

UNOLD®

BARBECUE Power Grill



Bedienungsanleitung

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

Modell 58580



Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58580
Stand: November 2022 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



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



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58580

Technische Daten	10
Symbolerklärung	10
Für Ihre Sicherheit	10
Montage und Inbetriebnahme	14
Temperaturregelung	16
Grillfläche	16
Deckel	16
Grillgut	16
Grillen	17
Grillen ohne Gestell	18
Reinigen und Pflegen	18
Rezeptideen	19
Garantiebestimmungen	21
Entsorgung / Umweltschutz	21
Informationen für den Fachhandel	21
Service-Adressen	22

Instructions for use Model 58580

Technical Specifications	23
Explanation of the symbols	23
For your safety	23
Assembly and first use	27
Temperature control	28
Grill surface	29
Lid	29
Food to be grilled	29
Grilling	30
Grilling without the stand	31
Cleaning and care	31
Recipes	32
Guarantee Conditions	34
Waste Disposal/Environmental Protection ...	34
Service	22

Notice d'utilisation Modèle 58580

Spécification technique	35
Explication des symboles	35
Pour votre sécurité	35
Montage et mise en service	39
Réglage de la température	40
Surface de grill	41
Couvercle	41
Aliments à griller	41
Griller	42
Griller des aliments sans châssis	43
Nettoyage et entretien	43
Recettes	44
Conditions de Garantie	46
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement	46
Service	22

Gebruiksaanwijzing Model 58580

Technische gegevens	47
Verklaring van de symbolen	47
Voor uw veiligheid	47
Montage en ingebruikname	51
Temperatuurregeling	52
Grillvlak	53
Deksel	53
Barbecueproducten	53
Barbecueën	54
Barbecueën zonder onderstel	55
Reiniging en onderhoud	55
Recepten	56
Garantievoorwaarden	58
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	58
Service	22

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso Modello 58580**

Dati tecnici	59
Significato dei simboli	59
Per la vostra sicurezza	59
Montaggio e messa in funzione	63
Regolazione della temperatura	64
Superficie della griglia	65
Coperchio	65
Alimenti grigliabili	65
Grigliare.....	66
Grigliare senza struttura di sostegno	67
Pulizia e cura	67
Ricette	68
Norme die garanzia	70
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	70
Service	22

Manual de instrucciones Modelo 58580

Datos técnicos	71
Explicación de símbolos	71
Para su seguridad	71
Montaje y puesta en servicio	75
Regulación de temperatura	76
Superficie de la parrilla	77
Tapa	77
Comida para asar	77
Asar a la parrilla	78
Parrilla sin bastidor	79
Limpieza y cuidado	79
Recetas	80
Condiciones de Garantía	82
Disposición/Protección del medio ambiente	82
Service	22

Instrukcja obsługi Model 58580

Dane techniczne.....	83
Objaśnienie symboli	83
Dla bezpieczeństwa użytkownika	83
Montaż i uruchomienie.....	87
Regulacja temperatury	88
Powierzchnia grillowania	89
Pokrywa	89
Grillowane produkty	89
Grillowanie.....	90
Grillowanie bez stojaka	91
Czyszczenie i pielęgnacja	91
Przepisy.....	92
Warunki gwarancji.....	94
Utylizacja / ochrona środowiska	94
Service	22

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL

EINZELTEILE



EINZELTEILE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE Ab Seite 10

- | | |
|----|--|
| 1 | Deckel mit Griff |
| 2 | Grillplatte |
| 3 | Buchse für Zuleitung/
Thermostatstecker |
| 4 | Temperaturkontrollleuchte |
| 5 | Temperaturregler |
| 6 | Grillgehäuse |
| 7 | Fettauffangbehälter |
| 8 | Grillbasis |
| 9 | Standrohre 4 x |
| 10 | Haltering Ablagefläche |
| 11 | Ablagefläche |

FR Page 35

- | | |
|----|---|
| 1 | Couvercle avec poignée |
| 2 | Plaque de grill |
| 3 | Prise femelle pour le cordon
d'alimentation / la fiche mâle du
thermostat |
| 4 | Voyant de contrôle de
température |
| 5 | Réglage de la température |
| 6 | Habillage du grill |
| 7 | Récupérateur de graisse |
| 8 | Base du grill |
| 9 | Tubes supports 4 x |
| 10 | Fixation de la desserte |
| 11 | Desserte |

EN Page 23

- | | |
|----|--|
| 1 | Lid with handle |
| 2 | Grill plate |
| 3 | Socket for power cord /
thermostat plug |
| 4 | Temperature indicator light |
| 5 | Temperature controller |
| 6 | Grill housing |
| 7 | Grease drip pan |
| 8 | Grill base |
| 9 | Stand tube 4x |
| 10 | Holder for the tray |
| 11 | Tray |

NL Pagina 47

- | | |
|----|---|
| 1 | Deksel met greep |
| 2 | Grillplaat |
| 3 | Aansluiting voor voedingskabel/
thermostaatstekker |
| 4 | Temperatuurcontrolelampje |
| 5 | Temperatuurregelaar |
| 6 | Barbecuebehuizing |
| 7 | Vetopvangbak |
| 8 | Grillbasis |
| 9 | Poten 4 x |
| 10 | Houder voor opbergplank |
| 11 | Opbergplank |

EINZELTEILE



EINZELTEILE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

IT Pagina 59

- 1 Coperchio con manico
- 2 Piastra grill
- 3 Presa per cavo di alimentazione/
spina con termostato
- 4 Spia di controllo della
temperatura
- 5 Termostato
- 6 Scocca del grill
- 7 Recipiente di raccolta del grasso
- 8 Base del grill
- 9 Tubi di sostegno 4 x
- 10 Supporto del piano d'appoggio
- 11 Piano d'appoggio

PL Strony 83

- 1 Pokrywa z uchwytem
- 2 Płyta grillowa
- 3 Gniazdo na przewód zasilający /
wtyczkę z termostatem
- 4 Lampka kontrolna temperatury
- 5 Regulator temperatury
- 6 Obudowa grilla
- 7 Pojemnik na tłuszcz
- 8 Podstawa grilla
- 9 Rurki stojakowe 4 x
- 10 Zamocowanie półki do odkładania
- 11 Powierzchnia do odkładania

ES Página 71

- 1 Tapa con asa
- 2 Placa de la parrilla
- 3 Conexión hembra para cable
de alimentación/enchufe de
termostato
- 4 Piloto de control de temperatura
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Carcasa de la parrilla
- 7 Recipiente colector de grasa
- 8 Base de la parrilla
- 9 Tubos verticales 4 x
- 10 Soporte de bandeja
- 11 Bandeja

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58580**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.680–2.000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Grillplatte:	Entnehmbar, antihaftbeschichtet, Grillfläche ca. 35 x 40 cm
Größe:	Ca. 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 11,8 kg
Kabel:	Ca. 175 cm
Ausstattung:	Kompakter Elektrogrill, große Grillfläche, stufenlose Temperaturregelung, Überhitzungsschutz, komplett zerlegbar, stabiler Kunststoffgrilltisch mit großer Ablagefläche, auch als Tischgerät verwendbar
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. Personen im Haushalt**

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.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.®
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Der Elektrogrill darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen alle Teile vor der erneuten Benutzung vollkommen trocken sein.
11. Keinesfalls in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältnissen (Badewannen, Swimmingpools usw.) benutzen.
12. Setzen Sie das Gerät keinesfalls Regen, Schneefall oder anderen feuchten Umgebungen aus.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
14. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund.
15. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. Benutzen Sie den Elektrogrill stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
17. Wenn Sie das Gerät als Tischgrill verwenden, 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.

18. Die Zuleitung darf nicht unter dem Gerät entlanglaufen oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen, da sie sonst beschädigt werden kann.
19. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
20. Wenn Sie als Verlängerung eine Kabeltrommel verwenden, muss das Kabel vollständig abgewickelt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
21. Der Nennstrom der Steckdose sollte 10 A überschreiten.
22. Das Gerät darf nur über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD/FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von maximal 30 mA betrieben werden. Fragen Sie in Zweifelsfällen bitte bei einem Elektriker nach.
23. Prüfen Sie das Gerät, den Stecker und die Zuleitung regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bzw. nur das Heizelement bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Geräts

24. Den Elektrogrill nur in Innenräumen oder im geschützten Außenbereich (Balkon, Terrasse) verwenden.
25. Im Außenbereich nur bei trockenem Wetter grillen. Das Gerät keinesfalls bei feuchter Witterung im Außenbereich nutzen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch keinesfalls im Freien stehen.
26. Im Innenraum dürfen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nur als Tischgrill verwenden. Als Standgrill darf das Gerät nur im geschützten Außenbereich verwendet werden.
27. Stellen Sie den Elektrogrill während des Betriebs keinesfalls direkt neben eine Wand oder in die Nähe von entzündlichen Materialien wie z. B. Vorhängen. Halten Sie mindestens 30 cm Abstand zu anderen Gegenständen.
28. Verwenden Sie keine Holzkohle oder andere Brennmaterialien.

29. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, darf der Grill keinesfalls mit festen oder flexiblen Materialien wie z. B. Aluminiumfolie, Aluminiumschalen oder anderen Materialien abgedeckt werden. Dies würde die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Schäden führen.
30. Berühren Sie den Grill und die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß sind – Verbrennungsgefahr!
31. 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.
32. Die Grillplatte darf nur verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß im Grillgehäuse platziert ist. Verwenden Sie die Grillplatte keinesfalls ohne Grillgehäuse.
33. Das Gerät keinesfalls ohne eingesetzten Fettauffangbehälter nutzen.
34. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
35. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
36. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen usw. – Verbrennungsgefahr!
37. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**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.

MONTAGE UND INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern - Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
3. Befestigen Sie die vier Standrohre an der Grillbasis (Abb. 1). Am Ende der Standrohre befindet sich ein Stift, der jeweils in die entsprechende Öffnung an der Grillbasis gesteckt wird und hörbar einrasten muss.
4. Setzen Sie die Ablagefläche ein. An den Standrohren befinden sich entsprechende Halterungen, in die die Ablagefläche einrasten muss (Abb.2).
5. Stellen Sie nun das Grillgehäuse auf die Grillbasis (Abb. 3).
6. Prüfen Sie, ob der Fettauffangbehälter eingesetzt ist. Dieser muss in das Grillgehäuse geschoben werden und fest einrasten. Um den Fettauffangbehälter zu entnehmen, müssen Sie diesen vorsichtig etwas nach unten drücken und dann herausziehen.
7. Legen Sie die Grillplatte ein. Hierzu müssen Sie die Grillplatte leicht schräg halten, damit der Thermostatanschluss der Grillplatte durch die dafür vorgesehene Öffnung im Grillgehäuse passt (Abb. 4).
8. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab, um sie dann leicht einzuölen.
9. Befestigen Sie den Griff am Deckel, indem Sie ihn mit zwei M4 x 14 Schrauben und je einer Unterlegscheibe (von der Deckelinnenseite einsetzen) im Uhrzeigersinn festschrauben (Abb. 5).
10. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.
11. 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 Netzstecker in eine Steckdose! (Abb. 6).
12. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~-Steckdose ein und stellen Sie am Temperaturregler die höchste Temperatur ein.
13. Lassen Sie das Gerät einige Minuten heizen. Achten Sie dabei auf ausreichende Belüftung des Raums.
14. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch durch Produktionsrückstände bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
15. Lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
16. Daraufhin können Sie das Gerät verwenden.

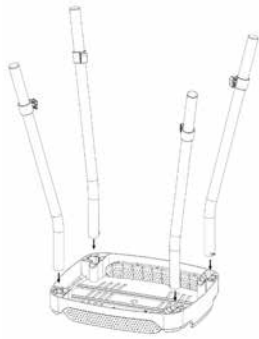


Abb. 1



Abb. 4

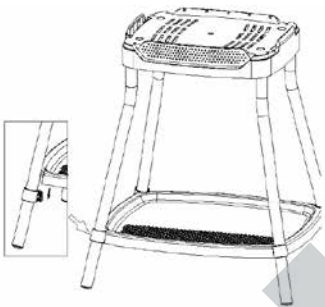


Abb. 2

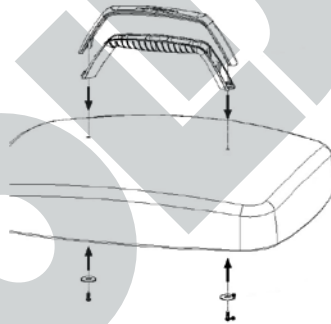


Abb. 5

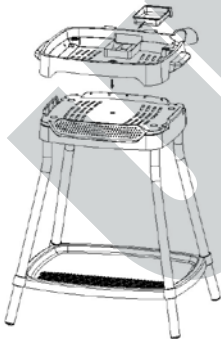


Abb. 3

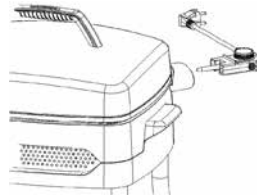


Abb. 6

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

TEMPERATURREGELUNG

Die Temperatur ist stufenlos von ca. 90 bis 210 °C einstellbar.

Als Richtwerte gelten:

- Niedrige Hitze (Stufe Lo): z. B. für Fisch
- Mittlere Hitze (Stufe Med): zartes Fleisch (z. B. Geflügel), Gemüse
- Große Hitze (Stufe Hi): 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.

DECKEL

1. Der Deckel kann während des Grillens im geschützten Außenbereich je nach Wunsch geöffnet bleiben oder geschlossen werden. Bei geschlossenem Deckel ist die Grilltemperatur etwas höher und das Grillgut schneller gar. Außerdem bleibt z. B. Fleisch besonders zart.
2. Wenn Sie Speisen bei geschlossenem Deckel zubereiten, gehen Sie bitte beim Öffnen des Deckels sehr vorsichtig vor, da sich heißer Dampf bilden kann – Verbrennungsgefahr!
3. Verwenden Sie den Deckel nur, wenn Sie im geschützten Außenbereich grillen. Im Innenbereich darf der Deckel nicht verwendet werden!



Verwenden Sie ausschließlich den Deckelgriff, um den Deckel zu öffnen. Benutzen Sie dazu einen Topflappen o. ä. Während des Grillens kann der Deckel sehr heiß werden – Verbrennungsgefahr!

GRILLGUT

1. Testen Sie eines unserer Rezepte oder verwenden Sie einfach Ihr übliches Grillrezept.
2. Wenn Sie tiefgefrorenes Grillgut verwenden, beachten Sie bitte, 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 es besonders zart und schmackhaft.
5. Durch den Fettauffangbehälter werden Fett und Bratensäfte aufgefangen. So können Sie besonders fettarm grillen, und Ihre Speisen sind gesünder und besser bekömmlich.



GRILLEN



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

Hinweis: Wir empfehlen, im Innenbereich aufgrund der Rauchentwicklung nur ohne Deckel zu grillen!

1. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige, stabile Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass der Fettauffangbehälter richtig eingesetzt ist. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist, und füllen Sie keinesfalls 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 stufenlos einstellbar (siehe auch Kapitel „Temperaturregelung“).
6. Lassen Sie das Gerät für einige Minuten aufheizen. Öffnen Sie dann ggf. den Deckel und geben Sie die Speisen auf die Grillplatte.
7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperaturkontrollleuchte.
8. 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.
9. 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 keinesfalls überlaufen. Andernfalls besteht Brandgefahr.

10. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Regler am Thermostatstecker auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Nehmen Sie anschließend den Thermostatstecker aus der Buchse am Gerät.
12. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.



VORSICHT:

Das Gerät, die Grillplatte und der Deckel sind während und nach dem Betrieb sehr heiß!

GRILLEN OHNE GESTELL

1. Sie können den Grill selbstverständlich auch ohne das Gestell in Betrieb nehmen. Wenn Sie das Gerät im Innenbereich nutzen wollen, ist dies aus Sicherheitsgründen ausschließlich ohne Gestell zulässig. Als Standgrill dürfen Sie das Gerät nur im Außenbereich nutzen.
2. Bereiten Sie das Gerät wie beschrieben vor und stellen Sie das Grillgehäuse mit eingesetzter Grillplatte und Fettauffangbehälter auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche.

REINIGEN UND PFLEGEN



Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät, der Thermostatstecker und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht 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, metallischen Gegenstände, heißen 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.
7. Deckel und Fettauffangbehälter anschließend gut abtrocknen und wieder in das Gerät einsetzen.
8. Wischen Sie das Grillgehäuse und die Ablagefläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
9. Achten Sie stets darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
10. 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 vorgeheizte Grillplatte. 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 „Med“ 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.

Schweinemedallions mit Pfefferbutter

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

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 „Med“ vorheizen und die Medallions von jeder Seite ca. 3-4 Minuten grillen. Medallions salzen und pfeffern. Die Butter in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Medallions 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 Marinade übergießen und zugedeckt ca. 3-4 Stunden ziehen lassen.

Grill mit 2 EL Öl auf Stufe „Med“ 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 „Med“ 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, für ca. 10 Minuten auf Stufe „Med“ grillen, dabei mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini-puffer

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 „Med“ vorheizen. Mit einem Esslöffel kleine Puffer auf die gefettete Grillplatte geben und von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Puffer warm halten, bis alle gebraten sind, und heiß servieren. Dazu passt Apfelmus oder Kräuterquark.

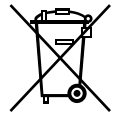
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

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 an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). 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 58580 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 LFGB 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, 8.1.2018

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Stand 15.11.2022

21 von 96

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

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 Garanziezeit 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

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.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58580**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	1,680–2,000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grill plate:	removable, non-stick coating, grill surface approx. 35 x 40 cm	
Dimensions:	Approx. 58.5 x 48.0 x 89.5 cm (W/D/H)	
Power cord:	Approx. 175 cm	
Weight:	Approx. 11.8 kg	
Features:	Compact electric grill, large grill surface, variable temperature control, overheating protection circuit, can be completely dismantled, stable plastic grill table with a large tray, can also be used as a tabletop appliance.	
Accessories:	Operating instructions with recipes	

Technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

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 on hand for later reference.

Instructions for persons in the household

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.
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. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
6. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.

Electrical safety

9. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher.
10. The electric grill should never come into contact with water or other liquids. However, if this should happen, all parts must dry completely before it is used again.
11. Do not, under any circumstances, use the appliance in the vicinity of containers filled with water (bathtubs, swimming pools, etc.).
12. Do not, under any circumstances expose the appliance to rain, snowfall or other wet environments.
13. Do not, under any circumstances, touch the appliance or power cord with wet hands.
14. For safety reasons, do not, under any circumstances, place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet substrate.
15. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
16. Always use the electric grill on a level, uncluttered surface.
17. If you use the appliance as a tabletop grill, ensure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table,

since this can cause accidents, for example, if small children pull on the cord.

18. The power cord should never run underneath the appliance or come into contact with hot parts of the appliance, since this could cause it to become damaged.
19. 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.
20. If you use a cable reel as an extension cord, the power cord must be completely unwound to prevent the possibility of overheating.
21. The rated current of the electrical outlet should not exceed 10 A.
22. The appliance must only be operated via a residual current device (RCD/FI) with a tripping characteristic of not more than 30 mA. If in doubt consult an electrician.
23. Check the appliance, 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 or only the heating element for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

24. Use the electric grill only indoors or in protected outdoor areas, such as a balcony or other covered area.
25. Only grill outdoors when the weather is dry. Do not, under any circumstances use the appliance outdoors in damp weather. Do not, under any circumstances leave the appliance outdoors after use.
26. For safety reasons, the appliance may be used indoors only as a table grill. The appliance may be used as a free-standing grill only in a protected area out of doors.
27. Do not, under any circumstances, place the electric grill directly next to a wall or near flammable materials, such as curtains, during use. Maintain a distance of at least 30 cm from other objects.
28. Never use charcoal or other flammable fuels.
29. To prevent the appliance from overheating, do not, under any circumstances cover the grill with solid or flexible materials, such as aluminium foil, aluminum bowls or other materials.

This would impair the safety of the appliance and cause severe damage.

30. Do not touch the grill and the grill plate as long as they are still hot – danger of burns!
31. 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.
32. The grill plate must only be used if it is properly placed in the grill insert. Do not, under any circumstances, use the grill plate without grill insert.
33. Do not, under any circumstances, use the appliance if the grease drip pan is not inserted.
34. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands. Such use could damage the appliance.
35. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Do not, under any circumstances, leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
36. Allow the appliance to cool completely before moving it, cleaning it, etc. – danger of burn injuries!
37. Clean the appliance after every use.

**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 fire!**



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.

ASSEMBLY AND FIRST USE

1. Remove all packaging materials. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and care“.
3. Fasten the four stand tubes on the grill base (Fig. 1). There is a pin on the end stand tube, which is inserted in the appropriate opening on the grill base and must audibly engage.
4. Insert the tray. There are appropriate holders on the stand tubes, in which the tray must engage (Fig. 2).
5. Now place the grill housing on the grill base (Fig. 3).
6. Check whether the grease drip pan is correctly inserted. The grease drip pan must be pushed into the grill housing and must firmly lock in place. To take out the grease drip pan, you must carefully press it downwards and then pull it out.
7. Insert the grill plate. To do this, hold the grill plate at an angle so that the thermostat connection on the grill plate fits through the opening provided in the grill housing (Fig. 4).
8. Before first use, wipe off the grill plate with a damp cloth in order to then apply a light coat oil.
9. Fasten the handle on the lid by screwing it on clockwise with two M4 x 14 screws and washers (insert from the inside of the lid) (Fig. 5).
10. Check to make sure that the appliance is stable.
11. Connect the thermostat plug to the socket on the appliance. Attention: Always plug the thermostat plug into the socket on the appliance first, and then plug the plug into an electrical outlet! (Fig. 6).
12. Plug the plug into a 220-240V~ electrical outlet and set the temperature controller to the highest temperature.
13. Allow the appliance to heat up for a few minutes. In this process, ensure that the room is adequately ventilated.
14. At first use, some smoke and odours can form that will disappear after a short time.
15. Allow the appliance to cool completely.
16. After it has cooled you can use the appliance.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Fig. 1



Fig. 4

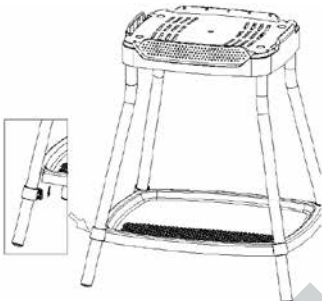


Fig. 2

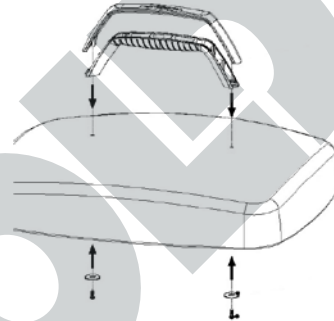


Fig. 5

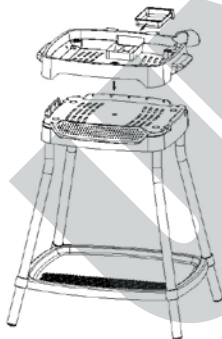


Fig. 3

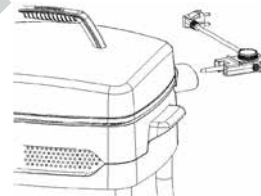


Fig. 6

TEMPERATURE CONTROL

The temperature can be adjusted variable.

The following apply as guide values:

- Low heat (level Lo): e. g. for fish
- Medium heat (level Med) for tender meat (e.g. poultry), vegetables
- High heat (level Hi): 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.



LID

1. When grilling in a protected outdoor area, 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!
3. Only use the lid if you are grilling in a protected outdoor area. Do not use the lid indoors!



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

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 be particularly tender and flavourful.
5. Grease and meat juices are collected in the grease drip pan. Thus you are grilling with minimal grease and your food is healthier and more easily digestible.

GRILLING



Attention! 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.

Note: Indoors we recommend that you only grill without the lid, due to smoke development!

1. Place the closed appliance on a heat-resistant surface.
2. Ensure that the grease drip pan is properly inserted. Do not, under any circumstances, 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 220-240V~ electrical outlet and set the temperature controller to the lowest temperature.
5. Then select the desired temperature for your food. The temperature controller can be adjusted variable (see chapter, Temperature control).
6. Allow the appliance to heat up for a few minutes. Then, if necessary, open the lid and place the food on the grill plate.
7. As soon as the desired temperature is reached the temperature indicator light goes out.
8. 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.
9. Regularly check whether the grease drip pan is full. If the grease drip pan is full, switch off the appliance and let the appliance cool down, empty the grease drip pan, and then continue preparing the food. The grease drip pan must not overflow, under any circumstances. Otherwise there is danger of fire.
10. When your food is prepared turn the regulator on the thermostat plug to „0“ and unplug the plug from the electrical outlet.
11. Then unplug the thermostat plug from the socket on the appliance.
12. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.

**CAUTION:**

The appliance, the grill plate and the lid are very hot during and after operation!

GRILLING WITHOUT THE STAND

1. You can also use the grill without the stand. If you wish to use the grill indoors, for safety reasons this is only permitted without the stand. You may use the appliance as a free-standing grill only outdoors.
2. Prepare the appliance as described and place the grill housing with inserted grill plate and grease drip pan on a heat-resistant surface.

CLEANING AND CARE



Allow the appliance to cool completely before cleaning it. Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet. Do not immerse the appliance, the thermostat plug or power cable in water or other liquids.

1. After each use, clean the plate with a soft, damp cloth.
2. To avoid damaging the non-stick coating of the plate, do not – under any circumstances – use scouring pads or similar cleaning items. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since these items 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 rinsing water.
6. Likewise, the lid can be cleaned in warm rinsing water.
7. Then thoroughly dry the lid and grease drip pan, re-insert them in the appliance.
8. Wipe off the grill housing and the tray with a damp cloth and a little dishwashing detergent.
9. Ensure that water cannot get into the housing.
10. Store the appliance in a dry place where it is protected against dust.

DE

RECIPES

EN

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

FR

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, 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.

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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE

EN

FR

NL

IT

ES

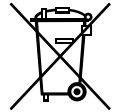
PL

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, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from 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.



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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58580**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	1 680–2 000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Plaque de grill :	Amovible, revêtement anti-adhésif, surface de grill env. 35 x 40 cm	
Dimensions :	env. 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (larg./prof./haut.)	
Cordon d'alimentation :	env. 175 cm	
Poids :	env. 11,8 kg	
Équipement :	Barbecue électrique compact, grande surface de grill, réglage progressif de la température, protection contre la surchauffe, complètement démontable, table de barbecue en plastique stable avec grande desserte, utilisable également sur une table	
Accessoires :	Notice d'utilisation avec recettes	

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

Veillez lire les indications suivantes et conservez-les.

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir 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 toutefois elles sont surveillées ou si elles ont été initiées à la bonne utilisation de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

3. Le nettoyage et l'entretien 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.
4. Conserver l'appareil ainsi que le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
8. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple
 - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
 - dans des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

9. L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.
10. Le barbecue électrique ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ni d'autres liquides. Si toutefois cela arrive, il faut laisser complètement sécher toutes les pièces avant de les utiliser de nouveau.
11. Ne jamais utiliser à proximité de contenant remplis d'eau (baignoire, piscine, etc.).
12. N'exposez jamais l'appareil à la pluie, à la neige ou à d'autres milieux humides.
13. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation si vous avez les mains mouillées.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique ni sur un support humide.
15. L'appareil ou le cordon ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Utilisez toujours le barbecue électrique sur une surface dégagée et plane.

17. Lorsque vous utilisez le barbecue sur une table, veillez à ce que le cordon ne pende pas au-dessus du bord du plan de travail pour éviter tout accident, par exemple un enfant pourrait tirer dessus.
18. Le cordon d'alimentation ne doit pas passer sous l'appareil ni entrer en contact avec des parties chaudes de l'appareil, car le cordon risquerait d'être endommagé.
19. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez qu'elle est en parfait état et qu'elle offre la bonne puissance, sinon il y a risque de surchauffe.
20. Si vous utilisez un dérouleur de câble comme rallonge, le câble doit être totalement déroulé afin d'éviter toute surchauffe.
21. L'intensité nominale de la prise doit être supérieure à 10 A.
22. L'appareil doit impérativement être utilisé via un disjoncteur différentiel à courant résiduel (RCD/FI) avec un courant de déclenchement assigné de 30 mA maximum. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien.
23. Vérifier régulièrement que l'appareil, la fiche mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le cordon de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil ou seulement l'élément chauffant à notre service après-vente pour contrôle et réparation. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et à l'utilisation sécuritaire de l'appareil

24. Le barbecue électrique doit être utilisé uniquement à l'intérieur ou dans des espaces extérieurs couverts (balcon, terrasse).
25. Le barbecue ne peut être utilisé à l'extérieur que par temps sec. Ne jamais utiliser le barbecue à l'extérieur par temps de pluie. Ne laissez jamais l'appareil à l'extérieur après utilisation.
26. À l'intérieur, l'appareil doit, pour des raisons de sécurité, être exclusivement utilisé comme grill de table. L'appareil ne peut être utilisé comme barbecue sur pied qu'à l'extérieur et dans un endroit protégé.
27. Durant le fonctionnement, ne placez jamais le barbecue électrique directement contre un mur ou à proximité de matériaux inflammables, tels que des rideaux. Veillez à avoir une distance d'au moins 30 cm par rapport aux autres objets.

28. N'utilisez pas de charbon de bois ni aucun autre matériau inflammable.
29. Pour éviter toute surchauffe de l'appareil, ne jamais recouvrir le grill avec des matériaux fermes ou souples tels que du papier d'aluminium, des plats en aluminium ou d'autres matériaux. Ces matériaux pourraient altérer la sécurité de l'appareil et entraîner des dégâts matériels importants.
30. Ne touchez pas le barbecue ni la plaque de grill tant qu'ils sont encore chauds - Risque de brûlure !
31. Si vous faites griller des aliments avec le couvercle fermé, de la vapeur chaude peut se former sous le couvercle. Lors de l'ouverture du couvercle, veillez à garder une distance suffisante pour ne pas vous brûler.
32. La plaque de grill ne doit être utilisée que si elle est correctement placée dans le support du barbecue. N'utilisez jamais la plaque de grill sans le support du barbecue.
33. Ne jamais utiliser l'appareil si le récupérateur de graisse n'est pas en place.
34. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Cela pourrait l'endommager.
35. Débrancher l'appareil de la prise de secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
36. Laissez refroidir complètement l'appareil après utilisation avant de le déplacer, de le nettoyer, etc. - Risque de brûlure !
37. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

**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.

MONTAGE ET MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Tenir les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément à l'explication du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
3. Fixez les quatre tubes sur la base du grill (illustr. 1). A l'extrémité des tubes se trouve une tige qui doit s'enclencher en émettant un petit bruit dans l'orifice correspondant de la base du grill.
4. Installez la desserte. Les tubes comportent les fixations correspondantes dans lesquelles la desserte doit s'enclencher (illustr. 2).
5. Mettez ensuite l'habillage du grill sur la base du barbecue (illustr. 3).
6. Vérifiez que le récupérateur de graisse est correctement placé. Il doit être inséré dans l'habillage du grill et s'enclencher fermement. Pour retirer le récupérateur de graisse, vous devez l'abaisser légèrement et avec précaution, puis le retirer.
7. Placez la plaque de grill. Pour cela, vous devez tenir la plaque de grill légèrement inclinée afin que la prise de thermostat de la plaque de grill s'insère dans l'orifice de l'habillage du grill prévu à cet effet (illustr. 4).
8. Avant la première utilisation, essuyez la plaque de grill avec un chiffon humide et huilez-la légèrement.
9. Fixez la poignée sur le couvercle en vissant fermement les deux vis M4 x 14 avec chacune une rondelle plate (côté intérieur du couvercle) dans le sens des aiguilles d'une montre (illustr. 5).
10. Vérifiez que l'appareil est bien stable.
11. Branchez la fiche mâle du thermostat sur la prise femelle de l'appareil. Attention : Commencez toujours par brancher la fiche mâle du thermostat dans la prise femelle de l'appareil, puis ensuite la fiche mâle de l'appareil sur une prise de courant ! (illustr. 6).
12. Branchez la fiche mâle sur une prise de courant de 220–240 V~ et réglez la température la plus haute sur le bouton de réglage de la température.
13. Laissez l'appareil chauffer quelques minutes. Veillez alors à ce que la pièce soit suffisamment ventilée.
14. Lors de la première utilisation, un peu de fumée et des odeurs peuvent se former du fait des résidus de fabrication. Elles disparaîtront rapidement.
15. Laissez l'appareil bien refroidir.
16. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

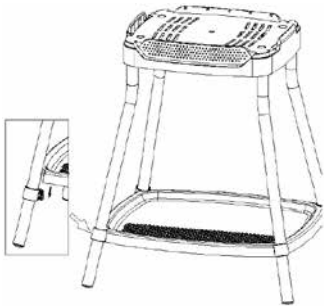
PL



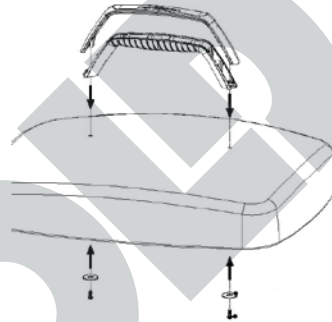
III. 1



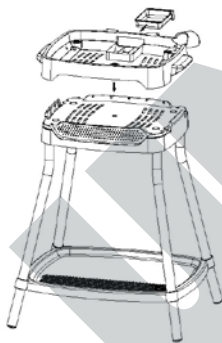
III. 4



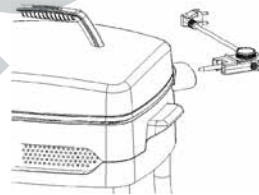
III. 2



III. 5



III. 3



III. 6

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température se règle infiniment variable.

Valeurs indicatives :

- Chaleur faible (niveau Lo) : par exemple pour le poisson
- Chaleur moyenne (niveau Med) : pour de la viande tendre (par ex. volaille), légumes
- Chaleur élevée (niveau Hi) : pour des steaks

SURFACE DE GRILL

1. La surface striée du grill est idéale pour de la viande, par exemple 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 aliments 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 reprendre les aliments sur la plaque. Les objets métalliques risquent de rayer le revêtement.

COUVERCLE

1. Le couvercle peut rester ouvert ou fermé sous abri extérieur 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 !
3. Utilisez le couvercle uniquement si vous grillez à l'extérieur sous abri. Ne pas cuire des aliments avec le couvercle fermé si vous êtes à l'intérieur !



Utilisez exclusivement la poignée du couvercle pour ouvrir le couvercle. Utilisez pour ce faire un gant de cuisine par exemple. Pendant la cuisson, le couvercle peut devenir très chaud - Risque de brûlure !

ALIMENTS À GRILLER

1. Essayez l'une de nos recettes ou utilisez tout simplement votre recette de barbecue habituelle.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés, veillez à ce qu'ils soient parfaitement décongelés avant la cuisson.
3. S'il s'agit de viande qui a été conservée au réfrigérateur, l'idéal est de la sortir du réfrigérateur quelques temps avant la cuisson et de la laisser 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 graisse et vos plats sont plus sains et plus 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 plats à barbecue en aluminium. L'accumulation de chaleur pourrait provoquer un incendie.

Remarque : Pour une cuisson à l'intérieur, nous recommandons de faire cuire uniquement sans couvercle en raison du dégagement de fumée !

1. Placez l'appareil fermé sur une surface insensible à la chaleur.
2. Veillez à ce que le récupérateur de graisse soit correctement en place. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récupérateur de graisse n'est pas en place et ne remplissez jamais le récupérateur de graisse de fluides tels que de l'eau.
3. Branchez la fiche mâle du thermostat sur la prise femelle de l'appareil.
4. Branchez la fiche mâle sur une prise de courant de 220–240 V~ et réglez la température la plus basse sur le bouton de réglage de la température.
5. Choisissez ensuite la température souhaitée pour vos plats. La température se règle infiniment variable. (voir également le chapitre « Réglage de la température »).
6. Faites chauffer l'appareil quelques minutes. Ouvrez ensuite si nécessaire le couvercle et placez les aliments sur la plaque de grill.
7. Dès que la température souhaitée est atteinte, le voyant de contrôle de température s'éteint.
8. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour déposer ou reprendre les aliments sur la plaque. Les objets métalliques risquent de rayer le revêtement.
9. Vérifiez régulièrement si le récupérateur de graisse est plein. Si le récupérateur est plein, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir, videz le récupérateur de graisse puis poursuivez la préparation de vos aliments. Le récupérateur de graisse ne doit jamais déborder. S'il déborde, il y a risque d'incendie.
10. Si vos aliments sont prêts, tournez le bouton de réglage de la fiche mâle du thermostat sur « 0 » et débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
11. Débranchez la fiche mâle du thermostat de la prise femelle de l'appareil.
12. Laissez l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer.

**ATTENTION :**

L'appareil, la plaque de grill et le couvercle deviennent très chauds pendant et après utilisation du barbecue !

GRILLER DES ALIMENTS SANS CHÂSSIS

1. Vous pouvez également utiliser le grill sans son châssis. Si vous voulez utiliser l'appareil à l'intérieur, vous devez le faire exclusivement sans le châssis pour des raisons de sécurité. L'appareil ne peut être utilisé comme barbecue sur pied qu'à l'extérieur.
2. Préparer l'appareil conformément aux explications et mettez l'habillage du barbecue avec la plaque de grill et le récupérateur de graisse sur une surface insensible à la chaleur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez l'appareil complètement refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.

L'appareil, la fiche mâle du thermostat et le cordon d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

1. Nettoyez la plaque après chaque utilisation avec un chiffon doux et humide.
2. Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque, n'utilisez jamais de grattoir ni d'ustensiles de nettoyage de ce genre. N'utilisez aucun produit à récurer agressif, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergent ou désinfectant chaud, ces produits risqueraient d'abîmer l'appareil.
3. Veillez à ce que la prise de raccordement soit parfaitement sèche avant d'utiliser l'appareil de nouveau.
4. Les serpentins chauffants situés sous la plaque et les surfaces de rayonnement de chaleur, ainsi que l'habillage, peuvent être nettoyés avec un chiffon humide bien essoré.
5. Videz, le cas échéant, la graisse collectée dans le récupérateur de graisse et nettoyez le récupérateur 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 les replacer dans l'appareil.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

8. Essuyez l'habillage du barbecue et la desserte avec un torchon humide et un peu de produit à vaisselle.
9. Veillez toujours à ce l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'habillage.
10. 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. Batta 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.

Médallions 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

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 (conserves), 500 g de scampis, 200 g de seiche (conserves), 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.

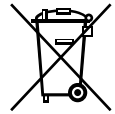
Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité 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 pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. 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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'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 déchets 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.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58580**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.680–2.000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grillplaat:	Uitneembaar, met antiaanbaklaag, grillvlak ca. 35 x 40 cm	
Afmetingen:	Ca. 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (bx dxh)	
Voedingskabel:	Ca. 175 cm	
Gewicht:	Ca. 11,8 kg	
Uitvoering	Compacte elektrische grill, groot grillvlak, traploze temperatuurregeling, oververhittingsbeveiliging, volledig uit elkaar te halen, stabiele kunststof-barbecuetafel met grote opbergplank, ook als tafelgrill te gebruiken	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing met recepten	

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 door en bewaar deze goed.

Personen in het huishouden

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over verminderde 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.

4. Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een afstandsbedieningssysteem.
7. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Elektrische veiligheid

9. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. De elektrische barbecue mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Mocht dit toch een keer gebeuren, dan moeten alle onderdelen vóór hernieuwd gebruik helemaal droog zijn.
11. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van met water gevulde reservoirs (badkuipen, zwembaden, enz.) .
12. Stel het apparaat nooit bloot aan regen, sneeuwval of anderen vochtige omgevingen.
13. Raak het apparaat resp. de voedingskabel nooit aan met natte handen.
14. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
15. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
16. Gebruik de elektrische barbecue altijd op een vrij en effen oppervlak.
17. Als u het apparaat als tafelgrill gebruikt, let dan op dat de voedingskabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen hieraan trekken.

18. De voedingskabel mag niet onder het apparaat doorlopen of met hete delen van het apparaat in contact komen, omdat de kabel anders beschadigd kan raken.
19. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan of deze intact is en geschikt is voor het desbetreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden.
20. Als u een kabeltrommel voor de verlengkabel gebruikt, moet de kabel helemaal worden afgerold om oververhitting te voorkomen.
21. De nominale stroom van het stopcontact dient 10 A te overschrijden.
22. Het apparaat mag alleen via een aardlekschakelaar (RCD/FI) met een uitschakelstroom van maximaal 30 mA worden gebruikt. Raadpleeg in geval van twijfel een elektromonteur.
23. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of alleen het verwarmingselement voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor het opstellen en een veilig gebruik van het apparaat

24. De elektrische barbecue mag uitsluitend binnenshuis of op beschermde plekken buitenshuis (balkon, terras) worden gebruikt.
25. Gebruik de grill alleen bij droog weer buiten. Gebruik het apparaat nooit bij vochtig weer buiten. Laat het apparaat na gebruik nooit in de openlucht staan.
26. Om veiligheidsredenen mag het apparaat binnen uitsluitend als tafelgrill worden gebruikt. Als staande grill mag het apparaat buiten uitsluitend op beschermde plekken worden gebruikt.
27. Zet de elektrische barbecue, als deze in werking is, nooit direct bij een wand neer of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals bijv. gordijnen. Houd een afstand van minimaal 30 cm aan tot andere voorwerpen.
28. Gebruik geen houtskool of andere brandbare materialen.
29. Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, mag de grill nooit met vaste of flexibele materialen, zoals bijv. aluminiumfolie, aluminium bakjes of anderen materialen worden afgedekt.

Hierdoor kan de veiligheid van het apparaat in gevaar komen en ernstige schaden ontstaan.

30. Raak de barbecue en de grillplaat niet aan zolang deze nog heet zijn i.v.m. kans op brandwonden!
31. 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 houdt om brandwonden te voorkomen.
32. De grillplaat mag alleen worden gebruikt als deze op de juiste wijze in de grillinzet is geplaatst. Gebruik de grillplaat nooit zonder grillinzet.
33. Gebruik het apparaat mag nooit zonder geplaatste vetopvangbak.
34. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
35. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
36. Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen voordat u het verplaatst, reinigt enz. i.v.m. kans op brandwonden!
37. Reinig het apparaat na ieder gebruik.



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.

MONTAGE EN INGEBRIJKNAME

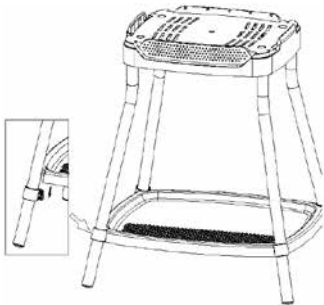
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking!
2. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
3. Bevestig de vier poten aan de grillbasis (afb. 1). Aan het eind van de poten bevindt zich een pen die telkens in de betreffende opening aan de grillbasis wordt gestoken en hoorbaar moet vastklikken.
4. Plaats de legplank. Aan de poten bevinden zich houders, waarin de opbergplank moet vastklikken (afb. 2).
5. Zet nu de barbecuebehuizing op de grillbasis (afb. 3).
6. Controleer of de vetopvangbak is geplaatst. Deze moet in de barbecuebehuizing worden geschoven en stevig vastklikken. Om de vetopvangbak uit te nemen, moet u deze voorzichtig iets omlaag duwen en dan eruit trekken.
7. Plaats de grillplaat. Hiervoor moet u de grillplaat iets schuin houden, zodat de thermostaat aansluiting aan de grillplaat door de hiervoor voorziene opening in het barbecuebehuizing past (afb. 4).
8. Veeg de grillplaat vóór het eerste gebruik af met een vochtige doek en olie deze lichtjes.
9. Bevestig de greep aan het deksel door deze met twee M4 x 14 schroeven en telkens een sluitring (aan de binnenkant van het deksel plaatsen) met de klok mee vast te schroeven (afb. 5).
10. Controleer of het apparaat stevig staat.
11. Steek de thermostaatstekker in de aansluiting aan het apparaat. Let op: Steek altijd eerst de thermostaatstekker in de aansluiting aan het apparaat en steek daarna pas de stekker in een stopcontact! (afb. 6).
12. Steek de stekker in een 220–240V~stopcontact en zet de temperatuurregelaar op de hoogste temperatuur.
13. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Let hierbij op voldoende ventilatie van de ruimte.
14. Bij het eerste gebruik kan een beetje rook en geur vrijkomen door productieresten, die na korte tijd verdwijnt.
15. Laat het apparaat goed afkoelen.
16. Daarna kunt u het apparaat gebruiken.



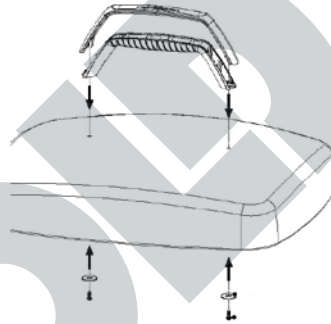
Afb. 1



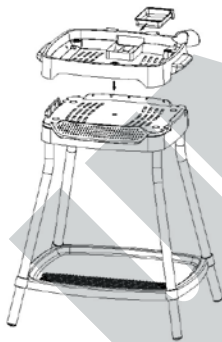
Afb. 4



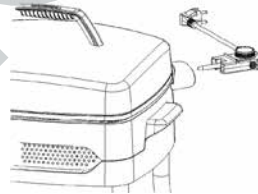
Afb. 2



Afb. 5



Afb. 3



Afb. 6

TEMPERATUURREGELING

De temperatuur kan traploze worden ingesteld.

Als richtwaarden gelden:

- Weinig hitte (stand Lo): bijv. voor vis
- Gemiddelde hitte (stand Med): zacht vlees (bijv. gevogelte), groente
- Veel hitte (stand Hi): steaks

GRILLVLAK

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

DEKSEL

1. Het deksel kan tijdens het barbecueën op een beschermde plek buiten desgewenst geopend blijven of gesloten worden. Bij gesloten deksel is de grilltemperatuur iets hoger en het te grillen product sneller gaar. Bovendien blijftbijv. vlees extra mals.
2. Als u gerechten met gesloten deksel wilt bereiden, wees dan heel voorzichtig als u het deksel opent, omdat zich hete stoom kan vormen en er kans op brandwonden bestaat!
3. Gebruik het deksel alleen als u buiten op een beschermde plek barbecueet. Binnen mag het deksel niet worden gebruikt!



Maak uitsluitend gebruik van de handgreep die zich aan het deksel bevindt om het deksel te openen. Gebruik hiervoor een pannenzak of iets dergelijks. Tijdens het barbecueën kan het deksel heel heet worden. Er bestaat dan kans op brandwonden!

BARBECUEPRODUCTEN

1. Test een van onze recepten of gebruik gewoon uw gebruikelijke barbecue-recept.
2. Als u bevroren barbecueproducten gebruikt, let er dan op dat deze volledig ontdooid moeten zijn voordat u gaat barbecueën.
3. Van tevoren in de koelkast bewaard vlees lukt het beste als u het enige tijd vóór het barbecueën uit de koelkast haalt en op kamertemperatuur laat acclimatiseren.
4. Vlees moet zo mogelijk (afhankelijk van bereiding en soort vlees) pas na het barbecueën worden gezouten. Als u het vlees vóór het barbecueën marineert, wordt dit extra mals en smakelijk.
5. Vet en braadjuis worden door de vetopvangbak opgevangen. Zo kunt u extra vetarm barbecueën en zijn uw gerechten gezonder en beter verteerbaar.

BARBECUEËN

Let op! Dek het grillvlak nooit af met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen aluminium barbecuebakjes. Anders kan zich warmte ophopen, waardoor brand kan ontstaan.

Aanwijzing: Wij adviseren om binnen i.v.m. de rookontwikkeling uitsluitend zonder deksel te barbecueën!

1. Zet het gesloten apparaat op een hittebestendig oppervlak neer.
2. Let erop dat de vetopvangbak op de juiste wijze is geplaatst. Gebruik het apparaat nooit als de vetopvangbak niet is geplaatst en doe nooit vloeistoffen, zoals bijv. water in de vetopvangbak.
3. Steek de thermostaatstekker in de aansluiting 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 temperatuur kan traploze worden ingesteld. (zie ook het hoofdstuk „Temperatuurregeling“).
6. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Open vervolgens evt. het deksel en leg de producten op de grillplaat.
7. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, gaat het lampje uit.
8. Gebruik uitsluitend kookgerei van hout of kunststof om de gerechten op de plaat te leggen of deze hiervan los te maken. Metalen voorwerpen kunnen krassen maken op de coating.
9. Controleer regelmatig of de vetopvangbak vol is. Als de bak vol is, schakelt u het apparaat uit en laat u het afkoelen. Daarna maakt u de vetopvangbak leeg en gaat u verder met barbecueën. De vetopvangbak mag nooit overlopen. Anders bestaat kans op brand.
10. Als uw gerechten klaar zijn, draait u de regelaar aan de thermostaatstekker op „0“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
11. Haal vervolgens de thermostaatstekker uit de aansluiting aan het apparaat.
12. Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het gaat reinigen.

**VOORZICHTIG:**

Het apparaat, de grillplaat en het deksel zijn tijdens en na het gebruik heel heet!

BARBECUEËN ZONDER ONDERSTEL

1. U kunt de barbecue natuurlijk ook zonder het onderstel gebruiken. Als u het apparaat binnen wilt gebruiken, dan is dit om veiligheidsredenen uitsluitend zonder onderstel toegestaan. Als staande grill mag u het apparaat uitsluitend buiten gebruiken.
2. Bereid het apparaat, zoals beschreven voor en zet de barbecuebehuizing met geplaatste grillplaat en vetopvangbak op een hittebestendig oppervlak.

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het gaat reinigen. Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact. Het apparaat, de thermostaatstekker en de voedingskabel mogen niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.

1. Reinig de plaat na ieder gebruik met een zachte, vochtige doek.
2. Gebruik nooit pannensponzen of soortgelijk reinigingsgereedschap, zodat het oppervlak van de plaat met antiaanbaklaag niet beschadigd raakt. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
3. Let erop dat de aansluiting vóór het volgende gebruik helemaal droog is.
4. De verwarmingsslangen en warmte-uitstralende oppervlakken die zich onder de plaat bevinden alsmede de behuizing kunnen met een goed uitgewrongen, vochtige doek worden afgeveegd.
5. Verwijder het vet dat zich evt. in de vetopvangbak heeft verzameld en reinig de bak in een warm sopje.
6. Ook het deksel kan in een warm sopje worden gereinigd.
7. Droog het deksel en de vetopvangbak vervolgens goed en plaats de bak weer in het apparaat.
8. Veeg de grillbehuizing en de opbergplank af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
9. Let er altijd op dat er geen water in de behuizing kan dringen.
10. Berg het apparaat op een droge, stofvrije plek op.

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

$\frac{1}{4}$ 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 spiesen

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

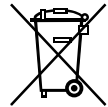
De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

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. Apparaten, 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. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). 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 kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect 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 recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen 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.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58580**DATI TECNICI**

Potenza:	1.680–2.000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Piastra grill:	Asportabile, con rivestimento antiaderente, area della griglia circa 35 x 40 cm	
Dimensioni:	Circa 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (L/P/A)	
Cavo di alimentazione:	Circa 175 cm	
Peso:	Circa 11,8 kg	
Dotazioni:	Barbecue elettrico compatto, superficie della griglia di grandi dimensioni, regolazione continua della temperatura, protezione dai surriscaldamenti, completamente disassemblabile, tavolo in plastica robusta con grande piano di appoggio, utilizzabile anche come apparecchio da tavolo	
Accessori:	Manuale d'istruzioni con ricettario	

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. Persone in ambito domestico

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.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agricole,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.

Sicurezza elettrica

9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
10. Il barbecue elettrico non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse accadere, tutte le parti devono essere completamente asciutte prima di essere riutilizzate.
11. Non utilizzare mai nei pressi di vasche piene d'acqua (vasche da bagno, piscine ecc.).
12. Non esporre mai l'apparecchio a pioggia, neve o ambienti umidi di altro genere.
13. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
14. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
15. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nei pressi di fiamme.
16. Usare il barbecue elettrico sempre su superfici perfettamente orizzontali e sgombre.
17. Se l'apparecchio è utilizzato quale barbecue da tavolo, assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattarlo.

18. Il cavo di alimentazione non deve scorrere sotto l'apparecchio o entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio, in quanto altrimenti può venir danneggiato.
19. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto altrimenti si possono verificare surriscaldamenti.
20. Se quale prolunga si usa un avvolgicavo, al fine di evitare surriscaldamenti, il cavo deve essere srotolato completamente.
21. La corrente nominale della presa deve essere superiore a 10 A.
22. L'apparecchio può essere fatto funzionare solamente con un differenziale (RCD/FI) tarato su una corrente di scatto non superiore a 30 mA. Nei casi dubbi consultare un elettricista.
23. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio oppure solamente l'elemento riscaldatore al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione. Riparazioni non a regola d'arte possono causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso in sicurezza dell'apparecchio

24. Impiegare il barbecue elettrico soltanto in interni o in zone esterne protette (balconi, terrazzi).
25. Grigliare all'esterno solo se il tempo è asciutto. Non utilizzare mai l'apparecchio in esterni con tempo umido. Dopo l'uso non lasciare mai l'apparecchio all'aperto.
26. Per ragioni di sicurezza, l'apparecchio può essere utilizzato in interni solamente come grill da tavolo. L'apparecchio può essere usato come grill con struttura di sostegno soltanto in aree esterne protette.
27. Durante il funzionamento non posizionare mai il barbecue elettrico direttamente accanto a una parete o nei pressi di materiali infiammabili come ad es. delle tende. Mantenere una distanza minima dagli altri oggetti di almeno 30 cm.
28. Non usare carbonella o altri materiali infiammabili.
29. Per evitare surriscaldamenti dell'apparecchio, il barbecue non deve mai essere coperto con materiali rigidi o flessibili, come ad es. pellicola o rivestimenti in alluminio o altro. Ciò pregiudicherebbe la sicurezza dell'apparecchio e provocherebbe gravi danni.

30. Non toccare il grill e la piastra grill finché sono ancora caldi - pericolo di ustioni!
31. 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.
32. La piastra grill può essere usata soltanto se correttamente posizionata nell'inserito grill. Non usare mai la piastra grill senza inserto grill.
33. Non utilizzare mai l'apparecchio senza recipiente di raccolta del grasso inserito.
34. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o altri marchi. Altrimenti può subire dei danni.
35. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
36. Dopo l'uso lasciar raffreddare completamente l'apparecchio, prima di spostarlo, pulirlo ecc. – Pericolo di ustioni!
37. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

**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.

MONTAGGIO E MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – Pericolo di soffocamento!
2. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
3. Fissare i quattro tubi di sostegno alla base del grill (Fig. 1). Sull'estremità dei tubi di sostegno è presente un perno che va introdotto nell'apposita apertura nella base del grill e che deve scattare in posizione con un rumore percettibile.
4. Inserire il piano di appoggio. Sui tubi di sostegno sono presenti degli appositi supporti che devono andare a fissarsi nel piano di appoggio (Fig. 2).
5. Quindi posizionare la scocca del grill sulla base dello stesso (Fig. 3).
6. Controllare che il recipiente di raccolta del grasso sia inserito. Tale recipiente deve essere spinto nella scocca del grill e deve fissarsi saldamente. Per rimuovere il recipiente di raccolta del grasso è necessario spingerlo cautamente verso il basso e quindi estrarlo.
7. Inserire la piastra grill tenendola leggermente in obliquo in modo che il collegamento a termostato della piastra vada a inserirsi nell'apposita apertura della scocca (Fig. 4).
8. Prima del primo utilizzo strofinare la piastra grill un panno umido e quindi oliarla leggermente.
9. Fissare il manico al coperchio con due viti M4 x 14 e una rondella per ogni vite (inserendole dall'interno del coperchio) avvitandole in senso orario (Fig. 5).
10. Controllare che l'apparecchio si regga in maniera stabile.
11. 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! (Fig. 6).
12. Inserire la spina in una presa elettrica a 220–240 V~ e regolare la temperatura del termostato sul livello più alto.
13. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti. Prestare attenzione a una sufficiente ventilazione dell'ambiente.
14. Al primo utilizzo possono formarsi del fumo e un po' di odore dovuti ai residui di produzione, che tuttavia scompaiono dopo poco.
15. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
16. A questo punto l'apparecchio può venir utilizzato.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Fig. 1

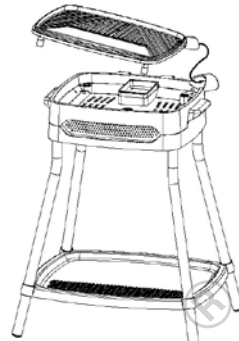


Fig. 4

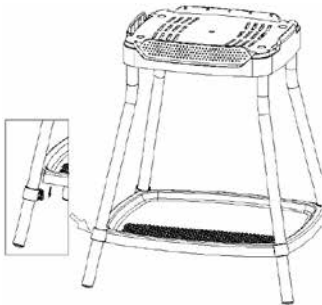


Fig. 2

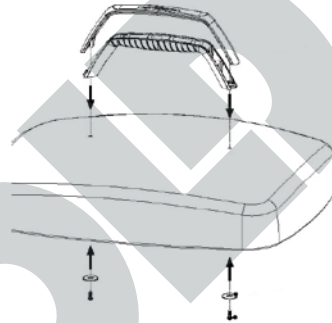


Fig. 5

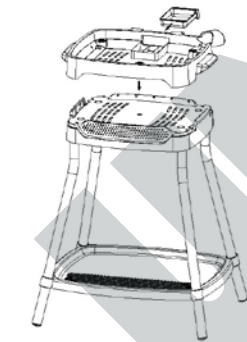


Fig. 3

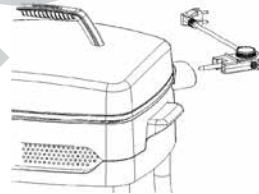


Fig. 6

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

La temperatura può essere regolata infinitamente variabile.

Orientativamente:

- Calore basso (livello Lo): ad es. per il pesce
- Calore medio (livello Med): carne tenera (ad es. pollame), verdura
- Calore alto (livello Hi): 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 gli alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono graffiare il rivestimento.

COPERCHIO

1. Durante la cottura alla griglia in aree esterne protette il coperchio può rimanere aperto oppure può 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!
3. Utilizzare il coperchio solamente se si griglia in aree esterne protette. Il coperchio non deve essere utilizzato in interni!



Per aprire il coperchio utilizzare esclusivamente il manico servendosi di presine o simili. Durante la cottura alla griglia il coperchio può diventare molto caldo – Pericolo di ustioni!

ALIMENTI GRIGLIABILI

1. Sperimentate le nostre ricette oppure seguite quelle che già conoscete.
2. Quando si grigliano alimenti surgelati, 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 è possibile grigliare 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 la cottura alla griglia non usare nemmeno vaschette in alluminio. A causa dell'accumulo di calore ciò può infatti provocare incendi.

Avvertenza: a fronte dello sviluppo di fumi raccomandiamo di grigliare in interni solamente senza coperchio!

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 del termostato sul livello più basso.
5. Quindi selezionare la temperatura desiderata per le proprie pietanze. La temperatura può essere regolata infinitamente variabile (vedere anche il capitolo „Regolazione della temperatura“).
6. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti. Quindi eventualmente aprire il coperchio e mettere i cibi sulla piastra grill.
7. Appena si raggiunge la temperatura desiderata la spia di controllo della temperatura si spegne.
8. Per appoggiare gli alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono graffiare il rivestimento.
9. Controllare regolarmente che il recipiente di raccolta del grasso non sia pieno. Se è pieno, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, svuotare il recipiente e solo dopo proseguire con la preparazione delle pietanze. Il recipiente di raccolta del grasso non deve mai trascinare. Altrimenti sussiste il pericolo di incendi.
10. Dopo che le pietanze sono pronte, girare il regolatore della spina con termostato sullo „0“ e quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
11. Infine estrarre la spina con termostato dalla presa dell'apparecchio.

12. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



CAUTELA:

Durante il funzionamento l'apparecchio, la piastra grill e il coperchio sono molto caldi!

GRIGLIARE SENZA STRUTTURA DI SOSTEGNO

1. Ovviamente il barbecue può essere fatto funzionare anche senza la struttura di sostegno. Se si desidera usare l'apparecchio in interni, per ragioni di sicurezza ciò è consentito esclusivamente senza struttura di sostegno. Usare l'apparecchio come grill con struttura di sostegno soltanto in esterni.
2. Predisporre l'apparecchio come illustrato e posizionare la scocca del grill con la piastra grill e il recipiente di raccolta del grasso inseriti su una superficie resistente al calore.

PULIZIA E CURA



Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

L'apparecchio, la spina con termostato e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.

1. Dopo ogni utilizzo pulire la piastra 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, detersivi 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 la scocca dell'apparecchio possono invece essere strofinate 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.

8. Pulire la scocca del grill e il piano di appoggio con un panno umido e un po' di detersivo.
9. Stare sempre attenti che l'acqua non penetri nella scocca dell'apparecchio.
10. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

RICETTE

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 cucchiaini di farina, 5 cucchiaini di mandorle affettate, 2 cucchiaini 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'uovo 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 sghusciati, 1 mazzetto di prezzemolo liscio, succo di un limone, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio, alcune foglie di salvia fresca, sale, pepe, spiedini di legno

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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 cucchiaini di fiocchi di avena teneri, 1 cipolla, 1 cucchiaino di sale, 1 presa di zucchero, 6 cucchiaini 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 cucchiaini d'olio al livello 4. Con un cucchiaino 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

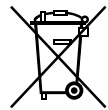
PL

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 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. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da 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.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58580**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	1.680–2.000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Placa de la parrilla:	extraíble, con revestimiento antiadherente, superficie de parrilla aprox. 35 x 40 cm	
Medidas:	aprox. 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (An/Pr/Al)	
Cable de alimentación:	aprox. 175 cm	
Peso:	aprox. 11,8 kg	
Equipamiento:	parrilla eléctrica compacta, gran superficie de parrilla, regulación de temperatura continua, protección de sobrecalentamiento, completamente desmontable, mesa de parrilla estable de material sintético con bandeja de gran tamaño, apta también como parrilla de mesa	
Accesorios:	Instrucciones de uso con recetas	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en las características técnicas, de equipamiento, colores y 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.

Personas en el hogar

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.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

9. El aparato y el cable de alimentación no deben lavarse en el lavavajillas.
10. La parrilla eléctrica no debe 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.
11. No utilizar nunca cerca de recipientes llenos de agua (bañeras, piscinas, etc.).
12. No exponga nunca el dispositivo a la lluvia, nieve u otros ambientes húmedos.
13. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
14. Por razones de seguridad no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
15. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
16. Use siempre la parrilla eléctrica sobre una superficie libre y llana.

17. Al utilizar el aparato como parrilla de mesa, deberá asegurarse de que el cable de alimentación no queda colgando por el borde de la superficie de trabajo dado que podría ocasionar accidentes, por ejemplo, si los niños pequeños tiran de él.
18. El cable de alimentación no podrá discurrir por debajo del aparato ni entrar en contacto con piezas calientes dado que, de lo contrario, podría resultar dañado.
19. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente dado que, de lo contrario, producirse un sobrecalentamiento.
20. Si como prolongación usa un tambor de cable, deberá desenrollar el cable completamente para evitar un sobrecalentamiento.
21. La corriente nominal de la toma de corriente no debe sobrepasar 10 A.
22. El aparato solo se debe operar mediante un dispositivo de protección de corriente de defecto (RCD/FI) con una corriente de desconexión asignada de máximo 30 mA. En caso de dudas, contacte con un electricista.
23. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o solo el elemento calefactor 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.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

24. Use la parrilla eléctrica solo en interiores o en áreas exteriores protegidas (balcón, terraza).
25. En el exterior, utilizar la parrilla solo con un tiempo seco. El aparato no se debe utilizar nunca en el exterior con condiciones húmedas. No deje nunca el aparato en el exterior después de su uso.
26. En el interior, debe utilizar el aparato solo como parrilla de mesa por razones de seguridad. El aparato se puede utilizar como parrilla de pie solo en el exterior protegido.
27. No coloque nunca la parrilla eléctrica directamente al lado de una pared o cerca de materiales inflamables, como cortinas. Mantenga una distancia mínima de 30 cm a otros objetos.

28. No use carbón de leña ni otros materiales combustibles.
29. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, no se debe nunca cubrir la parrilla con material sólido o flexible como lámina de aluminio, bandejas de aluminio u otro material. Esto perjudicaría la seguridad del aparato y causaría daños graves.
30. No toque la parrilla ni la placa de la misma mientras estén calientes: ¡Peligro de quemaduras!
31. 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.
32. La placa de parrilla solo se debe utilizar si está correctamente colocada en el accesorio de parrilla. No utilice nunca la placa de parrilla sin su accesorio.
33. No utilizar nunca el aparato sin el recipiente colector de grasa insertado.
34. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, podría deteriorarse.
35. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
36. Deje enfriar el aparato completamente después de su uso antes de moverlo, limpiarlo, etc. ¡Peligro de quemaduras!
37. Limpie el aparato después de cada uso.

**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.

MONTAJE Y PUESTA EN SERVICIO

1. Quite todos los materiales de embalaje. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
3. Fije los cuatro tubos verticales a la base de la parrilla (fig. 1). En el extremo de los tubos verticales hay un pasador que se inserta en el orificio correspondiente de la base de la parrilla y que debe encajar audiblemente.
4. Inserte la bandeja. En los tubos verticales se encuentran soportes correspondientes en los que debe encajar la bandeja (fig. 2).
5. Ahora, coloque la carcasa de la parrilla sobre la base (fig. 3).
6. Compruebe si el recipiente colector de grasa está colocado. El recipiente se debe insertar en la carcasa de la parrilla y encajar fijamente. Para retirar el recipiente colector de grasa debe presionarlo con cuidado ligeramente hacia abajo y, después, extraerlo.
7. Inserte la placa de la parrilla. Para ello, deberá mantener algo inclinada la placa de la parrilla para que la conexión del termostato de la placa mencionada pueda pasar a través del orificio previsto en la carcasa de la parrilla (fig. 4).
8. Antes del primer uso frote la placa de la parrilla con un paño húmedo para, después, engrasarla ligeramente.
9. Fije el asa en la tapa atornillándolo en el sentido de las agujas del reloj con dos tornillos M4 x 14 y una arandela correspondientemente (insertar desde el lado interior de la tapa) (fig. 5).
10. Compruebe si el aparato está colocado de forma estable.
11. 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! (Fig. 6).
12. Inserte la clavija en una caja de enchufe de 220–240 V~ y ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura.
13. Deje calentar el aparato durante unos minutos. Preste atención a que la ventilación del recinto sea suficiente.
14. Durante el primer uso se puede formar un poco de humo y de olores por los residuos de producción que desaparecen tras un breve tiempo.
15. Deje enfriar bien el aparato.
16. Después, puede utilizar el aparato.



Fig. 1



Fig. 4

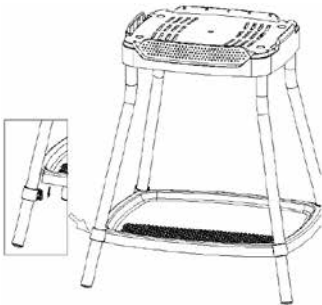


Fig. 2

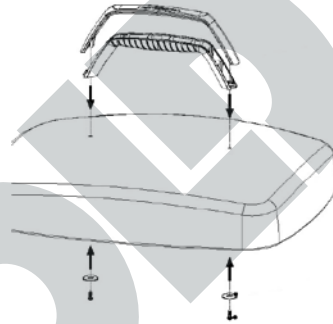


Fig. 5

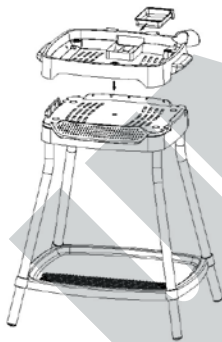


Fig. 3

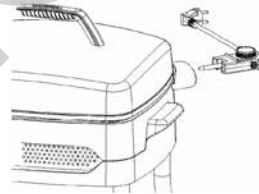


Fig. 6

REGULACIÓN DE TEMPERATURA

La temperatura se puede ajustar variable.

Como valores orientativos rigen:

- Calor inferior (nivel Lo): p. ej. para pescado
- Calor medio (nivel Med): carne tierna (p. ej., ave), verdura
- Calor alto (nivel Hi): 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

1. Si lo desea, durante el asado en el exterior protegido 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, ésta quedará especialmente tierna.
2. Si prepara comida con la tapa cerrada, sea muy prudente al abrirla dado que puede formarse vapor caliente. ¡Peligro de quemaduras!
3. Utilice la tapa solo durante el asado en el exterior protegido. ¡No utilizar la tapa en el interior!



Utilice exclusivamente el asa de la tapa para abrir la tapa. Para este fin, utilice guantes de cocina o similares. Durante el asado se puede calentar mucho la tapa. ¡Peligro de quemaduras!

COMIDA PARA ASAR

1. Pruebe una de nuestras recetas o simplemente utilice su receta habitual para asar.
2. Al utilizar comida congelada para asar, 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, ésta quedará especialmente tierna y sabrosa.
5. Mediante el recipiente colector de grasa se recogen la grasa y los líquidos de cocción. De este modo, podrá asar 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 ni con otros materiales. Tampoco utilice bandejas de aluminio para parrilladas. Pueden producirse incendios por la acumulación de calor.

Indicación: ¡Recomendamos asar a la parrilla sin tapa en el interior debido a la formación de humo!

1. Coloque el aparato cerrado sobre una superficie resistente al calor.
2. Procure que el recipiente colector de grasa esté correctamente insertado. No utilice nunca el aparato si el recipiente colector de grasa no está insertado y no vierta nunca 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. La temperatura se puede ajustar variable (véase también el capítulo „Regulación de temperatura“).
6. Deje que el aparato se caliente durante unos minutos. Después, abra la tapa, en caso necesario, y coloque la comida sobre la placa de parrilla.
7. En cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada, se apaga el piloto de control de temperatura.
8. 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.
9. 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 comida. El recipiente colector de grasa no debe nunca rebosar. De lo contrario, existe riesgo de incendio.
10. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador del enchufe de termostato hasta el „0“ y retire la clavija de la caja de enchufe.
11. A continuación, extraiga el enchufe de termostato de la conexión hembra en el aparato.
12. Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.

**PRECAUCIÓN:**

¡El aparato, la placa de la parrilla y la tapa están muy calientes durante y después del funcionamiento!

PARRILLA SIN BASTIDOR

1. La parrilla puede utilizarse, por supuesto, también sin bastidor. Si desea utilizar el aparato en el interior, solo debe hacerlo sin bastidor por razones de seguridad. Como parrilla de pie puede utilizar el aparato solo en el exterior.
2. Prepare el aparato como se describe y coloque la carcasa de la parrilla con la placa de parrilla y el recipiente colector de grasa insertados sobre una superficie resistente al calor.

LIMPIEZA Y CUIDADO



Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.

Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

El aparato, el enchufe de termostato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua o en otro líquido.

1. Limpie la placa después de cada uso con un paño suave y húmedo.
2. Para no deteriorar la superficie de la placa con revestimiento antiadherente, no utilice nunca 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.
8. Limpie la carcasa de la parrilla y la bandeja con un paño húmedo y un poco de detergente.
9. Asegúrese siempre de que no pueda penetrar agua en la carcasa.
10. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

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.

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, pimienta, 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.

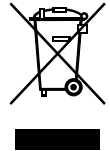
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales,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

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 a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de 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.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58580**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1680–2000 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Płyta grillowa	Zdejmowany, pokryty powłoką antyadhezyjną, powierzchnia grilla ok. 35 x 40 cm	
Wymiary:	ok. 58,5 x 48,0 x 89,5 cm (szer./gt./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 175 cm	
Ciężar:	ok. 11,8 kg	
Wypożażenie:	Kompaktowy grill elektryczny, duża powierzchnia grillowania, bezstopniowa regulacja temperatury, ochrona przed przegrzaniem, całkowicie rozkładany, stabilny stół grilla z tworzywa sztucznego z dużą półką do odkładania, można używać także jako urządzenie stołowe	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami	

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.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

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.
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. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
8. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - gospodarstwach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Bezpieczeństwo elektryczne

9. Urządzenia i przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
10. Grill elektryczny nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. W żadnym wypadku nie używać w pobliżu pojemników napełnionych wodą (wanna, basen itd.).
12. Nie wystawiać urządzenia na działanie deszczu, śniegu ani w wilgotnym otoczeniu.
13. Nie dotykać urządzenia ani przewodu mokrymi rękami.
14. Ze względów bezpieczeństwa w żadnym wypadku nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu.
15. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.
16. Grill elektryczny używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
17. Gdy urządzenia używa się jako grilla stołowego, zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej,

gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n. p. pociągną go małe dzieci.

18. Przewód zasilający nie może przebiegać pod urządzeniem ani dotykać gorących części urządzenia, ponieważ może zostać uszkodzony.
19. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest on nieuszkodzony i nadaje się dla odpowiedniej mocy, ponieważ w przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania.
20. Jeśli bębna kablowego używa się jako przedłużacza, kabel ten musi być całkowicie rozwinięty, aby uniknąć przegrzania.
21. Prąd znamionowy w gniazdku nie może przekraczać wartości 10A.
22. Urządzenia można używać wyłącznie korzystając z wyłącznika różnicowoprądowego (RCD) z prądem pomiarowym nie większym niż 30 mA. W razie wątpliwości zalecamy zasięgnąć rady u elektryka.
23. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub element grzejny do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użycia urządzenia

24. Grill elektryczny używać wyłącznie w pomieszczeniach wewnętrznych lub w zabezpieczonym obszarze zewnętrznym (balkon, taras).
25. Grillowanie na zewnątrz tylko w suchych warunkach pogodowych. Urządzenia w żadnym wypadku nie używać na zewnątrz podczas opadów. Po użyciu w żadnym wypadku nie zostawiać urządzenia na wolnym powietrzu.
26. Ze względów bezpieczeństwa w pomieszczeniach wewnętrznych używać urządzenia tylko jako grilla stołowego. Jako grill stojący urządzenie może być używane tylko w zabezpieczonym obszarze zewnętrznym.
27. Podczas pracy grilla elektrycznego w żadnym wypadku nie stawiać bezpośrednio obok ściany lub w pobliżu łatwopalnych materiałów, jak n. p. zasłony. Zachować przynajmniej 30 cm odstęp od innych przedmiotów.

28. Nie używać węgla drzewnego ani innych paliw.
29. Aby uniknąć przegrzania urządzenia, w żadnym wypadku nie przykrywać grilla sztywnymi lub wiotkimi materiałami, jak np. folią aluminiową, tackami aluminiowymi lub innymi materiałami. Pogarszają one bezpieczeństwo urządzenia i prowadzą do ciężkich szkód.
30. Nie dotykać grilla ani płyty grillowej, gdy są jeszcze gorące – ryzyko oparzenia!
31. Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą może pod nią powstawać gorąca para. Podczas otwierania pokrywy zachować wystarczający odstęp, aby uniknąć oparzeń.
32. Płyty grillowej używać można tylko wtedy, gdy jest prawidłowo umieszczona we wkładzie grilla. Płyty grillowej w żadnym wypadku nie używać bez wkładu grilla.
33. Urządzenia w żadnym wypadku nie używać bez włożonego pojemnika na tłuszcz.
34. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
35. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
36. Po użyciu pozostawić urządzenie do całkowitego ochłodzenia, zanim zostanie przesunięte, wyczyszczone itd. – ryzyko oparzenia!
37. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.



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.

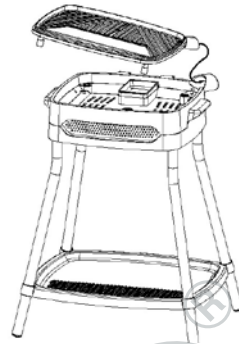
Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

MONTAŻ I URUCHOMIENIE

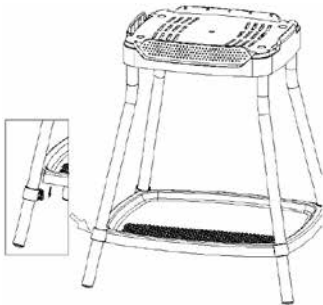
1. Usunąć całkowicie materiał opakowania. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ściereczką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
3. Zamocować cztery rurki stojakowe do podstawy grill (rys. 1). Na końcach rurek stojakowych znajduje się kołek, który należy umieścić każdorazowo w odpowiednim otworze podstawy grilla i sprawdzić, że słyszalnie zaskoczył.
4. Osadzić półkę do odkładania. Na rurkach stojakowych znajdują się odpowiednie mocowania, w których półka powinna zaskoczyć (rys. 2).
5. Ustawić obudowę grilla na podstawie grilla (rys. 3).
6. Sprawdzić, czy pojemnik na tłuszcz jest włożony. Pojemnik na tłuszcz należy wsunąć w obudowę grilla i zablokować. Aby wyjąć pojemnik na tłuszcz, należy pojemnik ostrożnie nacisnąć w dół i wysunąć.
7. Włożyć płytę grillową. W tym celu ustawić płytę grillową lekko ukośnie, aby przyłącze termostatu płyty grillowej pasowało do odpowiednich otworów w obudowie grilla (rys. 4).
8. Przed pierwszym użyciem wytrzeć płytę grillową wilgotną ściereczką i posmarować niewielką ilością oleju.
9. Zamocować uchwyt na pokrywie, przykręcić go dwiema śrubami M4 x 14 z podkładkami pod śruby (nałożyć od strony wewnętrznej pokrywy) przykręcając w prawo (rys. 5).
10. Sprawdzić, czy urządzenie jest ustawione stabilnie.
11. Włożyć wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu. Uwaga: Najpierw wkładać wtyczkę z termostatem do gniazda w urządzeniu, a dopiero potem do gniazdka sieciowego! (Rys. 6).
12. Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego z napięciem 220–240 V~ i ustawić regulator temperatury na najwyższą temperaturę.
13. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację pomieszczenia.
14. Podczas pierwszego użycia może powstawać niewielki dym i zapachy wywołane pozostałościami poprodukcyjnymi, które po chwili znikają.
15. Odczekać, aż urządzenie dobrze ochłodzi się.
16. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.



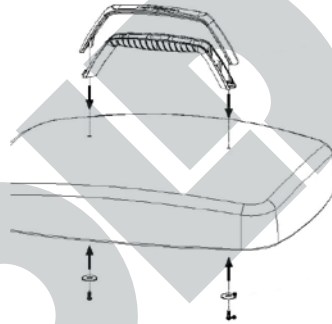
rys. 1



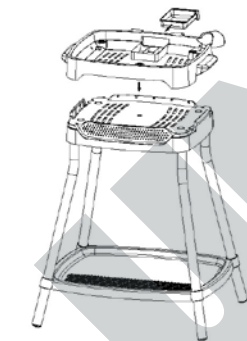
rys. 4



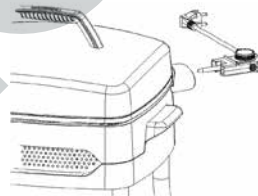
rys. 2



rys. 5



rys. 3



rys. 6

REGULACJA TEMPERATURY

Ustawienie temperatury możliwe bezstopniowo.

Wartości orientacyjne:

- Niska temperatura (poziom Lo): np. dla ryb
- Średnia temperatura (poziom Med): dla delikatnego mięsa (np. drobiowego) i warzyw
- Wysoka temperatura (poziom Hi): dla steków

POWIERZCHNIA GRILLOWANIA

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 ciepłe 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.

POKRYWA

1. Pokrywa może być podczas grillowania w bezpiecznym obszarze zewnętrznym stosownie do życzenia otwarta lub zamknięta. Przy zamkniętej pokrywie temperatura grillowania jest nieco wyższa, a potrawy szybciej się pieką. Poza tym np. mięso pozostaje szczególnie delikatne.
2. Podczas przyrządzania potraw przy zamkniętej pokrywie należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy, gdyż może pod nią powstać gorąca para – ryzyko oparzenia!
3. Używać pokrywy tylko podczas grillowania w bezpiecznym obszarze zewnętrznym. Podczas grillowania w pomieszczeniach nie wolno używać pokrywy!



Do otwierania pokrywy używać wyłącznie uchwytu pokrywy. Przy otwieraniu pokrywy używać także łapki do garnków lub innej podobnej. Podczas grillowania pokrywa mocno się nagrzewa – ryzyko oparzenia!

GRILLOWANE PRODUKTY

1. Zachęcamy do wypróbowania jednego z naszych przepisów lub własnych 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 grillowaniu. 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 zdrowsze i łatwiej strawne potrawy.

GRILLOWANIE



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

Wskazówka: Ze względu na powstawanie dymu, podczas grillowania w pomieszczeniach nie używać pokrywy!

1. Zamknąć urządzenie i postawić na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
2. Zwrócić uwagę na to, aby pojemnik na tłuszcz był prawidłowo włożony. W żadnym wypadku 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. Ustawienie temperatury możliwe bezstopniowo. (patrz rozdział „Regulacja temperatury”).
6. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się. Otworzyć pokrywę i ew. położyć na płycie grillowej potrawy do grillowania.
7. Po osiągnięciu wymaganej temperatury lampka kontrolna temperatury gaśnie.
8. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego, aby położyć lub unieść potrawy z płyty. Metalowe przedmioty mogą podrapać powłokę.
9. Regularnie sprawdzać, czy pojemnik na tłuszcz jest pełny. Jeżeli pojemnik jest pełny, wyłączyć urządzenie, poczekać, aż się ochłodzi, opróżnić pojemnik na tłuszcz i kontynuować grillowanie. Pojemnik na tłuszcz w żadnym wypadku nie może się przelewać. W przeciwnym razie istnieje zagrożenie pożarowe.
10. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator na wtyczce z termostatem na „0” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
11. Następnie wyciągnąć wtyczkę z termostatem z gniazda w urządzeniu.

12. Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.



OSTROŻNIE:

Urządzenie, płyta do grillowania i pokrywa są podczas używania i po zakończeniu używania bardzo gorące!

GRILLOWANIE BEZ STOJAKA

1. Grill można również używać bez stojaka. Gdy urządzenie używane jest w pomieszczeniu, to ze względów bezpieczeństwa dozwolone jest używanie urządzenia wyłącznie bez stojaka. Jako grill stojący urządzenie wolno używać wyłącznie na zewnątrz.
2. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem i ustawić obudowę grilla z włożoną płytą do grillowania oraz pojemnikiem na tłuszcz na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się. Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Urządzenie, wtyczka termostatu i przewód nie mogą być zanurzane w wodzie lub innej cieczy.

1. Płytę 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 ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
3. Zwrócić uwagę na to, aby gniazdo przyłączeniowe było przez następnym użyciem absolutnie suche.
4. Znajdujące się pod płytą węzownice 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 i włożyć z powrotem do urządzenia.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

8. Obudowę i półkę do odkładania wytrzeć wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń.
9. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
10. Urządzenie przechowywać w suchym, nie zakurzonej miejscu.

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 wieprzowym

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 szalwii, sól, pieprz, drewniane szpikulce

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

Utrzymywać placki w ciepłe, aż do usmażenia wszystkich i serwować na gorąco. Podawać z musem jabłkowym lub twarożkiem ziołowym.

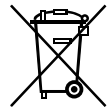
Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

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 przestać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). 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®

Aus dem Hause

UNOLD®