

UNOLD®

**BARBECUE STAND-/TISCHGRILL
JIMMY**



Bedienungsanleitung

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

Modell 58585

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 58585**

Technische Daten	4
Symbolerklärung.....	4
Für Ihre Sicherheit.....	4
Einzelteile.....	9
Mitgeliefertes Montagematerial	10
Montage	11
Temperaturregelung	14
Grillfläche.....	14
Wind- und Spritzschutz	14
Grillgut.....	15
Grillen	15
Grillen ohne Gestell	16
Reinigen und Pflegen.....	16
Grillzeiten-Tabelle.....	18
Rezeptideen	18
Garantiebestimmungen	21
Entsorgung / Umweltschutz	21
Service-Adressen	22
Informationen für den Fachhandel.....	22

Instructions for use Model 58585

Technical Specifications.....	23
Explanation of the symbols	23
For your safety.....	23
Single components	27
Included assembly material	28
Assembly	29
Temperature control	32
Grill surface	32
Correct use of the wind and splash guard ...	32
Grilled food.....	32
Grilling	33
Grilling without the stand	34
Cleaning and care.....	34
Grilling time chart	35
Recipes	36
Garantee Conditions.....	38

Waste Disposal/Environmental Protection ...	38
Service	22

Notice d'utilisation Modèle 58585

Spécification technique	39
Explication des symboles.....	39
Pour votre sécurité.....	39
Composants	43
Outils de montage fournis.....	44
Montage	45
Réglage de la température.....	48
Surface de grill.....	48
Veillez à utiliser la protection contre le vent	48
Aliments à griller	48
Griller.....	49
Griller des aliments sans châssis.....	50
Nettoyage et entretien	50
Tableau des temps de cuisson.....	51
Recettes	52
Conditions de Garantie.....	54
Traitement des déchets/ Protection de l'environnement.....	54
Service	22

Gebruiksaanwijzing Model 58585

Technische gegevens	55
Verklaring van de symbolen.....	55
Voor uw veiligheid.....	55
Onderdelen	59
Meegeleverd montagemateriaal	60
Montage	61
Temperatuurregeling	64
Grillvlak.....	64
Gebruik het wind- en spatscherm op de juiste manier.....	64
Barbecueproducten.....	64
Barbecueën.....	65

INHALTSVERZEICHNIS

Barbecueën zonder onderstel	65	contra viento	96
Reiniging en onderhoud	66	Comida para asar	96
Grilltijden-tabel	67	Asar a la parrilla	97
Recepten	68	Parrilla sin bastidor.....	98
Garantievoorwaarden	70	Limpieza y cuidado.....	98
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	70	Tabla de tiempos de asado.....	99
Service	22	Recetas	99
		Condiciones de Garantia.....	102
Istruzioni per l'uso Modello 58585		Disposición/Protección del	
Dati tecnici	71	medio ambiente	102
Significato dei simboli	71	Service	22
Per la vostra sicurezza.....	71		
Singoli componenti	75	Instrukcja obsługi Model 58585	
Materiale di montaggio fornito	76	Dane techniczne.....	103
Montaggio.....	77	Objaśnienie symboli	103
Regolazione della temperatura	80	Dla bezpieczeństwa użytkownika	103
Superficie della griglia	80	W zestawie.....	107
Uso corretto del paravento e paraspruzzi	80	Dostarczone materiały montażowe	108
Alimenti per la cottura al barbecue.....	80	Montaż	109
Grigliare.....	81	Regulacja temperatury	112
Grigliare senza struttura di sostegno	82	Powierzchnia grillowania	112
Pulizia e cura.....	82	Prawidłowe stosowanie osłony	
Tabella dei tempi di cottura	83	przed wiatrem i pryskaniem	112
Ricette	84	Potrawy grillowe.....	112
Norme die garanzia.....	86	Grillowanie.....	113
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	86	Grillowanie bez stojaka.....	114
Service	22	Czyszczenie i pielęgnacja	114
		Tabela czasów grillowania	115
Manual de instrucciones Modelo 58585		Przepisy.....	115
Datos técnicos	87	Warunki gwarancji.....	118
Explicación de símbolos	87	Utylizacja/ochrona środowiska.....	118
Para su seguridad	87	Service	22
Piezas individuales	91		
Material de montaje suministrado.....	92		
Montaje.....	93		
Regulación de temperatura	96		
Superficie de la parrilla.....	96		
Utilizar correctamente el protector			

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



DE

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58585

EN

TECHNISCHE DATEN

FR

NL

IT

ES

PL



Leistung:	2.800 W, 230 V~, 50/60 Hz
Grillplatte:	Entnehmbar, antihafbeschichtet, Grillfläche ca. 40 x 35 cm
Größe:	Ca. 84 x 64,2 x 93,5 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 9,7 kg
Kabel:	Ca. 190 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. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
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. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie an der Zuleitung selbst.
15. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
16. Aus Gründen der elektrischen Sicherheit nur mit dem mitgelieferten Thermostatstecker verwenden.
17. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund.

19. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
20. Benutzen Sie den Elektrogrill stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
21. 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.
22. Die Zuleitung darf nicht unter dem Gerät entlanglaufen oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen, da sie sonst beschädigt werden kann.
23. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu einer Überhitzung kommen kann.
24. Wenn Sie als Verlängerung eine Kabeltrommel verwenden, muss das Kabel vollständig abgewickelt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
25. Der Nennstrom der Steckdose sollte höher als 10 A sein.
26. 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.
27. 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. bei einem elektrischen Defekt nur Thermostatstecker, Grillplatte und Grillgehäuse 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

28. Den Elektrogrill nur in Innenräumen oder im geschützten Außenbereich (Balkon, Terrasse) verwenden.
29. 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.

30. Im Innenraum dürfen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen nur als Tischgrill verwenden. Als Standgrill darf das Gerät nur im geschützten Außenbereich verwendet werden.
31. 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.
32. Verwenden Sie keine Holzkohle oder andere Brennmaterialien.
33. 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.
34. Berühren Sie den Grill und die Grillplatte nicht, solange diese noch heiß sind – Verbrennungsgefahr!
35. Die Grillplatte darf nur verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß im Grillgehäuse platziert ist. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgerüstet, der verhindert, dass die Grillplatte [6] außerhalb des Grillgehäuses aufheizt.
36. Das Gerät keinesfalls ohne eingesetzten Fettauffangbehälter nutzen.
37. Nach Gebrauch, bei etwaigen Fehlfunktionen sowie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
38. Nach einer Fehlfunktion nicht weiterverwenden, sondern Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.
39. Der Grill darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden.
40. Verwenden Sie das Gerät niemals als Heizung.
41. Das Gerät nicht in Zelten, Garagen usw. verwenden.
42. Bei Verwendung als Tischgrill niemals am Rand einer Arbeitsfläche aufstellen, um ein versehentliches Herunterfallen des Grills zu verhindern.
43. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
44. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

45. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen usw. – Verbrennungsgefahr!
46. 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.

EINZELTEILE

DE

EN

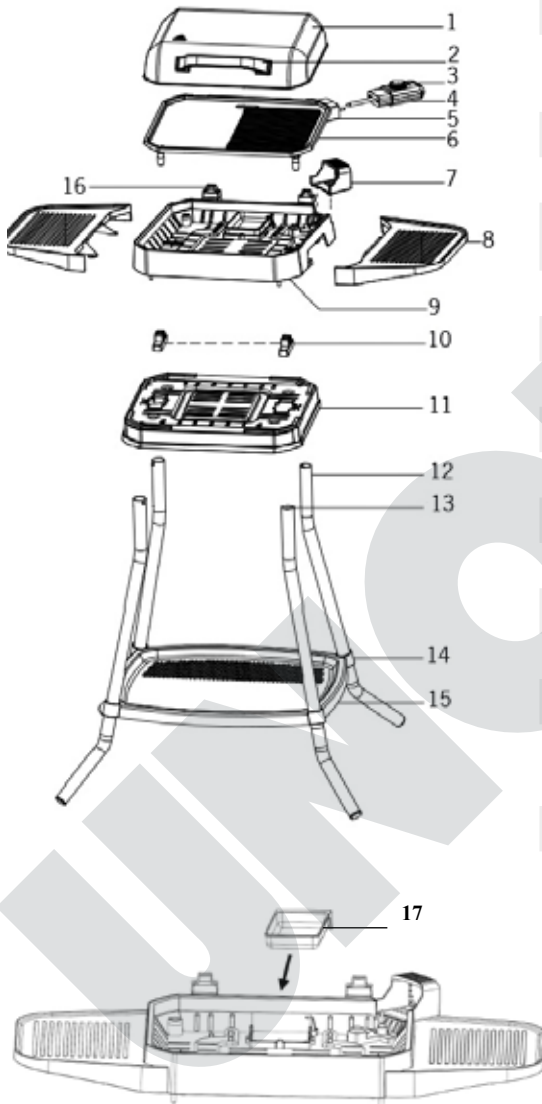
FR

NL

IT

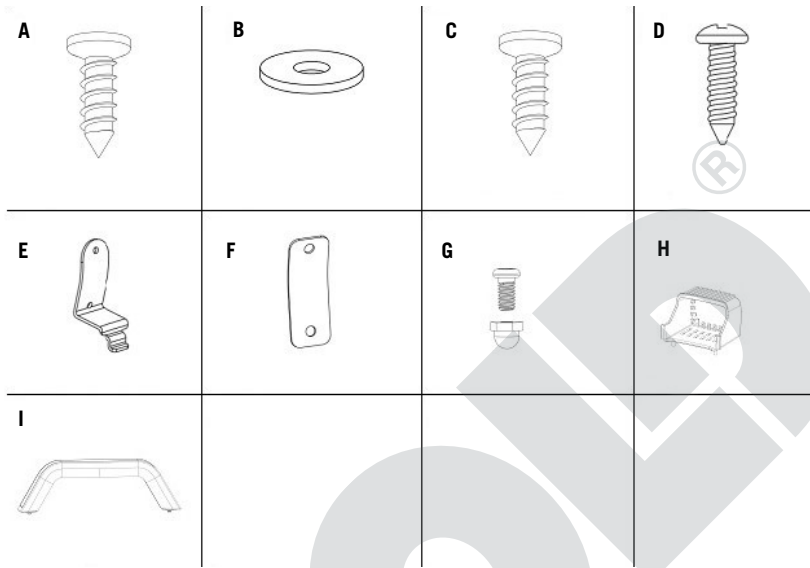
ES

PL



- | | |
|----|---|
| 1 | Wind- und Spritzschutz |
| 2 | Griff Wind- und Spritzschutz |
| 3 | Temperaturregler |
| 4 | Thermostatstecker |
| 5 | Buchse für Zuleitung/ Thermostatstecker |
| 6 | Grillplatte mit Heizung |
| 7 | Buchsenhalterung |
| 8 | Seitenablage |
| 9 | Grillgehäuse |
| 10 | Halterungen |
| 11 | Grillbasis |
| 12 | Standrohr |
| 13 | Pin |
| 14 | Schellen Ablagefläche |
| 15 | Ablagefläche |
| 16 | Wind- und Spritzschutzscharniere |
| 17 | Fettauffangbehälter |

MITGELIEFERTES MONTAGEMATERIAL



Kennung	Bezeichnung	Größe	Menge	Montageort
A	Schrauben	ST 4 x 12	8	Seitenablage
B	Unterlegscheiben	Durchmesser 5,2 cm	2	Griff
C	Schrauben	ST 4 x 14	2	Griff
D	Schrauben	ST 3 x 10	2	Buchsenhalterung
E	Scharniere		2	Wind- und Spritzschutz außen
F	Scharnier- Montageplatte		2	Wind- und Spritzschutz innen
G	Schrauben mit Hutmuttern	M 8 x 4	4	Scharniere am Wind- und Spritzschutz
H	Buchsenhalterung		1	Grillgehäuse
I	Griff		1	Wind- und Spritzschutz

MONTAGE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Abb. 1

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.



Abb. 2

2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

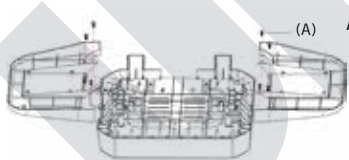


Abb. 3

3. Reinigen Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Befestigen Sie die vier Standrohre [12] an der Grillbasis [11] (Abb. 1). Das Standrohr wird in die jeweilige Öffnung an der Grillbasis gesteckt. Am Ende der Standrohre befindet sich ein Pin [13], der hörbar einrastet, wenn man das Standrohr richtig hineingedreht hat.

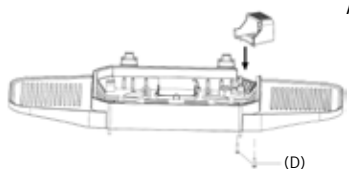


Abb. 4

5. Setzen Sie die untere Ablagefläche ein (Abb. 2). An den Standrohren befinden sich entsprechende Halterungen [15], die in die Ablagefläche einrasten müssen (Abb. 2).
6. Drücken Sie nun die Seitenablagen [8] in die entsprechenden Halterungen des Grillgehäuses [9], wie in Abb. 3 gezeigt. Achten Sie darauf, dass

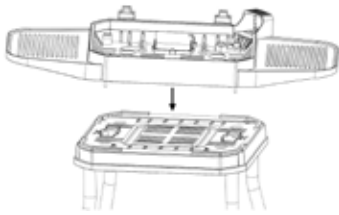


Abb. 5

beide Teile nur an jeweils einer Seite angebracht werden können. Die Seitenablage mit den kleinen Haken muss an der linken Gehäusesseite angebracht werden. Richten Sie die Schrauböffnungen der jeweiligen Seitenablage mit den Öffnungen am Gehäuse aus und befestigen Sie die Teile mit den 8 mitgelieferten Schrauben ST 4x12 (A).

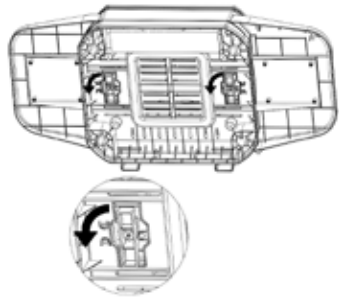


Abb. 6

7. Setzen Sie die Buchsenhalterung [7]/(H) wie in Abb. 4 zu sehen ist, in die vorgesehene Öffnung am Grillgehäuse und befestigen Sie die Halterung mit 2 Schrauben ST 3x10 (D).

8. Stellen Sie nun das Grillgehäuse [9] auf die Grillbasis [11] und drehen Sie die beiden Verriegelung an der Unterseite gegen den Uhrzeigersinn. Grillgehäuse und Grillbasis sind nun miteinander verbunden (Abb. 5, 6 und 7).

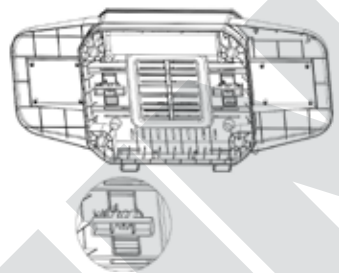


Abb. 7

9. Setzen Sie den Fettauffangbehälter [17] ein (Abb. 8). 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.

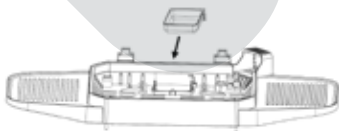


Abb. 8

10. Legen Sie die Grillplatte ein (Abb. 9). Hierzu müssen Sie die Grillplatte [6] leicht schräg halten, damit die Anschlussbuchse der Grillplatte durch die dafür vorgesehene Öffnung (Buchsenhalterung) im Grillgehäuse passt. Achtung: Die Grillplatte kann nur in diesem Gerät betrieben werden!

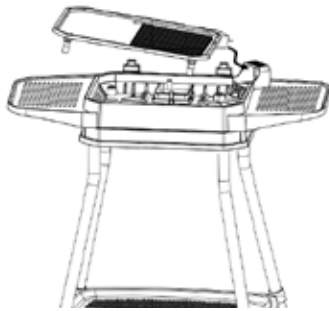


Abb. 9

11. Entfernen Sie die beiden Schrauben ST 4 x 14 (C) und die Unterlegscheiben (B) vom Griff. Legen Sie jeweils eine Unterlegscheibe an die Innenseiten des Gehäuses über die Bohrlöcher für die Griffmontage, setzen Sie die beiden Schrauben ein und drehen Sie die Schrauben fest. Verwenden Sie anschließend zwei Schrauben M 4 x 8 (G) und schieben Sie diese durch die Scharnier-Montageplatten (F). Halten Sie die Montageplatte an der Wind- und Spritzschuttlinnenseite fest und führen Sie die Schraube durch die jeweilige Öffnung und das Scharnier (E) wie in Abb. 10 gezeigt. Sichern Sie die Schrauben mit den zugehörigen Hutmuttern.

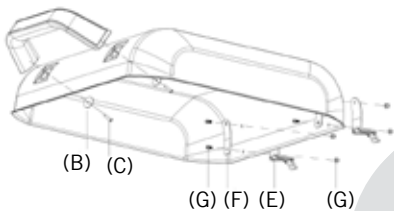


Abb. 10

12. Setzen Sie nun den Wind- und Spritzschutz wie in Abb. 11 gezeigt am Gehäuse ein und führen Sie dabei die Stifte der Scharniere in die Halterungen ein.

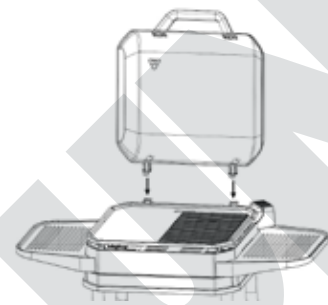


Abb. 11

13. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab.

14. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.

15. Verbinden Sie den Thermostatstecker mit der Buchse an der Grillplatte (Abb. 12). Achtung: Stecken Sie immer zuerst den Thermostatstecker in die Buchse am Gerät und erst dann den Netzstecker in eine Steckdose!



Abb. 12

16. Stecken Sie den Stecker in eine 230 V~ Steckdose und stellen Sie am Temperaturregler die höchste Temperatur ein.

17. Lassen Sie das Gerät einige Minuten aufheizen. Achten Sie dabei auf eine ausreichende Belüftung des Raums.

18. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch durch Produktionsrückstände bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
19. Bestreichen Sie nun die Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Öl.
20. Anschließend können Sie das Gerät verwenden.

TEMPERATURREGELUNG

Die Temperatur ist stufenlos einstellbar.

Als Richtwerte gelten:

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

WIND- UND SPRITZSCHUTZ

1. Senkrecht aufgestellt, bietet der Wind- und Spritzschutz im Außenbereich beim Grillen Schutz vor Zugluft und hält gleichzeitig Fettspritzer von umliegenden Gegenständen fern.
2. Wenn der Grill nicht genutzt wird, schließen Sie den Wind- und Spritzschutz, um das Gerät vor Staubansammlung zu schützen.



Achtung: Der Grill darf während des Betriebs niemals mit dem Wind- und Spritzschutz verschlossen werden. Decken Sie den Grill während des Betriebs niemals ab und benutzen Sie den Wind- und Spritzschutz nicht als Ablagefläche.

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. Achtung: Grillgut, das in stark zuckerhaltigen Marinaden eingelegt war, klebt schnell an der Grillplatte fest, daher hier besonders aufmerksam vorgehen.
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.



VORSICHT:

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

1. Stellen Sie das Gerät 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 230 V~ Steckdose.
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. Geben Sie dann 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 „OFF“ 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.

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 warmem Spülwasser.
6. Die Grillplatte kann im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte nur vollständig getrocknet wieder in das Gerät eingesetzt wird. Benutzen Sie das Gerät nur, wenn die Grillplatte und die Buchse vollständig getrocknet sind.
7. Der Wind- und Spritzschutz kann ebenfalls mit warmen Spülwasser gereinigt werden. Ziehen Sie bei Bedarf den Wind- und Spritzschutz vorsichtig nach oben vom Gerät, um ihn zu reinigen. Setzen Sie den vollständig getrockneten Wind- und Spritzschutz anschließend, wie im Kapitel „Montage“ Punkt 13 beschrieben, wieder ein.
8. Wind- und Spritzschutz und Fettauffangbehälter anschließend gut abtrocknen und wieder in das Gerät einsetzen.
9. Wischen Sie das Grillgehäuse und die Ablagefläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
10. Achten Sie stets darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
11. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Platz auf.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

GRILLZEITEN-TABELLE

Die in der nachfolgenden Tabelle genannten Grillzeiten sind lediglich grobe Richtwerte, da mehrere Faktoren wie z. B. Qualität und Stärke des Grillgutes für das Grillergebnis wichtig sind. Beobachten Sie daher das Grillgut stets, um den jeweils gewünschten Garpunkt zu erreichen.

Grillgut	Temperatureinstellung	Grillzeit Minuten ca.
Steak	Hoch	10–15
Lamm	Hoch	10–15
Hähnchenschlegel	Hoch	15–20
Koteletts	Hoch	20–25
Hähnchenflügel	Hoch	15–20
Schweinefilet	Mittel	7–8
Fisch, ganz	Hoch	8–12
Spieße	Mittel	7–9
Würstchen	Mittel	8–10
Maiskolben, vorgegart	Mittel	12–14
Folienkartoffeln	Mittel	60–70
Zucchini, 2 cm Scheiben	Mittel	4–5 je Seite
Äpfel	Mittel	10–12

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)

Schnitzfleisch salzen und pfeffern. Eier verquirlen, Fleisch erst im Mehl, dann in Ei und anschließend in den Mandeln wenden. Den Grill auf mittlere Temperatur 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 Tupper 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 mittlere Temperatur 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 mittlere Temperatur 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 mittlere Temperatur vorheizen. Shrimps trockentupfen, abwechselnd mit dem Salbei auf Holzspieße stecken. Spieße ca. 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Zum Schluss salzen und pfeffern.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

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 niedriger Temperatur 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 mittlere Temperatur 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.



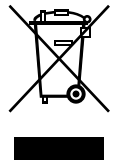
GARANTIEBESTIMMUNGEN

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher 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.



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.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garanzzeit 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
Dziodoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Grill 58585 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



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



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

Hockenheim, 8.1.2024

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58585**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	2,800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Grill plate:	removable, non-stick coating, grill surface approx. 40 x 35 cm	
Dimensions:	Approx. 84 x 64.2 x 93.5 cm (W/D/H)	
Power cord:	Approx. 190 cm	
Weight:	Approx. 9.7 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 environmentsn.
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 power cable and the plug for wear and damage. If you discover damage on the connection cable or other parts, please send the appliance or, in the case of an electrical defect, only the thermostat plug, the grill plate and the grill housing to our customer service for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and will 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

30. Do not touch the grill and the grill plate as long as they are still hot – danger of burns!
31. The grill plate may not be used unless properly placed in the grill housing. The appliance is equipped with a safety switch that prevents the grill plate [6] from heating up when outside the grill housing.
32. Do not, under any circumstances, use the appliance if the grease drip pan is not inserted.
33. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands. Such use could damage the appliance.
34. 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.
35. Allow the appliance to cool completely before moving it, cleaning it, etc. – danger of burn injuries!
36. Clean the appliance after every use.
37. To unplug the power cable from the socket, always pull on the plug and never on the cable itself.
38. Route the power cable safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
39. To prevent electrical hazards, use only the thermostat plug that is included.
40. Route the power cable safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
41. Unplug the power plug from the socket after use, before cleaning, and in case of malfunctions. Never leave the appliance unsupervised while it is connected to the power socket.
42. Do not continue to use after a malfunction; instead, contact the customer service department.
43. The grill may be used only for preparing foods.
44. Never use the grill as a heater.
45. Do not use the appliance in tents, garages, etc.
46. To prevent the grill from falling, never place it at the edge of a worktop when used as a table grill.



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



CAUTION:

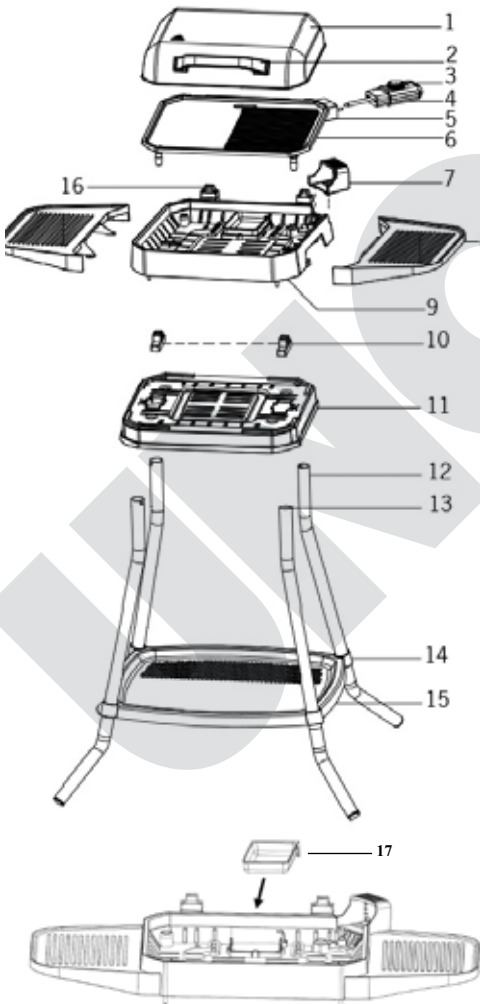
The appliance is very hot during and after operation!
 Never operate the appliance if water or other liquids are in the
 grease drip pan - danger of fire!



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

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.

SINGLE COMPONENTS

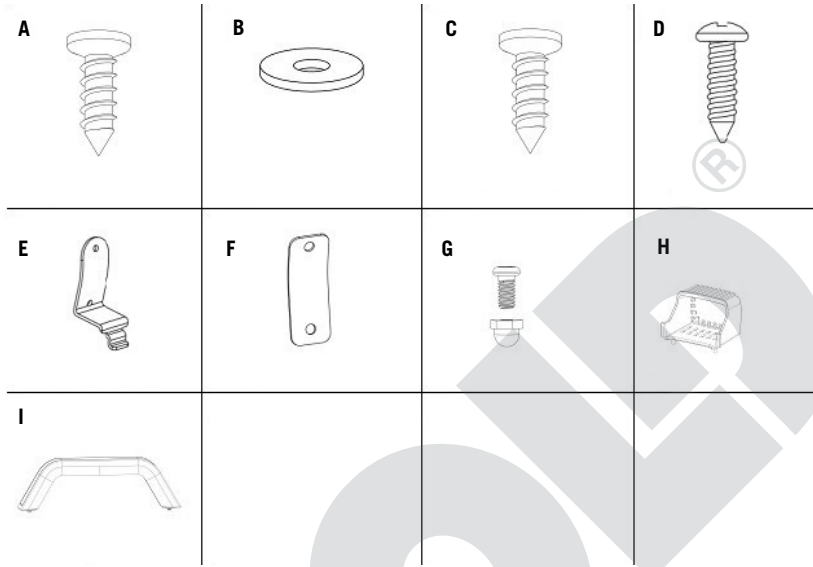


1	Wind and splash guard
2	Wind and splash guard handle
3	Temperature control
4	Thermostat plug
5	Socket for power cable/ thermostat plug
6	Grill plate with heater
7	Socket bracket
8	Side tray
9	Grill housing
10	Brackets
11	Grill base
12	Stand tube
13	Pins
14	Shelf clamps
15	Shelf
16	Wind and splash guard hinges
17	Grease collection container

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

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

INCLUDED ASSEMBLY MATERIAL



Identifier	Designation	Size	Quantity	Assembly location
A	Screws	ST 4 x 12	8	Side tray
B	Washers	Diameter 5.2 cm	2	Handle
C	Screws	ST 4 x 14	2	Handle
D	Screws	ST 3 x 10	2	Socket bracket
E	Hinges		2	Wind and splash guard exterior
F	Hinged mounting plate		2	Wind and splash guard interior
G	Screws with cap nuts	M 8 x 4	4	Hinges on wind and splash guard
H	Socket bracket		1	Grill housing
I	Handle		1	Wind and splash guard

ASSEMBLY

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

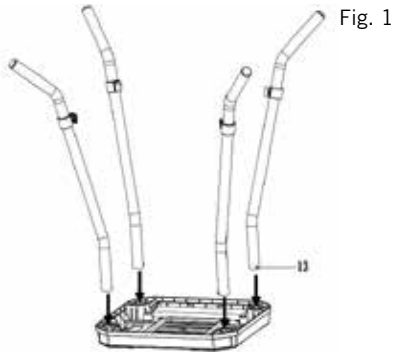


Fig. 1

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.

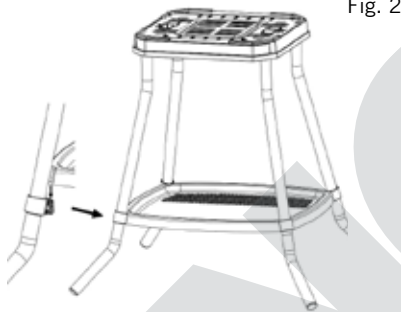


Fig. 2

2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.

3. Clean the grill plate with a damp cloth, as described in the chapter „Cleaning and maintenance.”

4. Attach the four stand tubes [12] to the grill base [11] (Fig. 1). The stand tube needs to be inserted into the respective opening on the grill base. There is a pin [13] at the end of each stand tube, which will audibly lock into place when the stand tube is inserted properly.

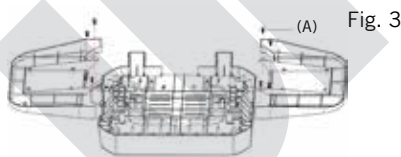


Fig. 3

5. Insert the bottom shelf (Fig. 2). The stand tubes are fitted with matching brackets [15] that need to engage in the shelf (Fig. 2).

6. Proceed by pressing the side trays [8] into the corresponding brackets of the grill housing [9], as shown in Fig. 3. Make sure that both parts can only be attached to one side at a time. The side tray with the small hooks must be attached to the left side of the housing. Align the screw

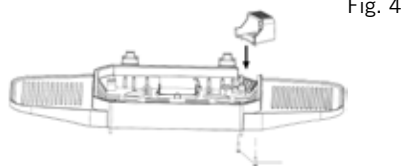


Fig. 4

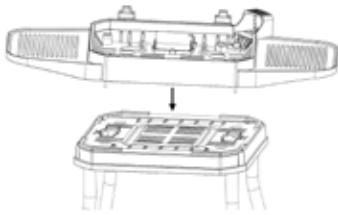


Fig. 5

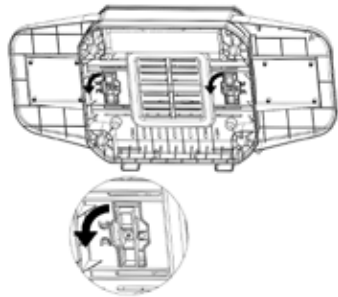


Fig. 6

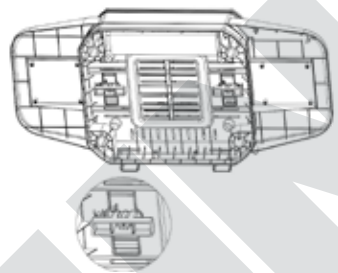


Fig. 7

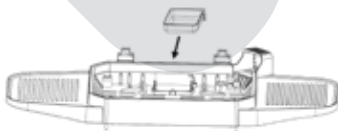


Fig. 8

openings of the respective side tray with the openings on the housing and fasten the parts with the 8 supplied screws ST 4x12 (A).

7. Place the socket bracket [7]/(H), as shown in Fig. 4, into the designated opening on the grill housing and fasten the bracket with 2 screws ST 3x10 (D).
8. Next, place the grill housing [9] on the grill base [11] and turn the two locks on the bottom anticlockwise. Grill housing and grill base are not interconnected (Figs. 5, 6, and 7).
9. Insert the grease collection container [17] (Fig. 8). It must be pushed into the grill housing and firmly lock into place. To remove, carefully push the grease collection container down a little before pulling it out.
10. Insert the grill plate (Fig. 9). To do so, hold the grill plate [6] slightly at an angle so that the connection socket of the grill plate fits through the designated opening (socket bracket) in the grill housing. Important: The grill plate can only be used with this appliance!
11. Remove the two screws ST 4 x 14 (C) and the washers from the handle. Place a washer on the inside of the housing over the drill holes for the handle assembly, insert the two screws and tighten them. Next, use two screws M 4 x 8 (G) and push them through the hinged mounting plates. Hold the mounting plate in place on the inside of the wind and splash guard and guide the screw through the respective opening and the hinge,



Fig. 9

as shown in Fig. 10. Secure the screws with the corresponding cap nuts.

12. Now, insert the wind and splash guard on the housing, as shown in Fig. 11, and insert the pins of the hinges into the brackets.

13. Prior to first use, rub down the grill plate with a damp cloth.

14. Check that the appliance is stable.

15. Connect the thermostat plug to the socket on the grill plate (Fig. 12). Important: Never insert the power plug into the power socket before inserting the thermostat plug into the socket on the appliance first!

16. Insert the plug into a 230V AC~ socket and set the highest temperature on the temperature control.

17. Allow the appliance to heat up for a few minutes. Pay attention to sufficient ventilation in the room.

18. During first use, you may experience the formation of smoke and odour due to production residues, which will dissipate after a short time.

19. Finish by lightly coating the grill plate with a heat-resistant oil.

20. The appliance is now ready for use.

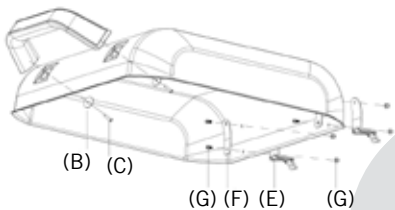


Fig. 10

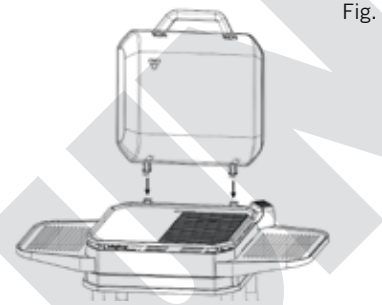


Fig. 11



Fig. 12

DE

TEMPERATURE CONTROL

EN

The temperature can be adjusted variable.

FR

The following apply as guide values:

NL

- Low heat: e. g. for fish
- Medium heat for tender meat (e.g. poultry), vegetables
- High heat: Steaks

IT

ES

GRILL SURFACE

PL

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.

CORRECT USE OF THE WIND AND SPLASH GUARD

1. In vertical position, the wind and splash guard protects the grill against draughts in outdoor areas, while also protecting nearby objects against splashing grease.
2. When the grill is not in use, close the wind and splash guard to prevent dust from accumulating on the appliance.



Caution: Never close the wind and splash guard while the grill is in operation. Never cover the grill during operation, and do not place objects on the wind and splash guard.

GRILLED FOOD

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. If possible, meat (depending on the preparation and type of meat) should only be salted until after it has been grilled. If you marinate the meat before

grilling, it will turn out particularly tender and tasty. Important: As grilled food pickled in marinades with a high concentration of sugar will quickly stick to the grill plate, use extra caution with this type of food.

- 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.



CAUTION:

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

- Place the closed appliance on a heat-resistant surface.
- 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.
- Connect the thermostat plug to the socket on the appliance.
- Plug the plug into a 230 V~ electrical outlet and set the temperature controller to the lowest temperature.
- Then select the desired temperature for your food. The temperature controller can be adjusted variable (see chapter, Temperature control).
- Allow the appliance to heat up for a few minutes. Then, if necessary, open the wind and splash guard and place the food on the grill plate.
- As soon as the desired temperature is reached the temperature indicator light goes out.
- 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.
- 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 „OFF“ 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.

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. The grill plate can be cleaned in the top rack of the dishwasher. Make sure that the grill plate is only reinserted into the appliance when it is completely dry. Only use the appliance when the grill plate and the socket are completely dry.
7. Likewise, the wind and splash guard can be cleaned in warm rinsing water. If necessary, carefully pull the wind and splash guard upwards from the appliance to clean it easily. Then replace the completely dry wind and splash guard as described in the “Assembly” section, point 12.

8. Then thoroughly dry the wind and splash guard and grease drip pan, re-insert them in the appliance.
9. Wipe off the grill housing and the tray with a damp cloth and a little dishwashing detergent.
10. Ensure that water cannot get into the housing.
11. Store the appliance in a dry place where it is protected against dust.

GRILLING TIME CHART

The grilling times specified in the chart below are only rough guidelines, as the grilling result hinges on multiple factors, such as the quality and thickness of the grilled food. You should therefore monitor the grilled food constantly to reach the desired level of doneness.

Grilled food	Temperatur setting	Grilling time in minutes approx.
Steak	High	10–15
Lamb	High	10–15
Drumsticks	High	15–20
Chops	High	20–25
Chicken wings	High	15–20
Fillet of pork	Medium	7–8
Fish, whole	High	8–12
Skewers	Medium	7–9
Sausages	Medium	8–10
Corn cobs, pre-cooked	Medium	12–14
Jacket potatoes	Medium	60–70
Apples	Medium	per side 10–12

RECIPES

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

Schnitzel appetisers

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

Salt and pepper schnitzel meat. Beat the eggs, first dip the meat in the flour, then in the egg, and then in the almonds. Heat the grill to medium temperature, 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 medium level 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 marinade. 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 medium level. 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 low level 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 medium level. 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.

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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 highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol).

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 58585**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	2 800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Plaque de grill :	Amovible, revêtement anti-adhésif, surface de grill env. 40 x 35 cm	
Dimensions :	env. 84 x 64,2 x 93,5 cm (larg./prof./haut.)	
Cordon d'alimentation:	env. 190 cm	
Poids :	env. 9,7 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. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise de l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou, en cas de défaut électrique, uniquement la prise du thermostat, la plaque de grill et le corps du barbecue à notre service clients pour contrôle et réparation. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables 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. La plaque de grill ne peut être utilisée que si elle est correctement placée dans le corps du barbecue. L'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité qui empêche la plaque de grill [6] de chauffer à l'extérieur du corps du barbecue.
32. Ne jamais utiliser l'appareil si le récupérateur de graisse n'est pas en place.
33. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Cela pourrait l'endommager.
34. 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.
35. Laissez refroidir complètement l'appareil après utilisation avant de le déplacer, de le nettoyer, etc. - Risque de brûlure !
36. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
37. Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant uniquement en tenant par la prise de l'appareil, et jamais par le câble lui-même.
38. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de le tirer ou de trébucher.
39. Pour des raisons de sécurité électrique, utilisez le barbecue uniquement avec la prise de thermostat fournie.
40. Le câble d'alimentation doit être disposé de façon à ce qu'il soit impossible de le tirer ou de trébucher.
41. Après utilisation, en cas d'éventuels dysfonctionnements et avant un nettoyage, débranchez toujours la prise de l'appareil de la prise de courant. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque sa prise est branchée.
42. En cas de dysfonctionnement, cesser d'utiliser l'appareil et contacter le service client.
43. Le barbecue ne doit être utilisé que pour préparer des aliments.
44. N'utilisez jamais l'appareil comme chauffage.
45. N'utilisez pas l'appareil dans une tente, ni dans un garage ou lieu similaire.
46. Si vous utilisez le barbecue comme barbecue de table, ne le placez jamais sur le bord d'un plan de travail pour éviter que le barbecue tombe accidentellement.

**PRUDENCE :**

L'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement !



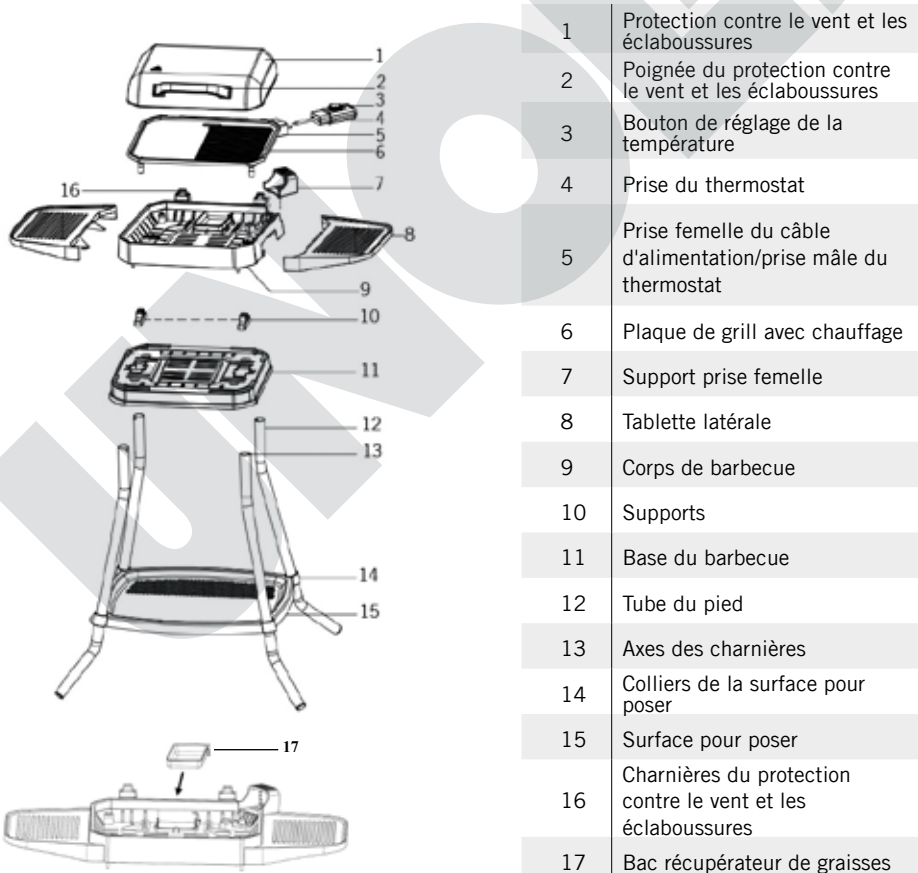
N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau ou d'autres fluides se trouvent dans le collecteur de graisse : risque d'incendie !

Ne jamais faire fonctionner l'appareil si le collecteur de graisse n'est pas installé.

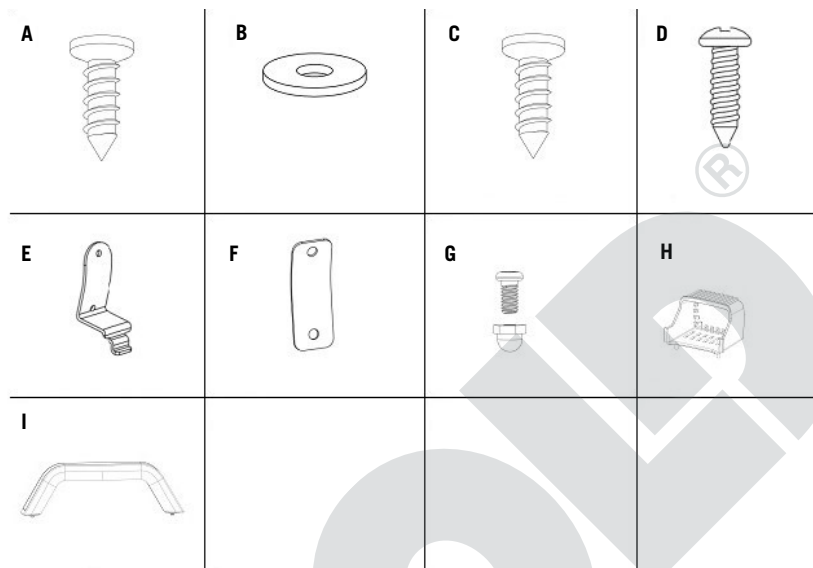


Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.

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.

COMPOSANTS

OUTILS DE MONTAGE FOURNIS



Référence	Désignation	Taille	Quantité	Lieu de montage
A	Vis	ST 4 x 12	8	Tablette latérale
B	Rondelles plates	Diamètre 5,2 cm	2	Poignée
C	Vis	ST 4 x 14	2	Poignée
D	Vis	ST 3 x 10	2	Support prise femelle
E	Charnières		2	Extérieur du protection contre le vent et les éclaboussures
F	Plaque de montage à charnières		2	Intérieur du protection contre le vent et les éclaboussures
G	Vis avec écrous borgnes	M 8 x 4	4	Charnières sur le protection contre le vent et les éclaboussures
H	Support prise femelle		1	Corps du barbecue
I	Poignée		1	Protection contre le vent et les éclaboussures

MONTAGE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

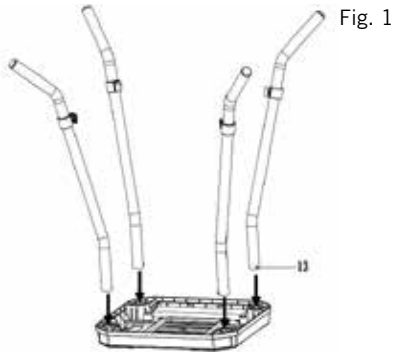


Fig. 1

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les éventuelles protections de transport et les étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.

2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.

3. Nettoyez la plaque de grill à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».

4. Fixez les quatre tubes du pied [12] sur la base du barbecue [11] (Fig. 1). Le tube du pied est inséré dans l'ouverture correspondante sur la base du barbecue. À l'extrémité des tubes du pied se trouve une broche [13], que l'on entend s'enclencher lorsque le tube du pied est correctement vissé.



Fig. 2

5. Insérez la tablette pour poser (Fig. 2). Sur les tubes du pied se trouvent des supports correspondants [15] qui doivent s'enclencher dans la surface pour poser (Fig.2).

6. Enfoncez ensuite les tablettes latérales [8] dans les supports correspondants du corps du barbecue [9], conformément aux indications de la fig. 3. Attention car les deux parties ne peuvent être fixées que d'un seul côté. La tablette latérale avec les petits crochets doit être fixée sur le côté gauche du corps. Ajustez les ouvertures à vis de l'étagère latérale correspondante avec les ouvertures sur le corps et fixez les parties avec les 8 vis ST 4x12 fournies (A).

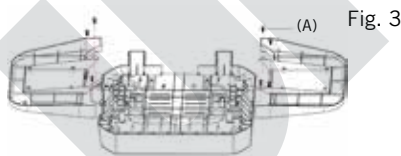


Fig. 3

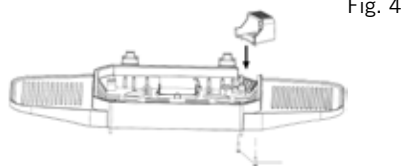


Fig. 4

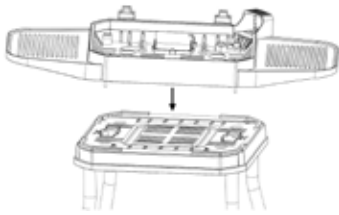


Fig. 5

7. Placez le support de prise femelle [7]/(H) conformément aux indications de la Fig. 4 dans l'ouverture prévue sur le corps du barbecue et fixez le support avec 2 vis ST 3x10 (D).

8. Placez ensuite le corps du barbecue [9] sur la base du barbecue [11] et tournez les deux verrouillages sur le dessous dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le corps et la base du barbecue sont désormais assemblés (Fig. 5, 6 et 7).

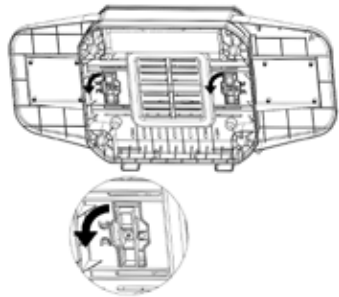


Fig. 6

9. Insérez le bac récupérateur de graisses [17] (Fig. 8). Celui-ci doit être glissé dans le corps du barbecue et il doit s'enclencher fermement. Pour retirer le bac récupérateur de graisses, vous devez appuyer légèrement dessus avec précaution, puis le retirer.

10. Insérez la plaque de grill (Fig. 9). Pour ce faire, vous devez maintenir la plaque de grill [6] légèrement inclinée afin que la prise femelle de raccordement de la plaque de grill passe au travers de l'ouverture prévue (support de prise femelle) dans le corps du barbecue. Attention : La plaque de grill ne peut être utilisée que dans cet appareil !

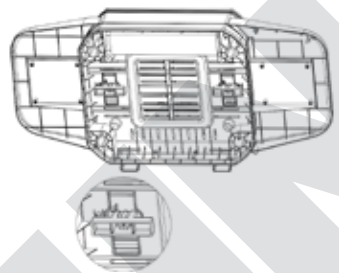


Fig. 7

11. Retirez les deux vis ST 4 x 14 (C) et les rondelles plates de la poignée. Placez une rondelle plate sur les côtés intérieurs du corps au-dessus des trous percés pour le montage de la poignée, mettez les deux vis et serrez fermement les vis. Utilisez ensuite deux vis M 4 x 8 (G) et insérez-les dans les plaques de montage à charnières. Tenez la plaque de montage sur le côté interne du protection contre le vent et les éclaboussures et insérez la vis au travers de l'ouverture correspondante et de la charnière conformément aux indications de la Fig. 10. Fixez les vis avec les écrous borgnes correspondants.

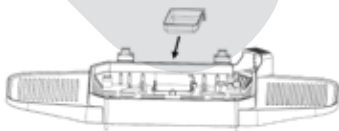


Fig. 8

12. Insérez ensuite le protection contre le vent et les éclaboussures sur le corps conformément

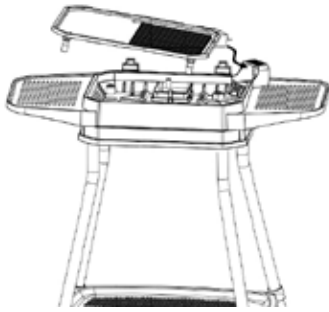


Fig. 9

aux indications de la Fig. 11 et insérez les axes des charnières dans les supports.

13. Avant la première utilisation, essuyez la plaque de grill avec un chiffon humide.

14. Vérifiez si l'appareil est stable.

15. Branchez la prise mâle du thermostat sur la prise femelle de la plaque de grill (Fig. 12). Attention : Commencez toujours par brancher la prise mâle du thermostat sur la prise femelle de l'appareil, puis branchez la prise mâle de l'appareil sur une prise de courant !

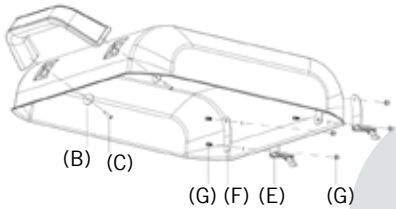


Fig. 10

16. Branchez la prise mâle de l'appareil sur une prise de courant 230 V AC et réglez la température maximale sur le régulateur de température.

17. Laissez l'appareil chauffer quelques minutes. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée.

18. Lors de la première utilisation, il est possible que de la fumée et des odeurs se forment en raison des résidus de fabrication ; ceux-ci vont disparaître en peu de temps.

19. Enduisez ensuite légèrement la plaque de grill avec de l'huile résistante à la chaleur.

20. Ensuite, vous pouvez utiliser l'appareil.

Fig. 11

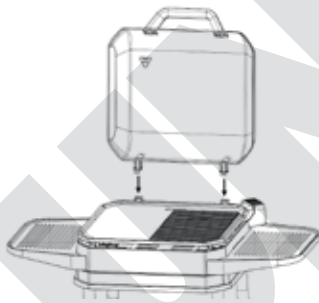


Fig. 12

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température se règle infiniment variable.

Valeurs indicatives :

- Chaleur faible : par exemple pour le poisson
- Chaleur moyenne : pour de la viande tendre (par ex. volaille), légumes
- Chaleur élevée : 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.

VEILLEZ À UTILISER LA PROTECTION CONTRE LE VENT

1. Lorsqu'elle est positionnée verticalement, la protection contre le vent et les éclaboussures offre une protection contre les courants d'air lors des grillades en plein air et elle protège aussi les objets environnants contre les éclaboussures de graisse.
2. Si vous n'utilisez pas le barbecue, fermez la protection contre le vent et les éclaboussures pour protéger le barbecue de la poussière.



Attention : Pendant son fonctionnement, le barbecue ne doit jamais être fermé avec la protection contre le vent et les éclaboussures. Ne couvrez jamais le barbecue pendant son fonctionnement et n'utilisez pas la protection contre le vent et les éclaboussures comme surface pour poser.

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. Dans la mesure du possible, il est préférable de saler la viande (selon la préparation et le type de viande) une fois qu'elle est cuite. Si vous faites mariner la viande avant de la griller, elle sera particulièrement tendre et savoureuse. Attention : Les aliments qui ont marinés dans des

marinades contenant beaucoup de sucre collent rapidement à la plaque de grill. Du coup, soyez particulièrement prudent dans un tel cas.

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.



ATTENTION : L'appareil et la plaque de grill et deviennent très chauds pendant et après utilisation du barbecue !

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 230 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 protection contre le vent et les éclaboussures 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 « OFF » 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.

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. La plaque de cuisson peut être nettoyée dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que la plaque de grill ne soit replacée dans l'appareil que lorsqu'elle est complètement sèche. N'utilisez l'appareil que lorsque la plaque de grill et la douille sont complètement sèches.
7. Le protection contre le vent et les éclaboussures peut également être nettoyé à l'eau chaude. Si nécessaire, tirez doucement le protection contre le vent et les éclaboussures vers le haut de l'appareil pour le nettoyer facilement. Remettez ensuite le protection contre le vent et les éclaboussures complètement sec en place, comme décrit au chapitre „Montage“, point 12.
8. Ensuite, bien sécher le protection contre le vent et les éclaboussures et le récupérateur de graisse, puis les replacer dans l'appareil.
9. Essuyez l'habillage du barbecue et la desserte avec un torchon humide et un peu de produit à vaisselle.
10. Veillez toujours à ce l'eau ne puisse pas pénétrer dans l'habillage.
11. Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau ci-dessous ne sont que des indications approximatives étant donné que plusieurs facteurs, tels que la qualité et l'épaisseur des aliments, déterminent le résultat de cuisson. C'est pourquoi vous devez toujours surveiller les aliments que vous grillez pour obtenir le degré de cuisson que vous souhaitez.

Aliments à griller	Réglage de température	Temps de cuisson Minutes env.
Bifteck	Élevée	10 - 15
Agneau	Élevée	10 - 15
Pilons de poulet	Élevée	15 - 20
Côtelettes	Élevée	20 - 25
Ailes de poulet	Élevée	15 - 20
Filet de porc	Moyenne	7 - 8
Poisson, entier	Élevée	8 - 12
Brochettes	Moyenne	7 - 9
Saucisses	Moyenne	8 - 10
Épis de maïs, précuit	Moyenne	12 - 14
Pommes de terre en papillote	Moyenne	60 - 70
Courgettes, rondelles de 2 cm	Moyenne	4-5 par page
Frites	Moyenne	10 - 12

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

RECETTES

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

Bouchées d'escalope

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

Saler et poivrer la viande émincée. Battre les œufs, puis plonger la viande dans la farine, ensuite dans l'œuf, et dans les amandes pour terminer. Faire chauffer le grill sur la température moyenne 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 la température moyenne 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 moyenne. 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 moyenne. 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 basse 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 moyenne. 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.

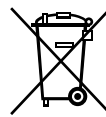
CONDITIONS DE GARANTIE

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.

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 58585**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	2.800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Grillplaat:	Uitneembaar, met antiaanbaklaag, grillvlak ca. 40 x 35 cm	
Afmetingen:	Ca. 84 x 64,2 x 93,5 cm (bx dxh)	
Voedingskabel:	Ca. 190 cm	
Gewicht:	Ca. 9,7 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. Stuur bij een beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen het apparaat resp. bij een elektrisch defect enkel de thermostaatstekker, de grillplaat en de barbecuebehuizing ter 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 schade ontstaan.

30. Raak de barbecue en de grillplaat niet aan zolang deze nog heet zijn i.v.m. kans op brandwonden!
31. De grillplaat mag alleen worden gebruikt als deze op de juiste wijze in barbecuebehuizing is geplaatst. Het apparaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat de grillplaat [6] buiten de barbecuebehuizing opwarmt.
32. Gebruik het apparaat mag nooit zonder geplaatste vetopvangbak.
33. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
34. 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.
35. Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen voordat u het verplaatst, reinigt enz. i.v.m. kans op brandwonden!
36. Reinig het apparaat na ieder gebruik.
37. Trek de voedingskabel altijd uitsluitend aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan de voedingskabel zelf.
38. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
39. Om redenen van elektrische veiligheid uitsluitend gebruiken met de meegeleverde thermostaatstekker.
40. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
41. Trek de voedingsstekker altijd uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt, bij eventuele storingen en voordat u het apparaat gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
42. Gebruik het apparaat na een storing niet meer, maar neem contact op met de klantenservice.
43. De grill mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van levensmiddelen.
44. Gebruik het apparaat nooit als verwarming.
45. Gebruik het apparaat niet in tenten, garages enz..
46. Plaats het apparaat bij gebruik als tafelgrill nooit aan de rand van een werkblad om te voorkomen dat de grill per ongeluk er af valt.



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



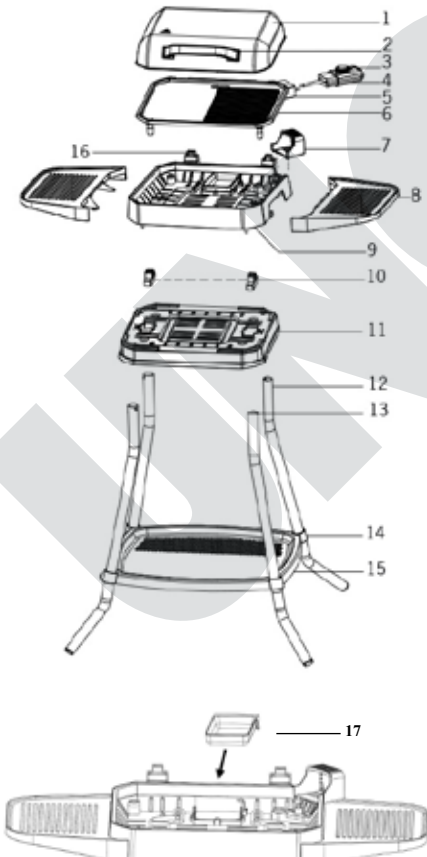
Gebruik het apparaat nooit, als zich water of andere vloeistoffen in de vetopvangbak bevinden – brandgevaar!
Gebruik het apparaat nooit, als de vetopvangbak niet erin geplaatst is.



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

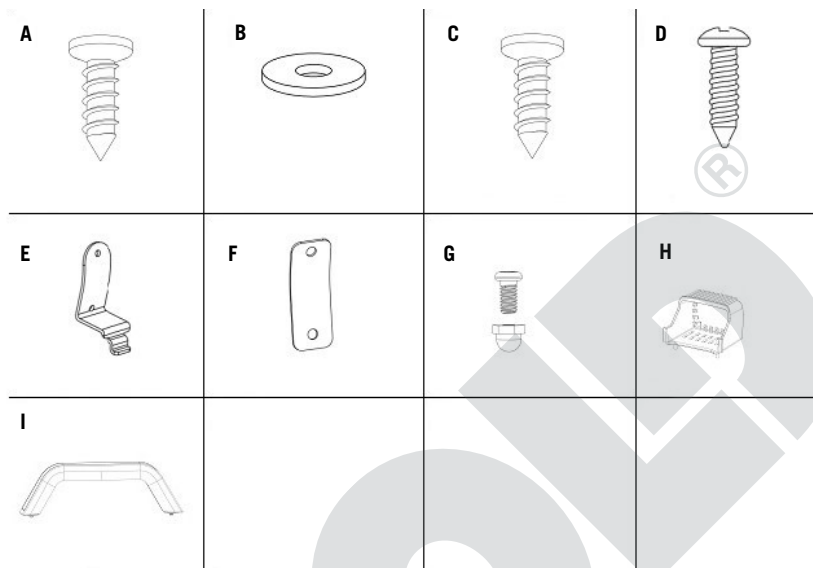
De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

ONDERDELEN



1	Wind- en spatscherm
2	Handvat wind- en spatscherm
3	Temperatuurregelaar
4	Thermostaatstekker
5	Aansluiting voor voedingskabel/thermostaatstekker
6	Grillplaat met verwarming
7	Bushouder
8	Legplank aan de zijkant
9	Barbecuebehuizing
10	Houders
11	Grillbasis
12	Poot
13	Pennen
14	Klemmen opbergplank
15	Opbergplank
16	Wind- en spatscherm scharnieren
17	Vetopvangbak

MEEGELEVERD MONTAGEMATERIAAL



Identificatie	Benaming	Afmeting	Aantal	Montageplaats
A	Schroeven	ST 4 x 12	8	Legplank aan de zijkant
B	Onderlegschijven	Diameter 5,2 cm	2	Handvat
C	Schroeven	ST 4 x 14	2	Handvat
D	Schroeven	ST 3 x 10	2	Bushouder
E	Scharnieren		2	Wind- en spatscherm buitenkant
F	Scharnier-montageplaat		2	Wind- en spatscherm binnenkant
G	Schroeven met dopmoeren	M 8 x 4	4	Scharnieren aan het wind- en spatscherm
H	Bushouder		1	Barbecuebehuizing
I	Handvat		1	Wind- en spatscherm

MONTAGE

DE

EN

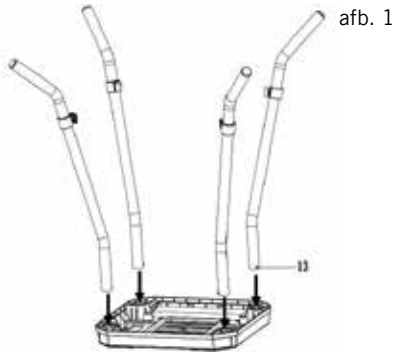
FR

NL

IT

ES

PL



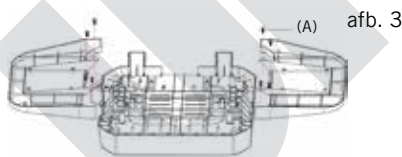
afb. 1

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal indien nodig weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.



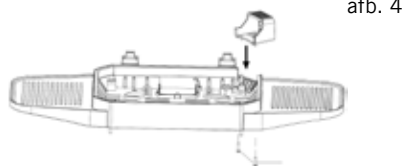
afb. 2

3. Reinig de grillplaat met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
4. Bevestig de vier poten [12] aan de grillbasis [11] (afb. 1). De poot wordt telkens in de betreffende opening van de grillbasis gestoken. Aan het einde van de poot bevindt zich een pin [13] die hoorbaar vergrendelt als de poot er goed in is gedraaid.

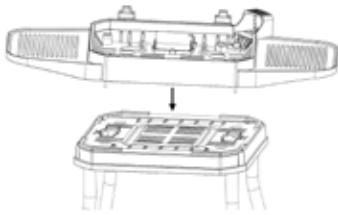


afb. 3

5. Plaats de onderste opbergplank (afb. 2). Aan de poten bevinden zich houders [15], die in de opbergplank moeten vastklikken (afb 2).
6. Duw nu de legplanken aan de zijkant [8] in de betreffende houders van de barbecuebehuizing [9], zoals getoond in afb. 3. Let erop dat beide onderdelen maar aan één kant kunnen worden aangebracht. De legplank aan de zijkant met de kleine haak moet aan de linker kant van de behuizing worden aangebracht. Lijn de schroefopeningen van de betreffende legplank aan de zijkant uit op de openingen van de behuizing en bevestig de onderdelen met de 8 meegeleverde schroeven ST 4x12 (A).



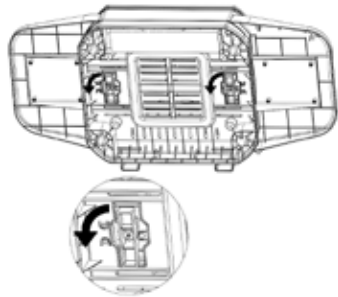
afb. 4



afb. 5

7. Plaats de bushouder [7](H) zoals getoond in afb. 4, in de hiervoor bedoelde opening van de barbecuebehuizing en bevestig de houder met 2 schroeven ST 3x10 (D).

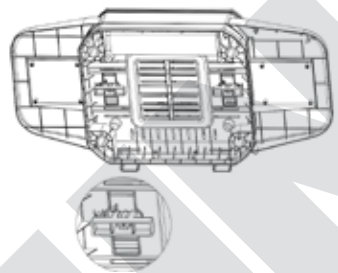
8. Plaats nu de barbecuebehuizing [9] op de grillbasis [11] en draai de vergrendelingen aan de onderkant tegen de klok in. De barbecuebehuizing en de grillbasis zijn nu met elkaar verbonden (afb. 5, 6 en 7).



afb. 6

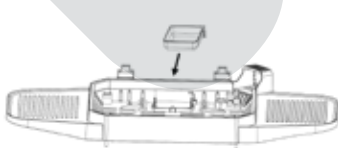
9. Plaats de vetopvangbak [17] (afb. 8). Deze moet in de barbecuebehuizing worden geschoven en stevig vastklikken. Om de vetopvangbak uit te nemen, moet u deze voorzichtig iets omlaag duwen en dan eruit trekken.

10. Plaats de grillplaat (afb. 9). Hiervoor moet u de grillplaat [6] iets schuin houden, zodat de aansluiting van de grillplaat door de hiervoor bedoelde opening (bushouder) in het barbecuebehuizing past. Let op: De grillplaat kan alleen in dit apparaat worden gebruikt!



afb. 7

11. Verwijder de beide schroeven ST 4 x 14 (C) en de onderlegschijven van het handvat. Leg telkens één onderlegschijf aan de binnenkant van de behuizing over de boorgaten voor de montage van het handvat, plaats de beide schroeven en draai de schroeven vast. Gebruik vervolgens twee schroeven M 4 x 8 (G) en schuif deze door de scharnier-montageplaten. Houd de montageplaat aan de binnenkant van het wind- en spatscherm vast en steek de schroef door de betreffende opening en het scharnier, zoals getoond in afb. 10. Borg de schroeven met de bijbehorende dopmoeren.

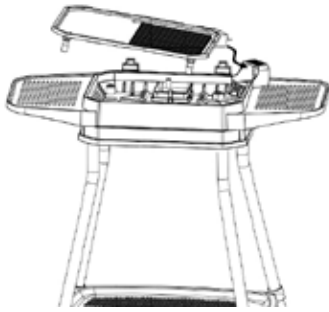


afb. 8

12. Plaats nu het wind- en spatscherm , zoals getoond in afb. 11 op de behuizing en steek daarbij de pennen van de scharnieren in de houders.

13. Vóór het eerste gebruik veegt u de grillplaat af met een vochtige doek.

14. Controleer of het apparaat stevig staat.



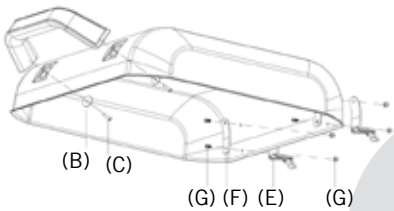
afb. 9

15. Verbind de thermostaatstekker met de aansluiting op de grillplaat (afb. 12). Let op: Steek altijd eerst de thermostaatstekker in de aansluiting van het apparaat en steek daarna pas de voedingsstekker in een stopcontact!

16. Steek de stekker in een 230 V AC~ stopcontact en zet de temperatuurregelaar op de hoogste temperatuur.

17. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Zorg er hierbij voor dat de kamer voldoende is geventileerd.

afb. 10

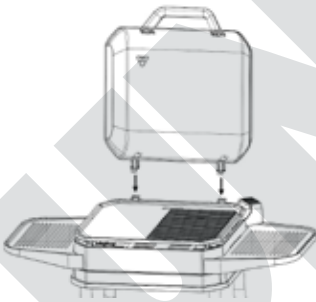


18. Bij het eerste gebruik kan een beetje rook en geur vrijkomen door productieresten, die na korte tijd verdwijnt.

19. Smeer nu de grillplaat licht in met een hittebestendige olie.

20. Daarna kunt u het apparaat gebruiken.

afb. 11



afb. 12



TEMPERATUURREGELING

De temperatuur kan traploze worden ingesteld.

Als richtwaarden gelden:

- Weinig hitte: bijv. voor vis
- Gemiddelde hitte: zacht vlees (bijv. gevogelte), groente
- Veel hitte: 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.

GEbruIK HET WIND- EN SPATSCHERM OP DE JUISTE MANIER

1. Verticaal opgesteld, biedt het wind- en spatscherm buiten tijdens het barbecueën bescherming tegen tocht en beschermt het voorwerpen in de buurt tegelijkertijd tegen vetspatten.
2. Als de grill niet wordt gebruikt, sluit u het wind- en spatscherm om het apparaat te beschermen tegen ophoping van stof.



Let op: De grill mag tijdens het gebruik nooit met het wind- en spatscherm worden afgesloten. Dek de grill tijdens het gebruik nooit af en gebruik het wind- en spatscherm niet als opbergplank.

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. Let op: Barbecueproducten die gemarineerd zijn met een marinade met een hoog suikergehalte, blijven snel aan de grillplaat plakken. Ga daarom hiermee extra voorzichtig te werk.
5. Vet en braadjus 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.



**VOORZICHTIG:
Het apparaat en de grillplaat zijn tijdens en na het gebruik heel heet!**

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 230 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 wind- en spatscherm 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 „OFF“ 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.

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. De grillplaat kan gereinigd worden in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de grillplaat pas weer in het apparaat wordt geplaatst als deze helemaal droog is. Gebruik het apparaat alleen als de grillplaat en het stopcontact volledig droog zijn.
7. Ook het wind- en spatscherm kan in een warm sopje worden gereinigd. Trek indien nodig het wind- en spatscherm voorzichtig omhoog van het apparaat om het gemakkelijk schoon te maken. Plaats vervolgens het volledig droge wind- en spatscherm terug zoals beschreven in het hoofdstuk „Montage“, punt 12.
8. Droog het wind- en spatscherm en de vetopvangbak vervolgens goed en plaats de bak weer in het apparaat.
9. Veeg de grillbehuizing en de opbergplank af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
10. Let er altijd op dat er geen water in de behuizing kan dringen.
11. Berg het apparaat op een droge, stofvrije plek op.

GRILLTIJDEN-TABEL

De in de onderstaande tabel vermelde griltijden zijn enkel en alleen grove richtwaarden, omdat meerdere factoren, zoals bijv. kwaliteit en dikte van het barbecueproduct van belang zijn voor het grillresultaat. Houd daarom het barbecueproduct steeds in de gaten om het telkens gewenste garingspunt te bereiken.

Barbecueproducten	Instelling	Grilltijd minuten ca.
Steak	Hog	10-15
Lam	Hog	10-15
Kippenpoten	Hog	15-20
Koteletten	Hog	20-25
Kippenvleugels	Hog	15-20
Varkenshaas	Medium	7-8
Vis, heel	Hog	8-12
Spiezen	Medium	7-9
Worstjes	Medium	8-10
Maïskolven, voorgegaard	Medium	12-14
Aardappelen in folie	Medium	60-70
Courgettes, 2 cm dikke plakken	Medium	4-5 per kant
Appels	Medium	10-12

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 mierikswortelkward, 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 medium stand opwarmen, de olie toevoegen. De schnitzelstukken aan beide kanten goudgeel braden, van de barbecue nemen en laten afkoelen.

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

Varkensmedaillons met peperboter

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

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

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

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

Jeneverbes-steak

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

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

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

Gebakken zeevruchten

2 uien, 2 teentjes knoflook, 1 laurierblad, 3 el olie, 500 g mosselen (blik), 500 g scampi's, 200 g inktvis (blik), zout, peper

Uien en knoflook fijn hakken. De barbecue met 3 el olie op de hoogste stand zetten en 3 minuten voorverwarmen. Uien en knoflook toevoegen en kort meebakken, totdat de uien glazig zijn. Zeevruchten en laurierblad toevoegen, ca. 10 minuten op laagste temperatuur 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, haver-vlokken, eieren, zout en suiker mengen. De barbecue met 6 el olie op gemiddelde temperatuur 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 kruidenkark.

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.

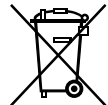
GARANTIEVOORWAARDEN

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 gegeneerde 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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.

Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). 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 58585**DATI TECNICI**

Potenza:	2.800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Piastra grill:	Asportabile, con rivestimento antiaderente, area della griglia circa 40 x 35 cm	
Dimensioni:	Circa 84 x 64,2 x 93,5 cm (L/P/A)	
Cavo di alimentazione:	Circa 190 cm	
Peso:	Circa 9,7 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 strattolarlo.

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 l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altre parti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione; in caso di difetti di natura elettrica inviare solo il termostato a spina, la piastra di cottura e l'alloggiamento del barbecue. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione 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. La piastra di cottura può essere utilizzata solo se è correttamente posizionata nell'alloggiamento del barbecue. L'apparecchio è provvisto di un interruttore di sicurezza che impedisce che la piastra di cottura [6] si riscaldi al di fuori dell'alloggiamento del barbecue.
32. Non utilizzare mai l'apparecchio senza recipiente di raccolta del grasso inserito.
33. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o altri marchi. Altrimenti può subire dei danni.
34. 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.
35. Dopo l'uso lasciar raffreddare completamente l'apparecchio, prima di spostarlo, pulirlo ecc. – Pericolo di ustioni!
36. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
37. Per scollegare il cavo di alimentazione tirare sempre la spina per estrarla dalla presa, mai il cavo.
38. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
39. Per motivi di sicurezza elettrica, utilizzare solo con il termostato a spina fornito.
40. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
41. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso, in caso di difetti di funzionamento e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
42. Se si presenta un difetto di funzionamento, non continuare a utilizzare l'apparecchio, bensì contattare il servizio clienti.
43. Il barbecue può essere utilizzato solo per la preparazione di alimenti.
44. Non utilizzare mai come apparecchio di riscaldamento.
45. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di tende, garage, ecc.
46. In caso di utilizzo come barbecue da tavolo, non appoggiare mai sul bordo di un piano di lavoro per evitare una caduta accidentale.

**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!

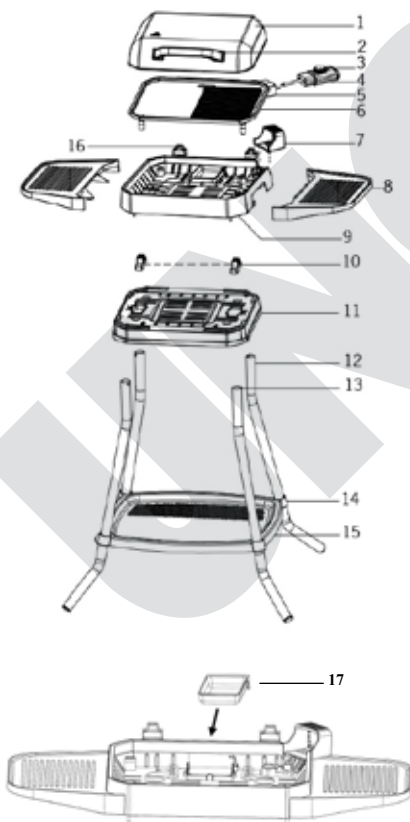


Non far funzionare mai l'apparecchio senza recipiente di raccolta del grasso inserito.



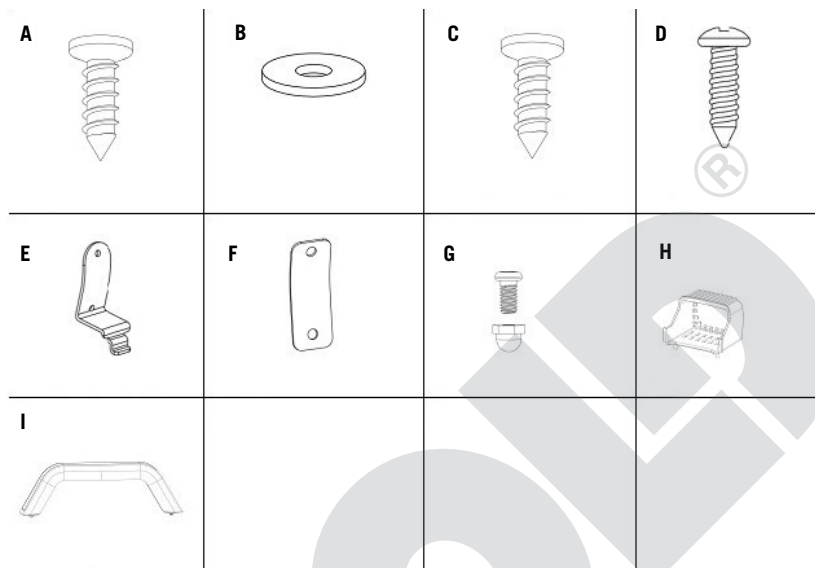
Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

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.

SINGOLI COMPONENTI

- | | |
|----|---|
| 1 | Paravento e paraspruzzi |
| 2 | Maniglia del paravento e paraspruzzi |
| 3 | Regolatore di temperatura |
| 4 | Termostato a spina |
| 5 | Presca per cavo di alimentazione/termostato a spina |
| 6 | Piastra di cottura con riscaldamento |
| 7 | Supporto presa |
| 8 | Ripiano laterale |
| 9 | Alloggiamento del barbecue |
| 10 | Supporti |
| 11 | Base del barbecue |
| 12 | Tubo verticale |
| 13 | Perni |
| 14 | Fascette superficie d'appoggio |
| 15 | Superficie d'appoggio |
| 16 | Cerniere del paravento e paraspruzzi |
| 17 | Vaschetta di raccolta del grasso |

MATERIALE DI MONTAGGIO FORNITO



Identificativo	Designazione	Dimensioni	Quantità	Posizione di montaggio
A	Viti	ST 4 x 12	8	Ripiano laterale
B	Rondelle	Diametro 5,2 cm	2	Maniglia
C	Viti	ST 4 x 14	2	Maniglia
D	Viti	ST 3 x 10	2	Supporto per presa
E	Cerniere		2	Esterno paravento e paraspruzzi
F	Piastra di montaggio cerniera		2	Interno paravento e paraspruzzi
G	Viti con dadi a cappello	M 8 x 4	4	Cerniere del paravento e paraspruzzi
H	Supporto presa		1	Alloggiamento del barbecue
I	Maniglia		1	Paravento e paraspruzzi

MONTAGGIO

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

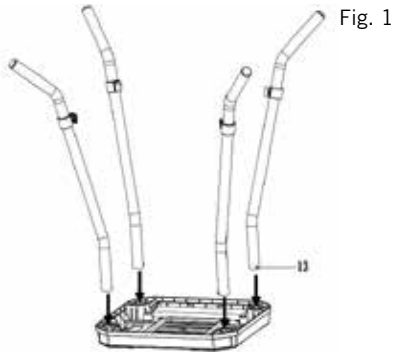


Fig. 1

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! In caso di necessità, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali. Suggerimento: conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.

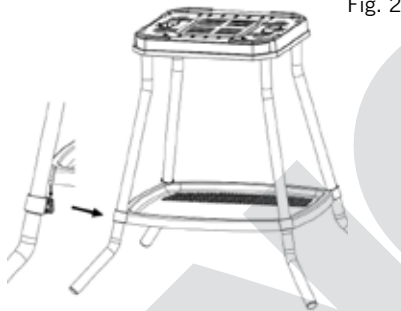


Fig. 2

2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.

3. Pulire la piastra di cottura con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".

4. Fissare i quattro tubi verticali [12] alla base del barbecue [11] (Fig. 1). Il tubo verticale deve essere inserito nella rispettiva apertura nella base del barbecue. All'estremità dei tubi verticali è presente un perno [13], che si innesta producendo un rumore quando il tubo si è inserito correttamente.

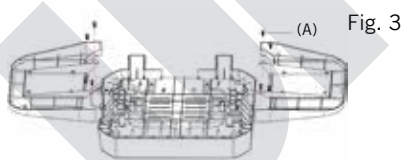


Fig. 3

5. Inserire la superficie d'appoggio inferiore (Fig. 2). Nei tubi verticali sono presenti supporti [15] che devono innestarsi nella superficie d'appoggio (Fig. 2).

6. A questo punto, spingere i ripiani laterali [8] nei corrispondenti supporti dell'alloggiamento del barbecue [9] come mostrato in Fig. 3. Attenzione, i due elementi possono essere montati rispettivamente su un solo lato. Il ripiano laterale con il gancio piccolo deve essere applicato sul lato sinistro dell'alloggiamento. Allineare le aperture per le viti del rispettivo ripiano laterale con le aperture presenti sull'alloggiamento e fissare gli elementi con le 8 viti ST 4x12 fornite (A).

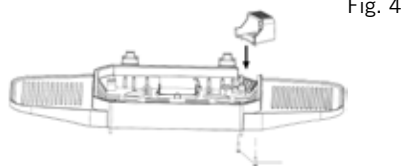


Fig. 4

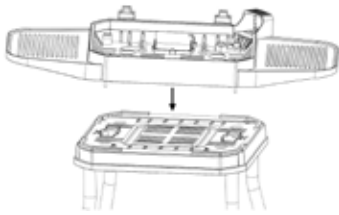


Fig. 5

7. Inserire il supporto per la presa [7]/(H) nell'apposita apertura dell'alloggiamento del barbecue come mostrato in Fig. 4 e fissare il supporto con 2 viti ST 3x10 (D).

8. A questo punto, posizionare l'alloggiamento del barbecue [9] sulla base [11] e ruotare i due fermi sul lato inferiore in senso antiorario. Ora l'alloggiamento e la base del barbecue sono collegati (Fig. 5, 6 e 7).

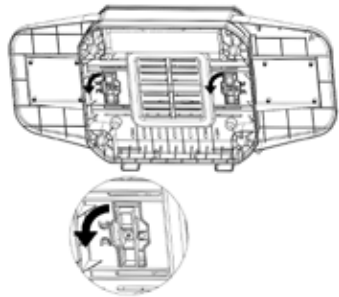


Fig. 6

9. Inserire la vaschetta di raccolta del grasso [17] (Fig. 8). La vaschetta deve essere spinta nell'alloggiamento del barbecue e deve innestarsi saldamente in posizione. Per rimuovere la vaschetta di raccolta del grasso, spingerla con cautela verso il basso e poi estrarla.

10. Inserire la piastra di cottura (Fig. 9). Per eseguire questa operazione, inclinare leggermente la piastra di cottura [6] in modo che la presa di collegamento della piastra passi attraverso l'apposita apertura (supporto per presa) dell'alloggiamento del barbecue. Attenzione: La piastra di cottura può essere utilizzata solo in questo apparecchio!

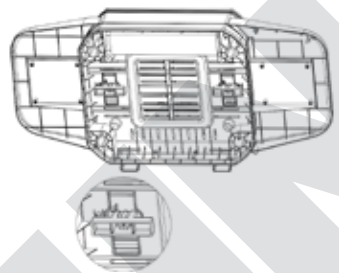


Fig. 7

11. Rimuovere le due viti ST 4 x 14 (C) e le rondelle dalla maniglia. Inserire rispettivamente una rondella sul lato interno dell'alloggiamento attraverso i fori per il montaggio della maniglia, inserire le due viti e avitarle saldamente. Quindi utilizzare due viti M 4 x 8 (G) e spingerle attraverso le piastre di montaggio delle cerniere. Tenere ferma la piastra di montaggio nel lato interno del paravento e paraspruzzi e far passare la vite attraverso la rispettiva apertura e la cerniera come mostrato in Fig. 10. Bloccare le viti con i corrispondenti dadi a cappello.

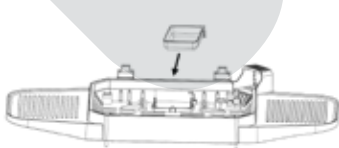


Fig. 8

12. A questo punto, inserire il paravento e paraspruzzi nell'alloggiamento come mostrato in Fig. 11 facendo passare i perni delle cerniere nei supporti.

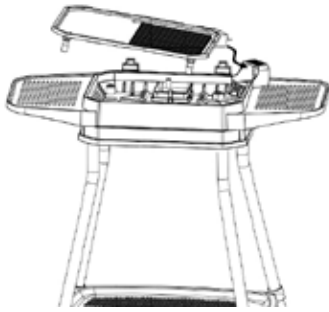
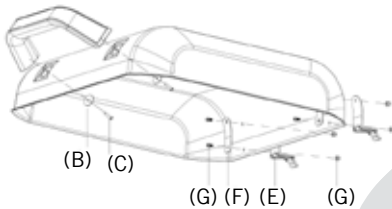


Fig. 9

13. Prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, strofinare la piastra di cottura con un panno umido.
14. Controllare che l'apparecchio sia stabile.
15. Collegare il termostato a spina alla presa della piastra di cottura (Fig. 12). Attenzione: per prima cosa inserire sempre il termostato a spina nella presa dell'apparecchio e soltanto dopo collegare la spina di alimentazione a una presa elettrica!

Fig. 10



16. Collegare la spina a una presa da 230 V AC~ e impostare la temperatura massima sul regolatore di temperatura.
17. Attendere che l'apparecchio si riscaldi per qualche minuto. Assicurare una ventilazione sufficiente del locale.

Fig. 11

18. Al primo utilizzo può svilupparsi per breve tempo un po' di fumo e odore a causa dei residui di produzione.
19. Spalmare sulla piastra di cottura uno strato sottile di olio resistente al calore.
20. A questo punto è possibile utilizzare l'apparecchio.

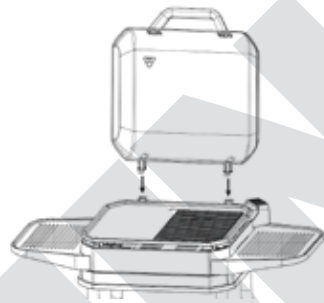


Fig. 12



DE

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

EN

La temperatura può essere regolata infinitamente variabile.

FR

Orientativamente:

NL

- Calore basso: ad es. per il pesce
- Calore medio: carne tenera (ad es. pollame), verdura
- Calore alto: bistecche

IT

SUPERFICIE DELLA GRIGLIA

ES

PL

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.

USO CORRETTO DEL PARAVENTO E PARASPRUZZI

1. Se installato in verticale, il paravento e paraspruzzi protegge dalle correnti d'aria durante le grigliate all'aperto e allo stesso tempo tiene lontani gli schizzi di grasso dagli oggetti circostanti.
2. Quando non si utilizza il barbecue, chiudere il paravento e paraspruzzi per proteggere l'apparecchio dall'accumulo di polvere.



Attenzione: Mentre è in funzione, il barbecue non deve essere chiuso con il paravento e paraspruzzi. Durante il funzionamento, non coprire mai il barbecue e non utilizzare il paravento e paraspruzzi come superficie d'appoggio.

ALIMENTI PER LA COTTURA AL BARBECUE

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 ricetta e del tipo di carne), la carne dovrebbe essere salata soltanto dopo la cottura. Se viene marinata prima della cottura, la carne diventa particolarmente tenera e gustosa. Attenzione: gli alimenti che sono stati immersi in marinature molto zuccherine si attaccano rapidamente alla piastra, quindi si deve procedere con particolare cautela.
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.



CAUTELA:
Durante il funzionamento l'apparecchio e la piastra grill sono molto caldi!

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 230 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 paravento e paraspruzzi 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 „OFF“ 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.

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. La piastra del grill può essere pulita nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che la piastra della griglia venga reinserita nell'apparecchio solo quando è completamente asciutta. Utilizzare l'apparecchio solo quando la piastra della griglia e la presa sono completamente asciutte.
7. Anche il paravento e paraspruzzi può essere pulito con acqua calda e detersivo per piatti. Se necessario, estrarre con cautela il paravento e paraspruzzi dall'apparecchio per pulirlo facilmente. Rimettere quindi il paravento e paraspruzzi completamente asciutto come descritto al punto 12 della sezione „Montaggio“.
8. Quindi asciugare bene il paravento e paraspruzzi e il recipiente di raccolta del grasso e rimontarli nell'apparecchio.
9. Pulire la scocca del grill e il piano di appoggio con un panno umido e un po' di detersivo.
10. Stare sempre attenti che l'acqua non penetri nella scocca dell'apparecchio.
11. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

I tempi di cottura indicati nella seguente tabella sono meramente indicativi, in quanto sul risultato di cottura incidono diversi fattori, come la qualità e lo spessore degli alimenti. Per questo si deve sempre osservare il cibo per ottenere il punto di cottura desiderato.

Alimento	Impostazione	Tempo di cottura indicativo in minuti
Bistecca	Alto	10-15
Agnello	Alto	10-15
Coscicotti di pollo	Alto	15-20
Costolette	HI	20-25
Alette di pollo	Alto	15-20
Filetto di maiale	Medio	7-8
Pesce, intero	Alto	8-12
Spiedini	Medio	7-9
Salsicce	Medio	8-10
Pannocchie di mais precotte	Medio	12-14
Patate al cartoccio	Medio	60-70
Zucchini, fette da 2 cm	Medio	4-5 per lato
Mele	Medio	10-12

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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'uomo e infine nelle mandorle. Riscaldare il grill al temperatura media, 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 temperatura media 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 temperatura media. Estrarre la carne dalla marinata e asciugarla con carta da cucina. Grigliarla per circa 3-4 minuti per parte. Irrorare le bistecche con il burro fuso.

Gamberi all'aglio

30 gamberi crudi sgusciati, 1 mazzetto di prezzemolo liscio, succo di un limone, 2 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 cucchiai d'olio al temperatura media. Asciugare i gamberi con carta da cucina e infilarli sugli spiedini di legno alternandoli alla salvia. Far cuocere gli spiedini per circa 3-4 minuti, girandoli una volta. Alla fine salarli e peparli.

Frutti di mare grigliati

2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, 1 foglia di alloro, 3 cucchiai d'olio, 500 g di molluschi (in barattolo), 500 g di scampi, 200 g di seppie (in barattolo), sale, pepe

Tritare finemente la cipolla e l'aglio. Preriscaldare il grill con 3 cucchiai d'olio al livello massimo per 3 minuti. Aggiungere la cipolla e l'aglio e rosolarli finché risultano dorati. Aggiungere i frutti di mare e la foglia di alloro, cuocere al temperatura più bassa per circa 10 minuti, girandoli più volte. Insaporire con sale e pepe.

Frittelle di patate e zucchine

750 g di patate, 500 g di zucchine piccole, 2 uova, 4 cucchiai di fiocchi di avena teneri, 1 cipolla, 1 cucchiaino di sale, 1 presa di zucchero, 6 cucchiai d'olio

Sbucciare e grattugiare le patate, grattugiare le zucchine e grattugiare finemente le cipolle.

Mescolare le patate, le zucchine, la cipolla, i fiocchi di avena, le uova, il sale e il pepe. Preriscaldare il grill con 6 cucchiai d'olio al temperatura media. 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

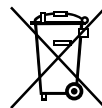
I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici.

Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). 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 58585**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	2.800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Placa de la parrilla:	extraíble, con revestimiento antiadherente, superficie de parrilla aprox. 40 x 35 cm	
Medidas:	aprox. 84 x 64,2 x 93,5 cm (An/Pr/Al)	
Cable de alimentación:	aprox. 190 cm	
Peso:	aprox. 9,7 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, en caso de un defecto eléctrico, solo el enchufe del termostato, la placa de parrilla o la carcasa de la parrilla para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables 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. La placa de parrilla solo se debe utilizar si está correctamente colocada en el accesorio de parrilla. El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que impide que la placa de parrilla [6] se caliente fuera de la carcasa de la parrilla.
32. No utilizar nunca el aparato sin el recipiente colector de grasa insertado.
33. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, podría deteriorarse.
34. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
35. Deje enfriar el aparato completamente después de su uso antes de moverlo, limpiarlo, etc. ¡Peligro de quemaduras!
36. Limpie el aparato después de cada uso.
37. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo de la clavija de conexión, nunca del cable de alimentación.
38. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
39. Por razones de seguridad eléctrica, utilizar solo con el enchufe del termostato suministrado.
40. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
41. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como en caso de no funcione correctamente o antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
42. Si no funciona correctamente, no siga utilizando el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.
43. La parrilla solo se puede utilizar para la preparación de alimentos.
44. No utilice nunca el aparato como fuente de calefacción.
45. No utilizar el aparato dentro de tiendas de campaña, garajes etc.
46. Si se utiliza como parrilla de sobremesa, no colocarla nunca en el borde de una superficie de trabajo para evitar que la parrilla se caiga accidentalmente.

**PRECAUCIÓN:**

El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.



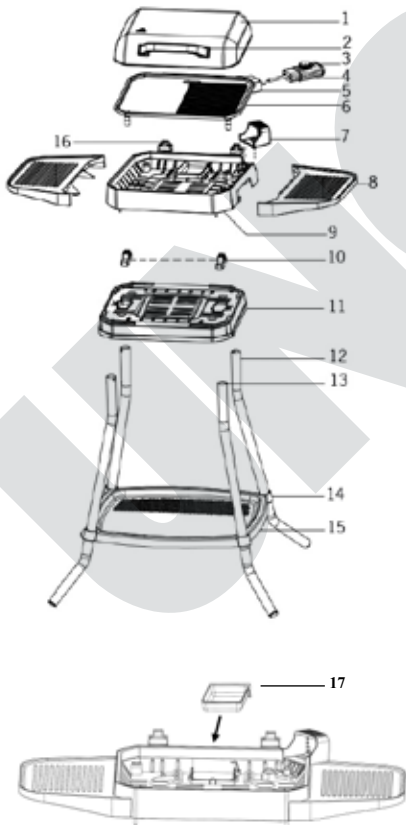
No utilice nunca el aparato cuando haya agua u otros líquidos en el recipiente colector de grasa. ¡Peligro de incendio!

No utilice nunca el aparato si el recipiente colector de grasa no está colocado.



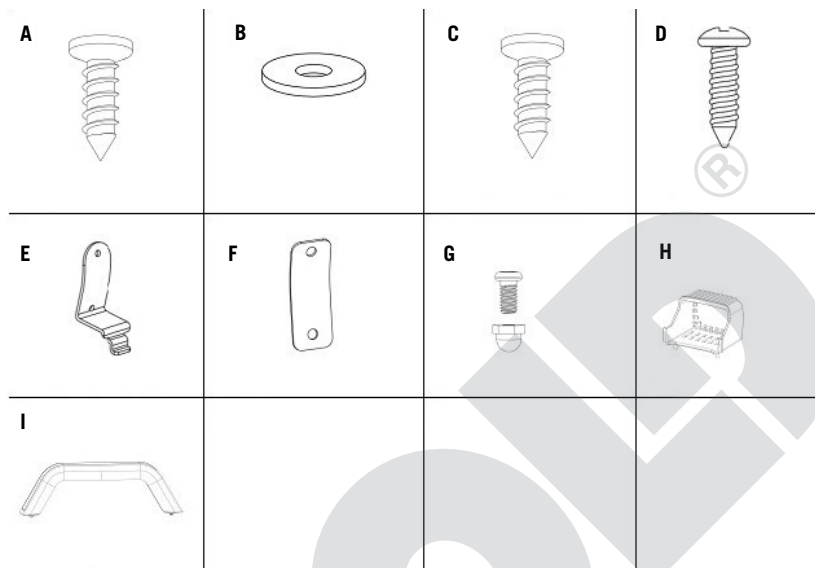
No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.

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.

PIEZAS INDIVIDUALES

- | | |
|----|---|
| 1 | Protector contra viento y salpicaduras |
| 2 | Asa de la protector contra viento y salpicaduras |
| 3 | Regulador de temperatura |
| 4 | Enchufe del termostato |
| 5 | Conexión hembra para cable de alimentación/enchufe del termostato |
| 6 | Placa de parrilla con calefacción |
| 7 | Soporte de casquillo |
| 8 | Bandeja lateral |
| 9 | Carcasa de la parrilla |
| 10 | Soportes |
| 11 | Base de la parrilla |
| 12 | Tubo vertical |
| 13 | Pasadores |
| 14 | Abrazaderas de la bandeja |
| 15 | Bandeja |
| 16 | Bisagras de la protector contra viento y salpicaduras |
| 17 | Recipiente colector de grasa |

MATERIAL DE MONTAJE SUMINISTRADO



Marcado	Denominación	Tamaño	Cantidad	Lugar de montaje
A	Tornillos	ST 4 x 12	8	Bandeja lateral
B	Arandelas	Diámetro 5,2 cm	2	Asa
C	Tornillos	ST 4 x 14	2	Asa
D	Tornillos	ST 3 x 10	2	Soporte de casquillo
E	Bisagras		2	Protector contra viento y salpicaduras exterior
F	Placa de montaje de bisagra		2	Protector contra viento y salpicaduras interior
G	Tornillos con tuercas ciegas	M 8 x 4	4	Bisagras de la protector contra viento y salpicaduras
H	Soporte de casquillo		1	Carcasa de la parrilla
I	Asa		1	Protector contra viento y salpicaduras

MONTAJE

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

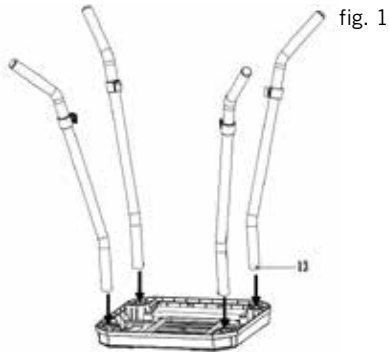


fig. 1

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.



fig. 2

2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.

3. Limpie la placa de parrilla con un paño húmedo como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».

4. Fije los cuatro tubos verticales [12] a la base de la parrilla [11] (fig. 1). El tubo vertical se inserta en el orificio correspondiente de la base de la parrilla. En el extremo de los tubos verticales hay un pasador [13] que encaja audiblemente cuando el tubo vertical está correctamente enroscado.

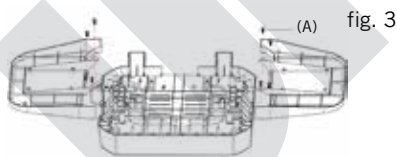


fig. 3

5. Introduzca la bandeja inferior (fig. 2). En los tubos verticales se encuentran los soportes [15] en los que debe encajar la bandeja (fig. 2).

6. Presione ahora las bandejas laterales [8] en los soportes correspondientes de la carcasa de la parrilla [9], tal como se muestra en la fig. 3. Tenga en cuenta que ambas piezas solo se pueden fijar en un lado cada una. La bandeja lateral con los ganchos pequeños se debe fijar en el lado izquierdo de la carcasa. Alinee los orificios para tornillos de la bandeja lateral correspondiente con los orificios de la carcasa y fije las piezas con los tornillos 8 ST 4x12 (A) suministrados.

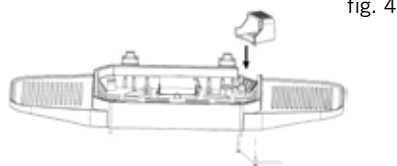


fig. 4

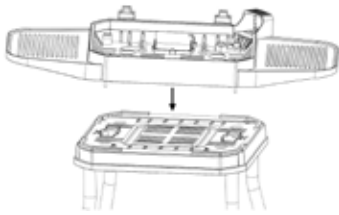


fig. 5

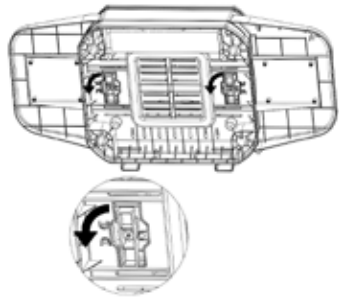


fig. 6

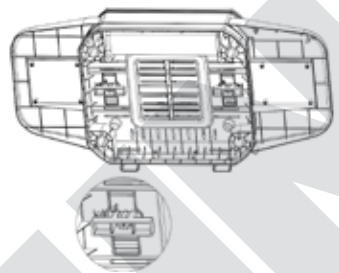


fig. 7

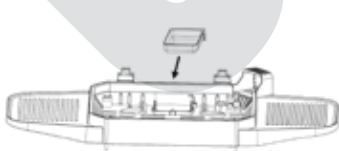


fig. 8

7. Introduzca el soporte de casquillo [7]/(H) en el orificio previsto en la carcasa de la parrilla, tal como se muestra en la fig. 4, y fije el soporte con 2 tornillos ST 3x10 (D).
8. A continuación, coloque la carcasa de la parrilla [9] sobre la base de la parrilla [11] y gire los dos cierres de la parte inferior en el sentido contrario a las agujas del reloj. La carcasa de la parrilla y la base de la parrilla están ahora unidas entre sí (fig. 5, 6 y 7).
9. Introduzca el recipiente colector de grasa [17] (fig. 8). El recipiente se debe insertar en la carcasa de la parrilla y encajar firmemente. Para retirar el recipiente colector de grasa, debe presionarlo con cuidado ligeramente hacia abajo y, después, extraerlo.
10. Introduzca la placa de la parrilla (fig. 9). Para ello, deberá mantener algo inclinada la placa de la parrilla [6] para que la toma de conexión de la placa de parrilla pueda pasar a través del orificio previsto (soporte de casquillo) en la carcasa de la parrilla. Atención: ¡La placa de parrilla solo se debe utilizar en este aparato!
11. Retire los dos tornillos ST 4 x 14 (C) y las arandelas del asa. Coloque una arandela en cada parte interior de la carcasa sobre los orificios para el montaje del asa, introduzca los dos tornillos y apriételes fijamente. A continuación, utilice dos tornillos M 4 x 8 (G) e introdúzcalos a través de las placas de montaje de bisagra. Sujete la placa de montaje contra el interior de la protector contra viento y salpicaduras introduzca el tornillo a través del orificio correspondiente y la bisagra, tal como se muestra en la fig. 10. Asegure los tornillos con las tuercas ciegas correspondientes.
12. Ahora inserte la protector contra viento y salpicaduras en la carcasa como se muestra en la fig. 11, introduciendo los pasadores de las bisagras en los soportes.

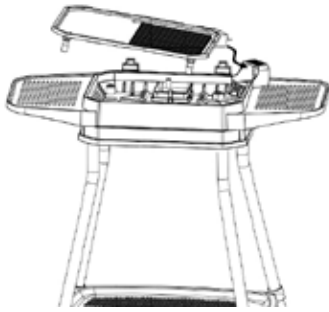
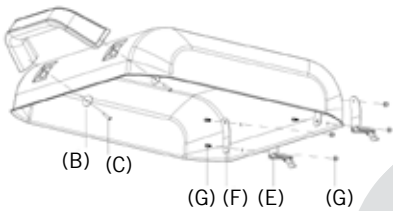


fig. 9

13. Antes del primer uso, frote la placa de la parrilla con un paño húmedo.
14. Compruebe si el aparato está colocado de forma estable.
15. Conecte el enchufe del termostato con la hembra en la placa de parrilla (fig. 12). Atención: ¡Inserte siempre primero el enchufe del termostato en el casquillo situado en el aparato y solo después el conector de red en la toma de corriente!

fig. 10



16. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 230 V CA~ y ajuste la temperatura más alta en el regulador de temperatura.
17. Deje que el aparato se caliente durante unos minutos. Asegúrese de que la ventilación del recinto sea suficiente.

fig. 11

18. 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.
19. Después, unte ligeramente la placa de la parrilla con un aceite resistente al calor.
20. A continuación, puede utilizar el aparato.

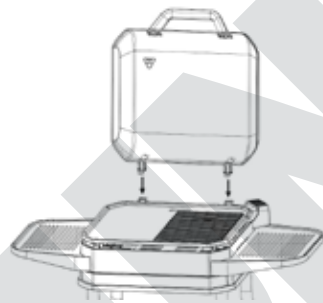


fig. 12



DE

REGULACIÓN DE TEMPERATURA

EN

La temperatura se puede ajustar variable.

FR

Como valores orientativos rigen:

NL

- Calor inferior: p. ej. para pescado
- Calor medio: carne tierna (p. ej., ave), verdura
- Calor alto: bistecs

IT

SUPERFICIE DE LA PARRILLA

ES

PL

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.

UTILIZAR CORRECTAMENTE EL PROTECTOR CONTRA VIENTO

1. Durante una barbacoa en el exterior, el protector contra viento y salpicaduras colocado verticalmente protege de las corrientes de aire y, al mismo tiempo, mantiene las salpicaduras de grasa alejadas de los objetos que se encuentren alrededor.
2. Si no utiliza la parrilla, cierre el protector contra viento y salpicaduras para proteger el aparato de la acumulación de polvo.



Atención: La parrilla no se debe cerrar nunca con el protector contra viento y salpicaduras mientras esté en funcionamiento. No tape nunca la parrilla durante su uso y no utilice el protector contra viento y salpicaduras como bandeja.

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, esta quedará especialmente tierna y sabrosa. Atención: Los alimentos macerados en adobos con un alto contenido en azúcar se pegarán rápidamente a la placa de parrilla. Por lo tanto, debe tener especial cuidado en este caso.

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.



PRECAUCIÓN:

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

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 230 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 protector contra viento y salpicaduras, 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 „OFF“ 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.

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 placa del grill se puede limpiar en la rejilla superior del lavavajillas. Asegúrese de que la placa del grill sólo se vuelve a colocar en el aparato cuando esté completamente seca. Utilice el aparato sólo cuando la placa del grill y el enchufe estén completamente secos.
7. La protector contra viento y salpicaduras puede limpiar igualmente en agua caliente. Si es necesario, tire con cuidado de la protector contra viento y salpicaduras hacia arriba del aparato para limpiarla fácilmente. A continuación, vuelva a colocar la protector contra viento y salpicaduras completamente seca tal y como se describe en el apartado „Montaje“, punto 12.
8. Después, seque bien la protector contra viento y salpicaduras y el recipiente colector de grasa y colóquelos de nuevo en el aparato.
9. Limpie la carcasa de la parrilla y la bandeja con un paño húmedo y un poco de detergente.
10. Asegúrese siempre de que no pueda penetrar agua en la carcasa.
11. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.

TABLA DE TIEMPOS DE ASADO

Los tiempos de asado que figuran en la siguiente tabla son solo valores orientativos, dado que varios factores, como p. ej. la calidad y el grosor de los alimentos que se van a asar, son importantes para el resultado del asado. Por lo tanto, vigile siempre los alimentos para asegurarse de que alcanzan el punto de asado deseado.

Comida para asar	Ajuste	Tiempo de asado en minutos, aprox.
Bistec	Alto	10-15
Cordero	Alto	10-15
Muslos de pollo	Alto	15-20
Chuletas	Alto	20-25
Alitas de pollo	Alto	15-20
Solomillo de cerdo	Medio	7-8
Pescado, entero	Alto	8-12
Brochetas	Medio	7-9
Salchichas	Medio	8-10
Mazorcas de maíz, precocinadas	Medio	12-14
Patatas en aluminio	Medio	60-70
Calabacín, rodajas de 2 cm	Medio	4-5 por cada lado
Manzanas	Medio	10-12

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 temperatura media 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 temperatura media 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 temperatura media. 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, pimiento, pinchos de madera

El día anterior: Picar finamente el perejil, pelar los ajos y picarlos también. Mezclar con aceite y zumo de limón y dejar reposar las gambas en la mezcla durante la noche. Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a temperatura media. 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 temperatura mínima 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 temperatura media. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

UNOLD

CONDICIONES DE GARANTIA

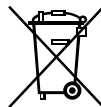
La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica.



Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE).

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.



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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58585**DANE TECHNICZNE**

Moc:	2800 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Płyta grillowa	Zdejmowany, pokryty powłoką antyadhezyjną, powierzchnia grilla ok. 40 x 35 cm	
Wymiary:	ok. 84 x 64,2 x 93,5 cm (szer./gł./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 190 cm	
Ciężar:	ok. 9,7 kg	
Wypożenie:	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 zwiisał 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. Urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla przyłączeniowego lub innych części należy przestać urządzenie, a w przypadku usterki elektrycznej tylko wtyczkę termostatu, płytę grillową i obudowę grilla do sprawdzenia i naprawy do naszego działu obsługi klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu 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. Płytę grillową wolno stosować tylko wtedy, gdy jest prawidłowo umieszczona w obudowie grilla. Urządzenie jest wyposażone w

wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega nagrzewaniu płyty grillowej [6] poza obudową grilla.

32. Urządzenia w żadnym wypadku nie używać bez włożonego pojemnika na tłuszcz.
33. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
34. 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.
35. Po użyciu pozostawić urządzenie do całkowitego ochłodzenia, zanim zostanie przesunięte, wyczyszczone itd. – ryzyko oparzenia!
36. Czyścić urządzenie po każdym użyciu.
37. Zawsze odłączać przewód zasilający od gniazdka, trzymając za wtyczkę i nigdy za przewód doprowadzający.
38. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
39. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne stosować tylko z dostarczoną wtyczką termostatu.
40. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
41. Po użyciu, w przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości działania oraz przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
42. Po nieprawidłowym działaniu nie używać dalej, lecz skontaktować się z działem obsługi klienta.
43. Grill może być używany tylko do przygotowywania żywności.
44. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania.
45. Nie używać urządzenia w namiotach, garażach itd.
46. W przypadku zastosowania jako grill stołowy nigdy nie ustawiać na brzegu powierzchni roboczej, aby uniknąć przypadkowego spadnięcia grilla.



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

**OSTROŻNIE:**

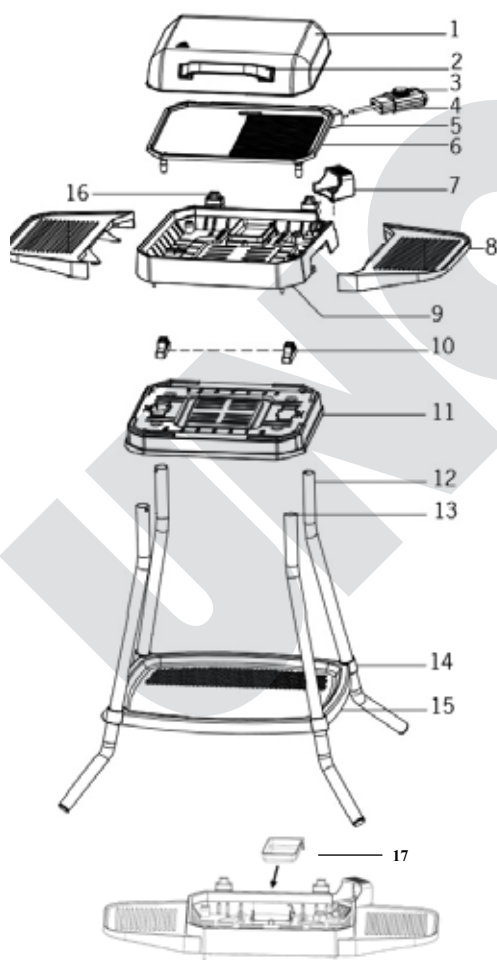
Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



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

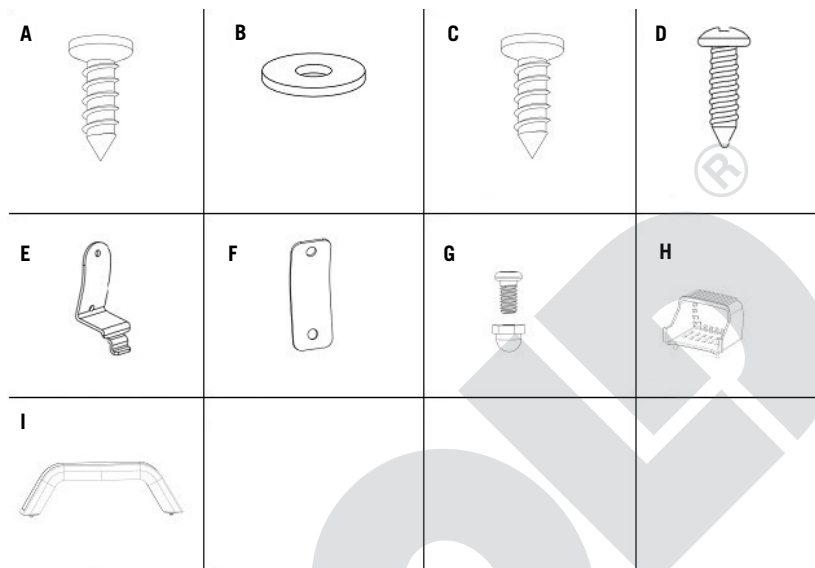
Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego pojemnika na tłuszcz.

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

W ZESTAWIE

- | | |
|----|--|
| 1 | Osłona przed wiatrem i pryskaniem |
| 2 | Uchwyt osłona przed wiatrem i pryskaniem |
| 3 | Regulator temperatury |
| 4 | Wtyczka termostatu |
| 5 | Gniazdo przewodu zasilającego / wtyczki termostatu |
| 6 | Płyta grillowa z ogrzewaniem |
| 7 | Mocowanie gniazda |
| 8 | Półka boczna |
| 9 | Obudowa grilla |
| 10 | Mocowania |
| 11 | Podstawa grilla |
| 12 | Rura stojąca |
| 13 | Trzpienie |
| 14 | Obejmy półki |
| 15 | Półka |
| 16 | Zawiasy osłona przed wiatrem i pryskaniem |
| 17 | Pojemnik na tłuszcz |

DOSTARCZONE MATERIAŁY MONTAŻOWE



Identyfikator	Nazwa	Wielkość	Liczba	Miejsce montażu
A	Śruby	ST 4 x 12	8	Półka boczna
B	Podkładki	Średnica 5,2 cm	2	Rączka
C	Śruby	ST 4 x 14	2	Rączka
D	Śruby	ST 3 x 10	2	Mocowanie gniazda
E	Zawiasy		2	Ośłona przed wiatrem i pryskaniem zewnętrzną
F	Płyta montażowa zawiasów		2	Ośłona przed wiatrem i pryskaniem wewnętrzną
G	Śruby z nakrętkami kotłakowymi	M 8 x 4	4	Zawiasy na pokrywie
H	Mocowanie gniazda		1	Obudowa grilla
I	Rączka		1	Ośłona przed wiatrem i pryskaniem

MONTAŻ

DE

EN

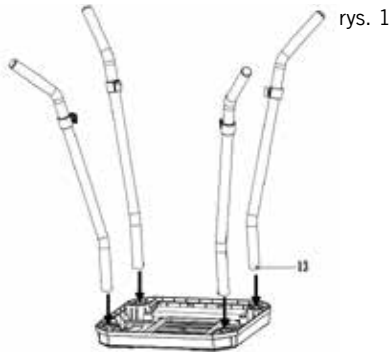
FR

NL

IT

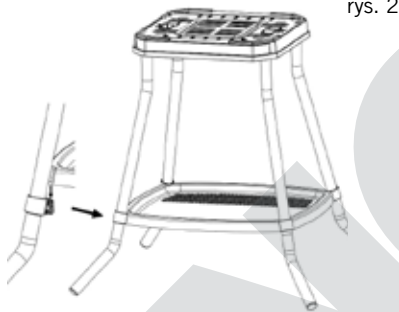
ES

PL



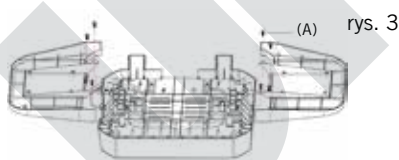
rys. 1

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny w razie potrzeby zostać zutyliczowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wystać urządzenie do naprawy.



rys. 2

2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.



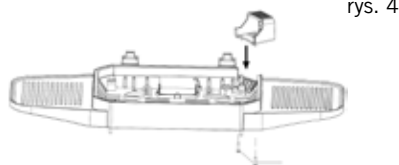
rys. 3

3. Płytę grillową należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

4. Zamocować cztery rury stojące [12] na podstawie grilla [11] (rys. 1). Rura stojąca jest wkładana w odpowiedni otwór na podstawie grilla. Na końcu rury stojącej znajduje się wtyk [13], który zatraskuje się słyszalnie po prawidłowym wkręceniu rury stojącej.

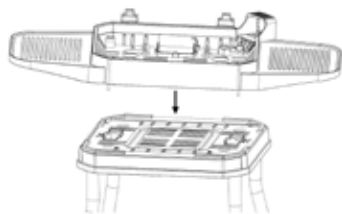
5. Włożyć dolną półkę (rys. 2). Na rurach stojących znajdują się odpowiednie mocowania [15], które muszą zatrzasnąć się w półce (rys. 2).

6. Wcisnąć półki boczne [8] w odpowiednie mocowania obudowy grilla [9], jak pokazano na rys. 3. Zwrócić uwagę, aby obydwie części mogły być mocowane tylko zawsze z jednej strony. Półka boczna z małym haczykiem musi zostać zamocowana po lewej stronie obudowy. Wyrównać otwory wkręcane danej półki boczne z otworami na obudowie i zamocować części za pomocą 8 dostarczonych śrub ST 4x12 (A).



rys. 4

7. Włożyć mocowanie gniazda [7]/(H) jak pokazano na rys. 4 w wyznaczony otwór na obudowie grilla

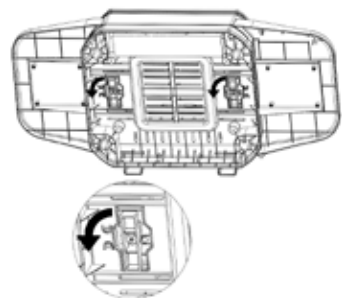


rys. 5

i zamocować mocowanie 2 śrubami ST 3x10 (D).

8. Ustawić teraz obudowę grilla [9] na podstawie grilla [11] o obrócić obydwie blokady na spodzie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Obudowa grilla i podstawa grilla są teraz połączone ze sobą (rys. 5, 6 i 7).

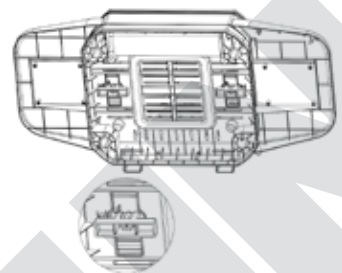
9. Włożyć pojemnik na tłuszcz [17] (rys. 8). Należy go wsunąć w obudowę grilla i mocno zatrzasknąć. Aby wyjąć pojemnik na tłuszcz, należy ostrożnie nacisnąć go nieznacznie do dołu, a następnie wyciągnąć.



rys. 6

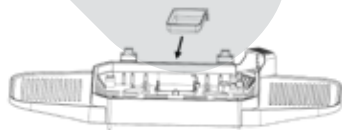
10. Włożyć płytę grillową (rys. 9). W tym celu należy trzymać płytę grillową [6] lekko po skosie, aby jej gniazdo przyłączeniowe pasowało do wyznaczonego otworu (mocowania gniazda) w obudowie grilla. Uwaga: płytę grillową można użytkować tylko w tym urządzeniu!

11. Wykręcić obydwie śruby ST 4 x 14 (C) i podkładki z uchwyty. Przełożyć po jednej podkładce na stronach wewnętrznych obudowy przez otwory do montażu uchwyty, włożyć obie śruby i dokręcić je. Następnie użyć dwóch śrub M 4 x 8 (G) i wsunąć je przez zawiasowe płyty montażowe. Przytrzymać płytę montażową przy stronie wewnętrznej osłona przed wiatrem i pryskaniem i wsunąć śrubę przez dany otwór oraz zawias, jak pokazano na rys. 10. Zabezpieczyć śruby przynależnymi nakrętkami kołpakowymi.



rys. 7

12. Założyć pokrywę na obudowę, jak pokazano na rys. 11 i wsunąć przy tym trzpienie zawiasów w mocowania.

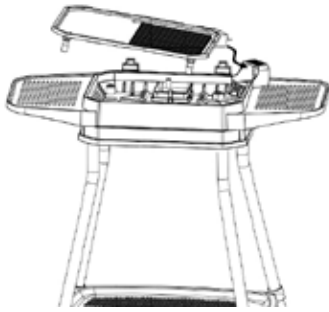


rys. 8

13. Przed pierwszym użyciem przetrzeć płytę grillową wilgotną ściereką.

14. Sprawdzić, czy urządzenie jest stabilnie ustawione.

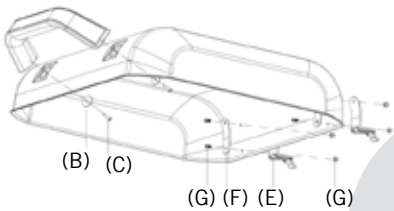
15. Położyć wtyczkę termostatu z gniazdem na płycie grillowej (rys. 12). Uwaga: wkładać zawsze najpierw wtyczkę termostatu w gniazdo



rys. 9

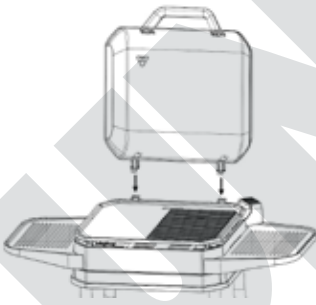
na urządzeniu, a dopiero później wtyczkę sieciową w gniazdko!

16. Włożyć wtyczkę w gniazdko 230 V AC~ i ustawić najwyższą temperaturę na regulatorze temperatury.
17. Rozgrzać urządzenie przez kilka minut. Zwrócić przy tym uwagę na dostateczną wentylację pomieszczenia.
18. Przy pierwszym użyciu z powodu resztek produktów może wydobywać się niewielki dym i zapach, który zanika po krótkim czasie.
19. Posmarować lekko płytę grillową olejem termicznym.
20. Następnie można używać urządzenie.



rys. 10

rys. 11



rys. 12



REGULACJA TEMPERATURY

Ustawienie temperatury możliwe bezstopniowo.

Wartości orientacyjne:

- Niska temperatura: np. dla ryb
- Średnia temperatura: dla delikatnego mięsa (np. drobiowego) i warzyw
- Wysoka temperatura: 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.

PRAWIDŁOWE STOSOWANIE OSŁONY PRZED WIATREM I PRYSKANIEM

1. Po ustawieniu w pionie osłona przed wiatrem i pryskaniem zabezpiecza na zewnątrz podczas grillowania przed przewiewem oraz jednocześnie nie dopuszcza odprysków tłuszczu do przedmiotów leżących dookoła.
2. Jeśli grill nie jest używany, należy zamknąć osłonę przed wiatrem i pryskaniem, aby chronić urządzenie przed gromadzeniem się kurzu.



Uwaga: podczas eksploatacji grilla nigdy nie można zamykać osłony przed wiatrem i pryskaniem. Nigdy nie zasłaniać grilla w trakcie eksploatacji i nie używać osłony przed wiatrem i pryskaniem jako podstawki.

POTRAWY GRILLOWE

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 miarę możliwości mięso (w zależności od przygotowania i rodzaju) należy solić dopiero po grillowaniu. Jeśli mięso zostanie zamarynowane przed grillowaniem, będzie szczególnie delikatne i smaczne. Uwaga: potrawy grillowe włożone do marynat o dużej zawartości cukru przyklejają się szybko do płyty grillowej, dlatego należy przy tym zachować szczególną ostrożność.

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.



OSTROŻNIE:

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

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 gniazda sieciowego z napięciem 230 V~ i ustawić regulator temperatury na najniższą temperaturę.
5. Ustawić żadaną 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 „OFF“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
11. Następnie wyciągnąć wtyczkę z termostatem z gniazda w urządzeniu.
12. Przed czyszczeniem poczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.

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. Płytę grillową można myć w górnej półce zmywarki. Należy upewnić się, że płyta grillowa zostanie ponownie włożona do urządzenia dopiero po jej całkowitym wyschnięciu. Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy płyta grillowa i gniazdo są całkowicie suche.
8. Dobrze osuszyć pokrywę i pojemnik na tłuszcz i włożyć z powrotem do urządzenia. W razie potrzeby należy ostrożnie wyciągnąć pokrywę z urządzenia, aby ułatwić jej czyszczenie. Następnie założyć całkowicie suchą pokrywę zgodnie z opisem w rozdziale „Montaż”, punkt 12.
9. Obudowę i półkę do odkładania wytrzeć wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń.
10. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
11. Urządzenie przechowywać w suchym, nie zakurzonym miejscu.

TABELA CZASÓW GRILLOWANIA

Czasy grillowania wymienione w poniższej tabeli są jedynie ogólnymi wartościami orientacyjnymi, ponieważ dla efektu grillowania ważnych jest kilka czynników, jak np. jakość i grubość potrawy grillowej. Dlatego zawsze należy obserwować potrawy grillowe, aby uzyskać zawsze żądany punkt dopieczenia.

Potrawy grillowe	Ustawienie	Przybliżony czas grillowania w minutach
Steak	Wysoka	10-15
Baranina	Wysoka	10-15
Udka z kurczaka	Wysoka	15-20
Kotlety	Wysoka	20-25
Skrzydółka kurczaka	Wysoka	15-20
Filet wieprzowy	Średnia	7-8
Mięso, w całości	Wysoka	8-12
Szaszłyki	Średnia	7-9
Kiełbaski	Średnia	8-10
Kolby kukurydzy, podpieczone	Średnia	12-14
Pieczone ziemniaki	Średnia	60-70
Cukinia, plasterki 2 cm	Średnia	4-5 na stronę
Jabłka	Średnia	10-12

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 twarogu 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 średnia temperatura, 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 sznycelki. Na zakończenie każdy sznycelki posmarować odrobiną konfitury z borówek.

Medaliony wieprzowe z masłem pieprzowym

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

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

Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na średnia temperatura 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, połać marynatą i odstawić na ok. 3 - 4 godziny.

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

Połać 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 średnia temperatura. 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 średnia temperatura. Kłaść masę łyżką stołową na gorący tłuszcz i piec z obu stron na brązowo-złoty 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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.

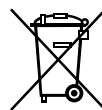
UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych.

Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE).

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.





Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58585

Stand: März 2024/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