

**PETRA**<sup>®</sup>  
 **ELECTRIC**

**SINCE 1968**

**GRIL SAIN**  
**XL 180°**

**MANUEL  
D'UTILISATION**

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

Si le cordon d'alimentation, la prise ou une partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il est tombé ou endommagé, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations.

Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.

Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.

Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.

N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.

Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.

Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.

N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.

Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur et assurez-vous qu'il ait complètement refroidi après utilisation avant d'effectuer tout nettoyage, entretien ou rangement.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant le fonctionnement.



**ATTENTION :** surface chaude. Ne touchez pas la partie chaude ou les composants chauffants de l'appareil.

Veillez à ne pas renverser d'eau sur l'élément chauffant.

**AVERTISSEMENT :** tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le gril sain de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

**ÉTAPE 1 :** essuyez la surface extérieure du gril sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 2 :** nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

**ÉTAPE 3 :** retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques antiadhésives, puis essuyez-les avec du papier absorbant. Utilisez une éponge non abrasive si les résidus sont difficiles à nettoyer.

N'immergez pas le gril sain dans l'eau ni dans tout autre liquide.

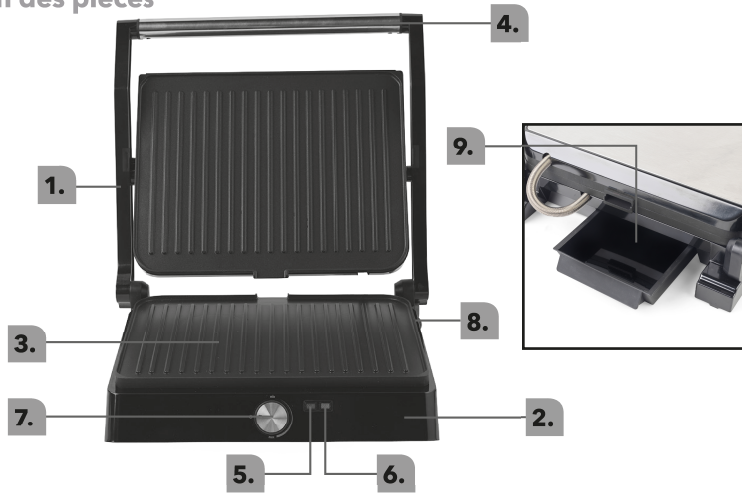
N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le gril sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

**REMARQUE :** le gril sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

**AVERTISSEMENT :** le plateau de récupération recueille l'huile et la graisse, qui peuvent rester chaudes après utilisation. Laissez-le refroidir complètement avant de retirer délicatement le plateau de récupération pour le nettoyer.



## Description des pièces



- |  |   |
|--|---|
| 1. Coque supérieure                              | 5. Voyant d'alimentation rouge          |
| 2. Coque inférieure                              | 6. Voyant « Prêt » vert                 |
| 3. Plaque(s) de cuisson à revêtement antiadhésif | 7. Molette de réglage de la température |
| 4. Poignée en acier inoxydable                   | 8. Loquet de verrouillage à 180 °       |
|  | 9. Plateau de récupération              |

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

**ÉTAPE 1 :** éteignez et débranchez le grill sain de l'alimentation secteur.

**ÉTAPE 2 :** essuyez la surface extérieure du grill sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 3 :** nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

N'immergez pas le grill sain dans l'eau ni dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le grill sain ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

**REMARQUE :** lors de la première utilisation du grill sain, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment de ventilation autour du grill sain.

### Utilisation du grill sain XL et appareil à panini

**ÉTAPE 1 :** positionnez le bac de récupération sous l'extrémité du récupérateur d'huile.

**ÉTAPE 2 :** préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

**ÉTAPE 3 :** branchez le grill sain sur l'alimentation secteur et allumez-le, en veillant à ce que le bouton de contrôle de la température soit réglé sur la position « OFF ». Le voyant rouge s'allume pour indiquer que le grill sain est allumé.

**ÉTAPE 4 :** sélectionnez la température souhaitée en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre ; le voyant « Prêt » vert s'allume alors pour indiquer que le grill sain chauffe.

**ÉTAPE 5 :** préchauffez le gril sain pendant 5 à 8 minutes. Le voyant « Prêt » vert s'éteint une fois la température requise atteinte.

**ÉTAPE 6 :** utilisation comme appareil à panini/gril sain. Placez les ingrédients préparés sur la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure, puis fermez le couvercle. Si vous utilisez le gril sain comme plaque gril, poussez le loquet de verrouillage de 180° vers le haut et ouvrez le gril sain de façon à ce qu'il repose à plat. Placez les ingrédients que vous avez préparés sur les plaques de cuisson. Si une seule plaque de cuisson est nécessaire, utilisez la plaque de cuisson à revêtement antiadhésif inférieure pour des performances de cuisson optimales.

**ÉTAPE 7 :** faites-les cuire pendant environ 3 à 8 minutes, selon le type d'ingrédients et la température utilisée.

**ÉTAPE 8 :** une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle avec précaution (si nécessaire), puis retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur.

**ÉTAPE 9 :** tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF », puis éteignez le gril sain et débranchez-le de l'alimentation secteur.

**ÉTAPE 10 :** laissez le couvercle ouvert et laissez l'appareil refroidir.

**ÉTAPE 11 :** utilisez une spatule en plastique ou en bois résistante à la chaleur pour diriger l'excédent d'huile dans le bac de récupération.

**REMARQUE :** veillez à toujours préchauffer la plaque de cuisson antiadhésive avant de lancer la cuisson. Versez une fine couche d'huile de cuisson sur les plaques de cuisson antiadhésives, en étalant doucement avec une feuille de papier absorbant. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant « Prêt » vert s'allume et s'éteint pour indiquer que le gril sain se maintient à la température sélectionnée. L'utilisation du gril sain comme plaque gril augmente le volume des écoulements ; soyez prudent et videz régulièrement le bac de récupération pour éviter qu'il ne déborde.

**ATTENTION :** les plaques antiadhésives deviennent brûlantes pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour éviter toute blessure.

Soyez prudent lorsque vous placez des aliments sur les plaques antiadhésives, car les ingrédients gras, huileux ou humides peuvent provoquer des éclaboussures susceptibles d'entraîner des blessures.

**AVERTISSEMENT :** faites preuve de prudence pendant la cuisson ; le gril sain peut émettre de la vapeur.

## Stockage

Vérifiez que le gril sain est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon étroitement autour du gril sain ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

## Caractéristiques

Code produit : PT4076

Entrée : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2 200 W

## Recettes

### Brochettes de crevettes au romarin avec salade de roquette et haricots blancs

Brochettes requises pour cette recette.

#### Ingrédients

680 g de grosses crevettes, avec queues sur  
décortiquées et nettoyées des brochettes

#### Pour la marinade

3 gousses d'ail, écrasées 2 cuillères à café de  
3 cuillères à soupe d'huile romarin frais,  
d'olive vierge extra finement ciselé  
3 cuillères à soupe de jus Sel et poivre, à votre goût  
de citron

#### Pour la salade

425 g de haricots cannellini, 2 cuillères à café de jus  
rincés et égouttés de citron  
142 g de jeunes pousses 1 cuillère à café d'huile  
de roquette d'olive vierge extra  
1 gousse d'ail, émincée Une pincée de sucre  
½ petit oignon rouge, Sel et poivre, à votre goût  
finement émincé

#### Préparation

Mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, les gousses d'ail écrasées et le romarin dans un grand bol ou un récipient refermable ; assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

Ajoutez les crevettes au mélange et enrobez-les bien de marinade. Refermez le bol avec un film plastique ou le couvercle du récipient, et placez au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

Préchauffez le grill sain une fois les crevettes marinées. Enfilez les crevettes sur les brochettes.

Placez les brochettes garnies sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que les crevettes soient roses.

Pendant la cuisson des crevettes, faites la salade en mélangeant l'ail haché, le sucre, l'huile d'olive, le jus de citron, le sel et le poivre dans un grand saladier.

Ajoutez les jeunes pousses de roquette, les haricots cannellini et l'oignon, puis remuez pour mélanger.

Servez la salade sur le côté d'une grande assiette et disposez les brochettes de crevettes à côté.

\* Toutes les images de recette utilisées dans ce manuel d'utilisation ne sont employées qu'à des fins d'illustration.



## Poisson façon Tikka

### Ingrédients

2 900 g de dorade entière, de vivaneau rouge ou 6 steaks de poisson, thon ou équivalent  
4 gousses d'ail, finement râpées ou écrasées  
6 cuillères à soupe de yaourt nature  
2 cuillères à soupe de gingembre frais finement râpé  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
3 cuillères à café de graines de cumin  
2 cuillères à café de curcuma  
2 cuillères à café de poudre de piment doux  
Sel, à votre goût

### Préparation

Si vous utilisez un poisson entier, entaillez la peau de chaque côté.

Mélangez le gingembre et l'ail, assaisonnez avec du sel, puis frottez sur tout le poisson.

Mélangez le yaourt avec l'huile, les épices et l'assaisonnement. Enduisez de mélange l'intérieur et l'extérieur du poisson, puis placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit prêt à cuire.

Préchauffez le gril sain avant la cuisson.

Placez le poisson sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ

4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit (les temps de cuisson seront réduits à environ 3 à 4 minutes pour le thon ou poisson équivalent).

Servez avec une salade fraîche et croustillante.

## Poulet grillé à la mozzarella

### Ingrédients

4 blancs de poulet désossés  
8 tranches de mozzarella  
4 tomates, coupées en tranche  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à café de romarin frais, haché  
½ cuillère à café d'ail en poudre  
¼ cuillère à café de sel  
¼ cuillère à café de poivre noir  
Basilic pour décorer

### Préparation

Ouvrez le gril sain de façon à ce qu'il repose à plat, puis préchauffez-le.

Découpez horizontalement chaque blanc de poulet pour faire une ouverture, que vous remplirez ensuite de tranches de tomate et de mozzarella.

Badigeonnez les blancs de poulet d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre, du romarin et de l'ail en poudre.

Placez les blancs de poulet sur les plaques antiadhésives légèrement huilées et faites cuire environ 9 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le jus soit clair et que le poulet soit bien cuit.

Retirez-les du gril sain et disposez-les dans des assiettes de service.

Garnissez de basilic.

## Quesadillas au poulet

### Ingrédients

80 g de poulet cuit,	finement haché
émincé (ou de dinde,	2 cuillères à soupe
selon votre préférence)	de cheddar râpé
10 g de beurre fondu	1 cuillère à soupe
4 oignons verts,	d'olives noires
finement émincés	dénoyautées,
2 tortillas de farine	finement hachées
1 petit piment rouge	Sel et poivre

### Préparation

Enduisez un côté de chaque tortilla d'un peu de beurre fondu.

Préchauffez le gril sain.

Placez tous les autres ingrédients, sauf les tortillas et 5 g de beurre, dans un bol et mélangez bien.

Assaisonnez avec du sel et du poivre, selon votre goût, et répartissez le mélange de façon égale entre les 2 tortillas.

Pliez chaque tortilla en deux et badigeonnez légèrement avec le beurre restant.

Placez les tortillas sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit chaud, que le fromage soit fondu et que les tortillas soient légèrement dorées et croustillantes. Servez chaud avec de la sauce ou de la salade.

## Hamburgers au bœuf maison

### Ingrédients

350 g de bœuf	séchées (thym
fraîchement haché	et origan)
1 œuf	Sel et poivre noir
1 cuillère à café de	fraîchement moulu
mélange d'herbes	

### Préparation

Préchauffez le gril sain.

Mélangez le bœuf et les herbes dans un saladier, ajoutez l'œuf et assaisonnez bien.

Divisez en 2 portions et formez des steaks hachés.

Placez les steaks hachés sur la plaque antiadhésive inférieure, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et colorés.

Servez dans des petits pains à hamburgers avec un condiment et de la salade.

**REMARQUE :**

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

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **customercare@upgs.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

## Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Petra fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pourrions pas fournir un produit de remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.



## Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles/batteries ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles/batteries qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée.

**Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collecte des piles/batteries usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

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

FABRIQUÉ EN CHINE.

[www.petra-electric.com](http://www.petra-electric.com)



©Marque déposée Petra. Tous droits réservés.

CD160920/MD000000/V1





Manchester  
OL9 0DD  
United Kingdom  
www.upgs.com

**ULTIMATE PRODUCTS  
HOME OF BRANDS**

Artworker:	Darcy Owen-Towe
Date:	03/02/2023
Project Name:	EEK230052 PT4076VDEEU10
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 12 PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Avenir Next

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Cyan    |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Magenta |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Yellow  |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Black   |
| <input type="checkbox"/>            | PMS     |
| <input type="checkbox"/>            | PMS     |
| <input type="checkbox"/>            | PMS     |
| <input type="checkbox"/>            | PMS     |

Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2023 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

**DO NOT PRINT THIS PAGE  
ARTWORK REFERENCE ONLY**