



SINCE 1968

XL 180°

**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.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich 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, pokial' 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 diely, ktorých údržbu môže vykonávať používateľ. Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak spotrebič spadol, prípadne je poškodený, jeho opravu môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Ked' 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 uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Vyvarujte sa ponorenia elektrických súčasti tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Ked' 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 nelepisivý povrch.

Pred výmenou alebo montážou príslušenstva vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete.

Po použití a pred akýmkolvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.

Po každom použití spotrebič odpojte od elektrickej siete, nechajte ho 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 predĺžovacieho 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 horúcej časti ani výhrevných dielov spotrebiča.

Dávajte pozor, aby ste na výhrevný prvok nenaliali vodu.

VAROVANIE: Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

Starostlivosť a údržba

Pred čistením alebo údržbou odpojte gril na prípravu zdravých jedál zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.

1. KROK: Kryt grilu na prípravu zdravých jedál utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne vysušte.

2. KROK: Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom, následne opláchnite a dôkladne osušte.

3. KROK: Pripečené zvyšky jedla z platní s nelepisivým povrhom odstráňte použitím malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom a následne platne vysušte papierovou utierkou. Ak zvyšky jedla nie je možné jednoducho odstrániť, použite jemnú špongiu.

Gril na prípravu zdravých jedál neponárajte do vody ani inej kvapaliny. Na čistenie grilu na prípravu zdravých jedál alebo jeho doplnkov nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongrie. 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 časti



1. Horný kryt
2. Dolný kryt
3. Varné platne s nelepisivým povrchom
4. Rukoväť z nehrdzavejúcej ocele
5. Červená kontrolka napájania
6. Zelená kontrolka pripravenosti
7. Regulátor teploty
8. 180° uzatváracia západka
9. Odkvapkávacia miska

Návod na použitie

Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Gril na prípravu zdravých jedál vypnite a odpojte od elektrickej siete.
- 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.

Gril na prípravu zdravých jedál neponárajte do vody ani inej kvapaliny. Na čistenie grilu na prípravu zdravých jedál a jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky alebo drôtenky. Mohlo by dôjsť k ich poškodeniu.

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

Použitie grilu na prípravu zdravých jedál a panini XL

- 1. KROK:** Umiestnite odkvapkávaciu misku pod koniec olejového kanáliku.
- 2. KROK:** Pripravte si prísady, ktoré sa chystáte variť.
- 3. KROK:** Gril na prípravu zdravých jedál pripojte do elektrickej siete a uistite sa, že je regulátor teploty nastavený do polohy OFF. Rozsvieti sa červená kontrolka, čo znamená, že gril na prípravu zdravých jedál bol zapnutý.
- 4. KROK:** Zvolte požadovanú teplotu otáčaním regulátora teploty v smere hodinových ručičiek. Rozsvieti sa zelená kontrolka pripravenosti, ktorá signalizuje, že sa gril na prípravu zdravých jedál zahrieva.
- 5. KROK:** Gril na prípravu zdravých jedál predharejte približne 5 – 8 minút. Po dosiahnutí požadovanej teploty zelená kontrolka pripravenosti zhasne.

6. KROK: Pri používaní grilu na prípravu zdravých jedál alebo panini. Položte pripravené prísady na dolnú varnú dosku s nelepisivým povrhom a potom zatvorte veko.

Ak chcete gril na prípravu zdravých jedál používať ako grilovaciu platňu, zatlačte 180° uzaváraciu západku smerom nahor a otvorte gril tak, aby ležal vodorovne. Pripravené prísady položte na varné platne. Ak potrebujete iba jednu varnú platňu, použite spodnú platňu s nelepisivým povrhom, aby sa prísady optimálne uvarili.

7. KROK: Varte približne 3 - 8 minút v závislosti od typu prísad a použitej teploty.

8. KROK: Po ukončení varenia opatrne otvorte veko (ak je to potrebné) a jedlo vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky.

9. KROK: Otočte regulátor teploty proti smeru hodinových ručičiek do polohy OFF a potom gril na prípravu zdravých jedál vypnite a odpojte od elektrickej siete.

10. KROK: Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.

11. KROK: Pomocou teplu odolnej plastovej alebo drevenej obracačky nasmerujte všetok prebytočný olej do odkvapkávacej misky.

POZNÁMKA: Pred začatím varenia varné platne s nelepisivým povrhom vždy predharejte. Na varné platne s nelepisivým povrhom opatrne naneste tenkú vrstvu kuchynského oleja a opatrne ho rozotrite papierovou utierkou. Pomôže to predĺžiť životnosť nelepisivého povrchu.

Počas používania spotrebiča sa bude zelená kontrolka pripravenosti zhasínať a rozsvecovať, čo znamená, že gril na prípravu zdravých jedál udržiava zvolenú teplotu.

Použitím grilu na prípravu zdravých jedál ako grilovacej platne sa zvýší množstvo odtekajúceho oleja. Budťte opatrní a pravidelne vyprázdnjujte odkvapkávaciu misku, aby nepretiekla.

UPOZORNENIE: Platne s nelepisivým povrhom sa počas používania zahrajú na veľmi vysokú teplotu. Aby ste predišli zraneniu, vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice. Pri ukladaní jedla na platne s nelepisivým povrhom budťe opatrní, pretože mastné alebo mokré prísady môžu prskať, čo môže spôsobiť zranenie.

VAROVANIE: Počas varenia budťe 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.

Kábel nikdy neovívajte pevne okolo grilu. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k jeho poškodeniu.

Technické údaje

Kód výrobku: PT4076

Príkon: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 2200 W

Recepty

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 našpajdele

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 solou a korením. Krevety pridáme do zmesi a dôkladne obalíme marinádou. Misku utesníme zmrašťovacou fóliou alebo nádobu vekom a necháme chladniť pribl. 15 minút. Keď sa krevety marinujú, gril na prípravu zdravých jedál predharejeme.

Krevety napichneme na špajdle.

Špízy položíme na spodnú platňu s nelepisivým povrchom, zavrieme veko a varíme pribl. 3 minúty, kým nie sú krevety ružové.

Počas varenia kreviet si pripravíme šalát. Vo veľkej misi 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.



* Všetky obrázky receptov použité v tomto návode na použitie slúžia len na ilustráciu.

Ryba na spôsob Tikka

Prísady

2 900 g celej pražmy, karasa červeného alebo 6 rybích steakov, napríklad z tuniaka 4 strúčiky najemno nastrúhaného alebo roztaženého 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 sol', 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 chladniť, kým nebude pripravená na varenie.
Gril na prípravu zdravých jedál pred varením predhrejeme.
Rybú položíme na spodnú platňu s nelepisivým 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	nakrájaného rozmarínu ½ ČL
8 plátkov syra Mozzarella	cesnakového prášku ¼ ČL soli
4 paradajky, nakrájané	¼ CL čierneho korenia
3 PL olivového oleja	bazalka na ozdobu
2 ČL čerstvého	

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 mozzarellu. Kuracie prsia potrieme olivovým olejom a ochutíme soľou, korením, rozmarínom a cesnakovým práškom.
Kuracie prsia položíme na platňe s nelepisivým povrhom 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 umiestníme na servírovacie taniere.
Ozdobíme bazalkou.

Kuracie Quesadillas

Prísady

80 g vareného trhaného kuracieho mäsa (alebo morčacieho)	nakrájaná malá čili paprička
10 g roztopeného masla	2 PL strúhaného syra čedar
4 jemne nasekané jarné cibulky	1 PL nadrobno
2 tortilly z múky	nakrájaných čiernych olív bez kôstok
1 nadrobno	soľ a korenie

Spôsob prípravy

Jednu stranu každej tortilly potrieme trochou rozpusteného masla.
Gril na prípravu zdravých jedál predharejeme. Všetky ostatné prísady, okrem tortíl a 5 g masla, dáme do misy a dobre ich 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 nelepisivým 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 salsa alebo šalátom.

Domáce hovädzie hamburgery

Prísady

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

Spôsob prípravy

Gril na prípravu zdravých jedál predharejeme. 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 nelepisivým 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.

POZNÁMKA:

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Edmund-Rumpler Straße 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 potvrdenkom 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 spotrebny materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návštive 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 batériach 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 batériach 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, získejte 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 Straße 5, 51149 Köln. **Germany.**

VYROBENÉ V ČÍNE.

www.petra-electric.com



Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD160920/MD000000/V1