Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

BARBECUE GRILL EDEL

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 58535

Fusion® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Firma Whitford

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58535
Stand: Mai 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58535

Technische Daten 8
Symbolerklärung..... 8
Für Ihre Sicherheit..... 8
Vor dem ersten Gebrauch..... 11
Temperaturregelung 12
Grillfläche..... 12
Glasdeckel 12
Grillgut 13
Grillen 13
Reinigen und Aufbewahren 14
Rezeptideen..... 15
Garantiebestimmungen 17
Entsorgung / Umweltschutz 17
Informationen für den Fachhandel..... 17
Service-Adressen 18

Instructions for use Model 58535

Technical Specifications..... 19
Explanation of the symbols 19
For your safety..... 19
Before using the appliance the first time.... 22
Temperature control 23
Grill surface 23
Glass lid 23
Food to be grilled 24
Grilling 24
Cleaning and storage..... 25
Recipes 26
Guarantee Conditions..... 28
Waste Disposal/Environmental Protection ... 28
Service 18

Notice d´utilisation Modèle 58535

Spécification technique 29
Explication des symboles..... 29
Pour votre sécurité..... 29
Avant la première utilisation 32
Réglage de la température..... 33
Surface du grill..... 33
Couvercle en verre 33
Aliment à griller..... 34
Griller..... 34
Nettoyage et rangement 35
Recettes 36
Conditions de Garantie..... 38
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement..... 38
Service 18

Gebruiksaanwijzing Model 58535

Technische gegevens 39
Verklaring van de symbolen..... 39
Voor uw veiligheid..... 39
Vóór het eerste gebruik..... 42
Temperatuurregeling 42
Grilloppervlak..... 43
Glazen deksel..... 43
Grillgerechten..... 44
Grillen 44
Reinigen en opbergen 45
Recepten 46
Garantievoorwaarden..... 48
Verwijderen van afval/Milieubescherming ... 48
Service 18

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 58535

Dati tecnici 49
Significato dei simboli 49
Per la vostra sicurezza..... 49
Prima del primo utilizzo 52
Regolazione della temperatura 53
Superficie della griglia 53
Coperchio in vetro..... 53
Alimenti grigliabili 54
Grigliare 54
Pulizia e conservazione 55
Ricette 56
Norme die garanzia..... 58
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 58
Service 18

Manual de instrucciones Modelo 58535

Datos técnicos 59
Explicación de símbolos 59
Para su seguridad 59
Antes del primer uso..... 62
Regulación de temperatura..... 63
Superficie de la parrilla..... 63
Tapa de cristal..... 63
Comida para asar..... 64
Asar a la parrilla 64
Limpieza y almacenamiento..... 65
Recetas 66
Condiciones de Garantia..... 68
Disposición/Protección del
medio ambiente 68
Service 18

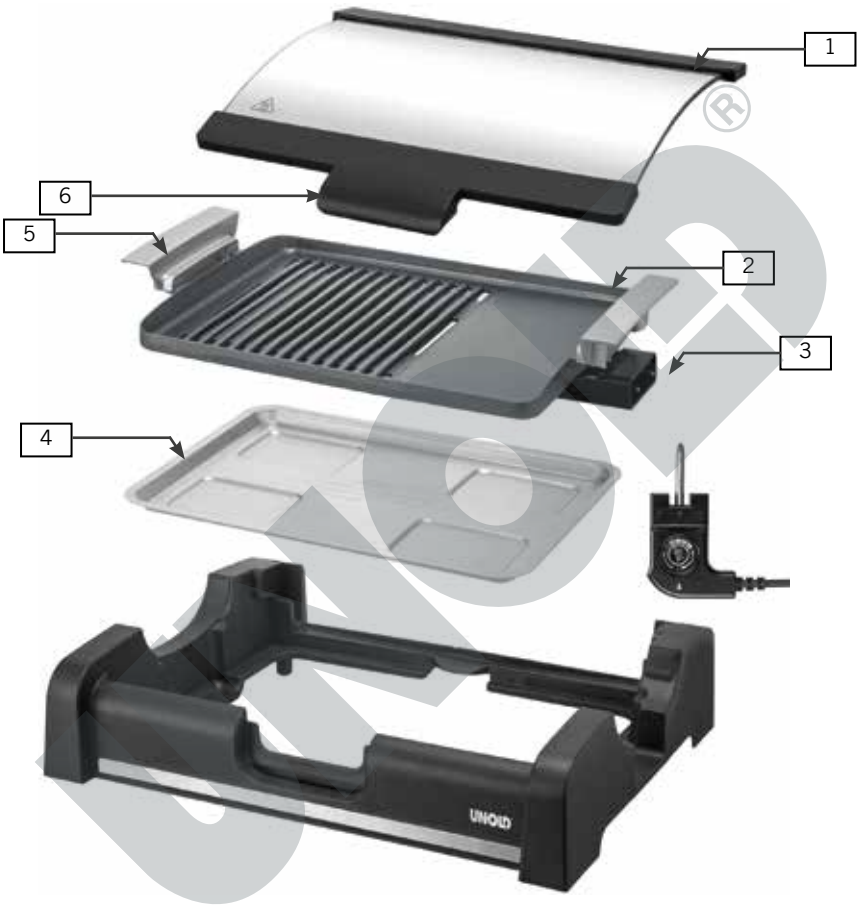
Instrukcja obsługi Model 58535

Dane techniczne..... 69
Objaśnienie symboli..... 69
Dla bezpieczeństwa użytkownika 69
Przed pierwszym użyciem 72
Regulacja temperatury 73
Powierzchna grillowa..... 73
Szklana pokrywa..... 73
Grillowane produkty 74
Grillowanie 74
Czyszczenie i przechowywanie..... 75
Przepisy..... 76
Warunki gwarancji..... 78
Utylizacja / ochrona środowiska..... 78
Service 18

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

D Ab Seite 8

1 Glasdeckel (abnehmbar)
2 Grillplatte (entnehmbar)
3 Buchse für Zuleitung/ Thermostatstecker
4 Fettauffangbehälter
5 Gehäuse-Griffe
6 Deckel-Griff/Deckel-Verriegelung

GB Page 19

1 Glass lid (removable)
2 Grill plate (removable)
3 Socket for power cord / thermostat plug
4 Grease drip pan
5 Housing handles
6 Lid handle/ Lid locking mechanism

F Page 29

1 Couvercle en verre (amovible)
2 Plaque du grill (amovible)
3 Prise pour le cordon d'alimentation / la prise du thermostat
4 Récupérateur de graisse
5 Poignée du boîtier
6 Poignée du couvercle/ Verrouillage du couvercle

NL Pagina 39

1 Glazen deksel (afneembaar)
2 Grillplaat (verwijderbaar)
3 Bus voor snoer/ thermostaatstekker
4 Vetopvangbak
5 Behuizing-grepen
6 Deksel-greep/Deksel-vergrendeling

I Pagina 49

1 Coperchio in vetro (rimovibile)
2 Piastra grill (asportabile)
3 Presa per cavo di alimentazione/ spina con termostato
4 Recipiente di raccolta del grasso
5 Manici della scocca
6 Manico del coperchio/ Bloccaggio del coperchio

E Página 59

1 Tapa de cristal (retirable)
2 Parrilla (extraíble)
3 Conexión hembra para cable de alimentación/enchufe de termostato
4 Recipiente colector de grasa
5 Asas de la carcasa
6 Asa de la tapa/ Bloqueo de la tapa

PL Strony 69

1 Szklana pokrywa (zdejmowana)
2 Płyta grillowa (wyjmowana)
3 Gniazdo na przewód zasilający / wtyczkę z termostatem
4 Pojemnik na tłuszcz
5 Uchwyty obudowy
6 Uchwyt pokrywy/ Blokada pokrywy

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58535

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.650 Watt, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grillplatte:	Entnehmbar, keramikbeschichtet, Grillfläche ca. 35,4 x 25,4 cm
Griffe:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert
Größe:	Ca. 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (LxTxH)
Gewicht:	Ca. 4,05 kg
Kabel:	Ca. 85 cm
Ausstattung:	Temperaturregelung, entnehmbare keramikbeschichtete Grillplatte mit glatter und geriffelter Grillfläche, entnehmbarer Fettauffangbehälter, abnehmbarer Glasdeckel
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
   - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen;
   - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen;
   - in Frühstückspensionen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Thermostatstecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Stecken Sie immer zuerst den Thermostatstecker in die Buchse am Gerät und erst dann den Stecker in eine Steckdose.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltabletts oder nassen Untergrund.
13. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
14. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
15. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
16. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
20. Decken Sie die Grillfläche niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab.
21. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heiße Grillplatte – Verbrennungsgefahr!
22. Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, kann sich unter dem Deckel heißer Dampf bilden. Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, ausreichend Abstand zu halten, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Um Rauchentwicklung zu vermeiden, überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht; der Rauch kann für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
24. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.
25. Verwenden Sie zum Öffnen des Gerätes nur den Griff am Glasdeckel.
26. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammbaren Gegenständen steht.
27. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.
28. Zur Reinigung können Sie die Platte nach dem Erkalten entnehmen und von Hand reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
29. Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.
30. Wenn der Glasdeckel beschädigt ist, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Kundenservice auf. Betreiben Sie das Gerät nie mit beschädigtem Glasdeckel – Verletzungsgefahr!
31. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!

Betreiben Sie das Gerät nie, wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten im Fettauffangbehälter sind – Brandgefahr!
Das Gerät nie betreiben, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Kundenservice.
3. Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, mit einem feuchten Tuch.
4. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab und ölen diese leicht ein.
5. Setzen Sie den Fettauffangbehälter und die Grillplatte ins Gerät ein.
6. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.
7. Verbinden Sie den Thermostatstecker mit der Buchse am Gerät. Achtung: Stecken Sie immer zuerst den Thermostatstecker in die Buchse am Gerät und erst dann den Stecker in eine Steckdose!
8. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~-Steckdose ein und stellen Sie am Temperaturregler die niedrigste Temperatur ein.
9. Lassen Sie das Gerät einige Minuten heizen. Achten Sie dabei auf ausreichende Belüftung des Raumes.
10. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
11. Sie können nun das Gerät verwenden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TEMPERATURREGELUNG

Sie können fünf Temperaturen einstellen. Die Temperatur ist einstellbar von ca. 90 bis 210 °C
Als Richtwerte gelten:

- Niedrige Hitze (Stufe 2-3): für z. B. Fisch
- Mittlere Hitze (Stufe 4): zartes Fleisch (z. B. Geflügel), Gemüse
- Große Hitze (Stufe 5): Steaks

GRILLFLÄCHE

1. Die geriffelte Grillfläche ist ideal für Fleisch wie z. B. Steaks.
2. Wir empfehlen die glatte Grillfläche vor allem für das Zubereiten von Gemüse oder Fisch. Sie eignet sich außerdem ideal, um gegrillte Speisen, die auf der geriffelten Grillfläche zubereitet wurden, warmzuhalten.
3. Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Speisen auf die Platte zu legen bzw. zu lösen. Metallische Gegenstände können die Beschichtung zerkratzen.

GLASDECKEL

1. Der Deckel kann während des Grillens je nach Wunsch geöffnet bleiben oder geschlossen werden. Bei geschlossenem Deckel ist die Grilltemperatur etwas höher und das Grillgut schneller gar; außerdem bleibt Fleisch z. B. besonders zart.
2. Wenn Sie Speisen bei geschlossenem Deckel zubereiten, seien Sie bitte beim Öffnen des Deckels sehr vorsichtig, da sich heißer Dampf bilden kann – Verbrennungsgefahr!

   - **Deckel öffnen**

   Schieben Sie die Verriegelung nach hinten und öffnen Sie den Deckel.
   Drücken Sie den geöffneten Deckel nie weiter nach hinten oder nach vorn – das Scharnier des Deckels kann dadurch beschädigt werden.

   - **Deckel schließen/entnehmen**

   Ziehen Sie den Deckel leicht nach oben und klappen Sie ihn dann nach unten.
   Wenn Sie den Deckel weiter nach oben ziehen, können Sie den Deckel entnehmen und ihn so leichter reinigen. Setzen Sie den Deckel wieder ein, indem Sie ihn in die Führungsschiene setzen.

Verwenden Sie ausschließlich den Deckel-Griff, um den Deckel zu öffnen. Während des Grillens kann das Glas des Deckels sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GRILLGUT

1. Testen Sie eines unserer Rezepte oder verwenden Sie einfach Ihr übliches Grillrezept.
2. Wenn Sie zuvor gefrorenes Grillgut verwenden, achten Sie darauf, dass dieses vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein muss.
3. Zuvor im Kühlschrank gelagertes Fleisch gelingt am besten, wenn Sie es einige Zeit vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
4. Nach Möglichkeit sollte Fleisch (je nach Zubereitung und Fleischart) erst nach dem Grillen gesalzen werden. Wenn Sie das Fleisch vor dem Grillen marinieren, wird dies besonders zart und schmackhaft.
5. Durch den Fettauffangbehälter werden Fett und Bratensäfte aufgefangen. Sie grillen so besonders fettarm und Ihre Speisen sind gesünder und besser bekömmlich.

GRILLEN

Achtung! Decken Sie die Grillfläche niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab. Verwenden Sie auch keine Aluminium-Grillschalen. Durch den entstehenden Hitzestau kann es zu Bränden kommen.

1. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass der Fettauffangbehälter richtig eingesetzt ist. Betreiben Sie das Gerät nie, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist, und füllen Sie nie Flüssigkeiten wie z. B. Wasser in den Fettauffangbehälter.
3. Verbinden Sie den Thermostatstecker mit der Buchse am Gerät.
4. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~-Steckdose ein und stellen Sie am Temperaturregler die niedrigste Temperatur ein.
5. Wählen Sie anschließend die gewünschte Temperatur für Ihre Speisen. Der Temperaturregler ist in fünf Schritten einstellbar (siehe auch Kapitel „Temperaturregelung).
6. Lassen Sie das Gerät für einige Minuten mit geschlossenem Deckel aufheizen. Öffnen Sie dann den Deckel und geben Sie die Speisen auf die Grillplatte.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Speisen auf die Platte zu legen bzw. zu lösen. Metallische Gegenstände können die Beschichtung zerkratzen.
8. Prüfen Sie regelmäßig, ob der Fettauffangbehälter voll ist. Wenn der Behälter voll ist, schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie das Gerät abkühlen, entleeren Sie den Fettauffangbehälter und fahren Sie dann mit dem Zubereiten der Speisen fort. Der Fettauffangbehälter darf nie überlaufen, um eine eventuelle Brandgefahr zu vermeiden.
9. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Regler am Thermostatstecker auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
10. Nehmen Sie anschließend den Thermostatstecker aus der Buchse am Gerät.
11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

VORSICHT:
Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!

REINIGEN UND AUFBEWAHREN

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Stecker aus der Steckdose und den Thermostatstecker aus der Buchse. Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.
Das Gerät und der Thermostatstecker dürfen niemals in Wasser getaucht werden!

1. Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Um die Oberfläche der antihaftbeschichteten Platte nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Achten Sie darauf, dass die Anschlussbuchse vor dem nächsten Gebrauch absolut trocken ist.
4. Die unter der Platte liegenden Heizschlangen und Wärmeabstrahlflächen sowie das Gehäuse können mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden.
5. Entfernen Sie das ggf. gesammelte Fett aus dem Fettauffangbehälter und reinigen Sie diesen im warmen Spülwasser.
6. Der Deckel kann ebenfalls im warmen Spülwasser gereinigt werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Deckel und Fettauffangbehälter anschließend ebenfalls gut abtrocknen und wieder in das Gerät einsetzen, den Deckel verriegeln.
8. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
9. Der Grill lässt sich in senkrechter Stellung Platz sparend aufbewahren. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Platz auf.

REZEPTIDEEN

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Je nach Stärke und Vorbehandlung (z. B. Steak oder Marinade) des Grillguts können sich die Zeiten nach oben oder unten verschieben. Legen Sie das Grillgut bitte nur auf die vorgeheizten Grillplatten. Die Rezepte sind, sofern nicht anders vermerkt, für 6 bis 8 Personen

Schnitzelhäppchen

400 g Putenfleisch (in ca. 30 sehr dünne Scheiben geschnitten), 2 Eier, Salz, Pfeffer, 5 EL Mehl, 5 EL gehobelte Mandeln, 2 EL Öl, 150 g Meerrettich-Frischkäse, 100 g Preiselbeerkonfitüre, einige Blätter Eisbergsalat, 7 Scheiben Mischbrot (kastenförmig)

Schnitzelfleisch salzen und pfeffern. Eier verquirlen, Fleisch erst im Mehl, dann in Ei und anschließend in den Mandeln wenden. Den Grill auf Stufe 4 erhitzen, das Öl zufügen. Die Schnitzelstücke von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit 50 g der Preiselbeerkonfitüre verrühren. Die Brotscheiben zweimal teilen, so dass 4 Dreiecke pro Scheibe entstehen. Die Brotdreiecke mit der Käsecreme bestreichen, ein kleines Stück Eisbergsalat darauflegen, ein Schnitzel darüberlegen. Zum Schluss auf jedes Häppchen einen Tupfer Preiselbeerkonfitüre geben.

Schweinemedaillons mit Pfefferbutter

250 g Butter, Zitronensaft, Salz, 5-6 EL eingelegte Pfefferkörner, 1.000 g Schweinemedaillons

Am Vortag: Die Butter mit Zitronensaft und Salz schaumig rühren. Die Pfefferkörner unterrühren. Die Butter zur Rolle formen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Grill mit 2 EL Öl auf Stufe 4 vorheizen und die Medaillons von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen. Medaillons salzen und pfeffern.

Die Butter in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Medaillons damit belegen.

Wacholdersteak

¼ l Gin, einige Spritzer Worcestersauce, 16 zerdrückte Wacholderbeeren, 8 Rindersteaks à 200 g, Salz, 60 g Butter

Aus Gin, Worcestersauce und Wacholderbeeren eine Marinade rühren. Die Steaks trockentupfen, mit der Mari-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

nade übergießen und zugedeckt ca. 3-4 Stunden ziehen lassen.
Grill mit 2 EL Öl auf Stufe 4 vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.
Die zerlassene Butter über die Steaks gießen.

Knoblauch-Shrimps
30 geschälte rohe Shrimps, 1 Bund glatte Petersilie, Saft einer Zitrone, 2 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, einige frische Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, Holzspieße
Am Vortag: Petersilie fein hacken, Knoblauch schälen und hacken. Mit Öl und Zitronensaft vermischen und die Shrimps über Nacht darin ziehen lassen.
Grill mit 2 EL Öl auf Stufe 4 vorheizen. Shrimps trockentupfen, abwechselnd mit dem Salbei auf Holzspieße stecken. Spieße ca. 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Gebratene Meeresfrüchte
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 3 EL Öl, 500 g Muscheln (Dose), 500 g Scampi, 200 g Tintenfisch (Dose), Salz, Pfeffer
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Grill mit 3 EL Öl auf höchster Stufe für 3 Minuten vorheizen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Meeresfrüchte und Lorbeerblatt zugeben, auf Stufe 3 für ca. 10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchinipuffer
750 g Kartoffeln, 500 g kleine Zucchini, 2 Eier, 4 EL zarte Haferflocken, 1 Zwiebel, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 6 EL Öl
Kartoffeln schälen und raspeln, Zucchini raspeln, Zwiebel fein reiben.
Kartoffeln, Zucchini, Zwiebel, Haferflocken, Eier, Salz und Zucker vermischen. Grill mit 6 EL Öl auf Stufe 4 vorheizen. Mit einem Esslöffel kleine Puffer in das heiße Fett geben und von beiden Seiten goldbraun backen.
Die Puffer warm halten, bis alle gebraten sind, und heiß servieren. Dazu passt Apfelmus oder Kräuterquark.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Grill 58535 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 8.8.2017, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58535

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1,650 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grill plattes:	Removable, ceramic coated, grill area approx. 35,4 x 25,4 cm
Handles:	Heat-resistant plastic, thermally insulated
Dimensions:	Approx. 45.61 x 34.24 x 10.9 cm (LxDxH)
Weight:	Approx. 4.05 kg
Cable:	Approx. 85 cm
Features	Temperature control, removable grill plate with smooth and grooved grill surface, ceramic non-stick coating, removable grease drip pan, removable glass lid
Accessories:	Operating instructions

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

This symbol indicates a possible fire hazard.

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them for later reference.

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
7. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
   - Kitchen areas used by personnel in businesses, office facilities and other work environments
   - Use by guests in hotels, motels and other living quarters
   - Use by guests in bed-and-breakfast establishments
8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
9. Never immerse the appliance in water or other liquids. Thermostat plug and power cord must not come into contact with water or other liquids. If this should occur, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
10. Always plug the thermostat plug into the socket on the appliance first, and then plug the plug into an electrical outlet.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal trays or a wet surface.
13. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
14. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the power cord.
15. If you use an extension cord, ensure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
16. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
17. Only use the appliance indoors.
18. Never leave the appliance unattended during operation and keep it out of the reach of children.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. Before heating, uncoil the power cord completely so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
20. Never cover the grill surface with aluminium foil, baking paper or other materials.
21. During operation, never grasp the hot grill plate - danger of burn injuries!
22. When grilling with the cover closed, hot steam can form under the lid. When opening the lid, maintain a safe distance to avoid burn injuries.
23. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying, or baking utensils; the smoke can be hazardous for small animals (e.g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.
24. Only touch the appliance on the handles when it is hot.
25. Only use the handle on the glass lid to open the appliance.
26. During operation, ensure that the appliance is free standing on a heat-resistant surface and is a safe distance away from flammable objects.
27. After use, unplug the plug from the electrical socket and allow the grill to cool down before cleaning the appliance and putting it away for safekeeping.
28. For cleaning, after cooling you can remove the plate and clean it by hand. Wipe off the appliance with a damp cloth.
29. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
30. If the glass lid is damaged contact our customer service department. Never operate the appliance if the glass lid is damaged - danger of injury!
31. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CAUTION:
The appliance is very hot during and after operation!
Never operate the appliance if water or other liquids are in the grease drip pan - danger of file!

Never operate the appliance if the grease drip pan is not inserted.

Do not open the housing of the appliance under any circumstances. There is danger of electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Check whether all parts are present. If parts are missing or damaged, contact your dealer or our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care”.
4. Before first use, wipe off the grill plate with a damp cloth and apply a little vegetable oil.
5. Insert the grease drip pan and the grill plate into the appliance.
6. Place the closed appliance on a heat-resistant surface.
7. Connect the thermostat plug to the socket on the appliance. Caution: Always plug the thermostat plug into the socket on the appliance first, and then plug the plug into an electrical outlet!
8. Plug the plug into a 220-240 V~ electrical outlet and set the temperature controller to the lowest temperature.
9. Allow the appliance to heat up for a few minutes. In this process, ensure that the room is adequately ventilated.
10. At first use some smoke and odours can form that will disappear after a short time.
11. Now you can use the appliance.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

TEMPERATURE CONTROL

There are five temperature settings for the appliance. The temperature can be set from aaprox. 90 to 210°C. The following apply as guide values:

- Low heat (level 2-3): e.g. for fish
- Medium heat (level 4): Tender meat (e.g. poultry), vegetables
- High heat (level 5): Steaks

GRILL SURFACE

1. The grooved grill surface is ideal for meat, such as steaks.
2. We particularly recommend the smooth surface for preparation of vegetables or fish. It is also ideally suited for keeping grilled food warm that was prepared on the grooved grill surface.
3. Only use cooking utensils of wood or plastic to place the food on the grill plate, or to remove food from the grill plate. Metallic objects can scratch the coating.

GLASS LID

1. When grilling, the lid can remain open or closed, as desired. With the lid closed, the grill temperature is slightly higher and the grilled food is cooked more quickly; moreover meat, for example, remains particularly tender.
2. When preparing food with the lid closed, be very careful when opening the lid, because hot steam can form - danger of burning!

- **Opening the lid**

Slide the locking mechanism to the rear and open the lid.
Never push the opened lid further to the rear or forward - this can damage the hinge of the lid.

- **Closing/removing the lid**

Pull the lid slightly upward and then swing it downward.
If you pull the lid further upward, you can remove the lid, and thus clean it more easily. Re-insert the lid by placing it in the guide rail.

Only use the lid handle to open the lid. When grilling the glass of the lid can become extremely hot - danger of burn injuries!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

FOOD TO BE GRILLED

1. Try out our recipes or simply use your usual grill recipe.
2. If you plan to grill food that has been frozen, bear in mind that it must be completely thawed before it is grilled.
3. For meat that has been stored in the refrigerator beforehand, you will obtain the best results if you take it out of the refrigerator some time before grilling and let it acclimatise to room temperature.
4. Depending on the preparation method and type of meat, if possible meat should not be salted until after it is grilled. If you marinate the meat before grilling it will particularly tender and flavourful.
5. Grease and meat juices are collected in the grease drip tray. Thus you are grilling with minimal grease and your food is healthier and more easily digestible.

GRILLING

Caution! Never cover the grill surface with aluminium foil, baking paper or other materials. Do not use aluminium grilling trays. Fire can occur due to the heat accumulation.

1. Place the closed appliance on a heat-resistant surface.
2. Ensure that the grease drip pan is properly inserted. Never operate the appliance if the grease drip pan is not inserted, and never fill the grease pan with liquids, such as water.
3. Connect the thermostat plug to the socket on the appliance.
4. Plug the plug into a 220-240 V~ electrical outlet and set the temperature controller to the lowest temperature.
5. Then select the desired temperature for your food. The temperature controller has five temperature settings (see chapter, Temperature control).
6. Let the appliance heat up for several minutes with the lid closed. Then open the lid and place the food on the grill plate.
7. Only use cooking utensils of wood or plastic to place the food on the grill plate, or to remove food from the grill plate. Metallic objects can scratch the coating.
8. Regularly check whether the grease drip pan is full. If the container is full, switch off the appliance and let the appliance cool down, empty the grease drip pan, and then continue preparing the food. Ensure that the grease drip pan never overflows, to avoid a possible fire hazard.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. When your food is prepared turn the regulator on the thermostat plug to „0“ and unplug the plug from the electrical outlet.
10. Then unplug the thermostat plug from the socket on the appliance.
11. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.

CAUTION:
The appliance is very hot during and after operation!

CLEANING AND STORAGE

Before cleaning or maintenance, unplug the plug from the electrical outlet and unplug the thermostat plug from the socket. Wait until the appliance has completely cooled.
The appliance and the thermostat plug must never be immersed in water!

1. After each use, clean the plate with a soft, damp cloth.
2. To avoid damaging the non-stick coated plate, do not use scouring pads or similar cleaning tools under any circumstances. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
3. Ensure that the connection socket is absolutely dry before the next use.
4. The heating coils and heat radiating surfaces under the plate, as well as the housing can be wiped off with a well wrung-out, damp cloth.
5. Remove any grease that may have accumulated from the grease drip pan, and clean it in warm water rinsing water.
6. Likewise, the lid can be cleaned in warm rinsing water.
7. Then thoroughly dry lid and grease drip pan, re-insert them in the appliance and lock the lid.
8. Always ensure that water cannot penetrate into the housing.
9. The grill can be stored in vertical position to save space. Store the appliance in a dry place where it is protected against dust.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECIPES

If not specified otherwise, the recipes are for 6 to 8 persons.

Schnitzel appetisers

400 g turkey (cut in 30 extremely thin slices), 2 eggs, salt, pepper, 5 tbsp flour, 5 tbsp grated almonds, 2 tbsp oil, 150 g horseradish cream cheese, 100 g lingonberry preserves, several leaves of iceberg lettuce, 7 slices of brown bread (box-shaped)

Salt and pepper schnitzel meat. Beat the eggs, first dip the meat in the flour, then in the egg, and then in the almonds. Heat the grill to level 4, add the oil. Fry the schnitzel pieces until they are golden brown on both sides, take them out and let them cool.

Mix the cream cheese with 50 g of the lingonberry preserves. Divide the bread slices twice in such a manner that 4 triangles per slice are produced. Spread the cream cheese mixture on the bread triangles, add a small piece of iceberg lettuce, place schnitzel slice on top. For the final touch place a dab of lingonberry preserves on each appetiser.

Pork medallions with pepper butter

250 g butter, lemon juice, salt, 5-6 tbsp pickled peppercorns, 1000 g pork medallions

On the day before: Stir the butter with lemon juice and salt until it is foamy. Stir in the peppercorns. Form the butter into a roll and let it become firm overnight in the refrigerator.

Pre-heat the grill with 2 tbsp oil on level 4 and grill the medallions 3-4 minutes on each side. Salt and pepper the medallions.

Slice the butter in slices that are 0.5 cm thick, and place the slices of butter on the medallions.

Juniper steak

¼ l gin, a few splashes of Worcestershire sauce, 16 crushed juniper berries, 8, 200 g beef steaks, salt, 60 g butter

Mix gin, Worcestershire sauce and juniper berries to form a marinades. Pat the steaks dry, pour the marinade over the steaks, cover the container and let them steep in the marinade for 3-4 hours.

Pre-heat grill with 2 tbsp on level 4. Take the meat out of the marinade and pat dry. Grill 3-4 minutes on each side.

Pour the melted butter over the steaks.

Garlic shrimp

30 shelled, raw shrimp, 1 bunch of flat-leaf parsley, juice of one lemon, 2 tbsp olive oil, 3 garlic cloves, several fresh bay leaves, salt, pepper, wooden skewers

On the day before: Finely chop parsley, peel and chop garlic. Mix with oil and lemon juice and let the shrimp steep overnight in the mixture.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pre-heat grill with 2 tbsp on level 4. Pat shrimp dry, place on the skewer alternating with sage. Fry skewers 3-5 minutes, turn once in this process. Salt and pepper before serving.

Sautéed seafood

2 onions, 2 garlic cloves, 1 bay leaf, 2 tbsp oil, 500 g mussels (can), 500 g scampi, 200 g squid (can), salt, pepper

Peel and finely chop onions and garlic. Pre-heat grill with 3 tbsp oil on highest level for 3 minutes. Add onions and garlic and steam until glassy. Add seafood and bay leaf, sauté on level 3 for approx. 10 minutes. Season with salt and pepper.

Zucchini fritters

750 g potatoes, 500 g small zucchini, 2 eggs, 4 tbsp oatmeal, 1 onion, 1 tbsp salt, 1 pinch sugar. 6 tbsp oil

Peel and grate potatoes, grate zucchini, finely grate onion.

Mix potatoes, zucchini, onions, oatmeal, eggs, salt and sugar. Pre-heat grill with 6 tbsp on level 4. With a tablespoon, put fritters into the hot oil and fry until golden brown on both sides.

Keep the fritters warm, until they are all fried, and serve hot. Goes well with apple sauce and herb quark.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

UNOLD®

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 58535

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 650 Watts, 220-240 V~, 50/60 Hz
Plaque du grill :	Amovible, revêtement céramique, surface du grill env. 35,4 x 25,4 cm
Poignée :	Plastique thermorésistant, isolation thermique
Dimensions :	Env. 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (l x p x h)
Poids :	Env. 4,05 kg
Cordon d'alimentation :	Env. 85 cm
Équipement :	Régulation de température, plaque du grill amovible avec une surface lisse et striée, revêtement céramique antiadhésif collecteur de graisse amovible, capot en verre amovible
Accessoires :	Notice d´utilisation

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

Ce symbole vous informe d'un éventuel risque d'incendie.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
7. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :
   - des cuisines utilisées par le personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
   - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres espaces d'habitation ;
   - dans des pensions avec petit déjeuner.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande.
9. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. La prise de thermostat et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
10. Commencez toujours par brancher la prise du thermostat dans la prise sur l'appareil, puis ensuite la prise dans une prise de courant.
11. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
12. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
13. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
14. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
15. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celle-ci est intacte et si elle convient à la puissance utilisée, sans quoi une surchauffe peut se produire.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Le câble d‘alimentation et, le cas échéant, la rallonge, doivent être disposés de façon à ce qu‘il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
17. Utiliser l‘appareil exclusivement à l‘intérieur.
18. Ne laissez pas l‘appareil sans surveillance pendant le fonctionnement et maintenez-le hors de portée des enfants.
19. Avant la chauffe, dérouler intégralement le câble afin qu‘il n‘entre pas en contact avec des pièces chaudes.
20. Ne couvrez jamais la surface du grill avec du papier aluminium, du papier de cuisson ou d‘autres matériaux.
21. Ne touchez jamais la plaque chaude du grill durant le fonctionnement : risque de brûlure !
22. Si vous faites griller avec le couvercle fermé, de la vapeur chaude peut se former sous le couvercle. Lors de l‘ouverture du couvercle, veillez à maintenir une distance suffisante afin d‘éviter des brûlures.
23. Afin d‘éviter le développement de fumées, ne faites pas surchauffer vos plats de cuisson et gamelles ; la fumée peut être dangereuse pour les petits animaux (par ex. oiseaux) ayant un système de respiration particulièrement sensible. Nous vous recommandons de ne pas installer d‘oiseaux dans votre cuisine.
24. Lorsqu‘il est chaud, touchez uniquement l‘appareil au niveau des poignées.
25. Pour ouvrir l‘appareil, utilisez uniquement la poignée située sur le couvercle en verre.
26. Durant le fonctionnement, veillez à ce que l‘appareil se trouve sur une surface thermorésistante et à une distance suffisante des objets inflammables.
27. Après utilisation, débranchez la prise de la prise de courant et laissez le grill refroidir avant de nettoyer l‘appareil et de le ranger.
28. Pour le nettoyage, vous pouvez retirer la plaque après le refroidissement et la nettoyer à la main. Essuyer l‘appareil avec un chiffon humide.
29. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d‘autres fabricants ou marques, afin d’éviter des détériorations.
30. Si le couvercle en verre est endommagé, veuillez prendre contact avec notre service clients. N‘utilisez jamais l‘appareil avec un couvercle en verre endommagé : risque de blessure !

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

31. Vérifier régulièrement l‘usure ou les éventuelles détériorations de la prise et du cordon. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, envoyer l’appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer d’importants dangers pour l’utilisateur et entraîner l’extinction de la garantie.

PRUDENCE :
L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

N‘utilisez jamais l‘appareil si de l‘eau ou d‘autres fluides se trouvent dans le collecteur de graisse : risque d‘incendie !
Ne jamais faire fonctionner l‘appareil si le collecteur de graisse n‘est pas installé.

Ne pas ouvrir le boîtier de l‘appareil. Risque d‘électrocution.

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d‘emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenez le matériel d‘emballage hors de portée des enfants : risque d‘asphyxie !
2. Vérifier si toutes les pièces sont présentes. Si des pièces manquent ou sont endommagées, veuillez vous adresser à votre distributeur ou à notre service après-vente.
3. Nettoyer toutes les pièces à l’aide d’un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Avant la première utilisation, frottez la plaque du grill avec un chiffon humide et huilez-la légèrement.
5. Installez le récupérateur de graisse et la plaque du grill dans l‘appareil.
6. Placez l‘appareil fermé sur une surface thermorésistante.
7. Reliez la prise du thermostat à la prise de l‘appareil. Attention : Commencez toujours par brancher la prise du thermostat dans la prise sur l‘appareil, puis ensuite la prise dans une prise de courant !
8. Branchez la prise dans une prise de courant 220-240 V~ et réglez la température la plus basse sur le bouton de réglage de la température.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Laissez l‘appareil chauffer quelques minutes. Ce faisant, assurez une ventilation suffisante dans la pièce.
10. Lors de la première utilisation, un peu de fumée et des odeurs peuvent se former. Elles disparaîtront rapidement.
11. Vous pouvez maintenant utiliser l‘appareil.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Vous pouvez régler cinq températures. La température est réglable de env. 90 à 210 °C. Valeurs indicatives :

- Chaleur basse (niveau 2-3) : par ex. poisson
- Chaleur moyenne (niveau 4) : viande tendre (par ex. volaille), légumes
- Chaleur élevée (niveau 5) : steaks

SURFACE DU GRILL

1. La surface striée du grill est idéale pour de la viande, comme par ex. des steaks.
2. Nous recommandons la surface lisse du grill, notamment pour la préparation de légumes ou de poisson. En outre, elle est idéale pour maintenir au chaud des plats grillés qui ont été préparés sur la surface striée du grill.
3. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour déposer ou récupérer les aliments sur la plaque. Les objets métalliques peuvent rayer le revêtement.

COUVERCLE EN VERRE

1. Le couvercle peut rester ouvert ou fermé selon les besoins durant la cuisson. Si le couvercle est fermé, la température du grill est un peu plus élevée et les aliments cuisent plus rapidement ; en outre, la viande, par exemple, reste particulièrement tendre.
2. Si vous préparez des aliments avec le couvercle fermé, soyez extrêmement prudent lors de l‘ouverture du couvercle car de la vapeur chaude peut se dégager : risque de brûlure !

- **Ouvrir le couvercle**

Poussez le verrouillage vers l‘arrière et ouvrez le couvercle.
N‘appuyez jamais davantage sur le couvercle ouvert vers l‘arrière ou vers l‘avant. Cela pourrait endommager la charnière du couvercle.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

■ **Fermer / Retirer le couvercle**

Tirez légèrement le couvercle vers le haut et rabattez-le ensuite vers le bas. Si vous tirez le couvercle davantage vers le haut, vous pouvez le retirer et le nettoyer facilement. Replacez le couvercle en le positionnant dans les rails de guidage.

Utilisez exclusivement la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle. Durant la cuisson, le verre du couvercle peut devenir très chaud : risque de brûlure !

ALIMENT À GRILLER

1. Essayez l'une de nos recettes ou utilisez tout simplement votre recette de grill habituelle.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés, veillez à ce qu'ils soient parfaitement dégelés avant la cuisson.
3. La viande conservée au réfrigérateur au préalable est idéale si vous la sortez du réfrigérateur quelques temps avant la cuisson et que vous la laissez s'acclimater à température ambiante.
4. Si possible, la viande (en fonction de la préparation et du type de viande) doit être salée après la cuisson. Si vous faites mariner la viande avant la cuisson, elle sera particulièrement tendre et goûteuse.
5. La graisse et les sucs de cuisson sont collectés par le récupérateur de graisse. Vous grillez ainsi sans graisses et vos plats sont plus sains et parfaitement digestes.

GRILLER

Attention ! Ne couvrez jamais la surface du grill avec du papier aluminium, du papier de cuisson ou d'autres matériaux. N'utilisez pas non plus de coques de grill en aluminium. Des incendies peuvent être provoqués par l'accumulation de chaleur produite.

1. Placez l'appareil fermé sur une surface thermorésistante.
2. Veillez à ce que le récupérateur de graisse soit correctement positionné. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récupérateur de graisse n'est pas positionné et ne remplissez jamais le récupérateur de graisse de fluides comme, par exemple, de l'eau.
3. Reliez la prise du thermostat à la prise de l'appareil.
4. Branchez la prise dans une prise de courant 220-240 V~ et réglez la température la plus basse sur le bouton de réglage de la température.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Choisissez ensuite la température souhaitée pour vos plats. Le bouton de réglage de température peut être réglé sur cinq positions différentes (cf. également chapitre « Réglage de la température »).
6. Laissez l‘appareil chauffer pendant quelques minutes avec le couvercle fermé. Ouvrez ensuite le couvercle et placez les aliments sur la plaque du grill.
7. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour déposer ou récupérer les aliments sur la plaque. Les objets métalliques peuvent rayer le revêtement.
8. Vérifiez régulièrement si le collecteur de graisse est plein. Si le récipient est plein, éteignez l‘appareil, laissez-le refroidir, videz le récupérateur de graisse et poursuivez ensuite la préparation de votre plat. Le récupérateur de graisse ne doit jamais déborder afin d‘éviter des risques d‘incendie.
9. Si vos aliments sont prêts, tournez le bouton de réglage sur la prise du thermostat sur « 0 » et débranchez la prise.
10. Débranchez la prise du thermostat de la prise de l‘appareil.
11. Laisser l’appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.

PRUDENCE :
L‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !

NETTOYAGE ET RANGEMENT

Avant le nettoyage ou la maintenance, débranchez la prise de courant et la prise du thermostat. Attendez jusqu’à ce que l‘appareil ait complètement refroidi.
L‘appareil et la prise du thermostat ne doivent jamais être plongés dans l‘eau !

1. Nettoyez les plaques après chaque utilisation avec un chiffon doux humide.
2. Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque, n‘utilisez en aucun cas de grattoir ou d‘ustensiles de nettoyage similaires. N’utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d’objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l‘appareil.
3. Veillez à ce que la prise de raccordement soit parfaitement sèche avant l‘utilisation suivante.
4. Les serpentins chauffants et les surfaces de rayonnement situées sous la plaque, ainsi que le boîtier, peuvent être nettoyés avec un chiffon humide bien essoré.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Retirez, le cas échéant, la graisse collectée du récupérateur de graisse et nettoyez-le à l‘eau chaude.
6. Le couvercle peut également être nettoyé à l‘eau chaude.
7. Ensuite, bien sécher le couvercle et le récupérateur de graisse, puis le replacer dans l‘appareil et verrouiller le couvercle.
8. Veiller toujours à ce que de l’eau ne puisse pas s’introduire dans le boîtier.
9. Le grill peut être rangé en position verticale afin de prendre moins de place. Conservez l‘appareil dans un endroit sec, à l‘abri de la poussière.

RECETTES

Les recettes sont, sauf mention contraire, destinées à 6 à 8 personnes.

Bouchées d‘escalope

400 g de viande de dinde (découpées en env. 30 tranches extrêmement fines), 2 œufs, sel, poivre, 5 cs de farine, 5 cs d‘amandes effilées, 2 cs d‘huile, 150 g de raifort frais, 100 g de confiture d‘airelles, quelques feuilles de salade iceberg, 7 tranches de pain bis (cubique)

Saler et poivrer la viande émincée. Battre les œufs, puis plonger la viande dans la farine, ensuite dans l‘œuf, et dans les amandes pour terminer. Faire chauffer le grill sur le niveau 4 et ajouter l‘huile. Faire dorer les morceaux de viande des deux côtés, les retirer et laisser refroidir.

Mélanger le fromage frais avec 50 g de confiture d‘airelles. Couper les tranches de pain deux fois, afin d‘obtenir 4 triangles par tranche. Tartiner les triangles de pain de crème de fromage, y déposer un petit morceau de salade iceberg puis un morceau de viande. Pour terminer, placer une pointe de confiture d‘airelles sur chaque bouchée.

Médaillons de porc au beurre poivré

250 g de beurre, jus de citron, sel, 5 à 6 cs de poivre en grains en bocal, 1 kg de médaillons de porc

La veille : mélanger vigoureusement le beurre avec le jus de citron et le sel. Ajouter le poivre en grains. Former un rouleau de beurre et le laisser durcir toute la nuit au réfrigérateur.

Faire préchauffer le grill sur le niveau 4 avec 2 cs d‘huile et faire griller les médaillons env. 3 à 4 minutes sur chaque face. Saler et poivrer les médaillons.

Découper le beurre en tranches de 0,5 cm d‘épaisseur environ et en garnir les médaillons.

Steak au genièvre

¼ l de gin, quelques giclées de sauce Worcester, 16 baies de genièvre écrasées, 8 steaks de bœuf de 200 g chacun, 60 g de beurre

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mélanger le gin, la sauce Worcester et les baies de genièvre pour former une marinade. Essuyer avec précaution les steaks, les recouvrir de marinade et les laisser mariner couverts 3 à 4 heures environ.
Faire préchauffer le grill avec 2 cs d'huile sur le niveau 4. Retirer la viande de la marinade et l'essuyer avec précaution. Faire griller 3 à 4 minutes environ sur chaque face.
Verser le beurre fondu sur les steaks.

Crevettes à l'ail

30 crevettes crues décortiquées, 1 bouquet de persil plat, le jus d'un citron, 2 cs d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, quelques feuilles de sauge fraîche, sel, poivre, brochettes en bois
La veille : hacher finement le persil, peler l'ail et le hacher. Mélanger avec l'huile et le jus de citron, et laisser les crevettes mariner dans cette préparation toute la nuit.
Faire préchauffer le grill avec 2 cs d'huile sur le niveau 4. Sécher délicatement les crevettes et les piquer sur les brochettes en alternant avec de la sauge. Faire griller les brochettes 3 à 4 minutes environ, tout en les retournant une fois. Saler et poivrer pour terminer.

Fruits de mer grillés

2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 3 cs d'huile, 500 g de moules (conserve), 500 g de scampis, 200 g de seiche (conserve), sel, poivre
Hacher finement les oignons et l'ail. Faire préchauffer le grill au niveau le plus élevé pendant 3 minutes avec 3 cs d'huile. Ajouter l'oignon et l'ail et les faire rissoler. Ajouter les fruits de mer et la feuille de laurier, faire griller au niveau 3 pendant 10 minutes environ, tout en les retournant plusieurs fois. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Galettes de courgettes

750 g de pommes de terre, 500 g de petites courgettes, 2 œufs, 4 cs de flocons d'avoine tendres, 1 oignon, 1 cc de sel, 1 pincée de sucre, 6 cs d'huile
Éplucher les pommes de terre et les râper, râper les courgettes et râper finement l'oignon.
Mélanger les pommes de terre, les courgettes, l'oignon, les flocons d'avoine, les œufs, le sel et le sucre. Faire préchauffer le grill avec 6 cs d'huile sur le niveau 4. Avec une cuillère à soupe, placer de petites galettes dans la graisse chaude et faire cuire des deux côtés afin d'obtenir une coloration jaune-brun.
Maintenir les galettes au chaud jusqu'à ce qu'elles soient toutes cuites et servir chaud. Vous pouvez les accompagner de purée de pommes ou de fromage blanc aux herbes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58535

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.650 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
Grillplaat:	Verwijderbaar, voorzien van keramische coating, grilloppervlak ca. 35,4 x 25,4 cm
Handgrepen:	Hittebestendig, kunststof, warmte-isolerend
Afmetingen:	Ca. 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (lxdxh)
Gewicht:	Ca. 4,05 kg
Snoer:	Ca. 85 cm
Uitvoering:	Temperatuurregeling, verwijderbare grillplaat met een glad en een geribbeld grilloppervlak, keramische antiaanbaklaag, verwijderbare vetopvangbak, afneembaar glazen deksel
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

Dit symbool attendeert u op een eventueel brandgevaar.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
7. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
   - voor door het personeel gebruikte keukens in winkels, kantoorruimtes en in andere werkomgevingen;
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonruimtes;
   - voor pensions met logies en ontbijt.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
9. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. De thermostaatstekker en het snoer mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
10. Steek altijd eerst de thermostaatstekker in de bus aan het apparaat en steek daarna pas de stekker in een stopcontact.
11. Raak het apparaat of het snoer nooit met natte handen aan.
12. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
13. Het apparaat en het snoer mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
14. Let op dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
15. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact en geschikt is voor het betreffende vermogen, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
16. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
17. Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
18. Laat het apparaat tijdens de werking nooit zonder toezicht en houd het buiten bereik van kinderen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

19. De kabel a.u.b. volledig afwikkelen, voordat u de kookplaat aanzet, zodat de kabel niet met hete delen in aanraking kan komen.
20. Dek het grilloppervlak nooit af met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen.
21. Raak de hete grillplaat nooit aan, zolang het apparaat in werking is – verbrandingsgevaar!
22. Als u met een gesloten deksel barbecuet, kan zich onder het deksel hete stoom vormen. Let er bij het openen van het deksel op dat u voldoende afstand aanhoudt om verbrandingen te vermijden.
23. Om rookontwikkeling te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat uw kook-, braad- en bakgerei niet oververhit raakt; de rook kan voor kleine dieren (bijv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel bijzonder gevaarlijk zijn. Wij raden u aan om vogels niet in de keuken te houden.
24. Pak het apparaat, als het heet is, uitsluitend aan de handgrepen vast.
25. Open het apparaat uitsluitend m.b.v. de handgreep aan het glazen deksel.
26. Zorg ervoor dat het apparaat tijdens de werking op een vrij, hittebestendig oppervlak staat en op voldoende afstand van ontvlambare voorwerpen.
27. Na gebruik trekt u de stekker uit het stopcontact en laat u de barbecue afkoelen, voordat u het apparaat reinigt en opbergt.
28. Bij de reiniging kunt u de plaat, nadat ze afgekoeld is, verwijderen en handmatig reinigen. Het apparaat met een vochtige doek afvegen.
29. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
30. Als het glazen deksel beschadigd is, neem dan contact op met onze klantenservice. Gebruik het apparaat nooit als het deksel beschadigd is – verwondingsgevaar!
31. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

LET OP:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet!

Gebruik het apparaat nooit, als zich water of andere vloeistoffen in de vetopvangbak bevinden – brandgevaar!
Gebruik het apparaat nooit, als de vetopvangbak niet erin geplaatst is.

Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen verwijderd van kinderen – Verstikkingsgevaar!
2. Controleer of alle onderdelen compleet voorhanden zijn. Als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan a.u.b. contact op met de handelaar of met onze klantenservice.
3. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
4. Vóór het eerste gebruik veegt u de grillplaat met een vochtige doek af en smeert u een beetje olie op de plaat.
5. Plaats de vetopvangbak en de grillplaat in het apparaat.
6. Zet het gesloten apparaat op een hittebestendig oppervlak neer.
7. Verbind de thermostaatstekker met de bus aan het apparaat. Attentie: Steek altijd eerst de thermostaatstekker in de bus aan het apparaat en steek daarna pas de stekker in een stopcontact.
8. Steek de stekker in een 220–240 V~-stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de laagste temperatuur in.
9. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Zorg er hierbij voor dat de kamer voldoende geventileerd is.
10. Als het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, kan zich een beetje rook- en geurvorming voordoen die echter na korte tijd verdwijnt.
11. Dan kunt u het apparaat gebruiken.

TEMPERATUURREGELING

U kunt vijf temperaturen instellen. De temperatuur is instelbaar van ca. 90 tot 210 °C. Als richtwaarden gelden:

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- Lage hitte (stand 2-3): voor bijv. vis
- Gemiddelde hitte (stand 4): mals vlees (bijv. gevogelte), groente
- Grote hitte (stand 5): steaks

GRILLOPPERVLAK

1. Het geribbelde grilloppervlak is perfect voor vlees zoals bijv. steaks.
2. Wij adviseren om het gladde grilloppervlak voor het bereiden van groente of vis te gebruiken. Dit oppervlak is bovendien perfect geschikt om gegrilde gerechten warm te houden, die op het geribbelde grilloppervlak bereid werden.
3. Maak uitsluitend gebruik van kookgerei van hout of kunststof, om de gerechten op de plaat te leggen of van de plaat te nemen. Metalen voorwerpen kunnen krassen in de coating veroorzaken.

GLAZEN DEKSEL

1. Het deksel kan tijdens het barbecuen desgewenst geopend blijven of gesloten worden. Met gesloten deksel is de grilltemperatuur iets hoger en de te grillen levensmiddelen zijn sneller gaar; bovendien blijft bijv. vlees bijzonder mals.
2. Als u gerechten met gesloten deksel wilt bereiden, wees dan a.u.b. heel voorzichtig als u het deksel opent, omdat zich hete stoom kan vormen – verbrandingsgevaar!

- **Deksel openen**

Schuif de vergrendeling naar achteren en open het deksel.
Druk het geopende deksel nooit verder naar achteren of naar voren – het scharnier van het deksel kan daardoor beschadigd worden.

- **Deksel sluiten/verwijderen**

Trek het deksel lichtjes omhoog en klap het vervolgens omlaag.
Als u het deksel verder omhoog trekt, kunt het verwijderen en zodoende gemakkelijker reinigen. Plaats het deksel weer terug, door het in de geleidingsrail te plaatsen.

Maak uitsluitend gebruik van de handgreep die zich aan het deksel bevindt, om het deksel te openen. Tijdens het grillen kan het glas van het deksel heel heet worden – verbrandingsgevaar!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GRILLGERECHTEN

1. Test een van onze recepten of gebruik gewoon het recept voor het grillen dat u normaliter gebruikt.
2. Als u levensmiddelen gaat grillen die van tevoren ingevroren waren, let er dan op dat deze vóór het grillen volledig ontdooid moeten zijn.
3. Vlees dat u van tevoren in de koelkast hebt bewaard, lukt het beste, als u het enige tijd vóór het grillen uit de koelkast haalt en bij kamertemperatuur laat acclimatiseren.
4. Zo mogelijk moet aan vlees (afhankelijk van de bereiding en het soort vlees) pas na het grillen zout toegevoegd worden. Als u het vlees voor het grillen marineert, wordt het bijzonder mals en smakelijk.
5. Vet en braadjus worden door de vetopvangbak opgevangen. Zo kunt u bijzonder vetarm grillen en zijn uw gerechten gezonder en zijn beter te verteren.

GRILLEN

Attentie! Dek het grilloppervlak nooit af met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen grillschalen van aluminium. Anders kan zich warmte ophopen, waardoor branden kunnen ontstaan.

1. Zet het gesloten apparaat op een hittebestendig oppervlak neer.
2. Let erop dat de vetopvangbak correct aangebracht is. Gebruik het apparaat nooit, als de vetopvangbak er niet in zit; doe nooit vloeistoffen, zoals bijv. water, in de vetopvangbak.
3. Verbind de thermostaatstekker met de bus aan het apparaat.
4. Steek de stekker in een 220–240 V~-stopcontact en stel de temperatuurregelaar op de laagste temperatuur in.
5. Kies vervolgens de gewenste temperatuur voor uw gerechten. De temperatuurregelaar kan in vijf stappen ingesteld worden (zie ook het hoofdstuk „Temperatuurregeling).
6. Laat het apparaat enkele minuten met gesloten deksel opwarmen. Open vervolgens het deksel en leg de levensmiddelen op de grillplaat.
7. Maak uitsluitend gebruik van kookgerei van hout of kunststof, om de gerechten op de plaat te leggen of van de plaat te nemen. Metalen voorwerpen kunnen krassen in de coating veroorzaken.
8. Controleer regelmatig of de vetopvangbak vol is. Als de bak vol is, schakelt u het apparaat uit en laat het afkoelen, dan maakt u de vetopvangbak leeg en daarna gaat u door met het grillen. De vetopvangbak mag nooit overlopen, om eventueel brandgevaar te vermijden.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Als uw gerechten klaar zijn, draait u de regelaar aan de thermostaatstekker naar de stand „0“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
10. Haal vervolgens de thermostaatstekker uit de bus aan het apparaat.
11. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt.

LET OP:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet!

REINIGEN EN OPBERGEN

Voordat u het apparaat gaat onderhouden of reinigen, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en de thermostaatstekker uit de bus. Wacht, totdat apparaat compleet afgekoeld is.
Het apparaat en de thermostaatstekker mogen nooit in water gedompeld worden!

1. Reinig de platen na elk gebruik met een zachte, vochtige doek.
2. Gebruik a.u.b. in geen geval pannensponsjes of soortgelijke reinigingsgereedschappen, om het oppervlak van de van een anti-aanbaklaag voorziene plaat niet te beschadigen. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
3. Let erop dat de aansluitbus vóór het volgende gebruik absoluut droog is.
4. De verwarmingsslangen en warmte-uitstralende oppervlakken die zich onder de plaat bevinden en tevens de behuizing kunnen met een goed uitgewrongen, vochtige doek afgeveegd worden.
5. Verwijder het vet dat zich evt. in de vetopvangbak heeft verzameld en reinig de bak in warm afwaswater.
6. Ook het deksel kan in warm afwaswater gereinigd worden.
7. Het deksel en de vetopvangbak vervolgens goed afdrogen en weer in het apparaat plaatsen, het deksel vergrendelen.
8. Let er steeds op dat er geen water in de behuizing kan dringen.
9. U kunt de barbecue plaatsbesparend opbergen, als u hem rechtop staand opbergt. Bewaar het apparaat op een droge plek die tegen stof beschermd is.

UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECEPTEN

De recepten zijn, voor zover niet anders vermeld, bedoeld voor 6 tot 8 personen.

Schnitzelhapjes

400 g kalkoenvlees (in ca. 30 heel dunne plakjes gesneden), 2 eieren, zout, peper, 5 el meel, 5 el geschaafde amandelen, 2 el olie, 150 g mierikswortelkwark, 100 g rode bosbessenjam, enkele bladen ijsbergsla, 7 sneden gemengd brood (vierkant)

Schnitzelvlees op smaak brengen met peper en zout. Eieren met elkaar verroeren, het vlees eerst in meel, daarna in het ei en vervolgens in de amandelen wentelen. De barbecue op de hoogste stand opwarmen, de olie toevoegen. De schnitzelstukken aan beide kanten goudgeel braden, van de barbecue nemen en laten afkoelen.

De kwark met 50 g van de rode bosbessenjam verroeren. De sneden brood twee keer doorsnijden, zodat u vier driehoeken per snee verkrijgt. De brood-driehoeken met de kaascrème bestrijken, een klein stukje ijsbergsla erop leggen, een schnitzelstuk erover heen leggen. Tot slot op elk hapje een toefje rode bosbessenjam doen.

Varkensmedaillons met peperboter

250 g boter, citroensap, zout, 5-6 el ingelegde peperkorrels, 1.000 g varkensmedaillons

Een dag van tevoren: De boter met citroensap en zout tot schuim kloppen. De peperkorrels erdoor roeren. Van de boter een rol vormen en, s nachts in de koelkast vast laten worden.

De barbecue met 2 el olie voorverwarmen en de medaillons aan elke kant ca. 3-4 minuten grillen. Medaillons op smaak brengen met peper en zout.

De boter in ca. 0,5 cm dikke plakken snijden en deze op de medaillons leggen.

Jeneverbes-steak

¼ l gin, enkele scheutjes worcestersauce, 16 platgedrukte jeneverbessen, 8 rundersteaks à 200 g, zout, 60 g boter

Van de gin, worcestersauce en jeneverbessen een marinade maken. De steaks droog deppen, de marinade eroverheen gieten en ca. 3-4 uur met een deksel erop laten staan .

De barbecue met 2 el olie op stand 4 voorverwarmen. Het vlees uit de marinade nemen en droog deppen. Ca. 3-4 minuten aan elke kant grillen.

De gesmolten boter over de steaks gieten.

Knoflook-garnalen

30 geschilde rode garnalen, 1 bosje gladde peterselie, het sap van een citroen, 2 el olijfolie, 3 teentjes knoflook, enkele blaadjes verse salie, zout, peper, houten spiezen

Een dag van tevoren: Peterselie fijn hakken, knoflook schillen en hakken. Met olie en citroensap vermengen en

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

de garnalen de hele nacht hierin laten staan.
De barbecue met 2 el olie op stand 4 voorverwarmen. Garnalen droog deppen, afwisselend met de salie op de houten spiezen steken. Spiezen ca. 3-4 minuten braden, hierbij één keer omdraaien. Tot slot op smaak brengen met peper en zout.

Gebakken zeevruchten
2 uien, 2 teentjes knoflook, 1 laurierblad, 3 el olie, 500 g mosselen (blik), 500 g scampi‘s, 200 g inktvis (blik), zout, peper
Uien en knoflook fijn hakken. De barbecue met 3 el olie op de hoogste stand zetten en 3 minuten voorverwarmen. Uien en knoflook toevoegen en kort meebakken, totdat de uien glazig zijn. Zeevruchten en laurierblad toevoegen, ca. 10 minuten op stand 3 bakken, hierbij meerdere malen omdraaien. Op smaak brengen met peper en zout.

Courgettepannenkoekjes
750 g aardappelen, 500 g kleine courgettes, 2 eieren, 4 el zachte havervlokken, 1 ui, 1 tl zout, 1 snufje suiker, 6 el olie
Aardappelen schillen en raspen, courgettes raspen, ui fijn raspen.
Aardappelen, courgettes, havervlokken, eieren, zout en suiker mengen. De barbedue met 6 el olie op stand 4 voorverwarmen. Met een eetlepel kleine pannenkoekjes in het hete vet doen en van twee kanten goudgeel bakken.
De pannenkoekjes warm houden, totdat ze allemaal gebakken zijn en dan warm opdienen. Hierbij past appelmoes of kruidenkwark.

UNOLD®

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58535

DATI TECNICI

Potenza:	1.650 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz
Piastra grill:	Asportabile, rivestita in ceramica, superficie della griglia circa 35,4 x 25,4 cm
Manici:	Plastica resistente al calore, termoisolati
Misure:	Circa 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (LxPxH)
Peso:	Circa 4,05 kg
Cavo di alimentazione:	Circa 85 cm
Dotazioni:	Regolazione della temperatura, piastra grill asportabile con superficie della griglia liscia e scanalata, rivestimento in ceramica antiaderente recipiente di raccolta del grasso asportabile, coperchio in vetro rimovibile
Accessori:	Istruzioni per l'uso

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

Questo simbolo segnala eventuali pericoli di incendio.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
7. L'apparecchio è destinato all'uso domestico nonché a casi di impiego analoghi, ad es.:
   - zone cucina usate dal personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
   - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno;
   - in bed & breakfast.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
9. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi. La spina con termostato e il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima del riutilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
10. Prima collegare sempre la spina con termostato alla presa dell'apparecchio e soltanto dopo inserire la spina in una presa elettrica.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
12. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
13. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
14. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
15. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti si possono verificare surriscaldamenti.
16. Il cavo di alimentazione ed eventualmente la prolunga devono essere posati in modo che non possano essere strattonati o che non ci si possa inciampare sopra.
17. Usare l'apparecchio solo in interni.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

18. Durante l‘esercizio non lasciare l‘apparecchio insorvegliato e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
19. Prima del riscaldamento, svolgere completamente il cavo, perché non venga a contatto con parti calde.
20. Non coprire mai la superficie della griglia con pellicole di alluminio, carta da forno o altri materiali.
21. Durante il funzionamento non toccare mai la piastra grill calda – pericolo di ustioni!
22. Se si griglia a coperchio chiuso, sotto il coperchio può formarsi del vapore caldo. Nell‘aprire il coperchio, per evitare di ustionarsi, fare attenzione a mantenere una distanza sufficiente.
23. Per evitare lo sviluppo di fumi, non surriscaldare le stoviglie usate per la cottura; il fumo può essere pericoloso per i piccoli animali (ad es. uccellini) con un sistema respiratorio particolarmente delicato. Consigliamo di non tenere uccellini in cucina.
24. Quando l‘apparecchio è caldo toccare solo le maniglie.
25. Per aprire l‘apparecchio usare soltanto il manico del coperchio in vetro.
26. Prestare attenzione che quando è in funzione l‘apparecchio sia posizionato su una superficie resistente al calore e a sufficiente distanza dagli oggetti infiammabili.
27. Dopo l‘uso, prima di pulire l‘apparecchio e di riporlo per la conservazione, staccare la spina dalla presa e lasciar raffreddare il grill.
28. Per la pulizia è possibile rimuovere la piastra, dopo che si è raffreddata, e lavarla a mano. Strofinare l‘apparecchio con un panno umido.
29. Per evitare danni, l‘apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o altri marchi.
30. Se il coperchio in vetro è danneggiato, contattare la nostra assistenza clienti. Non far funzionare mai l‘apparecchio con il coperchio in vetro danneggiato – pericolo di ferirsi!
31. Controllare regolarmente la spina e il cavo di collegamento per escludere la presenza di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l‘apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l‘utente e causare l‘esclusione dalla garanzia.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ATTENZIONE:
Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!

Non far funzionare mai l'apparecchio quando nel recipiente di raccolta del grasso sono presenti acqua o altri liquidi – pericolo di incendi!
Non far funzionare mai l'apparecchio senza recipiente di raccolta del grasso inserito.

Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Controllare che tutte le parti siano presenti. Se delle parti mancano o sono danneggiate, rivolgersi al rivenditore di fiducia o alla nostra assistenza clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
4. Prima del primo utilizzo strofinare la piastra di cottura un panno umido e oliarla leggermente.
5. Inserire nell'apparecchio il recipiente di raccolta del grasso e la piastra grill.
6. Appoggiare l'apparecchio, in condizione chiusa, su una superficie resistente al calore.
7. Collegare la spina con termostato alla presa dell'apparecchio. Attenzione: Collegare sempre prima la spina con termostato alla presa dell'apparecchio e soltanto dopo inserire la spina in una presa elettrica.
8. Inserire la spina in una presa elettrica a 220–240 V~ e impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura più bassa.
9. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti prestando attenzione a un'adeguata ventilazione del locale.
10. Al primo utilizzo possono formarsi del fumo e un po' di odore, che tuttavia scompaiono dopo poco tempo.
11. A questo punto l'apparecchio può venir utilizzato.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

E‘ possibile impostare cinque temperature. La temperatura può essere impostata tra cca. 90 e 210 °C. Fungono da valori orientativi:

- Calore basso (livello 2-3): ad es. per pesce
- Calore medio (livello 4): carne tenera (ad es. pollame), verdura
- Calore alto (livello 5): bistecche

SUPERFICIE DELLA GRIGLIA

1. La superficie scanalata della griglia è ideale per la carne, come ad es. bistecche.
2. Consigliamo di usare invece la superficie liscia della griglia soprattutto per preparare verdure o pesce. Inoltre è ideale per tenere in caldo pietanze grigliate, preparate sulla superficie scanalata.
3. Per appoggiare alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono infatti graffiare il rivestimento.

COPERCHIO IN VETRO

1. Durante la cottura alla griglia il coperchio può rimanere aperto oppure venir chiuso, come si preferisce. A coperchio chiuso la temperatura della griglia è leggermente più alta e le pietanze si cuociono prima; inoltre ad es. la carne rimane particolarmente tenera.
2. Se le pietanze vengono preparate a coperchio chiuso, all‘apertura dello stesso fare particolare attenzione, in quanto può formarsi vapore molto caldo – pericolo di ustioni!

   - **Apertura del coperchio**

   Spingere il bloccaggio verso dietro e aprire il coperchio.
   Non spingere mai ulteriormente indietro o in avanti il coperchio aperto – così facendo infatti la cerniera dello stesso può venir danneggiata.

   - **Chiusura/asportazione del coperchio**

   Tirare il coperchio prima leggermente verso l‘alto e poi verso il basso.
   Sollevando ulteriormente il coperchio, è possibile asportarlo in modo da poterlo pulire più agevolmente. Riapplicare il coperchio inserendolo nel binario guida.

Per aprire il coperchio utilizzare esclusivamente il relativo manico. Durante la cottura il vetro del coperchio può diventare molto caldo – pericolo di ustioni!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ALIMENTI GRIGLIABILI

1. Sperimentate le nostre ricette oppure seguite quelle vostre consuete.
2. Quando si grigliano alimenti congelati, prima della cottura accertarsi che siano completamente scongelati.
3. La carne conservata in frigorifero riesce al meglio togliendola dal frigo qualche tempo prima della cottura alla griglia e lasciandola acclimatare a temperatura ambiente.
4. Se possibile, (a seconda della preparazione e del tipo) la carne dovrebbe venir salata soltanto dopo la cottura. Marinando la carne prima della cottura alla griglia la si rende particolarmente tenera e saporita.
5. Grasso e succhi di cottura si raccolgono nel recipiente di raccolta del grasso. In questo modo si griglia con pochi grassi e le pietanze sono quindi più sane e digeribili.

GRIGLIARE

Attenzione! Non coprire mai la superficie della griglia con pellicole di alluminio, carta da forno o altri materiali. Per cottura alla griglia non usare nemmeno vaschette in alluminio. A causa dell‘accumulo di calore ciò può infatti provocare incendi.

1. Appoggiare l‘apparecchio, chiuso, su una superficie resistente al calore.
2. Verificare che il recipiente di raccolta del grasso sia correttamente inserito. Non far funzionare mai l‘apparecchio senza recipiente di raccolta del grasso inserito e non versare mai liquidi, come ad es. acqua, in tale recipiente.
3. Collegare la spina con termostato alla presa dell‘apparecchio.
4. Inserire la spina in una presa elettrica a 220–240 V~ e regolare la temperatura sul livello più basso.
5. Quindi selezionare la temperatura desiderata per le proprie pietanze. Il regolatore della temperatura è regolabile su cinque livelli (vedere anche il capitolo „Regolazione della temperatura).
6. Lasciar riscaldare l‘apparecchio per alcuni minuti a coperchio chiuso. Quindi aprire il coperchio e mettere i cibi sulla piastra grill.
7. Per appoggiare alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono graffiare il rivestimento.
8. Controllare regolarmente che il recipiente di raccolta del grasso non sia pieno. Se il recipiente è pieno, spegnere l‘apparecchio e lasciarlo raffreddare, svuotare il recipiente e solo dopo proseguire la preparazione delle

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

pietanze. Per evitare eventuali pericoli di incendio il recipiente di raccolta del grasso non deve mai tracimare.

9. Dopo che le pietanze sono pronte, girare il regolatore della spina con termostato sullo „0“ e quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
10. Infine estrarre la spina con termostato dalla presa dell‘apparecchio.
11. Lasciar raffreddare completamente l‘apparecchio prima di pulirlo.

ATTENZIONE:
Durante e dopo l’utilizzo l’apparecchio è molto caldo!

PULIZIA E CONSERVAZIONE

Prima della pulizia o della manutenzione staccare la spina dalla presa elettrica e la spina con termostato dalla presa. Attendere che l‘apparecchio si sia raffreddato completamente.
L‘apparecchio e la spina con termostato non devono venir mai immersi in acqua!

1. Dopo ogni utilizzo pulire le piastre con un panno morbido umido.
2. Per non danneggiare la superficie della piastra antiaderente, non usare mai pagliette per pentole o attrezzi per pulizia analoghi. Non usare prodotti abrasivi, lana d’acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
3. Prima dell‘utilizzo successivo assicurarsi che la presa di collegamento sia perfettamente asciutta.
4. Le serpentine di riscaldamento e le superfici termoradianti sotto alla piastra nonché il corpo dell‘apparecchio possono invece essere strofinati con un panno umido ben strizzato.
5. Rimuovere l‘eventuale grasso raccolto dal recipiente di raccolta e pulire quest‘ultimo con acqua calda e detersivo per stoviglie.
6. Anche il coperchio può essere pulito con acqua calda e detersivo per piatti.
7. Quindi asciugare bene il coperchio e il recipiente di raccolta del grasso e rimontarli nell‘apparecchio, bloccare il coperchio.
8. Assicurarsi che l‘acqua non penetri nell‘alloggiamento.
9. Il grill può essere conservato in maniera salvaspazio in posizione verticale. Conservare l‘apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Se non diversamente indicato, le ricette sono per 6 - 8 persone.

Stuzzichini di carne

400 g di carne di tacchina (tagliata in circa 30 fettine sottilissime), 2 uova, sale, pepe, 5 cucchiai di farina, 5 cucchiai di mandorle affettate, 2 cucchiai d'olio, 150 g di formaggio fresco al rafano, 100 g di confettura di mirtilli rossi, alcune foglie di insalata iceberg, 7 fette di pane misto (a cassetta)

Salare e pepare la carne di tacchina. Sbattere le uova, passare la carne prima nella farina, poi nell'uomo e infine nelle mandorle. Riscaldare il grill al livello 4, aggiungere l'olio. Grigliare le fettine di carne su entrambi i lati finché risultano dorate, rimuoverle dalla piastra e farle raffreddare.

Mescolare il formaggio fresco con 50 g di confettura di mirtilli rossi. Tagliare le fette di pane due volte, in modo da ottenere 4 triangoli da ciascuna fetta. Spalmare la crema di formaggio sui triangoli di pane, metterci sopra un pezzetto di insalata iceberg e una fettina di carne. Infine mettere sopra ad ogni stuzzichino un pochino di confettura di mirtilli rossi.

Medaglioni di maiale con burro al pepe

250 g di burro, succo di limone, sale, 5-6 cucchiai di grani di pepe in salamoia, 1.000 g di medaglioni di maiale

Il giorno precedente: Sbattere il burro con il succo di limone e il sale fino a ottenere un composto spumoso. Amalgamare il pepe in grani. Formare un rotolo con il burro e farlo solidificare in frigorifero per tutta la notte.

Preriscaldare il grill con 2 cucchiai d'olio al livello 4 e grigliare i medaglioni per circa 3-4 minuti per lato. Salare e pepare i medaglioni.

Tagliare il burro a fette spesse circa 0,5 cm e spalmarlo sui medaglioni.

Bistecche al ginepro

¼ l di gin, alcune gocce di salsa Worcester, 16 bacche di ginepro schiacciate, 8 bistecche di manzo da 200 g, sale, 60 g di burro

Preparare una marinata con il gin, la salsa Worcester e le bacche di ginepro. Asciugare le bistecche con carta da cucina, versarvi sopra la marinata e lasciarle marinare coperte per circa 3-4 ore.

Preriscaldare il grill con 2 cucchiai d'olio al livello 4. Estrarre la carne dalla marinata e asciugarla con carta da cucina. Grigliarla per circa 3-4 minuti per parte.

Irrorare le bistecche con il burro fuso.

Gamberi all'aglio

30 gamberi crudi sgusciati, 1 mazzetto di prezzemolo liscio, succo di un limone, 2 cucchiai di olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio, alcune foglie di salvia fresca, sale, pepe, spiedini di legno

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Il giorno precedente: Tritare finemente il basilico, sbucciare e tritare l‘aglio. Mescolarli con olio e succo di limone e farvi marinare i gamberi per tutta la notte.
Preriscaldare il grill con 2 cucchiai d‘olio al livello 4. Asciugare i gamberi con carta da cucina e infilarli sugli spiedini di legno alternandoli alla salvia. Far cuocere gli spiedini per circa 3-4 minuti, girandoli una volta. Alla fine salarli e peparli.

Frutti di mare grigliati
2 cipolle, 2 spicchi d‘aglio, 1 foglia di alloro, 3 cucchiai d‘olio, 500 g di molluschi (in barattolo), 500 g di scampi, 200 g di seppie (in barattolo), sale, pepe
Tritare finemente la cipolla e l‘aglio. Preriscaldare il grill con 3 cucchiai d‘olio al livello massimo per 3 minuti. Aggiungere la cipolla e l‘aglio e rosolarli finché risultano dorati. Aggiungere i frutti di mare e la foglia di alloro, cuocere al livello 3 per circa 10 minuti, girandoli più volte. Insaporire con sale e pepe.

Frittelle di patate e zucchine
750 g di patate, 500 g di zucchine piccole, 2 uova, 4 cucchiai di fiocchi di avena teneri, 1 cipolla, 1 cucchiaino di sale, 1 presa di zucchero, 6 cucchiai d‘olio
Sbucciare e grattugiare le patate, grattugiare le zucchine e grattugiare finemente le cipolle.
Mescolare le patate, le zucchine, la cipolla, i fiocchi di avena, le uova, il sale e il pepe. Preriscaldare il grill con 6 cucchiai d‘olio al livello 4. Con un cucchiaio formare delle frittelle, versarle nell‘olio caldo e cuocerle da entrambi i lati finché risultano dorate. Tenere in caldo le frittelle finché sono tutte cotte e servirle ben calde. Si abbinano bene con composta di mela o formaggio fresco alle erbe.

Le ricette di queste istruzioni per l’uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58535

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.650 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz
Placa de la parrilla:	Extraíble, revestida con cerámica, superficie de parrilla de aprox. 35,4 x 25,4 cm
Asas:	Material sintético resistente al calor, con aislamiento térmico
Tamaño:	Aprox. 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (LxPxAl)
Peso:	Aprox. 4,05 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 85 cm
Equipamiento:	Regulación de temperatura, placa de parrilla extraíble con superficie de parrilla lisa y acanalada, superfi cie cerámica antiadherente recipiente colector de grasa extraíble, tapa de cristal retirable
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
7. El aparato está diseñado para su uso doméstico así como para casos de aplicación similares, p. ej.:
   - áreas de cocina utilizadas por el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
   - por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
   - en establecimientos de alojamiento con desayuno.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. De ninguna manera sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. El enchufe de termostato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
10. Inserte siempre primero el enchufe del termostato en la conexión hembra situada en el aparato y solo después la clavija en la caja de enchufe.
11. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre bandejas metálicas o sobre una base mojada.
13. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
14. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la superficie de trabajo dado que ello puede conducir a accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
15. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
16. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
18. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y manténgalo fuera del alcance de los niños.
19. Antes de calentar, desenrolle completamente el cable para que no entre en contacto con las piezas calientes.
20. No cubra nunca la superficie de la parrilla con papel de aluminio, con papel de horno o con otros materiales.
21. Nunca toque la placa de parrilla caliente durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!
22. En caso de asar con la tapa cerrada, se puede formar vapor caliente debajo de la misma. Al abrir la tapa preste atención a mantener una distancia suficiente para evitar quemaduras.
23. Para evitar la formación de humo, no sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear; el humo puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener a los pájaros en la cocina.
24. Cuando el aparato esté caliente tóquelo solo por las asas.
25. Para abrir el aparato utilice solo el asa en la tapa de cristal.
26. Preste atención a que el aparato esté colocado libremente sobre una superficie resistente al calor y a una distancia suficiente de los objetos inflamables durante el funcionamiento.
27. Después del uso, retire la clavija de la caja del enchufe y deje enfriar la parrilla antes de limpiar el aparato y almacenarlo.
28. Para la limpieza puede extraer la placa después de que se haya enfriado y limpiarla manualmente. Limpiar el aparato con un paño húmedo.
29. Para evitar daños en el aparato, este no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
30. Si la tapa de cristal está deteriorada, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. No opere nunca el aparato con la tapa de cristal deteriorada. ¡Peligro de lesiones!
31. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRECAUCIÓN:
El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

No utilice nunca el aparato cuando haya agua u otros líquidos en el recipiente colector de grasa. ¡Peligro de incendio!
No utilice nunca el aparato si el recipiente colector de grasa no está colocado.

No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe si todas las piezas están disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
4. Antes del primer uso frote la parrilla con un paño húmedo y engrásela ligeramente.
5. Coloque el recipiente colector de grasa y la parrilla en el aparato.
6. Deposite el aparato cerrado sobre una superficie resistente al calor.
7. Conecte el enchufe del termostato con la conexión hembra en el aparato. Atención: ¡Inserte siempre primero el enchufe del termostato en la conexión hembra situada en el aparato y solo después la clavija en la caja de enchufe!
8. Inserte la clavija en una caja de enchufe de 220–240 V~ y ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura.
9. Deje calentar el aparato durante unos minutos. Preste atención a que la ventilación del recinto sea suficiente.
10. Durante el primer uso puede formarse algo de humo y de olores que desaparecen tras un breve tiempo.
11. Ahora puede utilizar el aparato.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REGULACIÓN DE TEMPERATURA

Puede ajustar cinco temperaturas. La temperatura se puede ajustar desde ca. 90 a 210 °C.
Como valores orientativos rigen:

- Calor bajo (nivel 2-3): p. ej., para pescado
- Calor medio (nivel 4): carne tierna (p. ej., ave), verdura
- Calor alto (nivel 5): bistecs

SUPERFICIE DE LA PARRILLA

1. La superficie de parrilla acanalada es ideal para carne como, p. ej., bistecs.
2. Recomendamos la superficie de parrilla lisa sobre todo para la preparación de verdura o pescado. Además, es muy apta para mantener caliente la comida asada que se ha preparado sobre la superficie de parrilla acanalada.
3. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o de plástico para colocar la comida sobre la placa o recogerla. Los objetos metálicos pueden arañar el revestimiento.

TAPA DE CRISTAL

1. Si lo desea, durante el asado puede tener la tapa abierta o cerrada. Con la tapa cerrada, la temperatura de asado es algo mayor y el producto a asar estará listo en menos tiempo; además, en el caso de la carne, esta quedará especialmente tierna.
2. Si prepara comida con la tapa cerrada, sea muy prudente al abrirla dado que puede formarse vapor caliente. ¡Peligro de lesiones!

- **Abrir tapa**

Deslice el bloqueo hacia atrás y abra la tapa.
No empuje nunca la tapa abierta más hacia detrás o hacia delante. La bisagra de la tapa podría deteriorarse.

- **Cerrar/retirar la tapa**

Tire de la tapa ligeramente hacia arriba y abátala después hacia abajo.
Si sigue tirando de la tapa hacia arriba, podrá retirarla y así limpiarla mejor.
Vuelva a insertar la tapa colocándola en el riel de guía.

Utilice exclusivamente el asa de la tapa para abrir la tapa. Durante el asado se puede calentar mucho el cristal de la tapa. ¡Peligro de lesiones!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

COMIDA PARA ASAR

1. Pruebe una de nuestras recetas o simplemente utilice su receta habitual para asar.
2. Al utilizar comida para asar previamente congelada, tenga en cuenta que debe estar completamente descongelada antes de asarla.
3. La carne almacenada previamente en la nevera se hará mejor si la retira de la nevera antes de asarla y deja que quede a temperatura ambiente.
4. De ser posible, la carne (según la preparación y el tipo de carne) se debe salar solo después de asarla. Si adoba la carne antes de asarla, esta quedará especialmente tierna y sabrosa.
5. Mediante el recipiente colector de grasa se recogen la grasa y los líquidos de cocción. De este modo, asará con bajo contenido en grasa y su comida será más sana y fácil de digerir.

ASAR A LA PARRILLA

¡Atención! No cubra nunca la superficie de la parrilla con papel de aluminio, con papel de horno o con otros materiales. Tampoco utilice bandejas de aluminio para parrilladas. Pueden producirse incendios por la acumulación de calor.

1. Deposite el aparato cerrado sobre una superficie resistente al calor.
2. Procure que el recipiente colector de grasa esté correctamente insertado. Nunca opere el aparato si el recipiente colector de grasa no está insertado y nunca vierta líquidos como, p. ej., agua, en el mismo.
3. Conecte el enchufe del termostato con la conexión hembra en el aparato.
4. Inserte la clavija en una caja de enchufe de 220–240 V~ y ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura.
5. A continuación, seleccione la temperatura adecuada para su comida. El regulador de temperatura se puede ajustar en cinco pasos (véase también el capítulo „Regulación de temperatura“).
6. Deje calentar el aparato durante unos minutos con la tapa cerrada. Después, abra la tapa y coloque la comida sobre la placa de parrilla.
7. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o de plástico para colocar la comida sobre la placa o recogerla. Los objetos metálicos pueden arañar el revestimiento.
8. Compruebe regularmente si el recipiente colector de grasa está lleno. Si el recipiente está lleno, desconecte el aparato, deje que se enfríe, vacíe el recipiente colector de grasa y continúe después con la preparación de la

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

comida. El recipiente colector de grasa no debe rebosar nunca para evitar un posible peligro de incendio.

9. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador del enchufe de termostato hasta el „0“ y retire la clavija de la caja de enchufe.
10. A continuación, extraiga el enchufe de termostato de la conexión hembra en el aparato.
11. Deje enfriar el aparato completamente antes de limpiarlo.

PRECAUCIÓN:
El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Antes de la limpieza o el mantenimiento retire la clavija de la caja de enchufe y el enchufe de termostato de la conexión hembra. Aguarde hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
¡El aparato y el enchufe de termostato no deben sumergirse nunca en agua!

1. Limpie las placas después de cada uso con un paño suave y húmedo.
2. Para no deteriorar la superficie de la placa con revestimiento antiadherente, no utilice de ninguna manera estropajos abrasivos o herramientas de limpieza parecidas. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
3. Asegúrese de que el conector de conexión esté absolutamente seco antes del siguiente uso.
4. Los serpentines y las superficies de irradiación que se encuentran debajo de la plancha así como la carcasa pueden limpiarse con un paño humedecido y bien escurrido.
5. Retire la grasa que puede haberse acumulada del recipiente colector de grasa y límpielo en agua caliente.
6. La tapa se puede limpiar igualmente en agua caliente.
7. Después, seque bien la tapa y el recipiente colector de grasa y colóquelos de nuevo en el aparato. Bloquee la tapa.
8. Asegúrese siempre de que no pueda penetrar agua en la carcasa.
9. La parrilla se puede almacenar en posición vertical para ahorrar espacio. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra polvo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETAS

Las recetas están pensadas para entre 6 y 8 personas, salvo que se indique lo contrario.

Tapitas de escalope

400 g de carne de pavo (cortada en unas 30 rodajas muy finas), 2 huevos, sal, pimienta, 5 cucharadas de harina, 5 cucharadas de almendras laminadas, 2 cucharadas de aceite, 150 g de queso fresco y rábano picante, 100 g de confitura de arándanos rojos, unas hojas de lechuga iceberg, 7 rodajas de pan mixto (de molde)

Salpimentar la carne. Batir los huevos, empanar la carne primero con harina, después con huevo y finalmente con las almendras. Calentar la parrilla a nivel 4 y añadir el aceite. Asar los trozos de carne por ambos lados hasta que estén dorados, retirarlos y dejar enfriar. Mezclar el queso fresco con 50 g de confitura de arándanos rojos. Partir las rodajas de pan dos veces de modo que se formen 4 triángulos por cada rodaja. Untar los triángulos de pan con el queso, colocar un trozo pequeño de lechuga iceberg y poner un escalope por encima. Al final, añadir sobre cada tapita un poco de confitura de arándanos.

Medallones de cerdo con mantequilla de pimienta

250 g de mantequilla, zumo de limón, sal, 5 o 6 cucharadas de granos de pimienta en conserva, 1.000 g de medallones de cerdo

El día anterior: Batir la mantequilla con el zumo de limón y la sal hasta que estén espumosos. Mezclar los granos de pimienta. Formar un rollo con la mantequilla y dejarla en la nevera durante la noche para que se quede sólida. Precalentar la parrilla a nivel 4 con 2 cucharadas de aceite y asar los medallones por ambos lados durante unos 3-4 minutos. Salpimentar los medallones. Cortar la mantequilla en rodajas de unos 0,5 cm de grosor y untar los medallones con los mismos.

Bistec con enebro

¼ l de ginebra, unos chorros de salsa Worcester, 16 bayas de enebro aplastadas, 8 bistecs de ternera de 200 g cada uno, sal, 60 g de mantequilla

Elaborar un adobo con la ginebra, la salsa Worcester y las bayas de enebro. Secar los bistecs cuidadosamente, verter el adobo por encima, tapar y dejar reposar durante aprox. 3-4 horas.

Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a nivel 4. Retirar la carne del adobo y secarla. Asar por ambos lados durante aprox. 3-4 minutos. Verter la mantequilla derretida sobre los bistecs.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Gambas al ajillo

30 gambas rojas peladas, 1 manojo de perejil, el zumo de un limón, 2 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, unas hojas frescas de salvia, sal, pimiento, pinchos de madera

El día anterior: Picar finamente el perejil, pelar los ajos y picarlos también. Mezclar con aceite y zumo de limón y dejar reposar las gambas en la mezcla durante la noche. Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a nivel 4. Secar las gambas cuidadosamente, pincharlas en los pinchos de madera alternando con la salvia. Asar los pinchos durante unos 3-4 minutos girándolos una vez. Finalmente, salpimentar.

Marisco asado

2 cebollas, 2 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, 3 cucharadas de aceite, 500 g de mejillones (de lata), 500 g de gambas, 200 g de calamares (de lata), sal, pimienta

Picar finamente la cebolla y el ajo. Precalentar la parrilla con 3 cucharadas de aceite a máximo nivel durante 3 minutos. Añadir la cebolla y el ajo y rehogar. Añadir el marisco y la hoja de laurel, asar durante aprox. 10 minutos a nivel 3 dándoles la vuelta varias veces. Salpimentar.

Tortitas de calabacín

750 g de patatas, 500 g de calabacines pequeños, 2 huevos, 4 cucharadas de copos de avena tiernos, 1 cebolla, 1 cucharadita de sal, 1 pizca de azúcar, 6 cucharadas de aceite

Pelar y rallar las patatas, los calabacines y la cebolla (ésta, finamente). Mezclar las patatas, los calabacines, la cebolla, los copos de avena, los huevos, la sal y el azúcar. Precalentar la parrilla con 6 cucharadas de aceite a nivel 4. Con una cuchara, verter pequeñas tortitas al aceite caliente y dorar por ambos lados. Mantener las tortitas calientes hasta que se hayan elaborado todas y servir calientes. Se complementa bien con mousse de manzana o requesón con hierbas.

UNOLD®

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58535

DANE TECHNICZNE

Moc:	1650 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Płyta grillowa:	wyjmowana, z powłoką ceramiczną, powierzchnia grillowania ok. 35,4 x 25,4 cm
Uchwyty:	żaroodporne tworzywo sztuczne, z izolacją termiczną
Rozmiary:	ok. 45,61 x 34,24 x 10,9 cm (dł. x gł. x wys.)
Ciężar:	ok. 4,05 kg
Przewód zasilający:	ok. 85 cm
Wyposażenie:	Regulacja temperatury, wyjmowana płyta grillowa z gładką i ryflowaną powierzchnią grillowania, wyjmowany pojemnik na tłuszcz, ceramiczna powłoka antyadhezyjna, zdejmowana szklana pokrywa
Akcesoria:	Instrukcja obsługi

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo pożaru.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
   - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy;
   - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych;
   - w pensjonatach ze śniadaniem.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. W żadnym wypadku nie wolno obudowy zanurzać w wodzie lub w innych cieczach. Wyłącznik z termostatem i kabel nie mogą stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
10. Najpierw wkładać wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu, a dopiero potem do gniazdka sieciowego.
11. Urządzenia ani kabla nie należy nigdy dotykać mokrymi dłońmi.
12. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
13. Urządzenie ani kabel nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
14. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał poza krawędź powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, np. gdy pociągną za niego małe dzieci.
15. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest nieuszkodzony i nadaje się dla odpowiedniej mocy, gdyż w przeciwnym wypadku może nastąpić przegrzanie.
16. Przewód zasilający i ewentualnie przewód przedłużający muszą być tak ułożone, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o nie.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

17. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
18. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i trzymać z dala od dzieci.
19. Przed rozgrzaniem całkowicie rozwinąć kabel, aby nie miał on kontaktu z gorącymi częściami.
20. Nigdy nie przykrywać powierzchni grillowania folią aluminiową, papierem do pieczenia lub innym materiałem.
21. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorącą płytą grillową – niebezpieczeństwo oparzeń!
22. Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą może pod nią powstawać gorąca para. Podczas otwierania pokrywy zachować wystarczający odstąp, aby uniknąć oparzeń.
23. Aby uniknąć powstawania dymu, nie przegrzewać naczyń do gotowania, smażenia i pieczenia; dym może być niebezpieczny dla mniejszych zwierząt (np. ptaków) o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym. Zalecamy nie trzymać ptaków w kuchni.
24. Gorące urządzenie należy dotykać tylko za uchwyty.
25. Do otwarcia urządzenia używać tylko uchwytu na szklanej pokrywie.
26. Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy stało swobodnie na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury i w wystarczającej odległości od palnych przedmiotów.
27. Po użyciu wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż grill się ochłodzi, zanim urządzenie zostanie wyczyszczone i odstawione do przechowywania.
28. Do czyszczenia płytę można po ochłodzeniu wyjąć i wyczyścić ręcznie. Wytrzeć urządzenie wilgotną ściereczką.
29. Aby uniknąć szkód, nie wolno urządzenia używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
30. W przypadku uszkodzenia szklanej pokrywy prosimy o kontakt z naszym serwisem klienta. Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną szklaną pokrywą – ryzyko obrażeń ciała!
31. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel instalacyjny pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OSTROŻNIE:
Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

Nigdy nie używać urządzenia, gdy w pojemniku na tłuszcz znajduje się woda lub inne ciecze – ryzyko pożaru!
Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego pojemnika na tłuszcz.

W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Jeżeli brak jest części lub części są uszkodzone, prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub naszego serwisu klienta.
3. Oczyścić wszystkie części wilgotną ściereczką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
4. Przed pierwszym użyciem wytrzeć pytę grillową wilgotną ściereczką i posmarować niewielką ilością oleju.
5. Włożyć do urządzenia pojemnik na tłuszcz i płytę grillową.
6. Zamknąć urządzenie i postawić na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
7. Włożyć wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu. Uwaga: Najpierw wkładać wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu, a dopiero potem do gniazdka sieciowego!
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego z napięciem 220 - 240 V~ i ustawić regulator temperatury na najniższą temperaturę.
9. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację pomieszczenia.
10. Podczas pierwszego użycia może powstawać niewielki dym i zapachy, które po chwili znikają.
11. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REGULACJA TEMPERATURY

Istnieje możliwość ustawienia pięciu temperatur. Temperatura jest ustawiana w zakresie od ok. 90 do 210 °C. Wartości orientacyjne:

- niższa temperatura (poziom 2-3): np. dla ryb
- średnia temperatura (poziom 4): delikatne mięso (np. drobiowe), warzywa
- wyższa temperatura (poziom 5): steki

POWIERZCHNA GRILLOWA

1. Ryflowana powierzchnia grillowa idealnie nadaje się do przyrządzania mięsa, np. steków.
2. Gładką powierzchnię grillową zalecamy przede wszystkim do przyrządzania warzyw i ryb. Poza tym idealnie nadaje się ona do utrzymywania w cieple grillowanych potraw, przyrządzonych uprzednio na ryflowanej powierzchni.
3. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego, aby położyć lub unieść potrawy z płyty. Metalowe przedmioty mogą podrapać powłokę.

SZKLANA POKRYWA

1. Pokrywa może być podczas grillowania stosownie do życzenia otwarta lub zamknięta. Przy zamkniętej pokrywie temperatura grillowania jest nieco wyższa, a potrawy szybciej się pieką; poza tym mięso jest np. szczególnie delikatne.
2. Podczas przyrządzania potraw przy zamkniętej pokrywie należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy, gdyż może pod nią powstać gorąca para – ryzyko oparzeń!

- **Otwieranie pokrywy**

Przesunąć blokadę do tyłu i otworzyć pokrywę.
Nigdy nie przesuwać otwartej pokrywy dalej do tyłu lub do przodu, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia zawiasu pokrywy.

- **Zamykanie / zdejmowanie pokrywy**

Przesunąć pokrywę lekko do góry i rozłożyć ją na dół.
Po pociągnięciu pokrywy dalej do góry można ją zdjąć i łatwo wyczyścić. Ponownie nałożyć pokrywę przez włożenie jej w prowadnicę.

Do otwarcia pokrywy używać wyłącznie uchwytu pokrywy. Podczas grillowania szklana pokrywa może się bardzo nagrzać – ryzyko oparzeń!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GRILLOWANE PRODUKTY

1. Zachęcamy do wypróbowania jednego z naszych przepisów lub Państwa przepisów.
2. Jeżeli grillowane są mrożone produkty, muszą one przed grillowaniem zostać całkowicie rozmrożone.
3. Mięso przechowywane w lodówce grilluje się najlepiej, gdy wyjmie się je na jakiś czas przed grillowaniem z lodówki.
4. W razie możliwości należy mięso (zależnie od rodzaju przyrządzenia i rodzaju mięsa) solić dopiero po ugrillowaniu. Mięso marynowane przed grillowaniem jest szczególnie delikatne i smaczne.
5. W pojemniku na tłuszcz zbierają się tłuszcz i soki. W ten sposób można grillować z małą ilością tłuszczu i przyrządzać zdrowe i lepiej strawne potrawy.

GRILLOWANIE

Uwaga! Nigdy nie przykrywać powierzchni grillowania folią aluminiową, papierem do pieczenia lub innym materiałem. Nie używać aluminiowych tacek grillowych. Powstała pod nimi wysoka temperatura może prowadzić do pożaru.

1. Zamknąć urządzenie i postawić na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
2. Zwrócić uwagę na to, aby pojemnik na tłuszcz był prawidłowo włożony. Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego pojemnika na tłuszcz i nie napełniać go płynami, np. wodą.
3. Włożyć wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego z napięciem 220 - 240 V~ i ustawić regulator temperatury na najniższą temperaturę.
5. Ustawić żądaną temperaturę. Regulator temperatury można ustawić w pięciu stopniach (patrz rozdział „Regulacja temperatury“).
6. Rozgrzewać urządzenie przez kilka minut z zamkniętą pokrywą. Otworzyć pokrywę i położyć na płycie grillowej potrawy do grillowania.
7. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego, aby położyć lub unieść potrawy z płyty. Metalowe przedmioty mogą podrapać powłokę.
8. Regularnie sprawdzać, czy pojemnik na tłuszcz jest pełny. Jeżeli pojemnik jest pełny, wyłączyć urządzenie, zaczekać, aż się ochłodzi, opróżnić pojemnik na tłuszcz i kontynuować grillowanie. Nie dopuścić do przelania się pojemnika na tłuszcz, aby uniknąć zagrożenia pożarem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator na wtyczce z termostatem na „0“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
10. Następnie wyciągnąć wtyczkę z termostatem z gniazda w urządzeniu.
11. Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.

OSTROŻNIE:
Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i wtyczkę z termostatem z gniazda w urządzeniu. Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.
Nigdy nie zanurzać urządzenia i wtyczki z termostatem w wodzie!

1. Płyty należy po każdym użyciu czyścić miękką, wilgotną ściereczką.
2. Aby nie uszkodzić płyty z powłoką antyadhezyjną, nie należy używać gąbki metalowej do garnków ani podobnych narzędzi. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
3. Zwrócić uwagę na to, aby gniazdo przyłączeniowe było przez następnym użyciem absolutnie suche.
4. Znajdujące się pod płytą wężownice grzejne i powierzchnie promieniujące ciepło oraz obudowę można wycierać wilgotną, dobrze wyciśniętą szmatką.
5. Usunąć w razie potrzeby tłuszcz z pojemnika na tłuszcz i wyczyścić go w ciepłej wodzie do mycia.
6. Pokrywę można również umyć w ciepłej wodzie do mycia.
7. Dobrze osuszyć pokrywę i pojemnik na tłuszcz, włożyć z powrotem do urządzenia, zablokować pokrywę.
8. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
9. Grill ustawiony pionowo można przechowywać w sposób nie zajmujący dużo miejsca. Urządzenie przechowywać w suchym, nie zakurzonym miejscu.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZEPISY

Przepisy są przewidziane, jeżeli nie napisano inaczej, dla 6 - 8 osób.

Sznycelki

400 g mięsa z indyka (pokrojonego na ok. 30 bardzo cienkich plasterków), 2 jaja, sól, pieprz, 5 łyżek stołowych mąki, 5 łyżek stołowych startych migdałów, 2 łyżki stołowe oleju, 150 g twarożku chrzanowego, 100 g konfitury z borówek, kilka listków sałaty lodowej, 7 kromek chleba mieszanego (kwadratowego)

Mięso doprawić solą i pieprzem. Jajka roztrzepać, mięso panierować najpierw w mące, potem w jajku, a potem w migdałach. Rozgrzać grill na poziomie 4, dodać olej. Smażyć sznycelki z obu stron na brązowo-złoty kolor, wyjąć, odstawić do ochłodzenia.

Zmieszać twarożek z 50 g konfitury z borówek. Przekroić kromki chleba na cztery części tak, aby z każdej kromki powstały po 4 trójkąty. Posmarować trójkąty kremem z sera, położyć na każdy z nich kawałek sałaty lodowej, a na wierzch sznycelek. Na zakończenie każdy sznycelek posmarować odrobiną konfitury z borówek.

Medaliony wieprzowe z masłem pieprzowym

250 g masła, sok z cytryny, sól, 5-6 łyżek stołowych marynowanych ziarenek pieprzu, 1000 g medalionów wieprzowych

Dzień wcześniej: Masło ubić na pianę z sokiem z cytryny i solą. Dodać ziarenka pieprzu. Uformować z masła wałek i odstawić na noc do lodówki.

Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na poziomie 4 i smażyć medaliony po 3 - 4 minuty z każdej strony. Doprawić medaliony solą i pieprzem.

Masło pokroić w plasterki o grubości ok. 0,5 cm i położyć na medaliony.

Stek jałowcowy

¼ l ginu, kilka porcji sosu Worcester, 16 zgniecionych jagód jałowca, 8 steków wołowych à 200 g, sól, 60 g masła

Z ginu, sosu Worcester i jagód jałowca zrobić marynatę. Wytrzeć steki delikatnie do sucha, polać marynatą i odstawić na ok. 3 - 4 godziny.

Rozgrzać grill z 2 łyżkami stołowymi oleju na poziomie 4. Wyjąć mięso z marynaty i wytrzeć delikatnie do sucha. Grillować po 3 - 4 minuty z każdej strony.

Polać steki roztopionym masłem.

Krewetki z czosnkiem

30 obranych, surowych krewetek, 1 wiązka natki pietruszki o gładkich listkach, sok z jednej cytryny, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek, 3 ząbki czosnku, kilka świeżych listków szałwii, sól, pieprz, drewniane szpikulce

Dzień wcześniej: Pietruszkę drobno posiekać, czosnek obrać i posiekać. Zmieszać z oliwą i sokiem z cytryny,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

włożyć krewetki do marynaty i pozostawić na całą noc.
Rozgrzać grill z 2 łyżkami stołowymi oleju na poziomie 4. Delikatnie wytrzeć krewetki do sucha, nabijać na szpikulce na zmianę z szałwią. Grillować z obu stron przez ok. 3 - 4 minuty. Doprawić mięso solą i pieprzem.

Smażone owoce morza

2 cebule, 2 ząbki czosnku, 1 listek laurowy, 3 łyżki stołowe oleju, 500 g muszli (z puszki), 500 g krewetek królewskich, 200 g kalmarów (z puszki), sól, pieprz
Cebulę i czosnek drobno posiekać. Rozgrzewać grill z 3 łyżkami stołowymi oleju na najwyższym poziomie przez 3 minuty. Dodać cebulę i czosnek, zeszklić. Dodać owoce morza i listek laurowy, smażyć na 3 poziomie przez ok.10 minut kilkakrotnie mieszając. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Placki cukiniowe

750 g ziemniaków, 500 g małej cukinii, 2 jaja, 4 łyżki stołowe płatków owsianych, 1 cebula, 1 łyżeczka soli, 1 szczypta cukru, 6 łyżek stołowych oleju
Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, zetrzeć cukinię, zetrzeć drobno cebulę.
Zmieszać ziemniaki, cukinię, cebulę, płatki owsiane, jaja, sól i cukier. Rozgrzać grill z 6 łyżkami stołowymi oleju na poziomie 4. Kłaść masę łyżką stołową na gorący tłuszcz i piec z obu stron na brązowo-złoty kolor.
Utrzymywać placki w cieple, aż do usmażenia wszystkich i serwować na gorąco. Podawać z musem jabłkowym lub twarożkiem ziołowym.

UNOLD®

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®