PETRA®
ELECTRIC

SINCE 1968

GRILL ELEKTRYCZNY XL 180°

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 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.
Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały one upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
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.

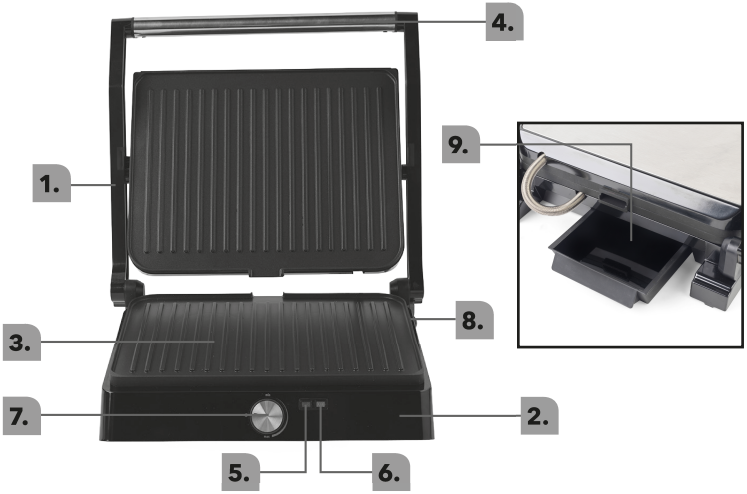
Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
Nie należy odłączać urządzenia 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 przesuwać 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 łopatki 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.
PRZESTROGA: 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 drucianych 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
2. Dolna obudowa
3. Płyty grzejne pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Uchwyt ze stali nierdzewnej
5. Czerwony wskaźnik zasilania
6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Pokrętło regulacji temperatury
8. Zatrzask 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 opłukać 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 drucianych 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 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 pokrętło regulacji temperatury jest ustawione na pozycji „OFF". Zapali się czerwona lampka kontrolna informująca o włączeniu grilla.
KROK 4: Wybierz żądaną temperaturę, obracając pokrętło 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 grilla, 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 łopatki.
KROK 9: Obróć pokrętło 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 ostygnie.
KROK 11: za pomocą plastikowej lub drewnianej łopatki 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.
PRZESTROGA: 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.

Dane techniczne

Kod produktu: PT4076
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz
Wyjście: 2200 W

Przepisy

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 pieprzu do smaku

Przygotowanie

Połącz oliwę z oliwek, sok z cytryny, zmiażdżone 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.

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

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 kminu rzymskiego
2 łyżeczki kurkumy
2 łyżeczki łagodnego chilli
sól do smaku

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.

Grillowany kurczak z serem mozzarella

Składniki

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

Przygotowanie

Otwórz grilla tak, aby leżał płasko, i rozgrzej go.
Rozetnij każdą pierś z kurczaka poziomo, aby stworzyć kieszeń, a następnie napełnij 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 z grilla i ułóż na talerzach.
Udekoruj bazylią.

Quesadilla z kurczakiem

Składniki

80 g gotowanego kurczaka, rozdrobnionego (lub indyka)
10 g masła, roztopionego
4 dymki, drobno posiekane
2 placki tortilli
1 mała czerwona papryczka chili, drobno posiekana
2 łyżki startego sera cheddar
1 łyżka czarnych oliwek bez pestek, drobno posiekanych
sól i pieprz

Przygotowanie

Posmaruj jedną stronę tortilli niewielką ilością roztopionego masła.
Rozgrzej elektryczny grill.
Umieść wszystkie pozostałe składniki, z wyjątkiem tortilli i 5 g masła, w misce i dobrze wymieszaj.
Przypraw solą i pieprzem do smaku. Podziel mieszankę równo pomiędzy 2 tortille.
Złóż każdą tortillę na pół i lekko posmaruj pozostałym masłem.
Umieścić tortille na dolnej płycie grilla, zamknij pokrywkę i piecz przez ok. 6 minut lub do momentu, gdy kurczak będzie gorący, ser się stopi, 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 ziół (tymianek i oregano)
sól i świeżo zmielony czarny pieprz

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.

UWAGA:

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

Jeśli produkt nie dotrze do Ciebie w akceptowalnym stanie, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta, wysyłając wiadomość na adres: **customercare@upgs.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 Petra 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.

Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.

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

WYPRODUKOWANO W CHINACH.

www.petra-electric.com

©Petra znak towarowy. Wszelkie prawa zastrzeżone.

CD160920/MD000000/V1