



**SINCE 1968**

**XL GEZONDHEIDSGRILL  
VAN 180°**

**GEBRUIKSAANWIJZING**

Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## **Veiligheidsinstructies**

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd. Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.

Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis en ervaring mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken of nadat ze instructie hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan, mogen kinderen geen reinigings- of onderhoudstaken uitvoeren.

Dit apparaat is geen speelgoed.

Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.

Dit apparaat bevat geen door de gebruiker te onderhouden onderdelen. Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect is of als het is gevallen of beschadigd, mag alleen een gekwalificeerde elektricien reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.

Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.

Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.

Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.

Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik het apparaat niet met natte handen.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.

Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.

Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Raak de verwarmingsonderdelen of andere onderdelen van het apparaat die heet kunnen worden niet aan, omdat dit tot verwondingen kan leiden.

Gebruik geen scherpe of schurende voorwerpen op dit apparaat.

Gebruik alleen hittebestendige kunststof of houten spatels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

Haal altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik en voordat u het apparaat gaat schoonmaken of onderhouden.

Haal na gebruik altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact en zorg dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.

Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker. Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.

Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of met andere afzonderlijke afstandsbedieningssystemen dan die bij dit apparaat zijn geleverd.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.



**LET OP:** Heet oppervlak - raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.

Let erop dat u geen water op het verwarmingselement morst.

**WAARSCHUWING:** Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

## Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

**STAP 1:** Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

**STAP 2:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.

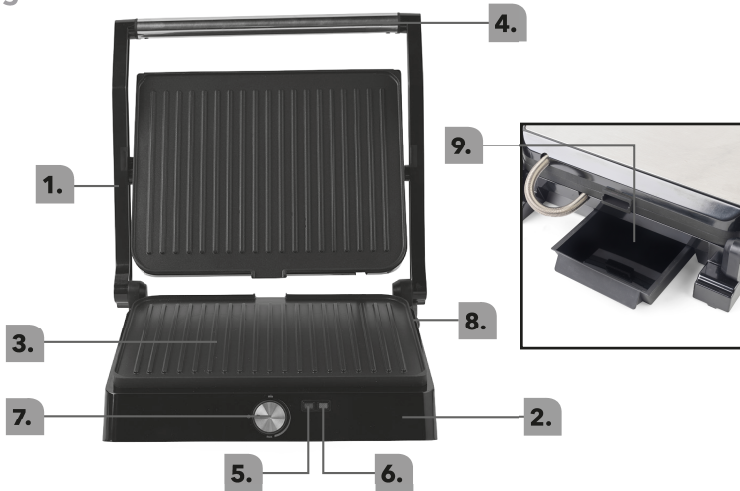
**STAP 3:** Verwijder aangebakken voedselresten op de bakplaten met antiaanbaklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel aan te brengen. Veeg de platen vervolgens schoon met keukenpapier. Gebruik een niet-schurende spons als de voedselresten moeilijk te verwijderen zijn. Dompel de gezondheidsgrill niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de gezondheidsgrill of accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.

**OPMERKING:** De gezondheidsgrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

**WAARSCHUWING:** De lekbak vangt olie en vet op. Deze stoffen kunnen na gebruik nog heet zijn. Laat ze volledig afkoelen voordat u de lekbak voorzichtig verwijdert om deze schoon te maken.



## Beschrijving van onderdelen



- |  |  |
|--|--|
| 1. Bovenste behuizing                    | 6. Groen lampje voor gebruiksklaarheid |
| 2. Onderste behuizing                    | 7. Temperatuurknop                     |
| 3. Bakplaat/bakplaten met antiaanbaklaag | 8. 180°-vergrendelingslipje            |
| 4. Roestvrijstalen handgreep             | 9. Lekkak                              |
| 5. Rood voedingslampje                   |  |

## Gebruiksaanwijzing

### Vóór het eerste gebruik

**STAP 1:** Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de stekker uit het stopcontact.

**STAP 2:** Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat grondig af.

**STAP 3:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen. Dompel de gezondheidsgrill niet onder in water of een andere vloeistof. Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuurponsjes om de gezondheidsgrill of accessoires schoon te maken, aangezien dit schade kan veroorzaken.

**OPMERKING:** Wanneer u de gezondheidsgrill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de gezondheidsgrill.

### De XL gezondheidsgrill en paninimaker gebruiken

**STAP 1:** Plaats de lekkak onder het uiteinde van het oliekanaal.

**STAP 2:** Bereid de ingrediënten die u wilt bakken.

**STAP 3:** Steek de stekker van de gezondheidsgrill in het stopcontact en zet het apparaat aan. Zorg dat de temperatuurknop op 'Uit' staat. Het rode indicatielampje gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld.

**STAP 4:** Selecteer de benodigde temperatuur door de temperatuurknop rechtsom te draaien. Het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid gaat branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill aan het opwarmen is.

**STAP 5:** Verwarm de gezondheidsgrill ongeveer 5-8 minuten voor. Het groene lampje

voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de benodigde temperatuur is bereikt.

**STAP 6:** Bij gebruik als paninimaker/gezondheidsgrill. Plaats de bereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag en sluit het deksel.

Als u de gezondheidsgrill als bakplaat gebruikt, duwt u het 180°-vergrendelingslipje omhoog en opent u de gezondheidsgrill zodat deze plat ligt. Plaats de voorbereide ingrediënten op de bakplaten. Als u slechts één bakplaat nodig hebt, gebruikt u de onderste bakplaat met antiaanbaklaag voor een optimaal bakresultaat.

**STAP 7:** Bak het voedsel ongeveer 3-8 minuten, afhankelijk van het type ingrediënten en de gebruikte temperatuur.

**STAP 8:** Als het voedsel klaar is voor consumptie, opent u het deksel (indien nodig) en verwijdt u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.

**STAP 9:** Draai de temperatuurknop linksom naar de 'Uit'-stand, schakel het apparaat uit en haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact.

**STAP 10:** Laat het deksel open en laat het apparaat afkoelen.

**STAP 11:** Gebruik een hittebestendige plastic of houten spatel om overtollige olie naar de lekbak te voeren.

**OPMERKING:** Verwarm de bakplaten met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag.

Tijdens het gebruik gaat het groene indicatielampje voor gebruiksklaarheid aan en uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de gekozen temperatuur in stand houdt.

Als u de gezondheidsgrill als bakplaat gebruikt, lekt er meer vloeistof weg. Wees voorzichtig en leeg de lekbak regelmatig om te voorkomen dat deze overstroomt.

**LET OP:** De platen met antiaanbaklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

Wees voorzichtig wanneer u voedsel op de bakplaten met antiaanbaklaag legt, omdat ingrediënten met vet, olie of vocht erin tot spatten kunnen leiden, wat letsel kan veroorzaken.

**WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de gezondheidsgrill zal stoom afgeven.

## Opbergen

Controleer of de gezondheidsgrill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.

Wikkel het snoer nooit strak om de gezondheidsgrill, maar losjes, om schade te voorkomen.

## Specificaties

Productcode: PT4076

Invoer: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 2200 W

## Recepten

### Garnalenspiesjes met rozemarijn en een salade van rucola en witte bonen

Voor dit recept hebt u spiesjes nodig.

#### Ingrediënten

680 g grote garnalen, gepeld en schoongemaakt, met staart Spiesjes

#### Voor de marinade

3 teentjes knoflook, geperst	2 theelepels verse rozemarijn, fijnggehakt
3 eetlepels extra vergine olijfolie	Zout en peper naar smaak
3 eetlepels citroensap	

#### Voor de salade

425 g cannellini-bonen, afgespoeld en uitgelekt	2 theelepels citroensap
142 g babyrucola	1 theelepel extra vergine olijfolie
1 teentje knoflook, fijnggehakt	Snufje suiker
½ kleine rode ui, in dunne plakjes	Zout en peper naar smaak

#### Bereiding

Meng olijfolie, citroensap, geperste teentjes knoflook en rozemarijn in een grote kom of afsluitbare bak. Breng op smaak met zout en peper.

Voeg de garnalen toe aan het mengsel en bestrijk ze rijkelijk met de marinade. Bedek de kom met vershoudfolie of doe het deksel op de bak. Plaats ongeveer 15 minuten in de koelkast.

Verwarm de gezondheidsgrijs voor als de garnalen eenmaal gemarineerd zijn.

Rijg de garnalen op de spiesjes.

Plaats de spiesjes met garnalen op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag, sluit het deksel en laat ongeveer 3 minuten bakken, totdat de garnalen roze zijn.

Maak de salade terwijl de garnalen bakken. Meng fijngehakte knoflook, suiker, olijfolie, citroensap, zout en peper in een grote kom. Voeg de rucola, cannellini-bonen en ui toe en meng de salade.

Serveer de salade aan één zijde van een groot bord en plaats de garnalenspiesjes ernaast.

\* De afbeeldingen bij de recepten in deze handleiding dienen alleen als illustratie.



## Vis in tikka-stijl

### Ingrediënten

2x 900 g hele zeebrasem, rode snapper of 6 vissteaks, (tonijn of vergelijkbaar)	fijngeraspte verse gemberwortel
4 teentjes knoflook, fijngehakt of geperst	2 eetlepels olijfolie
6 eetlepels naturelyoghurt	3 theelepels komijnzaad
2 eetlepels	2 theelepels kurkuma
	2 theelepels milde chilipoeder
	Zout naar smaak

### Bereiding

Als u een hele vis gebruikt, maakt u op elke zijde inkepingen in de huid. Meng gember en knoflook, breng op smaak met zout en wrijf het mengsel over de vis. Meng yoghurt met olijfolie, kruiden en specerijen. Bedek de vis aan de binnen- en buitenzijde met het mengsel. Koel totdat de vis klaar is om te bakken. Verwarm de gezondheidsgrill voor voordat u gaat bakken. Plaats de vis op de ondersten bakplaat met antiaanbaklaag, sluit het deksel en bak ongeveer 4-5 minuten, totdat de vis doorbakken is (de bereidingstijd is slechts 3-4 minuten bij tonijn of vergelijkbare vis). Serveer met een verse en knapperige salade.

## Gegrilde kip met mozzarella

### Ingrediënten

4 kipfilets zonder botjes	½ theelepel knoflookpoeder
8 plakjes mozzarella	¼ theelepel zout
4 tomaten, in plakjes	¼ theelepel zwarte peper
3 eetlepels olijfolie	Basilicum voor de garnering
2 theelepels verse rozemarijn, gehakt	

### Bereiding

Open de gezondheidsgrill zodat deze plat ligt en verwarm het apparaat vervolgens voor. Snijd alle kipfilets in de lengte open zodat er een holte ontstaat. Vul deze vervolgens met de plakjes tomaat en mozzarella. Bestrijk de kipfilets met olijfolie en breng ze op smaak met zout, peper, rozemarijn en knoflookpoeder. Plaats de kipfilets op de bakplaten met antiaanbaklaag met een beetje olie. Bak ongeveer 9 minuten per kant, of totdat de sappen helder zijn en de kip goed doorbakken is. Verwijder het voedsel van de gezondheidsgrill en leg het op serverborden. Garneer met basilicum.

## Kipquesadilla's

### Ingrediënten

80 g gekookte kip, geraspt (of kalkoen, naar voorkeur)	1 kleine rode chilipeper, fijngehakt
10 g boter, gesmolten	2 eetlepels geraspte cheddar-kaas
4 lente-uitjes, fijngehakt	1 eetlepel ingemaakte zwarte olijven, fijngehakt
2 bloemtortilla's	Zout en peper

### Bereiding

Bedek één zijde van elke tortilla met een beetje gesmolten boter.

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Doe alle overige ingrediënten, behalve de tortilla's en 5 g boter, in een kom en meng ze goed.

Breng op smaak met zout en peper en verdeel het mengsel gelijkmatig over de 2 tortilla's.

Vouw elke tortilla in het midden en bestrijk licht met de overgebleven boter.

Plaats de tortilla's op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag, sluit het deksel en bak ongeveer 6 minuten, of totdat de kip heet is, de kaas is gesmolten en de tortilla's lichtelijk goudbruin en knapperig zijn.

Serveer warm met salsa of salade.

## Huisgemaakte rundvleesburgers

### Ingrediënten

350 g versgemalen rundvlees	gemengde kruiden (tijm en oregano)
1 ei	Zout en
1 theelepel gedroogde	versgemalen zwarte peper, naar smaak

### Bereiding

Verwarm de gezondheidsgrill voor.

Meng rundvlees en kruiden in een mengkom, voeg het ei toe en breng goed op smaak.

Verdeel in 2 porties en vorm burgers.

Plaats de burgers op de onderste bakplaat met antiaanbaklaag, sluit het deksel en laat ongeveer 7-9 minuten bakken, of totdat de burgers goed doorbakken en bruin zijn.

Serveer op burgerbroodjes met saus en salade.

**Opmerking:**

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

Als dit product u niet in een acceptabele staat bereikt, neem dan contact op met onze klantenservice via **customercare@upgs.com**

Zorg dat u de leveringsbon bij de hand hebt, want u hebt de gegevens hierop nodig.

Als u dit product wilt retourneren, dient u het terug te brengen naar de winkel waar u het hebt gekocht met uw bon (afhankelijk van de algemene voorwaarden van de winkel).

## **Garantie**

Alle producten die nieuw zijn gekocht, hebben een fabrieksgarantie. De duur van de garantieperiode verschilt per product. Als er een aanvaardbaar aankoopbewijs kan worden voorgelegd, biedt Petra 12 maanden garantie bij de verkoper vanaf de aankoopdatum. Dit geldt alleen als producten volgens de instructies zijn gebruikt, voor het beoogde huishoudelijke gebruik. De garantie vervalt bij verkeerd gebruik of demontage van producten.

Onder de garantie repareren of vervangen we kosteloos onderdelen die defectief blijken. Als we geen exacte vervanging kunnen leveren, bieden we een vergelijkbaar product of een terugbetaling. Schade door dagelijks gebruik valt niet onder deze garantie. Ook verbruiksartikelen zoals stekkers en stoppen vallen niet onder de garantie.

Bovenstaande voorwaarden kunnen van tijd tot tijd worden gewijzigd. Daarom adviseren we u deze te raadplegen bij ieder nieuw bezoek aan de website.

Niets in deze garantie of in de instructies voor het product vormt een uitzondering op, een beperking van of een andere wijziging in uw wettelijke rechten.

## **Weggooiën van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**



Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid.

**Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstoffendienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

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

GEMAAKT IN CHINA.

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

©Petra Handelsmerk. Alle rechten voorbehouden.



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**