
	2 lžíčky jemného práškového chilli
	Sůl podle chuti

Postup

Pokud připravujeme rybu vcelku, nařízneme na obou stranách kůži.

Smícháme zázvor s česnekem, osolíme a potřeme po celém povrchu ryby.

Smícháme jogurt s olejem a kořením.

Rybou uvnitř i na povrchu potřeme směsí a necháme uležet v lednici, dokud nebude připravena ke grilování.

Před vařením předeňřejte gril pro zdravé grilování.

Rybou položíme na spodní destičku s nepřilnavým povrchem, zavřeme víko a grilujeme přibližně po dobu 4–5 minut, dokud nebude hotová (doba grilování bude u tuňáka či podobné ryby kratší, přibližně 3–4 minuty).

Servírujeme s čerstvým, krupavým salátem.

Grilované kuře s mozzarellou

Ingredience

4 ks vykostěných kuřecích prsíček	2 lžíčky nasekaného čerstvého rozmarýnu
8 plátků mozzarely	½ lžíčky česnekového prášku
4 rajčata	¼ lžíčky soli
nakrájená plátky	¼ lžíčky černého pepře
3 lžíce olivového oleje	Bazalka na ozdobení

Postup

Otevřete zdravý gril tak, aby ležel naplocho. Poté ho předeňřejte.

Kuřecí prsa vodorovně rozřízneme, abychom vytvořili kapsu, kterou naplníme nakrájenými rajčaty a mozzarellou.

Kuřecí prsa potřeme olivovým olejem, osolíme, opepríme a okořeníme rozmarýnem a sušeným česnekem.

Kuřecí prsa položíme na destičky s nepřilnavým povrchem jemně potřené olejem a grilujeme přibližně po dobu 9 minut z každé strany, nebo dokud nevytéká štáva a kuře již není důkladně upečené.

Sundáme z grilu pro zdravé grilování a naskládáme na talíře.

Ozdobíme bazalkou.

Kuřecí quesadillas

Ingredience

80 g vařeného kuřecího masa natrhaného na kousky (nebo krůtího masa, máte-li ho raději)	1 malá červená chilli paprička, jemně nasekaná
2 lžice strouhaného sýra čedar	2 lžice strouhaného sýra čedar
10 g rozpuštěného másla	1 lžice vypeckovaných černých oliv, jemně nasekaných
4 jarní cibulky, jemně nasekané	Sůl a pepř
2 moučné tortilly	

Postup

Jednu stranu každé tortilly potřeme trochou rozpuštěného másla. Předeňřejeme gril pro zdravé grilování. Všechny ostatní přísady kromě tortilly a 5 g másla vložíme do misky a dobře promícháme. Osolíme a opepříme podle chuti a směs rovnoměrně rozdělíme do 2 tortill. Obě tortilly přeložíme napůl a jemně potřeme zbývajícím máslem. Tortilly umístíme na spodní destičku s nepřilnavým povrchem, zavřeme víko a grilujeme přibližně po dobu 7-9 minut, nebo dokud nebude kuře horké, sýr rozpuštěný a tortilly křupavé a zabarvené do zlatavě hnědých barev. Servírujeme teplé se salsaou nebo salátem.

Domácí hovězí burgery

Ingredience

350 g čerstvého mletého hovězího masa	bylinek (tymán a oregano)
1 vejce	Sůl a čerstvě mletý
1 lžička sušené směsi černý pepř	

Postup

Předeňřejeme gril pro zdravé grilování. V míse smícháme hovězí maso s bylinkami, přidáme vejce a dobře okořeníme. Směs rozdělíme na 2 porce a vytvoříme tvar hamburgerů.

Burgery umístíme na spodní destičku s nepřilnavým povrchem, zavřeme víko a grilujeme přibližně po dobu 7-9 minut, nebo dokud nebude důkladně propečené a zbarvené dohněda. Servírujeme v hamburgerových houskách s nakládanou zeleninou a salátem.

POZNÁMKAS:

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

Pokud vám výrobek nebude dodán v přijatelném stavu, obraťte se na naše oddělení zákaznických služeb na adresu **customercare@upgs.com**.

Mějte po ruce dodací list, budete potřebovat údaje v něm uvedené.

Chcete-li výrobek vrátit, vratěte jej spolu se stvrzenkou maloobchodnímu prodejci, u kterého jste jej zakoupili (v souladu s jeho smluvními podmínkami).

Záruka

Na všechny výrobky zakoupené jako nové se vztahuje záruka výrobce, přičemž doba záruky se bude lišit v závislosti na výrobku. Po předložení náležitého dokladu o zakoupení poskytne společnost Petra standardní maloobchodní záruku 12 měsíců ode dne zakoupení. To platí pouze v případě, že byly výrobky používány v souladu s pokyny pro jejich zamýšlené použití v domácnosti. Jakékoli nesprávné použití nebo rozebrání výrobků záruku zneplatní.

V rámci záruky se zavazujeme bezplatně opravit nebo vyměnit veškeré díly, které budou shledány vadnými. V případě, že nebudeme moci poskytnout výměnu za stejný výrobek, nabídnete zákazníkovi podobný výrobek nebo mu vrátíme peníze. Tato záruka se nevztahuje na škody způsobené každodenním opotřebením ani na spotřební materiál, jako jsou zástrčky, pojistky atd.

Upozorňujeme, že výše uvedené smluvní podmínky mohou být čas od času aktualizovány, a proto vám doporučujeme zkонтrolovat je při každé další návštěvě webu.

Nic v této záruce ani v pokynech týkajících se tohoto výrobku nevylučuje, neomezuje ani jinak neovlivňuje vaše zákonné práva.

Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálně negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci.

Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení. Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

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

MADE IN CHINA.

www.petra-electric.com



©Petra je ochranná známka. Všechna práva vyhrazena.

CD160920/MD000000/V1