

# UNOLD®



**CONTACT-GRILL STEAK**

## **Bedienungsanleitung**

**Instructions for use | Notice d'utilisation**

**Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso**

**Instrucciones de uso | Návod k obsluze**

**Instrukcja obsługi**

**Modell 58526**



Impressum:  
Bedienungsanleitung Modell 58526  
Stand: Mai 2015 /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](mailto:info@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 58526

Technische Daten .....	10
Symbolerklärung .....	10
Für Ihre Sicherheit .....	11
Vor dem ersten Gebrauch .....	13
Grillplatten einsetzen/entnehmen .....	14
Temperaturregelung .....	14
Grillgut .....	15
Position der Grillplatten .....	15
Grillen .....	16
Reinigen und Aufbewahren .....	18
Marinaden .....	19
Kontaktgrillen – Tipps und Rezepte .....	20
Sandwiches und Paninis – Tipps und Rezepte .....	22
Flachgrill – Tipps und Rezepte .....	23
Garantiebestimmungen .....	25
Entsorgung / Umweltschutz .....	25
Informationen für den Fachhandel .....	25
Service-Adressen .....	26

### Instructions for use Model 58526

Technical Specifications .....	27
Explanation of the symbols .....	27
For your safety .....	27
Before using the appliance for the first time .....	30
Inserting/removing the grill plates .....	31
Temperature control .....	31
Food to be grilled .....	31
Position of the grill plates .....	32
Grilling .....	32
Cleaning and storage .....	34
Marinades .....	35
Contact-griddling – Tips and recipes .....	36
Sandwiches and Paninis – Tips and recipes .....	38
Opened griddling – Tips and recipes .....	39
Guarantee Conditions .....	40
Waste Disposal / Environmental Protection .....	40
Service .....	26

### Notice d'utilisation Modèle 58526

Spécification technique .....	41
Explication des symboles .....	41
Pour votre sécurité .....	41
Avant la première utilisation .....	44
Positionner / Retirer les plaques du grill ...	45
Réglage de la température .....	45
Aliment à griller .....	45
Position des plaques du grill .....	46
Griller .....	46
Nettoyage et rangement .....	48
Marinades .....	49
Grillades – astuces et recettes .....	51
Croque-monsieur, sandwiches, paninis – astuces et recettes .....	53
Gril plat (façon barbecue) – astuces et recettes .....	54
Conditions de Garantie .....	55
Traitement des déchets / Protection de l'environnement .....	55
Service .....	26

### Gebruiksaanwijzing Model 58526

Technische gegevens .....	56
Verklaring van de symbolen .....	56
Voor uw veiligheid .....	56
Vóór het eerste gebruik .....	59
Grillplaten inzetten/verwijderen .....	60
Temperatuurregeling .....	60
Grillgerechten .....	60
Stand van de grillplaten .....	61
Grillen .....	61
Reinigen en opbergen .....	63
Marinaden .....	64
Contactgrill – tips en recepten .....	66
Sandwiches en panini – tips en recepten ..	67
Vlakke grill – tips en recepten .....	68
Garantievoorwaarden .....	69
Verwijderen van afval / Milieubescherming .....	69
Service .....	26

## INHALTSVERZEICHNIS

### Instruzioni per l'uso Modello 58526

Dati tecnici .....	70
Significato dei simboli .....	70
Per la vostra sicurezza.....	70
Prima del primo utilizzo .....	73
Inserimento/rimozione delle piastre grill....	74
Regolazione della temperatura .....	74
Alimenti grigliabili .....	74
Posizione delle piastre grill .....	75
Grigliare.....	75
Pulizia e conservazione .....	77
Marinate.....	78
Griglia a contatto – Consigli e ricette .....	80
Suggerimenti e ricette per sandwich e panini.....	82
Barbecue – Consigli e ricette .....	83
Norme die garanzia.....	84
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	84
Service .....	26

### Manual de instrucciones Modelo 58526

Datos técnicos .....	85
Explicación de símbolos .....	85
Para su seguridad.....	85
Antes del primer uso.....	88
Colocar/retirar las placas de parrilla.....	89
Regulación de temperatura .....	89
Comida para asar.....	89
Posición de las placas de parrilla .....	90
Asar a la parrilla .....	90
Limpieza y almacenamiento.....	92
Marinadas.....	93
Asado de contacto –	
Recomendaciones y recetas .....	95
Sándwiches y Panini –	
Recomendaciones y receta .....	97
Asado a la parrilla –	
Recomendaciones y recetas.....	98
Condiciones de Garantía.....	99
Disposición/Protección del medio ambiente .....	99
Service .....	26

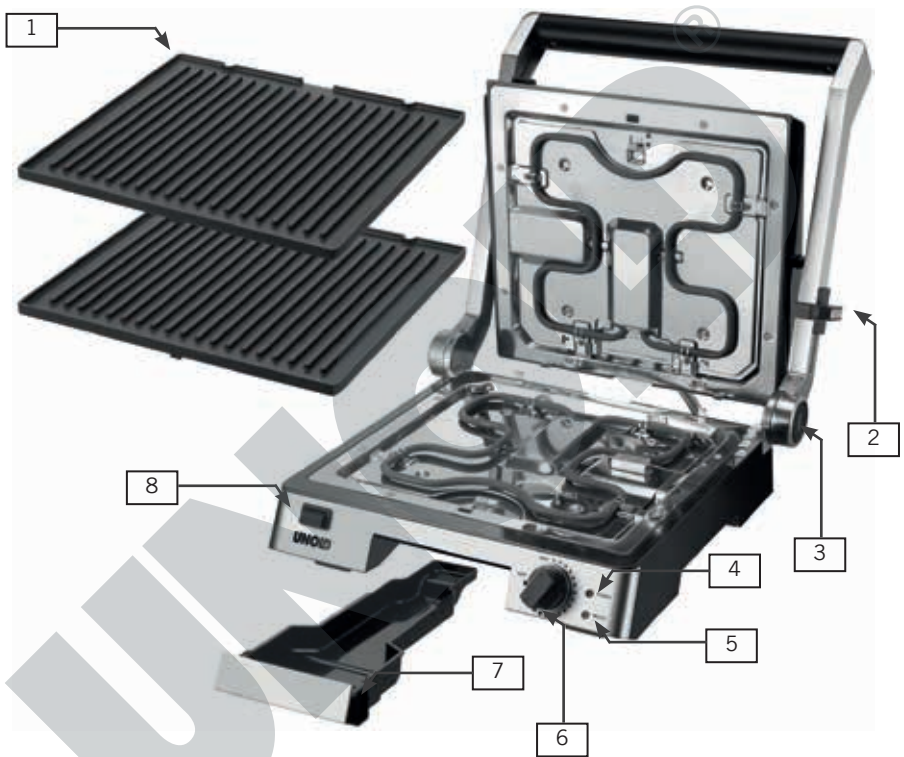
### Návod k obsluze Modelu 58526

Technické údaje .....	100
Vysvětlení symbolů.....	100
Pro Vaši bezpečnost .....	100
Před prvním použitím.....	103
Vložení/vyjmutí grilovacích desek.....	104
Regulace teploty.....	104
Grilovaný pokrm.....	104
Pozice grilovacích desek.....	105
Grilování .....	105
Čištění a uložení.....	107
Marinády .....	108
Kontaktní grilování – tipy a recepty.....	109
Sendviče a panini – tipy a recepty.....	111
Plochý gril – tipy a recepty.....	111
Záruční podmínky.....	113
Likvidace / Ochrana životního prostředí ....	113
Service .....	26

### Instrukcja obsługi Model 58526

Dane techniczne.....	114
Objaśnienie symboli.....	114
Dla bezpieczeñstwa u¿ytkownika .....	114
Przed pierwszym u¿yciem .....	117
Włozenie / wyjęcie płyt grillowych .....	118
Regulacja temperatury .....	118
Grillowane produkty .....	118
Pozycja płyt grillowych .....	119
Grillowanie.....	119
Czyszczenie i przechowywanie.....	121
Pomysły na przepisy.....	122
Warunki gwarancji.....	123
Utylizacja / ochrona środowiska.....	123
Service .....	26

## EINZELTEILE



**EINZELTEILE D | GB | F | NL | IT | ES****D Ab Seite 10**

- 1 Obere Grillplatte/  
Untere Grillplatte
- 2 Deckeljustierung
- 3 Entriegelungstaste für  
Klappfunktion
- 4 Rote Kontrollleuchte „Heizen“
- 5 Grüne Kontrollleuchte „Ein“
- 6 Temperaturregler
- 7 Fettauffangbehälter
- 8 2 x Entriegelungstasten  
Grillplatten

**GB Page 27**

- 1 Upper grill plate/  
Lower grill plate
- 2 Lid adjustment element
- 3 Unlock button for fold function
- 4 Red indicator light „Heating“
- 5 Green indicator light „ON“
- 6 Temperature controller
- 7 Grease drip pan
- 8 2 x Unlock buttons - grill plates

**F Page 41**

- 1 Plaque de grill supérieure/  
Plaque de grill inférieure
- 2 Ajustement du couvercle
- 3 Touche de déverrouillage pour  
fonction de basculement
- 4 Témoin lumineux rouge  
« Chauffe »
- 5 Témoin lumineux vert « Marche »
- 6 Bouton de réglage de  
température
- 7 Récupérateur de graisse
- 8 2 x Touches de déverrouillage  
des plaques du grill

**NL Pagina 56**

- 1 Bovenste grillplaat/  
Onderste grillplaat
- 2 Dekselinstelling
- 3 Ontgrendelingsstoets voor  
klapfunctie
- 4 Rode controlelamp „Verwarmen“
- 5 Groene controlelamp „Aan“
- 6 Temperatuurregelaar
- 7 Vetopvangbak
- 8 2 x Ontgrendelingsstoetsen  
grillplaten

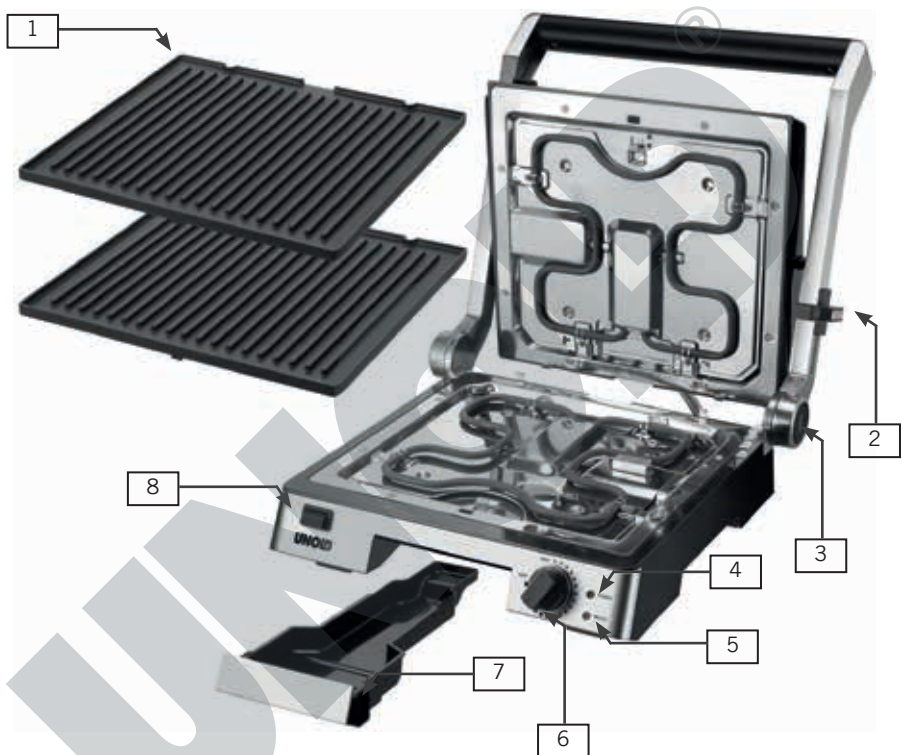
**I Pagina 70**

- 1 Piastra grill superiore/  
Piastra grill inferiore
- 2 Regolazione coperchio
- 3 Tasto di sblocco per funzione  
ribaltamento
- 4 Spia di controllo rossa  
„Riscaldamento“
- 5 Spia di controllo verde „On“
- 6 Regolatore di temperatura
- 7 Recipiente di raccolta del grasso
- 8 2 x Tasti di sblocco delle piastre  
grill

**E Página 85**

- 1 Placa de parrilla superior/  
Placa de parrilla inferior
- 2 Ajuste de tapa
- 3 Tecla de desbloqueo para función  
abatible
- 4 Piloto de control rojo „Calentar“
- 5 Piloto de control verde „Con“
- 6 Regulador de temperatura
- 7 Recipiente colector de grasa
- 8 2 x Teclas de desbloqueo de las  
placas de parrilla

## EINZELTEILE

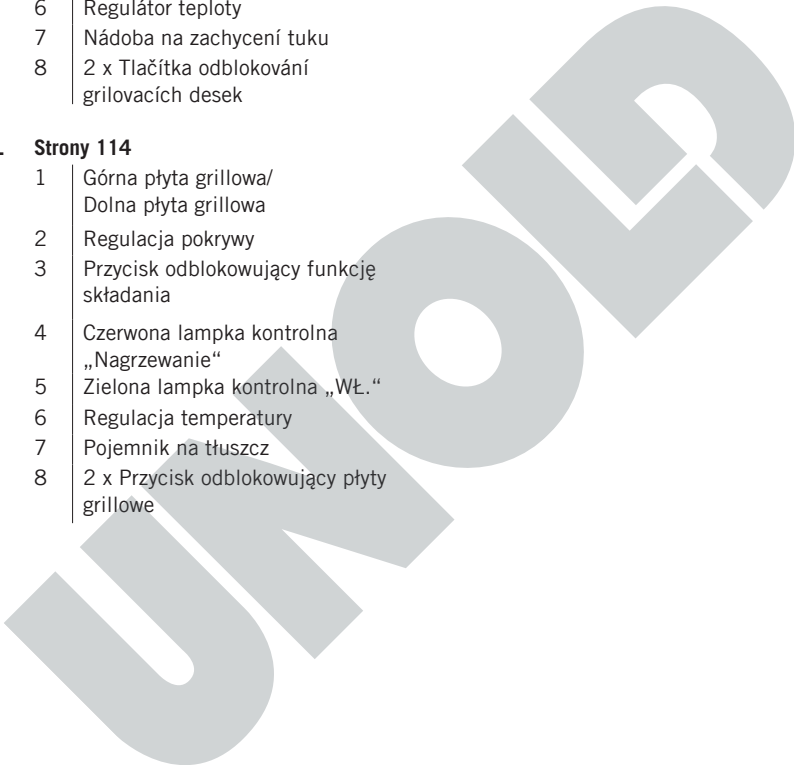


**EINZELTEILE CZ | PL****CZ Strany 100**

- 1 Horní grilovací deska/  
Spodní grilovací deska
- 2 Nastavení krytu
- 3 Tlačítko odblokování pro funkci  
sklopení
- 4 Červená kontrolka „Topení“
- 5 Zelená kontrolka „Zap“
- 6 Regulátor teploty
- 7 Nádoba na zachycení tuku
- 8 2 x Tlačítka odblokování  
grilovacích desek

**PL Strony 114**

- 1 Górna płyta grillowa/  
Dolna płyta grillowa
- 2 Regulacja pokrywy
- 3 Przycisk odblokowujący funkcję  
składania
- 4 Czerwona lampka kontrolna  
„Nagrzewanie“
- 5 Zielona lampka kontrolna „WŁ.“
- 6 Regulacja temperatury
- 7 Pojemnik na tłuszcz
- 8 2 x Przycisk odblokowujący płyty  
grillowe



**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58526****TECHNISCHE DATEN**

- Leistung: 1.800–2.000 W, 220–230 V~, 50 Hz
- Platten: Antihaftbeschichtet, entnehmbar,  
Grillfläche 29,0 x 26,0 cm
- Griff: Wärmeisoliert
- Größe: Ca. 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (B/T/H)
- Gewicht: Ca. 4,35 kg
- Zuleitung: Ca. 100 cm
- Ausstattung: Fettauffangbehälter, stufenlose Temperaturregelung, Grilltemperatur bis max. 230 °C, verschiedene Grill-Positionen für das Oberteil wählbar (Kontaktgrillen, Überbacken, um 90° nach hinten klappbar, Flachgrill, Verriegelung), Kontrollleuchten für EIN/AUS und BEREIT; hochwertiges Edelstahlgehäuse, Überhitzungsschutz, Platz sparende, stehende Aufbewahrung, Kabelaufbewahrung
- Zubehör: Fettauffangbehälter, Bedienungsanleitung mit Rezepten

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

**SYMBOLERKLÄRUNG**

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



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



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

## FÜR IHRE SICHERHEIT

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

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. **VORSICHT** - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig. Das Gerät von Kindern fernhalten.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
  - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen;
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen;
  - in Frühstückspensionen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Die Zuleitung darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt

- kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
  11. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltablets oder nassen Untergrund.
  12. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
  13. 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.
  14. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
  15. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
  16. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
  17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
  18. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
  19. Decken Sie die Grillfläche niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab.
  20. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heiße Grillplatte – Verbrennungsgefahr!
  21. Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, kann sich unter dem Deckel heißer Dampf bilden. Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, ausreichend Abstand zu halten, um Verbrennungen zu vermeiden.
  22. Um Raumentwicklung zu vermeiden, überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht; der Rauch kann für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
  23. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.
  24. Verwenden Sie zum Öffnen des Gerätes nur den Griff.
  25. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammaren Gegenständen steht.
  26. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steck-

dose und lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.

27. Zur Reinigung können Sie die Platte nach dem Erkalten entnehmen und von Hand reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.

28. Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.

29. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



### **VORSICHT:**

**Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß!**



**Betreiben Sie das Gerät nie, wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten im Fettauffangbehälter sind – Brandgefahr!**

**Das Gerät nie betreiben, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist.**



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

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

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Kundenservice.
3. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, die antihafbeschichteten Grillplatten mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
4. Befestigen Sie in den Innenseiten des Gerätes jeweils eine Grillplatte (siehe Kapitel „Grillplatten einsetzen/entnehmen“).
5. Stellen Sie sicher, dass der Fettauffangbehälter eingesetzt ist.

Dieser wird von vorn ins Gehäuse geschoben, bis der Behälter einrastet.

6. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–230 V~, 50 Hz) stecken. Die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
7. Den Temperaturregler auf mittlere Position stellen. Das Vorheizen beginnt, die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die rote Kontrollleuchte und die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Achtung: Die grüne Betriebskontrollleuchte schaltet sich während des Betriebes abwechselnd an und aus, abhängig von der aktuellen Heizleistung des Gerätes.
8. Lassen Sie das Gerät für einige Minuten heizen. Achten Sie dabei auf eine ausreichende Belüftung des Raumes.
9. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
10. Sie können das Gerät nun verwenden.

## GRILLPLATTEN EINSETZEN/ENTNEHMEN

1. Zur leichteren Reinigung lassen sich die Platten entnehmen. Drücken Sie hierfür die jeweilige Entriegelungstaste und ziehen Sie die Grillplatte nach vorn in Richtung des Griffes.
2. Um die Grillplatten wieder einzusetzen, führen Sie die jeweilige Platte in die Fixierung und drücken Sie die Platte nach unten, bis diese einrastet. Prüfen Sie den sicheren Halt der Grillplatten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.



## TEMPERATURREGELUNG

1. Sie können unterschiedliche Temperaturen für die Grillfläche einstellen.
  2. Als Richtwerte gelten:
    - Niedrige Hitze: Schaschlik, Spieße, Würstchen
    - Mittlere Hitze: Rösten, Spiegeler backen, Sandwiches
    - Große Hitze: Grillen, Toasten
- Die Heizleistung ist aus Sicherheitsgründen im hinteren mittleren Bereich der Grillplatten etwas geringer. Hier können Sie optimal dünnere Fleischstücke oder z. B. Gemüse grillen.

## GRILLGUT

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

## POSITION DER GRILLPLATTEN

1. Über die Deckeljustierung stellen Sie die verschiedenen Varianten für die Position der Grillplatten ein.
  - Symbol : Der Deckel lässt sich um 90° nach hinten klappen.
  - Symbol : Der Deckel kann in geschlossenem Zustand fixiert werden, so dass das Gerät nicht mehr geöffnet werden kann. Achtung: Nur einstellen, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, und keine Lebensmittel eingefüllt sind. Ideal, um das Gerät bequem zu transportieren oder zu verstauen.
- Positionen I bis V: Sie können zwischen verschiedenen Höhen beim Kontaktgrillen wählen. Der Deckel rastet in der gewählten Höhe ein und verhindert so, dass das Grillgut durch das Gewicht des Deckels zu sehr gedrückt wird. Schieben Sie den Regler auf der rechten Seite des Gerätes auf die gewünschte Höhe zwischen „I“ und „V“.



## GRILLEN



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

1. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Prüfen Sie, ob sich der Temperaturregler in der Position „MIN“ befindet.
3. Achten Sie darauf, dass der Fettauffangbehälter richtig an der Vorderseite des Gerätes eingesetzt ist. Betreiben Sie das Gerät nie, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist, und füllen Sie nie Flüssigkeiten wie z. B. Wasser in den Fettauffangbehälter.
5. Um Energie zu sparen, empfehlen wir, das Gerät mit geschlossenem Deckel aufzuheizen. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–230 V~, 50 Hz). Die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
6. Den Temperaturregler auf die gewünschte Position stellen. Das Vorheizen beginnt, die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die rote Kontrollleuchte und die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Achtung: Die grüne Betriebskontrollleuchte schaltet sich während des Betriebes abwechselnd an und aus, abhängig von der aktuellen Heizleistung des Gerätes.




**H i n w e i s :**  
Klappen Sie immer die zwei Standfüße am Geräteboden aus!

Nur so kann der Fettauffangbehälter optimal genutzt werden.

### **Einseitiges Grillen/Flachgrillen**

Ideal für weiche, nicht zu dicke Zutaten.

4. Sie können Ihre Speisen nur auf der unteren Grillfläche mit geöffnetem Deckel grillen oder beide Grillflächen verwenden. Hierfür müssen Sie die Deckeljustierung auf  stellen, auf die Taste „180°“ (3) drücken und den Deckel komplett aufklappen, so dass beide Grillflächen waagrecht sind.
7. Öffnen Sie vorsichtig den Geräte- deckel. Berühren Sie dabei den Deckel ausschließlich am Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.
8. Bestreichen Sie die untere Grillplatte (und beim Flachgrillen auch die obere Grillplatte) mit etwas hitzebeständigem Öl.
9. Legen Sie das gewünschte Grillgut auf und prüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Grillgut gewendet werden muss.
10. 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. Um eine eventuelle Brandgefahr zu vermeiden, darf der Fettauffangbehälter nie überlaufen.

11. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „MIN“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
12. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

### **Kontaktgrillen/Überbacken**

Ideal für Fleischstücke oder Sandwiches, das Grillgut muss nicht verwendet werden.

13. Sie können hierbei Ihre Speisen auf der unteren Grillfläche mit geschlossenem Deckel grillen.
14. Um Energie zu sparen, empfehlen wir, das Gerät mit geschlossenem Deckel aufzuheizen. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–230 V~, 50 Hz). Die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
15. Den Temperaturregler auf die mittlere Position stellen. Das Vorheizen beginnt, die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt die rote Kontrollleuchte und die grüne Betriebskontrollleuchte leuchtet auf. Achtung: Die grüne Betriebskontrollleuchte schaltet sich während des Betriebes abwechselnd an und aus, abhängig von der aktuellen Heizleistung des Gerätes.

16. Öffnen Sie vorsichtig den Geräte- deckel. Berühren Sie dabei den Deckel ausschließlich am Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Bestreichen Sie die untere Grillplatte mit etwas hitzebeständigem Öl.
18. Legen Sie das gewünschte Grillgut auf.
19. Schließen Sie den Gerätedeckel wieder. Berühren Sie dabei den Deckel ausschließlich am Griff, um Verbrennungen zu vermeiden.
20. Der Deckel passt sich automatisch der Dicke des Grillgutes an. Sie können den Abstand zwischen Grillgut und Deckel jedoch auch über die Einstellungen I bis V an der Deckeljustierung auswählen, wie im Kapitel „Position der Grillplatten“ beschrieben.
21. 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. Um eine eventuelle Brandgefahr zu vermeiden, darf der Fettauffangbehälter nie überlaufen.
22. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Temperaturregler auf „MIN“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
23. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.



#### **VORSICHT:**

**Das Gerät ist während und nach dem Betrieb sehr heiß**

## REINIGEN UND AUFBEWAHREN



**Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät komplett abgekühlt ist.**



**Das Gerät darf niemals in Wasser getaucht werden!**

1. Um die Oberfläche der antihafbeschichteten Platte nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können. Grobe Verunreinigungen entfernen Sie bitte mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber. Dieser ist ausschließlich für diesen Zweck geeignet. Um Schäden an den Platten zu vermeiden, nutzen Sie den Reinigungsschaber bitte nie, um Ihr Grillgut zu wenden oder vom Grill zu nehmen.
2. Zur leichteren Reinigung lassen sich die Platten entnehmen. Drücken Sie hierfür die Entriegelungstaste und ziehen Sie die jeweilige Grillplatte nach vorn in Richtung des Griffes.
3. Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser, dem Sie etwas mildes Spülmittel zusetzen können, und trocknen Sie anschließend die Platten gut ab.
4. Um die Grillplatten wieder einzusetzen, führen Sie die jeweilige Platte in die Fixierung und drücken Sie die Platte nach unten, bis diese einrastet. Prüfen Sie den sicheren Halt der Grillplatten, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
5. Entfernen Sie das ggf. gesammelte Fett aus dem Fettauffangbehälter und reinigen Sie diesen im warmen Spülwasser. Setzen Sie den vollständig getrockneten Behälter wieder ins Gehäuse ein und stellen Sie sicher, dass der Behälter fest im Gehäuse sitzt.
6. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gut ab.
7. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
8. Der Grill lässt sich platzsparend aufbewahren. Um ein versehentliches Aufklappen zu vermeiden, stellen Sie die Deckeljustierung auf .
9. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Platz auf.



## MARINADEN

Die folgenden Marinaden eignen sich für Steaks aus Rindfleisch, Schweinefleisch, Lamm, Geflügel, Fisch und Gemüse. Portionierte Steaks in Marinade einlegen oder damit bestreichen und mehrere Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Gelegentlich in der Marinade wenden. Vor dem Grillen sollten Sie die Marinade mit einem Küchentuch abtupfen. Mit der restlichen Marinade können Sie das Grillgut während des Grillens von Zeit zu Zeit bestreichen.

### Feurig-scharfe Marinade

1 Zwiebel, ½ rote Chilischote, 2 EL Olivenöl, 2 EL Rohrzucker, 3 EL Essig, 50 ml Apfelsaft, 50 ml Tomatensaft, 2 TL Worcestersauce, 2 Wacholderbeeren

Zwiebel und Chilischote fein würfeln, in einer Pfanne im Öl kurz glasig braten. Zucker, Essig und Apfelsaft zugeben, aufkochen. Vom Herd nehmen. Tomatensaft, Worcestersauce und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Nach dem Abkühlen das Fleisch darin marinieren.

### Biermarinade

4 Lorbeerblätter, 4 Wacholderbeeren, 2 EL Olivenöl, 1/8 l Doppelbockbier (oder Malzbier, wenn die Marinade alkoholfrei sein soll), 2 EL Honig, Saft von ½ Zitrone

Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in Öl anschwitzen, Bier und Honig zugeben und kurz erhitzen (nicht kochen!). Zitronensaft zugeben, Marinade abkühlen lassen und Fleisch marinieren.

### Rosmarinmarinade

2 TL getrockneter Rosmarin, 4 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 8 schwarze Pfefferkörner, 4 TL Senfkörner, 5 EL Olivenöl.

Alle Zutaten außer Öl im Mörser zerstoßen. Die Paste mit dem Öl mischen und das Fleisch damit einreiben.

### Currymarinade

2 TL Currypulver, ein daumengroßes Stück frischer Ingwer, 50 ml trockener Weißwein, 100 ml Ananassaft

Ingwer schälen und fein reiben, mit den übrigen Zutaten mischen, Fleisch damit bestreichen.

### Asiatische Marinade

1 EL Honig, 2 TL Sambal Oelek, 1 EL Reiswein, 8 EL süße Sojasauce, 2 EL Orangensaft, 2 EL Sherry

Zutaten miteinander verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

### Kokosmarinade

1 unbehandelte Zitrone, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 150 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen und fein reiben, Knoblauch schälen und pressen, Zitronenschalen abreiben, Zitrone auspressen. Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale und -saft mit den anderen Zutaten vermischen, das Fleisch in die Marinade legen.

### Rotweinmarinade

¼ TL Pimentkörner, 2 Gewürznelken, 2 TL Senfkörner, 3 Wacholderbeeren, 1 Prise Zimt, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 2 EL/150 g rotes Johannisbeergelee, 100 ml trockener Rotwein Piment, Nelken, Senfkörner, Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die zerkleinerten Gewürze darin anschwitzen. Johannisbeergelee, Zimt und Rotwein zugießen und erwärmen, bis das Gelee flüssig wird. Marinade abkühlen lassen und Fleisch darin einlegen.

**Orangenmarinade**

Saft von 3 säuerlichen Orangen, 2 TL Estragon, 1 EL Essig, ½ TL Pfeffer.

Alle Zutaten verrühren und das Fleisch darin einlegen.

**Knoblauchmarinade**

8 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 TL frisch gehackte Salbeiblätter, ¼ l Buttermilch.

Knoblauch und Zwiebeln fein würfeln, mit den anderen Zutaten vermischen und das Fleisch darin einlegen.

**Kümmelmarinade**

1 EL Kümmel Saat, ½ TL grob gemahlener Pfeffer, 2 EL Apfelessig, 2 EL Apfelsaft, 3 EL Olivenöl

Zutaten vermischen, das Fleisch darin einlegen.

**Süß-scharfe Marinade**

5 EL Honig, 5 EL Sojasauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 TL Senfpulver, 2 EL Olivenöl

Zutaten vermischen, das Fleisch darin einlegen.

**Zitronenmarinade**

6 Knoblauchzehen, 100 ml Olivenöl, Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen, ¼ TL Pfeffer

Knoblauch fein würfeln, mit Zitronenschale, -saft und Pfeffer verrühren, Fleisch mit der Marinade bestreichen.

**KONTAKTGRILLEN – TIPPS UND REZEPTE**

Der Kontaktgrill ist immer dann richtig, wenn Sie flache, knochenlose Fleischstücke, z. B. Hamburger oder Steaks oder Gemüsescheiben grillen möchten. Das Grillgut sollte in etwa die gleiche Stärke haben, damit das Oberteil stets gut aufliegt. Zum Kontaktgrillen müssen Sie stets den Deckel schließen.

Bei relativ dünnem Grillgut empfehlen wir die höchste Stufe, bei Grillgut von ca. 3 cm Stärke empfehlen wir eine mittlere Stufe.

Den Kontaktgrill immer gut vorheizen. Wenn die Kontrollleuchte „Fertig“ aufleuchtet, ist die voreingestellte Temperatur erreicht. Erst dann das Grillgut auflegen. Ihre Fleischgerichte werden optimal gegrillt, wenn das Grillgut eine Stärke von 1,5–3 cm hat. Besonders saftig wird Ihr Grillgut, wenn Sie dieses zuvor marinieren.

Wir empfehlen, das Grillgut erst nach dem Grillen zu salzen, da insbesondere Rindersteaks oder Leber sonst hart werden können.

Die in den Rezepten genannten Zeiten gelten für beidseitiges Kontaktgrillen. Sofern nichts anderes angegeben ist, sind die Rezepte jeweils für 4 Personen berechnet.

## Fleischgerichte

### Hähnchentaschen

4 dünne Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 8 Champignons, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 120 g geriebener Gouda, 2 TL Majoran, 4 Zahnstocher Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel in Würfel schneiden, kurz in Öl in der Pfanne glasig dünsten. Pilze blättrig schneiden und kurz mitdünsten. Die Zwiebel-Champignon-Mischung auf die Schnitzel streuen, mit geriebenem Käse bestreuen. Schnitzel zusammenklappen und mit den Zahnstochern fixieren. 2 EL Öl mit dem Majoran mischen. Die Fleischtaschen damit bestreichen, auf Stufe 3 ca. 15 Min. grillen, dabei immer wieder mit dem Majoranöl bestreichen.

### Saltimbocca mit Mozzarella

4 dünne Kalbsschnitzel, 4 Scheiben Parmaschinken, 8 Salbeiblätter, 300 g Mozzarellakäse, Salz, Pfeffer, 4 geölte Zahnstocher Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Schinken, 2 Salbeiblättern und 2 dünnen Scheiben Mozzarella belegen. Schnitzel zusammenklappen, mit Zahnstocher feststecken. Schnitzel auf die Grillplatte legen und auf Stufe MAX ca. 10 Min. grillen

### Pizzaburger

Pro Person:

100 g gemischtes Hackfleisch, 1 Knoblauchzehe und ½ Zwiebel in feinen Würfeln, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 50 g Gouda, 50 g Kochschinken, 2 TL Tomatenmark, ½ TL Pizzagewürz, evtl. Salz und Pfeffer (manches Pizzagewürz enthält schon Salz und Pfeffer), 1 Burgerbrötchen, 2 Blätter Eisbergsalat, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Tomatenketchup, 2 Scheiben Tomaten, 2 Scheiben Zwiebel  
Hackfleisch, Knoblauch und Zwiebelwürfel, Ei, Semmelbrösel, in feine Würfel geschnittener

Gouda, fein gewürfelter Schinken, Tomatenmark und Pizzagewürz zu einem Teig verkneten. 2 flachgedrückte Burger formen.

Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger ca. 6-8 Minuten grillen.

Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill tosten. Mit etwas Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, trocken schleudern, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

### Kräuter-Lammkoteletts mit Grillgemüse

8 Lammkoteletts, Marinade Nr. 3, 2 Zucchini, 3 Stiele Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl Koteletts ca. 6 Std. in der Marinade marinieren. Von jeder Seite ca. 6 Min. grillen.

Zucchini längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit dem Öl mischen. Zucchini mit dem Würzöl bestreichen und von jeder Seite ca. 3 Min. grillen.

## Fischgerichte

### Gegrillter Lachs mit Zitronenbutter

4 kleine Scheiben Lachs, 4 TL Zitronensaft, 4 EL weiche Butter, 2 TL abgeriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer

Fisch säubern, mit Zitrone säuern, salzen, pfeffern und grillen. Butter mit Zitronenschale vermischen, auf dem gegrillten Lachs anrichten und servieren.

### Garnelenspieße

(als Vorspeise, als Hauptgericht Menge verdoppeln)

8 geschälte Garnelen, ½ Menge Marinade Nr. 6, 4 geölte Holzspieße

Je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken, mit Marinade bestreichen und mind. 1–1,5 Std. ziehen lassen. Ca. 4–5 Minuten grillen.

## Vegetarische Köstlichkeiten

### Maiskolben

4 Zuckermaiskolben (ohne Blätter), 2 l Salzwasser, 4 EL Olivenöl oder Würzöl

Die Maiskolben in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abtropfen lassen. Maiskolben mit Öl einstreichen, oben und unten je einen Zahnstocher hineinstecken, damit sich der Maiskolben problemlos drehen lässt. Ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Drehen grillen. Tipp: Umwickeln Sie die Kolben vor dem Grillen mit Frühstücksspeck (mit Zahnstochern feststecken).

### Gegrillte Auberginen und Zucchini

2 Auberginen, 2 Zucchini, Salz, 1 Portion Rosmarinmarinade

Auberginen in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und kurz ziehen lassen. Danach trocken tupfen. Zucchini längs in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini und Auberginen mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten marinieren. Auf dem vorgeheizten Grill ca. 2–3 Minuten grillen.

### Gemüseburger

1 Kohlrabi, 1 kleine Sellerieknolle, 300 g Möhren, 1 Petersilienwurzel, 1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 100 g Gouda, 2 Eier, 2 EL gemahlener Grünkern, 2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl

Kohlrabi, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel waschen, schälen und fein raspeln (z.B. mit dem ESGE-Zauberstab und der ESGE-Zauberette). Petersilie, Kohlrabigrün und Knoblauchzehen fein hacken, Käse fein würfeln. Diese Zutaten mit Eiern, Grünkern, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer zu einem Teig vermischen. Kleine Burger formen, diese mit Öl bepinseln, auf die Grillplatte legen und ca. 6 Minuten grillen.

## SANDWICHES UND PANINIS – TIPPS UND REZEPTE

Klassische Sandwiches oder Panini bereiten Sie im Kontaktgrill zu. Die Sandwiches sollten in etwa die gleiche Stärke haben, damit das Oberteil stets gut aufliegt.

Grundsätzlich können Sie jede Sorte Brot zum Toasten verwenden. Besonders köstlich werden Panini oder Sandwiches mit Ciabatta, Focaccia oder Baguette.

Den Kontaktgrill immer gut vorheizen. Erst dann das Grillgut auflegen. Bitte grillen Sie Ihre Sandwiches und Panini nur kurz bei mittlerer bis hoher Einstellung. Bei einer zu langen Grillzeit kann eventuell enthaltener Käse auslaufen.

### Tomaten-Mozzarella-Sandwich

8 Scheiben Toastbrot, 4–8 Scheiben Parmaschinken, 8 Scheiben Tomate, 8 Scheiben Mozzarella, 4 TL Pesto, Margarine

Die Toastbrotsscheiben von einer Seite dünn mit Margarine bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf einen Teller legen.

Auf den unbestrichenen Seiten das Pesto verteilen. 4 der Brotscheiben mit Parmaschinken, Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen.

Mit den 4 übrigen Brotscheiben abdecken, dabei muss die mit Margarine bestrichene Seite außen sein. Auf dem vorgeheizten Grill legen, Grill schließen und 2-3 Minuten grillen.

**Arme Ritter**

8 Scheiben Toastbrot, 3 Eier, 150 ml warme Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, Margarine  
Eier, Milch, Salz und Zucker verquirlen und die Brotscheiben darin kurz einweichen. Den vorgeheizten Grill mit etwas Margarine einfetten. Die Toastscheiben abtropfen lassen, auf den Grill legen und 2–3 Minuten grillen.  
Den Toast mit Zimt und Zucker bestreuen oder mit Konfitüre servieren.

**Hawaii-Toast**

8 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben gekochter Schinken, 8 Scheiben Ananas (gut abgetropft), 4 TL Mayonnaise, 4 Scheiben Gouda, Margarine

Die Toastbrotscheiben von einer Seite dünn mit Margarine bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf einen Teller legen. 4 Brotscheiben auf den unbestrichenen Seiten mit Mayonnaise bestreichen, dann mit je einer Scheibe gekochtem Schinken, Ananas und Käse belegen. Mit den 4 übrigen Brotscheiben abdecken, dabei muss die mit Margarine bestrichene Seite außen sein. Auf dem vorgeheizten Grill legen, Grill schließen und 2–3 Minuten grillen.

**FLACHGRILL – TIPPS UND REZEPTE**

Der Flachgrill bietet die größte Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten, da Sie hier gleichzeitig beide Grillplatten verwenden können.

Auch können Sie unterschiedlich starkes Grillgut gleichzeitig zubereiten. Das Grillgut muss bei dieser Verwendungsweise zwischendurch ein- oder mehrmals gewendet werden.

**Gegrilltes Gemüse****Knoblauch-Pilze**

500 g frische Champignons, Austernpilze oder Steinpilze, 1 Bund Petersilie, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, Salz  
Pilze abbürsten, große Pilze eventuell halbieren oder vierteln. Knoblauch fein würfeln, Petersilie fein hacken. Alle Zutaten außer Salz und Pfeffer mischen und auf der Grillplatte grillen. Mit einem Pfannenwender häufig wenden. Vor dem Servieren salzen und pfeffern. Grillzeit ca. 10 Minuten.

**Käsepuffer**

250 g Zucchini, 100 g grob geriebener Käse, 1 Ei, 2 EL Mehl, 1 TL Gemüsebrühe (Pulver), 1 kleine Zwiebel, 2 Prisen Muskat, Öl zum Braten

Zucchini grob reiben, mit Käse, Ei, Mehl, Brühpulver, fein gehackter Zwiebel und Muskat mischen.

Grill auf 200 °C vorheizen. Etwas Öl auf die Grillfläche geben. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Puffermasse auf die Grillplatten geben und etwas andrücken. Von beiden Seiten goldbraun braten.

**Buntes Grillgemüse**

1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 Fleischtomate, 1 Gemüsezwiebel, je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, 3 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 1 EL frische Oreganoblätter, Pfeffer  
Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika putzen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten mit dem Öl mischen, auf

die Grillplatte geben und ca. 10–12 Minuten grillen, dabei häufig mit einem Pfannenwender oder Grillbesteck wenden. Danach pfeffern.

### **Gegrilltes Obst**

#### **Gegrillte Ananas**

1 Ananas, Zucker, Zimt

Die Ananas schälen und den Strunk in der Mitte entfernen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 3 Minuten auf der Grillplatte

grillen. Mit Zimt und Zucker bestreuen und zusammen mit Vanilleeis servieren.

#### **Chiliäpfel**

4 rote Äpfel, Marinade Nr. 1

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in 1,5 cm dicke Ringe schneiden. 1 Stunde lang in der Marinade marinieren. Insgesamt 3 Minuten auf der Grillplatte grillen, zwischendurch einmal vorsichtig wenden.



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

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

**CE** Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Contact Grill 58526 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

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

Hockenheim, 8.8.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

**Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.**

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://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).

### ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:  
ESC Electronic Service Center GmbH  
Molitorgasse 15  
A-1110 Wien  
Telefon +43 (0)1/971 7059  
Telefax +43 (0)1/971 7059  
E-Mail [office@esc-service.at](mailto:office@esc-service.at)

### SCHWEIZ

MENAGROS SA  
Route der Servion  
CH - 1083 Mezières  
Telefon +41 (0)21 903 01-15  
Telefax +41 (0)21 903 01-11  
E-Mail [info@menagros.ch](mailto:info@menagros.ch)  
Internet [www.menagros.ch](http://www.menagros.ch)

### POLEN



„Quadra-net“ Sp. z o.o.  
Skadowa 5  
61-888 Poznan Skadowa 5  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

### TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.  
Škroupova 150  
537 01 Chrudim  
Telefon +420 464601881  
E-Mail [obchod@befree.cz](mailto:obchod@befree.cz)

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58526

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1,800–2,000 W, 220–230 V~, 50 Hz	
Plates:	Non-stick coated, removable grill surface 29.0 x 26.0 cm	
Handle:	Heat insulated	
Size:	Approx. 35.6 x 35.9 x 15.5 in (L/W/H)	
Weight:	Approx. 4.35 kg	
Power cord:	Approx. 100 cm	
Features:	Grease drip pan, variable temperature control, grill temperature to max. 230°C, different grill positions can be selected for the upper part (contact grilling, browning, flat grill can be folded to the rear 90°, locking mechanism), indicator lights for ON/OFF and READY; high-quality stainless steel housing, overheating protection circuit, space-saving vertical storage, cable storage	
Accessories:	Grease drip pan, operating instructions with recipes	

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

### EXPLANATION OF THE SYMBOLS



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



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



This symbol indicates a possible fire hazard.

### FOR YOUR SAFETY

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

1. The appliance can be used by children 8 years and older and by persons with limited

physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised by a person who is responsible for their safety or 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. The appliance is not a toy. Children should only clean and maintain the appliance under supervision.
2. Children under the age of 3 should stay away from the appliance or they must be under constant supervision.
  3. Children between 3 and 8 years of age should only switch the appliance on and off if it is in its intended operating position, they are supervised or have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance. Children between the 3 and 8 years of age should neither connect or operate the appliance, nor should they clean or maintain the appliance.
  4. **CAUTION** - parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Be particularly careful if children or persons at risk are present. Keep children away from the appliance.
  5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  6. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
  7. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
    - Kitchen areas used by personnel in businesses, office facilities and other work environments
    - Use by guests in hotels, motels and other living quarters
    - Use by guests in bed-and-breakfast establishments
  8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
  9. Never immerse the appliance in water or other liquids. Appliance and power cord must not come into contact with water or other liquids. If this should occur, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
  10. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
  11. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal trays or a wet surface.
  12. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
  13. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small

- children pull on the power cord.
14. 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.
  15. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
  16. Only use the appliance indoors.
  17. Never leave the appliance unattended during operation and keep it out of the reach of children.
  18. Before heating, uncoil the power cord completely so that it does not come into contact with hot parts of the appliance.
  19. Never cover the grill surface with aluminium foil, baking paper or other materials.
  20. During operation, never grasp the hot grill plate - danger of burn injuries!
  21. When grilling with the cover closed, hot steam can form under the lid. When opening the lid, maintain a safe distance to avoid burn injuries.
  22. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying, or baking utensils; the smoke can be hazardous for small animals (e.g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.
  23. Only touch the appliance on the handles when it is hot.
  24. Only use the handle on the lid to open the appliance.
  25. During operation, ensure that the appliance is free standing on a heat-resistant surface and is a safe distance away from flammable objects.
  26. After use, unplug the plug from the electrical socket and allow the grill to cool down before cleaning the appliance and putting it away for safekeeping.
  27. For cleaning, after cooling you can remove the plate and clean it by hand. Wipe off the appliance with a damp cloth.
  28. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
  29. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty.

**CAUTION:**

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



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



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

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

## BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Check whether all parts are present. If parts are missing or damaged, contact your dealer or our customer service department.
3. Before using the appliance for the first time, we recommend that you wipe off the non-stick coated grill plates with a damp cloth.
4. Fasten one grill plate in each of the inner sides of the appliance (see chapter, „Inserting/removing grill plates“).
5. Ensure that the grease drip pan is inserted. The grease drip pan is pushed into the housing from the front until it locks in place.
6. Close the appliance, plug the plug into an electrical outlet (220-230 V~, 50 Hz). The green operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
7. Place the temperature controller in the middle position. Pre-heating starts, the red indicator light is illuminated. As soon as the appliance has reached the pre-set temperature, the red indicator light goes out and the green operating indicator light is illuminated. Caution: The green operating indicator light switches on and off alternately during operation, depending on the actual heating capacity of the appliance.
8. Let the appliance heat up for several minutes. In this process, ensure that the room is adequately ventilated.
9. At first use, some smoke and odours can form that will disappear after a short time.
10. You can now use the appliance.

## INSERTING/REMOVING THE GRILL PLATES

1. The plates can be removed for easier cleaning. To do this, press the respective unlock button and pull the grill plate forward in the direction of the handle.
2. To re-insert the grill plates, guide the respective plate into the fixation element and press the plate downward until it locks in place. Check to ensure that the grill plates are held securely, before using the appliance again.



## TEMPERATURE CONTROL

1. You can set different temperatures for the grill surface.
2. The following apply as guide values:
  - Low heat: Shish kebab, sausage
  - Medium heat: Roasting, cooking fried eggs, sandwiches
  - High heat: Grilling, toasting
3. For safety reasons the heating capacity is slightly less in the middle rear area of the grill plates. Here you can optimally grill thinner pieces of meat or vegetables, for example.

## FOOD TO BE GRILLED

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

## POSITION OF THE GRILL PLATES

1. Via the lid adjustment element, adjust the different variants for the position of the grill plates.
  - Symbol : The lid can swing 90° to the rear.
  - Symbol : In closed status the lid can be fixed in place so that the appliance can no longer be opened. Caution: Only adjust when the appliance is disconnected from the mains supply, and food is not in the appliance. Ideal for conveniently transporting or storing the appliance.
  - Positions I to V: You can select different heights for contact grilling. The lid locks at the selected height and thus

the food is not subjected to the weight of the lid. Slide the regulator on the right side of the appliance to the desired height between „I“ and „V“.



## GRILLING




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

1. Place the closed appliance on a heat-resistant surface.
2. Check whether the temperature controller is in the „MIN“ position.
3. Ensure that the grease drip pan is properly inserted on the front of the appliance. Never operate the appliance if the grease drip pan is not inserted, and never fill the grease pan with liquids, such as water. Note: For optimal use of the grease pan, always flap the

two feet on the bottom of the appliance!

### Grilling on one side/flat grilling

Ideal for soft ingredients that are not too thick.

4. You have the option of grilling your food only on the lower grill surface with the lid open, or grilling your food using both grill surfaces. For this you must set the lid adjustment element on  and press the button „180°“ (3),

than swing the lid completely open so that both grill surfaces are horizontal.

5. To save energy, we recommend that you heat up the appliance with the lid closed. Plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (220–230 V~, 50 Hz). The green operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
6. Place the temperature controller at the desired position. Pre-heating starts, the red indicator light is illuminated. As soon as the appliance has reached the pre-set temperature, the red indicator light goes out and the green operating indicator light is illuminated. Caution: The green operating indicator light switches on and off alternately during operation, depending on the actual heating capacity of the appliance.
7. Open the appliance lid carefully. In so doing, only hold the lid on the handle, to avoid burn injuries.
8. Brush the lower grill plate (and when flat grilling, also the upper grill plate) with a little heat-resistant oil.
9. Place the desired food on the grill and from time to time check whether the food must be turned.
10. 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. To avoid a possible fire

hazard, ensure that the grease drip pan never overflows.

11. When your food is prepared, turn the temperature regulator to „MIN“ and unplug the plug from the electrical outlet.
12. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.

### **Contact grilling/browning**

Ideal for pieces of meat or sandwiches, the food does not have to be turned.

13. For this you can grill your food on the lower grill surface with the lid closed.
14. To save energy, we recommend that you heat up the appliance with the lid closed. Plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (220–230 V~, 50 Hz). The green operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
15. Place the temperature controller in the middle position. Pre-heating starts, the red indicator light is illuminated. As soon as the appliance has reached the pre-set temperature, the red indicator light goes out and the green operating indicator light is illuminated. Caution: The green operating indicator light switches on and off alternately during operation, depending on the actual heating capacity of the appliance.
16. Open the appliance lid carefully. In so doing, only hold the lid on the handle, to avoid burn injuries.
17. Brush a little heat-resistant oil on the lower grill plate.
18. Place the desired food on the grill.

19. Close the appliance lid. In so doing, only hold the lid on the handle, to avoid burn injuries.
20. The lid adapts automatically to the thickness of the food. However you can also select the distance between food and lid via the settings I to V on the lid adjustment element, as described in the chapter „Position of the grill plates“.
21. 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. To avoid a possible fire hazard, ensure that the grease drip pan never overflows.
22. When your food is prepared, turn the temperature regulator to „MIN“ and unplug the plug from the electrical outlet.
23. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.



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

## CLEANING AND STORAGE




**Before cleaning or maintenance, unplug the plug from the electrical outlet. Wait until the appliance has completely cooled.**



**Do not - under any circumstances - immerse the appliance in water!**

1. To avoid damaging the non-stick coated plate, do not - under any circumstances - use scouring pads or similar cleaning tools. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance. Remove coarse contamination with the provided cleaning scraper. This scraper is only suited for this purpose. To avoid damaging the plates, never use the cleaning scraper to turn the food or remove it from the grill.
2. The plates can be removed for easier cleaning. To do this, press the respective unlock button and pull the respective grill plate forward in the direction of the handle.
3. Clean the plates with warm water to which a little mild washing-up liquid has been added, then thoroughly dry off the plates.
4. To re-insert the grill plates, guide the respective plate into the fixation element and press the plate downward until it locks in place. Check to ensure that the grill plates are held securely, before using the appliance again.
5. Remove any grease that may have accumulated from the grease drip pan, and clean it in warm rinsing water. Re-insert the completely

- dried pan in the housing and ensure that the pan is firmly seated in the housing.
6. Wipe off the housing with a well wrung-out, moist cloth and dry it thoroughly.
  7. Always ensure that water cannot penetrate into the housing.
  8. The grill can be stored to save space. To prevent the lid from swinging open unintentionally, place the lid adjustment element on .
  9. Store the appliance in a dry place where it is protected against dust.



## MARINADES

The following marinade are suitable for all types of meat - beef steaks, pork meat, lamb and poultry. Brush the portioned steaks with the marinade and leave them for several hours, best overnight, in the refrigerator.

### Hot spicy marinade

1 onion, ½ red chili pepper, 2 table spoons of olive oil, 2 table spoons of cane sugar, 3 table spoons of vinegar, 50 ml of apple juice, 50 ml of tomato juice, 2 tea spoons of Worcester sauce, 2 juniper berries

Chop onion and chili pepper, roast in a pan with boil. Add sugar, vinegar, and apple juice, bring to the boil. Take off the heat, add tomato juice, Worcester sauce and crushed juniper berries. Let the marinade cool down, then marinate the meat.

### Beer marinade

4 bay leaves, 4 juniper berries, 2 table spoons of olive oil, 1/8 l beer (or malt beer, if the marinade has to be without alcohol), 2 table spoons of honey, juice of ½ lemon

Roast bay leaves and juniper berries in oil, add beer and honey and heat (do not bring to the boil!). Add lemon juice. Let the marinade cool down, then marinate the meat.

### Rosemary marinade

2 tea spoons of dried rosemary, 4 cloves of garlic, 4 juniper berries, 8 black pepper corns, 4 tea spoons of mustard corns, 5 table spoons of olive oil.

Crush all ingredients except oil in a mortar or with a kitchen grinder. Mix the mass with the oil and brush the meat with this marinade.

### Curry marinade

2 tea spoons of curry powder, 1 small piece of fresh ginger, 50 ml dry white wine, 100 ml pineapple juice

Peel and grate the ginger, mix it with the other ingredients and brush the meat with this marinade.

### Asian marinade

1 table spoons of honey, 2 tea spoons of sambal oelek, 1 table spoons of rice wine, 8 table spoons of sweet soy sauce, 2 table spoons of orange juice, 2 table spoons of sherry

Mix the ingredients and brush the meat with this marinade.

#### **Coconut marinade**

1 untreated lemon, 1 pinch of cayenne pepper, 1 small piece of fresh ginger, 1 clove of garlic, 150 ml unsugared coconut milk

Peel and grate the ginger, peel and press the garlic, grate the lemon zest, and press the lemon. Mix ginger, garlic, lemon zest and lemon juice with the other ingredients, and marinade the meat in this marinade.

#### **Red wine marinade**

¼ teaspoon of pimentos, 2 cloves, 2 teaspoons of mustard seed, 3 juniper berries, 1 pinch of cinnamon, 1 teaspoon of black pepper, 150 g of red currant jelly, 100 ml of dry red wine

Crash pimentos, cloves, mustard, juniper, pepper and cinnamon in a mortar. Heat oil in a pan and add the spices. Add jelly and red wine and heat until the jelly melts. Let the marinade cool down and marinade the meat in it.

#### **Orange marinade**

juice from 3 sour oranges, 2 teaspoons of tarragon, 1 table spoon of vinegar, ½ tea spoon of pepper.

Mix all ingredients and marinade the meat.

#### **Garlic marinade**

8 cloves of garlic, 1 onion, 2 tea spoons of sage leaves, ¼ l butter milk.

Chop garlic and onions, mix with the other ingredients and marinade the meat.

#### **Caraway marinade**

1 table spoons of caraway seeds, ½ tea spoons of coarsely ground pepper, 2 table spoons of apple vinegar, 2 table spoons of apple juice, 3 table spoons of olive oil

Mix the ingredients and marinade the meat.

#### **Sweet hot marinade**

5 table spoons of honey, 5 table spoons of soy sauce, 1 pinch of cayenne pepper, 1 tea spoons of mustard powder, 2 table spoons of olive oil

Mix the ingredients and marinade the meat.

#### **Lemon marinade**

6 cloves of garlic, 100 ml olive oil, juice and zest of 2 untreated lemons, ¼ tea spoons of pepper

Chop the garlic, mix with lemon zest and juice, pepper, and marinade the meat.

## **CONTACT-GRIDDLING – TIPS AND RECIPES**

Contact-griddling is just the right thing for flat, boneless meat like hamburgers or steaks or even vegetable slices. The food should be of more or less the same thickness so that the lid rests well on all pieces. For contact-griddling close the lid.

If the food slices are very thin, the highest level is recommended; if it is of approx. 3 cm, a medium level is recommended.

Always heat the appliance up well. Do not put the food on the grill before. The optimum thickness for meat is 1.5 – 3 cm. The food will be especially juicy when marinated before.

We recommend salting the food after griddling, as especially beefsteak or liver may become dry.

The times indicated in the recipes refer to contact-griddling with both grill plates. If not otherwise indicated, the following recipes serve 4 persons:

**Chicken rolls**

4 thin chicken breasts, salt, pepper, 8 button mushrooms, 1 onion, 2 table spoons of oil, 120 g grated Gouda cheese, 2 table spoons of oil, 2 tea spoons of majoram, 4 clamps or toothpicks  
 Beat the chicken breasts until they are very thin, season with salt and pepper. Chop the onion, and fry in a pan with hot oil. Slice the mushrooms and add them to the onion. Spread the mushroom-onion mixture on the chicken breasts and cover them with grated cheese. Roll the chicken breasts and fix them with clamps or toothpicks. Season 2 table spoons of oil with the majoram, and brush the rolls with this oil, cook for approx. 25 min., while brushing with majoram oil from time to time.

**Veal rolls with mozzarella**

4 thin veal schnitzels, 1 apple, 200 g mixed fresh fine herbs (basil, lemon balm, origano, thyme, parsley), or frozen herbs, 1 table spoon of oil, 300 g mozzarella cheese, salt, pepper, 4 oiled toothpicks  
 Beat the schnitzels, heat the oil. Chop the herbs and braise them in the oil. Season the meat with salt and pepper and spread the herbs on the meat. Cut the mozzarella into slices and distribute the cheese on the schnitzels. Roll the meat and fix the rolls with tooth-picks. Roast the rolls on the cooking grille for approx. 20 min. while turning several times.

**Pizza burger**

Ingredients per portion:

100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped  
 1 egg, 2 table spoons of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 teaspoons of tomato pulp, ½ teaspoon of pizza spices, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 salad leaves, 1 tablespoon of mayonnaise, 1 tablespoon of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Preparation:

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato pulp and pizza spices to a dough, form 2 flat burgers.  
 Oil the grill plate and roast the burgers 6-8 minutes, turn it once. Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad and place it on the mayonnaise, then lay one burger on top, brush the burger with ketchup, then add the second burger, and tomatoes and onions on top. Cover with the second bun half.

**Lamb cutlets with fine herbs**

8 lamb cutlets, marinade no. 3, 2 courgettes, 3 stalks of parsley, 2 cloves of garlic, 2 table spoons of oil  
 Marinade cutlets for approx. 6 hrs in the marinade. Cook on the grill for approx. 6 min. on each side. Cut courgettes lengthwise into slices of 2 cm. Chop garlic and parsley, and mix the herbs with the oil. Brush the courgettes with the garlic oil and cook approx. 3 min. on each side. Serve with French white bread.

**Fish dishes****Grilled salmon with lemon butter**

4 small slices of salmon, 4 tsp lemon juice, 4 tbslp soft butter, 2 tsp lemon zest, salt, pepper  
 Clean the fish, sprinkle it with lemon juice and pepper and grill it from both sides in the preheated grill. Mix butter with the lemon zest, and serve the salmon with the butter.

**Prawn skewers**

8 peeled prawns, ½ quant. of marinade no. 6, 4 oiled wood skewers, 4 pieces of oiled aluminium foil  
 Stick 2 prawns each on a skewer, brush them with the marinade and leave for approx. 1-1,5 hrs. Lay 1 skewer on a piece of oiled aluminium foil, close the foil and roast approx. 4-5 minutes on each side.

## Vegetarian delicacies

### Corn on the cob

4 cobs (without leaves), 2 l salted water, 4 table spoons of olive oil

Cook the cobs approx. 10 minutes in salt ed water, let them drain off. Brush the cobs with oil and put one toothpick each in the ends for easy turning. Grill approx. 10 minutes, turn often.

Wrap the cobs into 3 slices of bacon before grilling (fix with toothpicks).

Tip: Brush the cobs with spicy oil, e.g. sage or oregano oil.

### Grilled eggplants and zucchini

1 long eggplant, salt, 2 small zucchini, 4 tblsp olive oil, pepper

Cut the stalk from both vegetables. Cut the eggplant into slices, salt them and leave them for at least 30 min. Then rinse the slices and

dry them. Cut the zucchini also in slices and salt slightly. Brush eggplant and zucchini with oil and grill them in the preheated grill from both sides.

### Vegetable burgers

1 kohlrabi, 1 small celeriac, 300 g carrots, 1 parsnip, 1 bunch of parsley, 2 cloves of garlic, 100 g Gouda cheese, 2 eggs, 2 table spoons of ground spelt grain, 2 table spoons of bread crumbs, salt, pepper, oil

Wash, peel and grate kohlrabi, celeriac, carrots and parsnip. Chop parsley, kohlrabi leaves and garlic very finely, cut the cheese into small cubes. Mix these ingredients with the eggs, the spelt grain, breadcrumbs, salt and pepper. Form small burgers, brush with oil and place on the grill plate. Grill approx. 6 minutes from each side.

## SANDWICHES AND PANINIS – TIPS AND RECIPES

The classical sandwich or Panini is contact-griddled. The sandwiches should be of more or less the same thickness so that the lid rests well on all pieces.

In general, you may toast any kind of bread. Paninis or sandwiches will be especially delicious when using Ciabatta, Focaccia or Baguette.

Always heat the appliance up well. Do not put the food on the grill before. Griddle your sandwiches and Paninis shortly at medium to high temperature. When the griddling time is too long and cheese is used, cheese may leak from the appliance.

### Italian Sandwich

8 slices of bread, 4-6 slices of Parma ham, 8 slices of tomato, 8 slices of mozzarella cheese, 4 tsp of pesto, margarine

Spread the outer side of the bread with margarine and the inner side with pesto. Place ham, tomato and mozzarella on the inner sides of four slices of bread and cover them with the remaining four slices of bread. Place the bread on grill and grill it for about 2-3 minutes.

### French Toast

8 slices of bread, 3 eggs, 150 ml warm milk, 1 pinch of salt, 1 pinch of sugar, margarine  
Stir eggs, milk, salt and sugar and soak the bread in this batter. Grease the grill plates slightly with margarine. Place the bread on grill and grill it for about 2-3 minutes. Serve the French toast with sugar and cinnamon or with jam.

**Hawaii toast**

4 slices of toast bread, some butter, 4 slices of cooked ham, 4 slices of pineapple, 4 slices of cheese (e.g. Gouda)

Butter the bread from one side, distribute ham, pineapple and cheese on top and lay the toast

on the grill plate. Heat the base in a medium position and the top lid in the highest position and gratinate the toast for ca. 6-8 min.

## OPENED GRIDDLING – TIPS AND RECIPES

Besides the bigger griddling surface, the grill offers a variety of preparation possibilities when completely open. You may prepare food of different thickness at the same time. Do not forget to turn the food over once or several times.

Adjust the temperature selector to the desired griddling temperature. Heat the appliance up for a few minutes before putting food on the grill plates. The desired temperature is achieved, when the indicator light „Fertig“ [„Ready“] lights up.

**Mushrooms with garlic**

500 g fresh button mushrooms, oyster mushrooms or cepes, 1 bunch of parsley, pepper, 2 cloves of garlic, 5 table spoons of olive oil, salt

Brush the mushrooms, chop the garlic and the parsley, Mix all ingredients except salt and pepper and grill them on the grill plate. Turn often. Season with salt and pepper before serving. Grill approx. 10 minutes

**Cheese pancakes**

250 g of courgette, 100 g of grated cheese, 1 egg, 2 tblsp of flour, 1 tsp of vegetable stock powder, 1 small onion, 2 pinches of nutmeg, oil  
Grate the courgettes and mix them with cheese, egg, flour, chopped onion and spices.

Preheat the grill to 200 °C. Oil the grill plates and place some of the batter on plate. Grill the pancakes from both sides.

**Mixed vegetable**

1 aubergine, 1 courgette, 1 meat tomato, 1 large onion, 1 red, green and yellow pepper, 3 table spoons of olive oil, 3 cloves of garlic, 1 table spoon of fresh oregano, pepper

Clean aubergine, courgette, tomato and cut them into approx. 1,5 cm thick slices. Cut onion into slices, chop the garlic. Mix all ingredients with the oil, and grill it on the plate for approx. 10-12 minutes. Turn frequently and season with pepper. Tipp: Delicious with dark grilled meat.

**Grilled fruit****Tipsy pineapple**

4 slices pineapple, 4 tsp cherry brandy, 1 tblsp butter, 2 tsp light honey, 1 pinch of ground coriander

Dry pineapple slices and sprinkle with cherry brandy. Leave for 30 min.

Melt butter and honey in a pot, season with coriander. Grill the pineapple slices from both sides in the preheated grill, brush occasionally with the butter honey mixture. Serve with whipped cream or vanilla or pineapple ice cream.

**Chili apples**

4 red apples, marinade no. 1

Remove the core from the apples and cut them into slices of 1.5 cm thickness. Marinate the apples for about 1 hour, then grill them about 3 minutes on each side.

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 and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.


By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



**The instruction booklet is also available for download: [www.unold.de](http://www.unold.de)**

## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58526

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 800-2 000 W, 220-230 V~, 50 Hz	
Plaques :	Amovible, avec revêtement anti-adhésif, surface du grill 29,0 x 26,0 cm	
Poignée :	Thermo-isolante	
Dimensions :	Env. 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (l/p/h)	
Poids :	Env. 4,35 kg	
Câble d'alimentation :	Env. 100 cm	
Équipement :	Récupérateur de graisse, réglage de température en continu, température du grill jusqu'à 230 °C max., différentes positions du grill peuvent être choisies pour la partie supérieur (grilles contact, gratin, rabattable de 90° vers l'arrière, grill plat, verrouillage), témoins lumineux pour MARCHÉ / ARRÊT et PRÊT, boîtier en inox haut de gamme, protection contre la surchauffe, peu encombrant, rangement vertical, rangement pour cordon	
Accessoires :	Récupérateur de graisse, mode d'emploi 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 les conserver.**

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les con-

naissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par

- des clients, exclusivement sous surveillance.
2. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
  3. Les enfants de 3 à 8 ans ne doivent allumer et éteindre l'appareil que s'il se trouve dans sa position d'utilisation normale prévue, s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés concernant la sécurité d'utilisation et qu'ils ont compris les risques potentiels en résultant. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l'appareil.
  4. **ATTENTION** : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! En présence d'enfants et de personnes fragiles, soyez particulièrement vigilant. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
  5. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
  6. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif avec une tension conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
  7. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :
    - des cuisines utilisées par le personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
    - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres espaces d'habitation ;
    - dans des pensions avec petit déjeuner.
  8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande.
  9. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
  10. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  11. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
  12. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
  13. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
  14. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celle-ci est intacte et si elle convient à la puis-

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

**PRUDENCE :**

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



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



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

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

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Vérifier si toutes les pièces sont présentes. Si des pièces manquent ou sont endommagées, veuillez vous adresser à votre distributeur ou à notre service après-vente.
3. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d'essuyer les plaques du grill dotées d'un revêtement anti-adhésif avec un chiffon humide.
4. Fixez une plaque de grill respectivement aux côtés intérieurs de l'appareil (cf. chapitre « Positionner / Retirer les plaques de grill »).
5. Assurez-vous que le récupérateur de graisse est positionné. Celui-ci est poussé dans le boîtier par l'avant jusqu'à ce que le récipient s'enclenche.
6. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (220-230 V~, 50 Hz). Le témoin lumineux de fonctionnement vert s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
7. Régler le bouton de réglage de température sur la position du milieu. Le préchauffage commence, le témoin lumineux rouge s'allume. Dès que l'appareil a atteint la température prédéfinie, le témoin lumineux rouge s'éteint et le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume. Attention : le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement, en fonction de la puissance de chauffe actuelle de l'appareil.
8. Laissez l'appareil chauffer quelques minutes. Ce faisant, assurez une ventilation suffisante dans la pièce.
9. Lors de la première utilisation, un peu de fumée et des odeurs peu-

vent se former. Elles disparaîtront rapidement.

10. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

## POSITIONNER / RETIRER LES PLAQUES DU GRILL

1. Les plaques peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, pressez la touche de déverrouillage et tirez la plaque du grill vers l'avant en direction de la poignée.
2. Pour replacer les plaques du grill, guidez la plaque concernée dans

la fixation et pressez la plaque vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Vérifiez la stabilité des plaques avant de réutiliser l'appareil.



## RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vous pouvez utiliser différentes températures pour la surface du grill.
2. Valeurs indicatives :
  - Chaleur basse : brochettes, pics, saucisses
  - Chaleur moyenne : faire rissoler, cuire des œufs au plat, sandwiches
  - Chaleur élevée : griller, toaster
3. Pour des raisons de sécurité, la puissance de chauffe est légèrement inférieure au niveau de la partie arrière centrale des plaques du grill. Ici, il est possible de faire cuire à la perfection des morceaux de viande plus fins ou des légumes, par exemple.

## ALIMENT À GRILLER

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


## POSITION DES PLAQUES DU GRILL

1. Régler les différentes variantes pour la position des plaques du grill à l'aide de l'ajustement du couvercle.
  - Symbole  : Le couvercle peut être rabattu de 90° vers l'arrière.
  - Symbole  : Le couvercle peut être fixé à l'état fermé, de telle sorte que l'appareil ne peut plus être ouvert. Attention : régler uniquement si l'appareil est débranché du secteur et si aucun aliment n'est placé sur le grill. Idéal pour transporter ou ranger l'appareil.
- Positions I à V : vous pouvez choisir entre différentes hauteurs pour le grill de contact. Le couvercle s'enclenche à la hauteur choisie et empêche ainsi que les aliments soient trop écrasés par le poids du couvercle. Poussez le bouton de réglage sur le côté droit de l'appareil sur la hauteur souhaitée entre « I » et « V ».

## GRILLER



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

1. Placez l'appareil fermé sur une surface thermorésistante.
2. Vérifiez si le bouton de réglage de température se trouve dans la position « MIN ».
3. Attention : le collecteur de graisse doit être positionné correctement sur la face avant de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si le récupérateur de graisse n'est pas positionné et ne remplissez jamais le récupérateur de graisse de fluides comme, par exemple, de l'eau. Pour profiter pleinement de la cuve à graisse, tirez les deux pieds au bas de l'appareil.
- Griller à l'unilatérale / Griller à plat**  
Idéal pour les aliments mous, pas trop épais.
4. Vous pouvez faire griller vos aliments uniquement sur la surface inférieure du grill, couvercle ouvert, ou utiliser les deux surfaces du grill. Pour ce faire, vous devez régler l'ajustement de couvercle sur  appuyez sur le bouton „180°“ (3) et ouvrir complètement le couvercle de sorte à ce que les deux surfaces du grill soient horizontales.
5. Pour économiser de l'énergie, nous recommandons de faire chauffer l'appareil avec le cou-

vercle fermé. Branchez le cordon dans une prise de courant (220–230 V~, 50 Hz). Le témoin lumineux de fonctionnement vert s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.

6. Régler le bouton de réglage de température sur la position du milieu. Le préchauffage commence, le témoin lumineux rouge s'allume. Dès que l'appareil a atteint la température prédéfinie, le témoin lumineux rouge s'éteint et le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume. Attention : le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement, en fonction de la puissance de chauffe actuelle de l'appareil.
7. Ouvrez le couvercle de l'appareil avec précaution. Ce faisant, ne touchez le couvercle qu'au niveau de la poignée afin d'éviter toute brûlure.
8. Enduisez la plaque inférieure du grill (et pour griller à plat, la plaque supérieure du grill également) avec un peu d'huile résistant aux températures élevées.
9. Placez les aliments souhaités et vérifiez de temps en temps si les aliments doivent être retournés.
10. Vérifiez régulièrement si le collecteur de graisse est plein. Si le récipient est plein, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir, videz le récupérateur de graisse et poursuivez ensuite la préparation de votre plat. Pour éviter un éventuel risque d'incendie, le coll-

ecteur de graisse ne doit jamais déborder.

11. Si vos aliments sont prêts, tournez le bouton de réglage de la température sur « MIN » et débranchez la prise.
12. Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.

### Grill contact / Gratin

Idéal pour les morceaux de viande ou les sandwiches ; les aliments ne doivent pas être retournés.

13. Ainsi, vous pouvez faire griller vos aliments sur la surface inférieure du grill avec le couvercle fermé.
14. Pour économiser de l'énergie, nous recommandons de faire chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Branchez le cordon dans une prise de courant (220–230 V~, 50 Hz). Le témoin lumineux de fonctionnement vert s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
15. Régler le bouton de réglage de température sur la position du milieu. Le préchauffage commence, le témoin lumineux rouge s'allume. Dès que l'appareil a atteint la température prédéfinie, le témoin lumineux rouge s'éteint et le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume. Attention : le témoin lumineux vert de fonctionnement s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement, en fonction de la puissance de chauffe actuelle de l'appareil.
16. Ouvrez le couvercle de l'appareil avec précaution. Ce faisant, ne touchez le couvercle qu'au niveau

- de la poignée afin d'éviter toute brûlure.
17. Enduisez la plaque inférieure du grill d'un peu d'huile résistant aux températures élevées.
  18. Positionnez les aliments que vous souhaitez faire griller.
  19. Refermez le couvercle de l'appareil. Ce faisant, ne touchez le couvercle qu'au niveau de la poignée afin d'éviter toute brûlure.
  20. Le couvercle s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments à griller. Cependant, vous pouvez également sélectionner l'écartement entre les aliments et le couvercle à l'aide des réglages I à V au niveau de l'ajustement du couvercle, comme décrit au chapitre « Position des plaques du grill ».
  21. Vérifiez régulièrement si le collecteur de graisse est plein. Si le récipient est plein, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir, videz le récupérateur de graisse et poursuivez ensuite la préparation de votre plat. Pour éviter un éventuel risque d'incendie, le collecteur de graisse ne doit jamais déborder.
  22. Si vos aliments sont prêts, tournez le bouton de réglage de la température sur « MIN » et débranchez la prise.
  23. Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.

**PRUDENCE :**

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



## NETTOYAGE ET RANGEMENT




**Avant le nettoyage ou la maintenance, débranchez le cordon de la prise secteur. Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi.**



**L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau !**

1. Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque, n'utilisez en aucun cas de grattoir ou d'ustensiles de nettoyage similaires. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil. Veuillez éliminer les impuretés grossières avec le grattoir de nettoyage fourni. Ce dernier est exclusivement destiné à cet usage. Afin de ne pas détériorer les plaques, n'utilisez jamais le grattoir de nettoyage pour retourner les aliments ou pour les retirer du grill.
2. Les plaques peuvent être retirées pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, pressez la touche de déverrouillage et tirez la plaque du grill correspondante vers l'avant en direction de la poignée.

3. Nettoyez les plaques à l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un peu de liquide-vaisselle doux, et séchez ensuite les plaques vigoureusement.
4. Pour replacer les plaques du grill, guidez la plaque concernée dans la fixation et pressez la plaque vers le bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Vérifiez la stabilité des plaques avant de réutiliser l'appareil.
5. Retirez, le cas échéant, la graisse collectée du récupérateur de graisse et nettoyez-le à l'eau chaude. Repositionner le collecteur totalement sec dans le boîtier et assurez-vous qu'il est stable.
6. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide bien essoré et séchez-le bien.
7. Veillez toujours à ce que de l'eau ne puisse pas s'introduire dans le boîtier.
8. Le grill peut être rangé afin de prendre moins de place. Pour éviter que le couvercle ne se referme par inadvertance, réglez l'ajustement de couvercle sur .
9. Conservez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

## MARINADES

Les marinades suivantes sont bien pour les steaks de boeuf, de porc, d'agneau ainsi que pour le volailles et du poisson.

Marinez les steaks portionnés dans la marinade ou frottez-les avec de la marinade et laissez reposer la viande dans la marinade pour plusieurs heures ou pendant la nuit dans le frigidaire. Tournez de temps en temps.

Avant de griller la viande, séchez-la avec un chiffon. En grillant enduisez la viande de temps en temps avec la marinade.

### Marinade pimenté

1 oignon, ½ piment rouge, 2 grandes cuillères d'huile d'olives, 2 grandes cuillères de sucre brun, 3 grandes cuillères de vinaigre, 50 ml jus de pommes, 50 ml jus de tomates, 2 petites cuillères de sauce Worcester, 2 baies de genièvre  
Hachez l'oignon et le piment, étuvez-les dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajoutez le sucre, le vinaigre et jus de pommes, laissez bouillir un instant et prenez du four. Ajoutez le jus de tomates, la sauce de Worcester et les baies de genièvre écrasées. Laissez refroidir et marinez la viande dans la marinade froide.

### Marinade à la bière

4 feuilles de laurier, 4 baies de genièvre, 2 grandes cuillères d'huile d'olives, 1/8 l de bière sombre (ou de bière sombre alcool), 2 grandes cuillères de miel, jus d'un ½ citron  
Braisez les feuilles de laurier et les baies de genièvre écrasées dans l'huile, ajoutez la bière et le miel et chauffez la marinade (ne pas bouillir!). Ajoutez le jus de citron, laissez refroidir la marinade et marinez la viande.

### Marinade au romarin

2 petites cuillères de romarin séché, 4 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 8 baies de poivre noir,

4 petites cuillères de baies de moutarde, 5 grandes cuillères d'huile d'olives.

Ecrasez toutes les ingrédients sauf l'huile dans un mortier ou dans un moulin électrique. Mélangez les épices avec l'huile et marinez la viande.

#### **Marinade au curry**

2 petites cuillères de poudre de curry, un petit morceau de gingembre frais, 50 ml de vin blanc sec, 100 ml de jus d'ananas

Pelez et râpez le gingembre, mélangez-le avec les autres ingrédients, marinez la viande.

#### **Marinade asiatique**

1 grande cuillère de miel, 2 petites cuillères de Sambal Oelek, 1 grande cuillère de vin de riz, 8 grandes cuillères de sauce de soja sucré, 2 grandes cuillères de jus d'orange, 2 grandes cuillères de Sherry

Mélanger les ingrédients et marinez la viande.

#### **Marinade au coco**

1 citron non traité, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1 petit morceau de gingembre frais, 1 gousse d'ail, 150 ml lait de coco non sucré

Pelez et râpez le gingembre, pelez et hachez l'ail, coupez des zestes de citron, pressez le citron. Mélangez le gingembre, l'ail, les zestes et le jus de citron avec les autres ingrédients, et mettez la viande dans la marinade.

#### **Marinade au vin rouge**

¼ petites cuillères de baies de piment, 2 clous de girofle, 2 petites cuillères de grains de moutarde, 3 baies de genièvre, 1 pincée de cannelle, 1 petite cuillère de grains de poivre noir, 2 grandes cuillères de gelée de groseilles rouges, 100 ml de vin rouge sec

Ecrasez les piments, les girofles, les grains de moutarde, les baies de genièvre et le poivre

dans un ou dans un moulin électrique. Chauffez l'huile dans une sauteuse, ajoutez les épices et chauffez-les. Ajoutez le gelée de groseilles, le cannelle et le vin rouge et chauffez-les, jusqu'à ce que le gelée est fondu. Laissez refroidir la marinade et mariner la viande.

#### **Marinade aux oranges**

Jus de 3 oranges surets, 2 petites cuillères d'estragon, 1 grande cuillère de vinaigre, ½ petite cuillère de poivre.

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

9 Marinade l'ail. 8 gousses d'ail, 1 oignon, 2 petites cuillères de feuilles de sauge hachées, ¼ l de babeurre.

Hachez l'ail et l'oignon, mélangez-les avec les autres ingrédients et marinez la viande.

#### **Marinade au cumin**

1 grande cuillère cumin (complet), ½ petite cuillère de poivre grossièrement moulu, 2 grandes cuillères de vinaigre de pommes, 2 grandes cuillères de jus de pommes, 3 grandes cuillères d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

#### **Marinade sucré et épicé**

5 grandes cuillères de miel, 5 grandes cuillères de sauce de soja, 1 pincée de poivre de Cayenne, 1 petite cuillère de poudre de moutarde, 2 grandes cuillères d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et mariner la viande.

#### **Marinade aux citrons**

6 gousses d'ail, 100 ml huile d'olives, jus et zestes de 2 citrons non traitées, ¼ petites cuillères de poivre

Hachez les gousses d'ail, mélangez-les avec les zestes et le jus de citron et le poivre, marinez la viande avec cette marinade.

## GRILLADES –ASTUCES ET RECETTES

Le gril de contact convient pour griller toutes les pièces de viande plates et sans os, par exemple des hamburgers ou des steaks, ainsi que des tranches de légumes. Les aliments devraient avoir une épaisseur semblable pour que la partie supérieure repose à une distance égale. Le couvercle devra toujours être fermé lors des grillades de contact.

Il est recommandé d'utiliser le palier le plus élevé pour les aliments relativement fins et le palier moyen pour les aliments d'une épaisseur d'environ 3 cm.

Toujours bien préchauffer le gril de contact. Votre viande sera parfaitement grillée si elle est entre 1,5 et 3 cm d'épaisseur. La viande sera particulièrement juteuse si elle a mariné auparavant.

Il est recommandé de saler les aliments après la grillade pour éviter que les steaks de bœuf et le foie ne durcissent.

La durée indiquée dans les recettes est calculée pour le gril de contact à deux faces.

Les recettes suivantes sont calculées pour 4 personnes, sauf indications contraires.

### Roulades de poulet

4 escaloppes de poulets minces, sel, poivre, 8 champignons de Paris, 1 oignon, 2 grandes cuillères d'huile, 120 g de fromage Gouda rapé, 2 grandes cuillères d'huile, 2 petites cuillères de marjolaine, 4 cure-dents

Battez les escaloppes et assaisonnez-les avec du sel et du poivre, hachez l'oignon et braisez-les dans l'huile dans une sauteuse avec les champignons coupées en tranches. Distribuez cette mixture sur les escaloppes, distribuez le fromage en haut. Roulez les escaloppes et fixez-les avec des cure-dents. Aromatisez 2 grandes cuillères d'huile avec la marjolaine, enduisez les roulades avec l'huile aromatisé et grillez-les env. 25 min. en les tournant de temps en temps.

### Roulades de veau avec mozzarella

4 escaloppes de veau minces, 1 pomme, 200 g de fines herbes mixtes (basilic, citronnelle, origan, thym, persil), 1 grande cuillère huile, 300 g de fromage Mozzarella, sel, poivre, 4 cure-dents

Battez les escaloppes, chauffez l'huile. Hachez les fines herbes et sautez-les dans l'huile. Salez et poivrez les escaloppes, et distribuez l'huile aux fines herbes par-dessus. Coupez le fromage en tranches et placez-le sur les escaloppes. Roulez les escaloppes, fixez-les avec des cure-dents.

Grillez les roulades sur la grille pour env. 20 min., tournez-les de temps en temps.

### Pizzaburger

Ingrédients: 100 g de viande hachée de porc et de bœuf,

1 gousse d'ail et ½ oignon en dés, 1 oeuf, 2 cuillères à soupe de chapelure, 50 g de fromage gouda, 50 g de jambon cuit, 2 cuillères à café de purée de tomates, ½ cuillères à café d'épice pour pizza, sel et poivre, si nécessaire, 1 petit pain, 2 feuilles de salade, 1 cuillère à soupe de mayonnaise, 1 cuillère à soupe de ketchup de tomates, 2 tranches de tomates, 2 tranches d'oignon

Préparation:

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épices de pizza. Former deux boulettes plates et les griller sur le plat de gril huilé 6- 8 minutes en les tournant une fois.

Couper le petit pain et le griller quelques instants. Tartinez le pain avec un peu de mayonnaise, ajouter le salade lavé, puis la première boulette. La napper de ketchup, y mettre la deuxième boulette, les tomates et les oignons.

Mettre la deuxième moitié du petit pain en haut.

### **Cotelettes d'agneau avec légumes grillés**

8 cotelettes d'agneau, marinade n° 3, 2 courgettes, 3 tiges de persil, 2 gousses d'ail, 2 grandes cuillères d'huile

Marinez les cotelettes env. 6 heures, puis grillez-les env. 6 min. de chaque côté.

Coupez les courgettes en tranches de 2 cm. Hachez l'ail et le persil, mélangez-les avec l'huile. Aromatisez les courgettes avec cet huile et grillez-les env. 3 min. de chaque côté.

Tuyau: Servez avec de la baguette.

## **Les poissons**

### **Truites aux fines herbes**

4 petites truites, 4 cuillerées à soupe de persil, 4 cuillerées à café de jus de citron, sel, poivre, beurre

Lavez le poisson, nappez-le à l'intérieur de jus de citron, fourrez-le de persil, beurrez la truite et grillez-la dans le gril préchauffé. Assaisonnez-la de sel et de poivre.

### **Saumon grillé avec beurre au citron**

4 petites tranches de saumon, 4 cuillerées à café de jus de citron, 4 cuillerées à soupe de beurre mou, 2 cuillerées à café de cestes, sel, poivre

Nettoyez le poisson, nappez-le de jus de citron, assaisonnez-le de sel et de poivre et grillez-le dans le gril préchauffé. Mélangez le beurre avec les cestes et garnissez le saumon avec le beurre.

### **Macquerau**

4 petits maqueraux, marinade no. 4 ou no. 12  
Lavez et séchez les poissons et marinez-les pour quelques heures. Grillez les macqueraux sur les plats canellés env. 12-16 minutes.

### **Brochettes aux crevettes**

8 crevettes pelées, ½ quantité de la marinade n° 6, 4 brochettes de bois huilées, 4 pièces de feuille d'aluminium huilé

Attachez 2 crevettes sur une brochette, marinez-les dans l'huile aromatisé pour 1-1,5 heures. Placez une brochette sur 1 pièce de feuille d'aluminium huilé, fermez la feuille et grillez les brochettes env. 4-5 minutes de chaque côté.

## **Les délicatesses végétariennes**

### **Aubergines et courgettes grillées**

2 aubergine, 2 petites courgettes, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olives, romarin, poivre

Coupez les tiges des légumes. Coupez l'aubergine en tranches, salez-les et laissez reposer les tranches salées pour 30 minutes. Puis rincez les aubergines et séchez-les.

Coupez les courgettes en tranches et salez-les légèrement.

Nappez les tranches d'aubergine d'huile et grillez-les dans le gril préchauffé.

Accompagnez les légumes d'une sauce aïoli ou yaourt-menthe et de baguette.

### **Épis de maïs**

4 épis de maïs sans feuilles, 2 l d'eau salée, 4 grandes cuillères d'huile d'olives  
Cuites les épis dans l'eau salée env. 10 min., laissez-les égoutter. Brossez les épis avec l'huile et piquez des cure-dents dans les deux pointes. Grillez les épis env. 10 minutes en les tournant. Tuyau: Prenez de l'huile aromatisé, p.e., au sauge ou à l'origan.

Emballez les épis dans des tranches de lard avant de les griller.

**“Burger” de légumes**

1 chou-rave, 1 petit céleri, 300 g de carottes, 1 racine de persil, 1 bouquet de persil, 2 gousses d’ail, 100 g de fromage Gouda, 2 oeufs, 2 grandes cuillères de blé vert moulu, 2 grandes cuillères de panure, sel, poivre, huile

Nettoyez et râpez le chou-rave, le céleri, les carottes et la racine de persil. Hachez le persil, les

feuilles du chou-rave et les gousses d’ail, Coupez le fromage en petits morceaux. Mélangez les ingrédients avec les oeufs, le blé vert, la panure, du sel et du poivre. Formez des petites boulettes, enduisez-les d’huile et grillez-les sur la plaque de gril pour env. 6 minutes de chaque côté.

**CROQUE-MONSIEUR, SANDWICHES, PANINIS – ASTUCES ET RECETTES**

Préparez les croque-monsieur, les sandwiches classiques et les paninis dans le gril de contact. Les sandwiches devraient avoir une épaisseur semblable pour que la partie supérieure repose à une distance égale.

Généralement, toutes les sortes de pain peuvent être toastées. Les paninis et les sandwiches apprêtés avec de la ciabatta, de la focaccia ou de la baguette sont absolument délicieux.

Toujours bien préchauffer le gril de contact avant d’y déposer les aliments. Veuillez griller les croque-monsieur, les sandwiches et les paninis uniquement en position moyenne ou haute. Le fromage pourra éventuellement couler lors d’une période de grillade trop longue.

**Croque Monsieur**

4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit

Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conservé).

Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons. Puis couvrez les sandwiches avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l’appareil préchauffé pour env. 2-3 minutes.

**Croques Hawaii**

4 grande tranches de jambon cuit, 100 g de fromage rapé, 4 tranches d’ananas, 4 cures-dents, 4 pièces de feuille d’aluminium huilé, 8 tranches de pain blanc.

Placez une tranche d’ananas sur chaque tranche de jambon, distribuez le fromage par-dessus, pliez les tranches et fixez-les avec des cure-dents. Emballez les rouleaux dans la feuille d’aluminium huilé et grillez-les 3 min. de chaque côté. Grillez le pain et servez-le avec les croques Hawaii. Tuyau: Accompagnez ce plat d’une salade verte.

**Pain perdu**

Ingrédients :

4 petits pains, 3 œufs, 300 ml de lait, 50 g de sucre, ¼ cuillère à thé de cannelle, 50 g de beurre

Préparation :

Couper les petits pains en tranches de ½ cm d’épaisseur et placez-les dans une assiette.

Verser les œufs, le lait chaud, le sucre et la cannelle et répartir de manière homogène sur les tranches de pain.

Grillez les pains trempés quelques minutes sur le gril.

## GRIL PLAT (FAÇON BARBECUE) – ASTUCES ET RECETTES

En plus de sa double surface de gril, le gril façon barbecue offre une grande variété de possibilités de préparation, car il permet d'utiliser simultanément les deux plaques du gril. Ici, vous pouvez préparer simultanément des aliments de différentes épaisseurs. Avec ce mode d'utilisation, les aliments devront éventuellement être retournés une ou plusieurs fois.

Réglez la température de grillade désirée à l'aide de l'interrupteur de température. Chauffez le gril quelques minutes avant d'y déposer les aliments.

### Légumes grillés

#### Champignons à l'ail

500 g de champignons de Paris ou de cèpes, 1 bouquet de persil, poivre, 2 gousses d'ail, 5 grandes cuillères d'huile d'olives, sel  
Nettoyez les champignons avec une brosse, hachez l'ail et le persil. Mélangez les ingrédients sauf le sel et le poivre et grillez les champignons sur la plaque de gril en les tournant souvent. Assaisonner de sel et de poivre avant de servir.  
Temps de cuisson env. 10 minutes

#### Crêpes au fromage

250 g de courgettes, 100 g de fromage râpé, 1 oeuf, 2 grandes cuillères de farine, 1 petite cuillère de fond de légumes granulés, 1 petit oignon haché, 2 prises de muscat, huile  
Râpez les courgettes et mélangez-les avec les autres ingrédients.  
Préchauffez le gril à 200°C. Placez la masse sur le gril à l'aide d'une cuillère et cuisez les crêpes des deux côtés.

#### Légumes mixtes

1 aubergine, 1 courgette, 1 grande tomate, 1 grande oignon, 1 poivron rouge, vert et jaune,

3 grandes cuillères d'huile d'olives, 3 gousses d'ail, 1 grande cuillère d'origan frais, poivre  
Nettoyez l'aubergine, la courgette, la tomate et les poivrons et coupez-les en morceaux de env. 1,5 cm. Coupez l'oignon en tranches, hachez l'ail. Mélangez les ingrédients avec l'huile, et grillez-les sur la plaque de gril pour env. 10-12 minutes en les tournant souvent. Ajoutez du poivre avant de servir les légumes.  
Tuyau: Délicieux pour accompagner les viandes sombres.

### Fruits grillés

#### Ananas grillé

1 ananas frais, sucre, canelle  
Eplucher l'ananas et enlevez le milieu. Couper l'ananas en tranches de 2 cm. Faites griller les tranches d'ananas pour env. 3 minutes.  
Servez avec du sucre et du canelle et une boule de glace à la vanille ou à l'ananas.

#### Pomme grillée au chili

4 pommes rouges, marinade no. 1  
Enlevez le torgnon, coupez-les pommes en tranches de 1,5 cm. Marinez-les pour 1 heure dans la marinade. Grillez 3 minutes sur la plaque de gril en les tournant une fois.

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

## CONDITIONS DE GARANTIE

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


## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58526****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.800–2.000 W, 220–230 V~, 50 Hz	
Platen:	Met anti-aanbaklaag, afneembaar, grilloppervlak 29,0 x 26,0 cm	
Greep:	Warmte-isolerend	
Afmetingen:	Ca. 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (b/d/h)	
Gewicht:	Ca. 4,35 kg	
Snoer:	Ca. 100 cm	
Uitvoering:	Vetopvangbak, traploze temperatuurregeling, grilltemperatuur tot max. 230 °C, verschillende grillstanden voor het bovenste gedeelte instelbaar (contactgrillen, gratineren, 90° naar achteren klapbaar, vlakgrillen, vergrendeling), controlelampjes voor AAN/UIT en GEREED; hoogwaardige rvs behuizing, oververhittingsbeveiliging, plaatsbesparende, staande opberging, snoeropberging	
Toebehoren:	Vetopvangbak, 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 a.u.b. door en bewaar ze goed.**

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden

- gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
  4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig. Het apparaat buiten bereik van kinderen houden.
  5. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
  6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
  7. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
    - voor door het personeel gebruikte keukens in winkels, kantoorruimtes en in andere werkomgevingen;
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonruimtes;
    - voor pensions met logies en ontbijt.
  8. Dit apparaat mag niet met een externe tijd klok of met een afstandsbediening bediend worden.
  9. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. De apparaat en het snoer mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
  10. Raak het apparaat of het snoer nooit met natte handen aan.
  11. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
  12. Het apparaat en het snoer mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
  13. Let op dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
  14. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact en geschikt is voor het betreffende vermogen, omdat de kabel anders oververhit kan raken.

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

**LET OP:**

**Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet!**



**Gebruik het apparaat nooit, als zich water of andere vloeistoffen in de vetopvangbak bevinden – brandgevaar!**

**Gebruik het apparaat nooit, als de vetopvangbak niet erin geplaatst is.**



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

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

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen verwijderd van kinderen – Verstikkingsgevaar!
2. Controleer of alle onderdelen voorhanden zijn. Als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan a.u.b. contact op met de handelaar of met onze klantenservice.
3. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, is het raadzaam om beide van een anti-aanbaklaag voorziene grillplaten met een vochtige doek af te vegen.
4. Bevestig telkens een grillplaat aan de binnenkanten van het apparaat (zie het hoofdstuk „Grillplaten aanbrengen/verwijderen“).
5. Controleer of de vetopvangbak correct aangebracht is. Deze wordt van voren in de behuizing geschoven, totdat de bak vastklikt.
6. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (220–230 V~, 50 Hz) steken. Het groene controlelampje is verlicht en geeft aan dat de verwarming in werking is.
7. De temperatuurregelaar op de middelste stand zetten. Het voorverwarmen begint, het rode controlelampje is verlicht. Zodra het apparaat de vooringestelde temperatuur bereikt heeft, gaat het rode controlelampje uit en het groene controlelampje gaat branden. Attentie: Het groene controlelampje gaat tijdens de werking van het apparaat afwisselend aan en uit, afhankelijk van het actuele verwarmingsvermogen van het apparaat.
8. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Zorg er hierbij voor dat de kamer voldoende geventileerd is.
9. Als het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, kan zich een

beetje rook- en geurvorming voordoen die echter na korte tijd verdwijnt.

10. Dan kunt u het apparaat gebruiken.

## GRILLPLATEN INZETTEN/VERWIJDEREN

1. U kunt de platen verwijderen, om ze gemakkelijker te kunnen reinigen. Druk hiervoor op de betreffende ontgrendelingstoets en trek de grillplaat naar voren, in de richting van de greep.
2. Om de grillplaten weer terug te plaatsen, schuift u de betreffende

grillplaat in de bevestiging en drukt u de plaat omlaag, totdat deze vastklikt. Controleer of de grillplaten stevig vastzitten, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

## TEMPERATUURREGELING

1. U kunt verschillende temperaturen voor het grilloppervlak instellen.
2. Als richtwaarden gelden:
  - Lage hitte: shaslik, spiezen, worstjes
  - Gemiddelde hitte: roosteren, spiegeleieren bakken, sandwiches
3. Om veiligheidsredenen is het verwarmingsvermogen achteraan in het midden van de grillplaten iets geringer. Hier kunt u optimaal dunnere stukken vlees of bijv. groente grillen.

## GRILLGERECHTEN

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

## STAND VAN DE GRILLPLATEN

- Met behulp van de dekselinstelling kunt u de verschillende varianten voor de stand van de grillplaten instellen.
  - Symbool : Het deksel kan 90° naar achteren geklapt worden.
  - Symbool : Het deksel kan in gesloten toestand vastgezet worden, zodat het apparaat niet meer geopend kan worden. **Attentie:** Uitsluitend instellen, als het apparaat van het stroomnet gescheiden is en als zich geen levensmiddelen erin bevinden. Ideaal om het apparaat comfortabel te transporteren of op te bergen.
  - Standen I tot V: U kunt bij het contactgrillen kiezen tussen verschillende hoogtes. Het deksel klikt in de gekozen hoogte

vast en voorkomt zodoende dat de te grillen levensmiddelen door het gewicht van het deksel te veel ingedrukt worden. Schuif de regelaar aan de rechterkant van het apparaat naar de gewenste hoogte tussen „I“ en „V“.



## GRILLEN



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

- Zet het gesloten apparaat op een hittebestendig oppervlak neer.
- Controleer of de temperatuurregelaar zich in de stand „MIN“ bevindt.
- Let op dat de vetopvangbak correct aan de voorkant van het apparaat aangebracht is. Gebruik het apparaat nooit, als de vetopvangbak er niet in zit; doe nooit vloeistoffen, zoals bijv. water, in de vetopvangbak. Om volledig te

profiteren van het vetopvangbak, trek de twee voetjes aan de onderkant van het apparaat.

### **Aan één kant grillen/vlakgrillen**

Ideaal voor zachte, niet te dikke ingrediënten.

- U kunt uw levensmiddelen uitsluitend op het onderste grilloppervlak met geopend deksel grillen of allebei de grilloppervlakken gebruiken. Hiervoor moet u de dekselinstelling op  zetten,

druk op de knop „180°“ (3) en het deksel compleet open klappen, zodat de grilloppervlakken allebei horizontaal staan.

5. Om energie te besparen, raden wij u aan om het apparaat met gesloten deksel te verwarmen. Steek de stekker in een stopcontact (220–230 V~, 50 Hz). Het groene controlelampje is verlicht en geeft aan dat de verwarming in werking is.
6. De temperatuurregelaar op de gewenste stand zetten. Het voorverwarmen begint, het rode controlelampje is verlicht. Zodra het apparaat de vooringestelde temperatuur bereikt heeft, gaat het rode controlelampje uit en het groene controlelampje gaat branden. **Attentie:** Het groene controlelampje gaat tijdens de werking van het apparaat afwisselend aan en uit, afhankelijk van het actuele verwarmingsvermogen van het apparaat.
7. Open het deksel van het apparaat heel voorzichtig. Pak het deksel hierbij uitsluitend aan de handgreep vast, om verbrandingen te vermijden.
8. Bestrijk de onderste grillplaat (en bij het vlakgrillen ook de bovenste grillplaat) met een beetje hittebestendige olie.
9. Leg de gewenste, te grillen levensmiddelen op de grillplaat en ga af en toe na, of de levensmiddelen omgedraaid moeten worden.
10. Controleer regelmatig of de vetopvangbak vol is. Als de bak vol is, schakelt u het apparaat uit en

laat het afkoelen, dan maakt u de vetopvangbak leeg en daarna gaat u door met het grillen. Om een eventueel brandgevaar te vermijden, mag de vetopvangbak nooit overlopen.

11. Als uw gerechten klaar zijn, draait u de temperatuurregelaar naar de stand „MIN“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
12. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt.

### **Contactgrillen/gratineren**

Ideaal voor stukken vlees of sandwiches, de te grillen levensmiddelen hoeven niet omgedraaid te worden.

13. U kunt uw gerechten hierbij op het onderste grilloppervlak met gesloten deksel grillen.
14. Om energie te besparen, raden wij u aan om het apparaat met gesloten deksel te verwarmen. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz). Het groene controlelampje is verlicht en geeft aan dat de verwarming in werking is.
15. De temperatuurregelaar op de middelste stand zetten. Het voorverwarmen begint, het rode controlelampje is verlicht. Zodra het apparaat de vooringestelde temperatuur bereikt heeft, gaat het rode controlelampje uit en het groene controlelampje gaat branden. **Attentie:** Het groene controlelampje gaat tijdens de werking van het apparaat afwisselend aan en uit, afhankelijk van het actuele verwarmingsvermogen van het apparaat.

16. Open het deksel van het apparaat heel voorzichtig. Pak het deksel hierbij uitsluitend aan de handgreep vast, om verbrandingen te vermijden.
17. Bestrijk de onderste grillplaat met een beetje hittebestendige olie.
18. Leg de gewenste, te grillen levensmiddelen erop.
19. Sluit het deksel van het apparaat weer. Pak het deksel hierbij uitsluitend aan de handgreep vast, om verbrandingen te vermijden.
20. Het deksel past zich automatisch aan de dikte van de te grillen levensmiddelen aan. U kunt de afstand tussen de te grillen levensmiddelen en het deksel echter ook m.b.v. de instellingen I tot V aan de dekselinstelling vastleggen, zoals in het hoofdstuk „Stand van de grillplaten“ beschreven.
21. Controleer regelmatig of de vetopvangbak vol is. Als de bak vol is,

schakelt u het apparaat uit en laat het afkoelen, dan maakt u de vetopvangbak leeg en daarna gaat u door met het grillen. Om een eventueel brandgevaar te vermijden, mag de vetopvangbak nooit overlopen.

22. Als uw gerechten klaar zijn, draait u de temperatuurregelaar naar de stand „MIN“ en trekt u de stekker uit het stopcontact.
23. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt.



**LET OP:**

**Het apparaat is tijdens en na het gebruik heel heet!**

## REINIGEN EN OPBERGEN



**Trek eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat gaat reinigen of onderhouden. Wacht, totdat apparaat compleet afgekoeld is.**



**Het apparaat mag nooit in water gedompeld worden!**

1. Gebruik a.u.b. in geen geval pannelsponsjes of soortgelijke reinigingsgereedschappen, om het oppervlak van de van een anti-aanbaklaag voorziene plaat niet te beschadigen. Gebruik geen

scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen. Grove verontreinigingen verwijdt u met de meegeleverde reinigingsschraper. Deze schraper is uitsluitend geschikt voor dit doeleinde. Gebruik de reinigingsschraper a.u.b. nooit om de te grillen levensmiddelen om te draaien of van de grill te halen, om schade aan de platen te vermijden.

2. U kunt de platen verwijderen, om ze gemakkelijker te kunnen reinigen. Druk hiervoor op de ontgrenselingstoets en trek de betreffende grillplaat naar voren, in de richting van de greep.
3. Reinig de platen met warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel kunt toevoegen, en droog de platen vervolgens goed af.
4. Om de grillplaten weer terug te plaatsen, schuift u de betreffende grillplaat in de bevestiging en drukt u de plaat omlaag, totdat deze vastklikt. Controleer of de grillplaten stevig vastzitten, voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
5. Verwijder het vet dat zich evt. in de vetopvangbak heeft verzameld en reinig de bak in warm afwaswater. Plaats de volledig opgedroogde bak weer in de behuizing en controleer of de bak stevig in de behuizing vastzit.
6. Veeg de behuizing met een goed uitgewrongen, vochtige doek af en droog de behuizing vervolgens goed af.
7. Let er steeds op dat er geen water in de behuizing kan dringen.
8. U kunt de barbecue plaatsbesparend opbergen. Stel de dekselinstelling correct in om te voorkomen dat het deksel onbedoeld openklapt 8.
9. Berg het apparaat op een droge, tegen stof beschermde plek op.



## MARINADEN

De navolgende marinaden zijn in gelijke mate geschikt voor steaks van rundvlees, varkensvlees, lam, gevogelte, vis en groente.

Steaks in porties in de marinade leggen of hiermee besmeren en meerdere uren, bij voorkeur een nacht lang in de koelkast laten doortrekken. Af en toe omdraaien in de marinade. Voor het barbecuen dient u de marinade met een keukendoek af te betten. Met de resterende marinade kunt u het barbecueproduct gedurende het barbecuen van tijd tot tijd besmeren.

### Vurig-scherpe marinade

1 ui, ½ rode chilipeper, 2 EL olijfolie, 2 EL rietsuiker, 3 EL azijn, 50 ml appelsap, 50 ml tomatensap, 2 TL worcestersaus, 2 jeneverbessen

Ui en chilipeper in kleine dobbelsteentjes snijden, in een pan in de olie kort blancheren. Suiker, azijn en appelsap erbij doen, aan de kook

brenge. Van het fornuis nemen. Tomatensap, worcestersaus en geprakte jeneverbessen toevoegen. Na het afkoelen het vlees hierin marineren.

### Biermarinade

4 laurierblaadjes, 4 jeneverbessen, 2 EL olijfolie, 1/8 l dubbelbokbier (of alcoholvrij moutbier), 2 EL honig, sap van een ½ citroen

Laurierblaadjes en jeneverbessen in olie aanbraden, bier en honing toevoegen en kort verhitten (niet aan de kook laten komen!). Citroensap toevoegen, marinade laten afkoelen en vlees hiermee marinieren.

### Rosemarijnmarinade

2 TL gedroogde rosmarijn, 4 knoflookteentjes, 4 jeneverbessen, 8 zwarte peperkorrels, 4 TL mosterdzaadjes, 5 EL olijfolie.

Alle ingrediënten behalve olie in de vijzel fijndrukken of fijnmalen. De pasta met de olie mengen en het vlees ermee inwrijven.

### Kerriemarinade

2 TL kerriepoeder, een duimgroot stuk verse gember, 50 ml droge witte wijn, 100 ml ananas-sap

Gember schillen en fijn raspen, met de overige ingrediënten mengen, vlees hiermee instrijken.

### Aziatische marinade

1 EL honing, 2 TL sambal oelek, 1 EL rijstwijn, 8 EL zoete sojasaus, 2 EL sinaasappelsap 2 EL sherry

Ingrediënten door elkaar roeren en het vlees ermee besmeren.

### Kokosmarinade

1 onbehandelde citroen, 1 msp. cayennepeper, 1 duimgroot stuk verse gember, 1 teentje knoflook, 150 ml ongezoete cocosnootmelk

Gember schillen en fijn raspen, knoflook schillen en persen, citroenschillen raspen, citroen uitpersen. Gember, knoflook, citroenschil en –sap met de andere ingrediënten mengen, het vlees in de marinade leggen.

### Rode wijn-marinade

¼ TL pimentkorrels, 2 kruidnagels, 2 TL mosterdzaadjes, 3 jeneverbessen, 1 snufje kaneel 1 TL zwarte peperkorrels, 2 EL/150 g rode bosbessengelei, 100 ml droge rode wijn  
Piment, kruidnagels, mosterdzaadjes, jeneverbessen en peperkorrels in de vijzel malen of fijnmalen. Olie in een pan op het fornuis

verhitten, de klein gehakte kruiden daarin lichtjes bruineren. Bosbessengelei, kaneel en rode wijn erbij gieten en verhitten totdat de gelei vloeibaar wordt. Marinade laten afkoelen en vlees erin leggen.

### Sinaasappelmarinade

Sap van 3 zure sinaasappels, 2 TL estragon, 1 EL azijn, ½ TL peper.

Alle ingrediënten door elkaar roeren en het vlees erin leggen.

### Knoflookmarinade

8 knoflookteentjes, 1 ui, 2 TL vers gehakte salieblaadjes, ¼ l karnemelk.

Knoflook en uien in kleine dobbelsteentjes snijden, met de andere ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

### Kummelmarinade

1 EL kummel (heel), ½ TL grof gemalen peper, 2 EL appelazijn, 2 EL appelsap, 3 EL olijfolie  
Ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

### Zoet-scherpe marinade

5 EL honing, 5 EL sojasaus, 1 msp. cayennepeper, 1 TL mosterdpoeder, 2 EL olijfolie  
Ingrediënten mengen en het vlees erin leggen.

### Citroenmarinade

6 teentjes knoflook, 100 ml olijfolie, sap en geraspte schil van 2 onbehandelde citroenen, ¼ TL peper

Knoflookteentjes in kleine dobbelsteentjes snijden, door de citroenschil, –sap en peper roeren, vlees met de marinade besmeren.

## CONTACTGRILL – TIPS EN RECEPTEN

Gebruik de contactgrill, wanneer u platte stukken vlees zonder botten, bijv. hamburgers of steaks of groentenschijfjes wilt grillen. Het te grillen product moet overal ongeveer even dik zijn opdat het deksel er altijd goed tegen aan ligt. Voor het contactgrillen moet u altijd het deksel sluiten.

Bij relatief dunne te grillen producten aanbevelen wij de hoogste stand, bij een te grillen product van ca. 3 cm dikte aanbevelen wij een gemiddelde stand.

De contactgrill altijd goed voorverwarmen. Het vlees wordt bijzonder mals wanneer u dit vooraf marineert. Wij aanbevelen om het vlees pas na het grillen te zouten omdat vooral rundersteaks en lever anders hard zouden kunnen worden. De in de recepten vermelde tijden gelden voor contactgrillen aan beide zijden. Indien niet anders vermeld, zijn de navolgende recepten telkens berekend voor 4 personen.

### Kippezakjes

4 dunne kipschnitzels, zout, peper, 8 champignons, 1 ui, 2 EL olie, 120 g geraspte Goudse kaas, 2 EL olie, 2 TL marjolein, 4 tandenstokers

Schnitzel platkloppen, met zout en peper kruiden, uien in dubbelsteentjes snijden, kort in de olie in de pan blancheren. Champignons in plakjes snijden en kort mee blancheren. Het mengsel van ui en champignons op de schnitzels strooien, geraspte kaas erover heen strooien. Schnitzel samenklappen en met tandenstoker vastprikken. 2 EL olie met de marjolein mengen, rollades ermee instrijken, op stand 3 ca. 15 min. grillen, hierbij steeds weer met de marjoleinolie instrijken.

### Kruiden-lamkoteletten met barbecuegroenten

8 lamkoteletten, marinade nr. 3, 2 courgettes, 3 steeltjes peterselie, 2 knoflookteentjes 2 EL olie

Koteletten ca. 6 uur in de marinade marineren. Van alle kanten ca. 6 min. grillen.

Courgettes overlans in 2 cm dikke plakken snijden. Knoflook en peterselie fijnhakken, met de olie mengen. Courgettes met de kruidenolie instrijken en van alle kanten ca. 3 min. grillen.

### Pizzaburger

Per persoon: 100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dubbelsteentjes, 1

ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper (sommige pizzakruiden bevatten reeds zout en peper), 1 broodje, 2 blaadjes ijsla, 1 EL mayonaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

Gehakt, knoflook en uien dubbelsteentjes, ei, paneermeel, in kleine dubbelsteentjes gesneden Goudse kaas, in kleine dubbelsteentjes gesneden ham, tomatenpuree en pizzakruiden tot een deeg kneden. 2 platgedrukte burgers vormen.

De grillplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grillen, 6- 8 minuten, één keer omdraaien.

Het broodje één keer overdwars open snijden, kort van beide kanten op de grill roosteren. Met een beetje mayonaise insmeren, slablaadjes wassen, drogen, centrifugeren, op de mayonaise leggen, daarop de 1e burger. Hierop ketchup doen, de 2e burger er opleggen, tomaten en uien erop, deksel van het broodje er opleggen.

### Saltimbocca met mozzarella

4 dunne kalfsschnitzels, 4 plakjes Parma-ham, 8 salieblaadjes, 300 g Mozzarella, zout, peper, 4 geoliede tandenstokers

Schnitzel platkloppen, met zout en peper kruiden. Op elke schnitzel een plakje ham, 2 blaadjes salie en 2 dunne plakjes mozzarella leggen.

Schnitzel samenklappen en met tandenstoker vastprikken.

De schnitzels op de grillplaat leggen en op stand 4 ca.10 min. grilleren.

### **Kostelijkheden met vis**

#### **Garnalenspiesjes**

(als voorgerecht, als hoofdgerecht hoeveelheid verdubbelen)

8 geschilde garnalen, ½ hoeveelheid marinade nr. 6, 4 geoliede houtspiesjes

Elk 2 garnalen op een houtspiesje steken, met marinade instrijken en ten minste 1-1,5 uur laten trekken.

Ca. 4-5 minuten grilleren.

#### **Vitaminerijk barbecueplezier met groente**

##### **Maïskolven**

4 suikermaïskolven (zonder blaadjes), 2 l zoutwater, 4 EL olijfolie of kruidenolie

De maïskolven in zoutwater ca. 10 minuten koken, laten uitlekken. Maïskolven met olie insmeren, van boven en onder elk een tandenstoker erin steken, zodat de maïskolven probleemloos kunnen worden gedraaid. Ca. 10 minuten grilleren, daarbij meerdere keren omdraaien.

Tip: Wikkel vóór het grilleren ontbijtspek om de kolven (met tandenstokers vastprikken).

#### **Groentenburger**

1 koolraap, 1 kleine selderijknol, 300 g worteltjes, 1 peterseliewortel, 1 bos peterselie, 2 knoflookteentjes, 100 g Goudse kaas, 2 eieren, 2 EL gemalen spelt, 2 EL paneermeel, zout, peper, olie

Koolraap, selderij, worteltjes en peterseliewortel wassen, schillen en fijn raspen (bijv. met de ESGE-Zauberstab en de ESGE-Zauberette). Peterselie, koolraapgroen en knoflookteentjes fijn maken, kaas in kleine dobbelsteentjes snijden. Deze ingrediënten met eieren, spelt, paneermeel, zout en peper tot een deeg mengen. Kleine burgers vormen, deze met olie insmeren en op de grillplaat leggen en ca. 6 minuten grilleren.

#### **Gegrilleerde aubergines en courgettes**

2 aubergines, 2 courgettes, zout, 1 portie rosemarynmarinade

Aubergines in ½ cm dikke plakjes snijden, met zout bestrooien en even laten trekken. Daarna droog betten.

Courgettes overlans in ½ cm dikke plakjes snijden.

Courgettes en aubergines met de marinade insmeren en ca. 30 minuten marineren. Op de voorverwarmde grill ca. -3 minuten grilleren.

## **SANDWICHES EN PANINI – TIPS EN RECEPTEN**

Typische sandwiches of panini bereid u in de contactgrill. De sandwiches moeten overal ongeveer even dik zijn opdat het bovenste gedeelte er altijd goed tegen aan ligt.

Principieel kunt u elk soort brood voor het toasten gebruiken. Bijzonder lekker worden panini of sandwiches met ciabatta, focaccia of baguette. De contactgrill altijd goed voorverwarmen. Pas nu het te grillen product op de grill leggen. Grilleer sandwiches en panini alleen maar een kort moment bij een gemiddelde tot hoge temperatuur. Bij een te lange grilltijd zou eventueel voorhanden kaas er kunnen uitlopen.

#### **Tomaat-mozzarella-sandwich**

8 plakjes toastbrood, 4-8 plakjes Parma-ham, 8 plakjes tomaat, 8 plakjes mozzarella, 4 TL pesto, margarine

De plakken toastbrood van één zijde dun met margarine besmeren en met de ingesmerde zijde naar onder op een bord leggen.

Op de niet ingesmerde zijde de pesto verdelen.

4 plakken brood met Parma-ham en plakjes tomaat en mozzarella beleggen.

Met de overige 4 plakken brood afdekken, daarbij moet de met margarine ingesmerde zijde buiten zijn.

Op de voorverwarmde grill leggen, grill sluiten en ca. 2-3 minuten grillen.

#### **Wentelteefjes / French Toast**

8 plakjes toastbrood, 3 eieren, 150 ml warme melk, 1 snufje zout, 1 snufje suiker, margarine. Eieren, melk, suiker en kaneel mengen en de plakjes brood daarin even laten inweken.

De voorverwarmde grill met een beetje margarine invetten. De plakjes toast laten uitlekken, op de grill leggen en ca. 2-3 minuten grillen.

De toast met kaneel en suiker bestrooien of met confituur serveren.

#### **Tosti Hawaï**

8 plakjes toastbrood, 4 plakjes gekookte ham, 8 plakjes ananas (goed laten afdruipe), 4 TL mayonaise, 4 plakjes Goudse kaas, margarine

De plakken toastbrood van één zijde dun met margarine besmeren en met de ingesmerde zijde naar onder op een bord leggen. 4 plakjes brood op de niet ingesmerde zijden met mayonaise besmeren, dan op elk plakje brood telkens een plakje gekookte ham, ananas en kaas leggen.

Met de overige 4 plakken brood afdekken, daarbij moet de met margarine ingesmerde zijde buiten zijn. Op de voorverwarmde grill leggen, grill sluiten en ca. 2-3 minuten grillen.

## **VLAKKE GRILL – TIPS EN RECEPTEN**

De vlakke grill biedt naast het dubbele grillvlak de grootste verscheidenheid van bereidingsmogelijkheden, omdat u hier tegelijkertijd beide grillplaten kunt gebruiken. Tevens kunt u te grillen producten van verschillende dikte tegelijkertijd bereiden. Het te grillen product moet hierbij tussendoor één keer of meermaals worden omgedraaid.

Stel met de temperatuurregelaar de gewenste grilltemperatuur in. Verwarm de grill enkele minuten voor, voordat u het te grillen product erop legt.

### **Gegrilleerde groente en fruit**

#### **Knoflookchampignons**

500 g verse champignons, oesterzwam of eekhoorntjesbrood, 1 bosje peterselie, peper, 2 knoflookteentjes, 5 EL olijfolie, zout. Champignons afborstelen, knoflook fijn in kleine stukjes snijden, peterselie fijn hakken. Alle ingrediënten behalve zout en peper mengen en op de grillplaat grillen. Met een schep regelmatig omdraaien. Voor het serveren zouten en peperen. Grilleertijd ca. 10 minuten

#### **Kaas-pannenkoekjes**

250 g courgette, 100 g grof geraspte kaas, 1 ei, 2 EL bloem, 1 TL groentebouillon (poeder),

1 kleine ui, 2 snufjes nootmuskaat, olie voor het braden

Courgette grof raspen, met kaas, ei, bloem, bouillonpoeder, fijn gehakte ui en nootmuskaat mengen.

Grill op 200°C voorverwarmen. Een beetje olie op de grillplaat geven. Met een eetlepel kleine hoopjes pannenkoekmassa op de grillplaten zetten en lichtjes aandrukken. Van beide zijden goudbruin braden.

#### **Bonte barbecuegroenten**

1 aubergine, 1 courgette, 1 vleestomaat, 1 ui, 1 rode, groene en gele paprika, 3 EL olijfolie, 3 knoflookteentjes, 1 EL verse oreganobladdjes, peper

Aubergine, courgette, tomaat en paprika schoonmaken en in ca. 1,5 cm dikke stroken snijden. Ui in ringen snijden. Knoflook in kleine dobbelsteentjes snijden. Alle ingrediënten met de olie mengen, op de grillplaat doen en ca. 10-12 minuten grillen, hierbij meermaals met een schep of barbecuebestek omdraaien. Daarna pepelen.

### **Gegrilleerde ananas**

1 ananas, suiker, kaneel

De ananas schillen en de stronk in het midden verwijderen. In ca. 2 cm dikke plakken snijden.

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

## **GARANTIEVOORWAARDEN**

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

## **VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING**

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het 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.



Ca. 3 minuten op de grillplaat grillen. Met suiker en kaneel bestrooien en samen met vanille-ijs serveren.


### **Chilliappelen**

4 rode appelen, marinade nr. 1

Uit de appelen het klokkenhuis steken, appelen in 1,5 cm dikke ringen snijden. 1 uur lang in de marinade marineren. In totaal 3 minuten op de grillplaat grillen, tussentijds een keer voorzichtig omdraaien.

## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58526

### DATI TECNICI

Potenza:	1.800–2.000 W, 220–230 V~, 50 Hz	
Piastre:	Antiaderenti, asportabili, superficie della griglia 29,0 x 26,0 cm	
Maniglia:	Termoisolata	
Misure:	Circa 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (L/P/H)	
Peso:	Circa 4,35 kg	
Cavo di alimentazione:	Circa 100 cm	
Dotazioni:	Recipiente di raccolta del grasso, regolazione continua della temperatura, temperatura della griglia fino a max. 230 °C, diverse posizioni grill selezionabili per la parte superiore (grill a contatto, gratinatura, ribaltabile verso dietro di 90°, grill piano, bloccaggio), spie di controllo per ON/OFF e PRONTO; corpo in acciaio inox di alta qualità, protezione dai surriscaldamenti, conservazione salvaspazio in verticale, stivaggio cavo	
Accessori:	Recipiente di raccolta del grasso, istruzioni per l'uso 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.**

1. L'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 espe-

rienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono

- essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
  3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, comandare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
  4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
  5. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
  6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
  7. L'apparecchio è destinato all'uso domestico nonché a casi di impiego analoghi, ad es.:
    - zone cucina usate dal personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
    - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno;
    - in bed & breakfast.
  8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
  9. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima del riutilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
  10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
  11. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
  12. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
  13. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonnarlo.
  14. Se si usa un cavo di prolunga, controllare che sia integro e idoneo per la rispettiva potenza, in quanto

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

**ATTENZIONE:**

**Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!  
Non far funzionare mai l'apparecchio quando nel recipiente di raccolta del grasso sono presenti acqua o altri liquidi – pericolo di incendi!**



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



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

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

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Controllare che tutte le parti siano presenti. Se delle parti mancano o sono danneggiate, rivolgersi al rivenditore di fiducia o alla nostra assistenza clienti.
3. Prima del primo utilizzo consigliamo di strofinare le piastre grill antiaderenti con un panno umido.
4. Fissare una piastra grill in ciascuno dei lati interni dell'apparecchio (vedere il capitolo „Inserimento/rimozione delle piastre grill“).
5. Verificare che il recipiente di raccolta del grasso sia inserito. Va spinto nel corpo dal davanti finché scatta in posizione.
6. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (220–230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento verde si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
7. Portare il regolatore di temperatura sulla posizione centrale. Il preriscaldamento ha inizio, la spia di controllo rossa si illumina. Non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura preimpostata, la spia di controllo rossa si spegne e quella verde, di controllo del funzionamento, si illumina. **Attenzione:** Ad apparecchio in funzione la spia di controllo del funzionamento verde si accende e si spegne, alternativamente, a seconda della potenza di riscaldamento attuale dell'apparecchio.
8. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti prestando attenzione a un'adeguata ventilazione del locale.

9. Al primo utilizzo possono formarsi del fumo e un po' di odore, che tuttavia scompaiono dopo poco tempo.
10. A questo punto è possibile utilizzare l'apparecchio.

## INSERIMENTO/RIMOZIONE DELLE PIASTRE GRILL

1. Le piastre possono essere asportate in modo da facilitare la pulizia. Per far ciò premere l'apposito tasto di sblocco e rimuovere la piastra grill tirandola in avanti in direzione della maniglia.
2. Per reinserire le piastre grill, introdurre la griglia nel fissaggio e premere la piastra verso il basso fino a farla scattare in posizione. Prima di riutilizzare l'apparecchio verificare che le piastre grill siano saldamente fissate.



## REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. E' possibile regolare diverse temperature per la superficie della griglia.
  2. Fungono da valori orientativi:
    - Calore basso: per spiedini, salamelle
    - Calore medio: per arrostire, per uova all'occhio di bue, sandwich
  3. ■ Calore alto: per grigliare, tostare
- Per ragioni di sicurezza, nella parte posteriore centrale delle piastre grill la potenza di riscaldamento è leggermente minore. Qui è possibile grigliare in maniera ottimale pezzi di carne sottili oppure ad es. verdure.

## ALIMENTI GRIGLIABILI

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

## POSIZIONE DELLE PIASTRE GRILL

- Con la regolazione del coperchio, è possibile scegliere tra le diverse varianti di posizione delle piastre grill.
  - Simbolo : Il coperchio può essere ribaltato indietro di 90°.
  - Simbolo : Il coperchio può essere fissato in posizione chiusa, di modo che l'apparecchio non possa più essere aperto. Attenzione: Effettuare la regolazione soltanto quando l'apparecchio è disconnesso dalla rete elettrica e in esso non è presente alcun cibo. Ideale per trasportare o riporre comodamente l'apparecchio.
  - Posizioni I - V: E' possibile scegliere tra diverse altezze nella grigliatura a contatto. Il coperchio

si blocca sull'altezza selezionata, impedendo così che gli alimenti da grigliare vengano schiacciati eccessivamente dal peso del coperchio. Spingere il regolatore sul lato destro dell'apparecchio sull'altezza desiderata compresa tra „I“ e „V“.



## 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.**


- Appoggiare l'apparecchio, chiuso, su una superficie resistente al calore.
- Controllare che il regolatore di temperatura si trovi in posizione „MIN“.
- Verificare che il recipiente di raccolta del grasso sia correttamente inserito sul lato anteriore dell'apparecchio. 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. Per beneficiare appieno serbatoio di grasso, estrarre i due piedi sul fondo dell'apparecchio.

### Grigliatura da un unico lato/in piano

Ideale per ingredienti morbidi e non troppo spessi.

- E' possibile grigliare i cibi soltanto sulla superficie inferiore della griglia, con coperchio aperto, oppure usare entrambe le superfici della griglia. Per poter usare

tale opzione è necessario portare la regolazione del coperchio su  premere il pulsante „180°“ (3) e aprire completamente il coperchio di modo che le due superfici della griglia siano in orizzontale.

5. Per risparmiare energia consigliamo di riscaldare l'apparecchio a coperchio chiuso. Inserire la spina in una presa elettrica (220–230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento verde si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
6. Portare il regolatore di temperatura sulla posizione desiderata. Il preriscaldamento ha inizio, la spia di controllo rossa si illumina. Non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura preimpostata, la spia di controllo rossa si spegne e quella verde, di controllo del funzionamento, si accende. **Attenzione:** Ad apparecchio in funzione la spia di controllo del funzionamento verde si accende e si spegne alternativamente, a seconda della potenza di riscaldamento attuale dell'apparecchio.
7. Per evitare ustioni, aprire il coperchio dell'apparecchio con cautela toccando esclusivamente la maniglia.
8. Spennellare la piastra grill inferiore (e per la grigliatura in piano anche quella superiore) con un po' d'olio resistente al calore.
9. Appoggiarvi sopra i cibi che si desidera grigliare e verificare di tanto in tanto se devono venir girati.
10. Controllare regolarmente che il recipiente di raccolta del grasso

non sia pieno. Se il recipiente è pieno, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, svuotare il recipiente e solo dopo proseguire la preparazione delle pietanze. Per evitare eventuali pericoli di incendio, il recipiente di raccolta del grasso non deve mai traci-

11. Dopo che le pietanze sono pronte, portare il regolatore di temperatura su „MIN“ e quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
12. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

### **Grigliatura a contatto/gratinatura**

Ideale per pezzi di carne o sandwich, gli alimenti non devono essere girati.

13. In questo caso i cibi possono essere grigliati sulla superficie inferiore della griglia a coperchio chiuso.
14. Per risparmiare energia consigliamo di riscaldare l'apparecchio a coperchio chiuso. Inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento verde si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
15. Portare il regolatore di temperatura sulla posizione centrale. Il preriscaldamento ha inizio, la spia di controllo rosso si illumina. Non appena l'apparecchio ha raggiunto la temperatura preimpostata, la spia di controllo rossa si spegne e quella verde, di controllo del funzionamento, si accende. **Attenzione:** Ad apparecchio in funzione la spia di controllo del

- funzionamento verde si accende e si spegne alternativamente, a seconda della potenza di riscaldamento attuale dell'apparecchio.
16. Per evitare ustioni, aprire il coperchio dell'apparecchio con cautela toccando esclusivamente la maniglia.
  17. Spennellare la piastra grill inferiore con un po' d'olio resistente al calore.
  18. Appoggiarvi sopra i cibi che si desidera grigliare.
  19. Richiudere il coperchio dell'apparecchio. Per evitare ustioni, toccare il coperchio esclusivamente per la maniglia.
  20. Il coperchio si adatta automaticamente allo spessore degli alimenti da grigliare. Tuttavia è possibile selezionare la distanza tra materiale da grigliare e coperchio anche scegliendo tra le posizioni I - V della regolazione del coperchio, come illustrato nel capitolo „Posizione delle piastre grill“.
  21. Controllare regolarmente che il recipiente di raccolta del grasso non sia pieno. Se il recipiente è pieno, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare, svuotare il recipiente e solo dopo proseguire con la preparazione delle pietanze. Per evitare eventuali pericoli di incendio, il recipiente di raccolta del grasso non deve mai trascinare.
  22. Dopo che le pietanze sono pronte, portare il regolatore di temperatura su „MIN“ e quindi staccare la spina dalla presa elettrica.
  23. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

**ATTENZIONE:**

**Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio è molto caldo!**

## PULIZIA E CONSERVAZIONE



**Prima della pulizia o della manutenzione staccare la spina dalla presa elettrica. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.**



**L'apparecchio non deve essere immerso in acqua!**

1. Per non danneggiare la superficie della piastra antiaderente, non usare mai pagliette per pentole o attrezzi per pulizia analoghi. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni. Lo sporco ostinato può essere rimosso con l'apposito raschino fornito in dotazione. Il raschino è idoneo soltanto per questo scopo. Per evitare di danneggiare le piastre, non usare mai il raschino per girare gli alimenti da grigliare o per toglierli dal grill.
2. Le piastre possono essere asportate in modo da facilitare la puli-

- zia. Per asportarle premere il tasto di sblocco e rimuovere la piastra grill tirandola in avanti in direzione della maniglia.
3. Pulire le piastre con acqua calda, cui sia stato aggiunto un po' di detergente delicato e quindi asciugarle perfettamente.
  4. Per reinserire le piastre grill, introdurre la relativa griglia nel fissaggio e premere la piastra verso il basso finché scatta in posizione. Prima di riutilizzare l'apparecchio verificare la salda tenuta delle piastre grill.
  5. Rimuovere l'eventuale grasso raccolto dal recipiente di raccolta e pulire quest'ultimo con acqua calda e detersivo per stoviglie. Reinsere il recipiente completamente asciutto nel corpo e accertarsi che sia saldamente posizionato.
  6. Strofinare il corpo con un panno umido ben strizzato e quindi asciugarlo accuratamente.
  7. Assicurarsi che l'acqua non penetri nel corpo dell'apparecchio.
  8. Il grill può essere conservato in maniera salvaspazio. Per prevenire aperture involontarie, impostare la regolazione del coperchio su 8.
  9. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.



## MARINATE

Le seguenti marinade sono adatte indistintamente per bistecche di manzo, maiale, agnello, carni bianche, pesce e verdure.

Immergere le bistecche già porzionate nella marinata oppure spennellare le bistecche con la marinata e lasciare riposare diverse ore, possibilmente tutta la notte in frigorifero. Di tanto in tanto girare la carne nella marinata. Prima di grigliare, tamponare il prodotto con un panno da cucina per rimuovere la marinata. Spennellare il prodotto di tanto in tanto con la marinata rimanente durante la cottura.

### Marinata piccante

1 cipolla, ½ peperoncino rosso, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero di canna, 3 cucchiaini di aceto, 50 ml di succo alla mela, 50 ml di succo di pomodoro, 2 cucchiaini di salsa worcester, 2 bacche di ginepro

Tagliare a dadini sottili la cipolla e il peperoncino e rosolare brevemente nell'olio in una padella. Aggiungere zucchero, aceto e succo alla mela, quindi cuocere. Togliere dal fuoco. Aggiungere

succo al pomodoro, salsa worcester e bacche di ginepro tritate. Far raffreddare, quindi far marinare la carne.

### Marinata alla birra

4 foglie di alloro, 4 bacche di ginepro, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 1/8 l di birra Doppelbock (o birra di malto se si preferisce una marinata analcolica), 2 cucchiaini di miele, succo di ½ limone

Rosolare leggermente le foglie d'alloro e le bacche di ginepro nell'olio, aggiungere la birra

e il miele e riscaldare brevemente (non far bollire!). Aggiungere il succo di limone, far raffreddare la marinata e immergervi la carne.

#### **Marinata al rosmarino**

2 cucchiaini di rosmarino essiccato, 4 spicchi d'aglio, 4 bacche di ginepro, 8 semi di pepe nero, 4 cucchiaini di grani di senape, 5 cucchiaini di olio d'oliva.

Pestare tutti gli ingredienti (ad esclusione dell'olio) nel mortaio o tritarli per esempio con il frullatore a immersione ESGE (con funzione macinatura). Mescolare l'impasto all'olio e ungerli la carne.

#### **Marinata al curry**

2 cucchiaini di polvere di curry, un pezzo di zenzero fresco della dimensione di un pollice, 50 ml di vino bianco secco, 100 ml di succo d'ananas

Pelare lo zenzero, tritarlo finemente e aggiungere agli altri ingredienti. Quindi ungerli la carne.

#### **Marinata asiatica**

1 cucchiaino di miele, 2 cucchiaini di Sambal Oelek, 1 cucchiaino di vino di riso, 8 cucchiaini di salsa alla soia dolce, 2 cucchiaini di succo d'arancia, 2 cucchiaini di sherry

Mescolare tutti gli ingredienti e ungerli la carne.

#### **Marinata al cocco**

1 limone non trattato, 1 puntina di pepe Cayenne, un pezzo di zenzero fresco della dimensione di un pollice, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di latte di cocco non zuccherato

Pelare lo zenzero e tritarlo finemente, pelare l'aglio e spremere, grattugiare la buccia di limone, spremere il limone. Mescolare zenzero, aglio, buccia e succo di limone con gli altri ingredienti, quindi mettere la carne nella marinata.

#### **Marinata al vino rosso**

¼ di cucchiaino di grani di peperoncino, 2 chiodi di garofano, 2 cucchiaini di grani di senape, 3 bacche di ginepro, 1 pizzico di

cannella, 1 cucchiaino di grandi di pepe nero, 2 cucchiaini/150 g di gelatina di ribes rossi, 100 ml di vino rosso secco

Pestare peperoncino, chiodi di garofano, grani di senape, bacche di ginepro e grani di pepe nel mortaio o tritarli con il frullatore a immersione ESGE (con funzione macinatura). Riscaldare l'olio in una padella e rosolare leggermente le spezie tritate. Aggiungere la gelatina di ribes, la cannella e il vino rosso, quindi scaldare finché la gelatina diventa liquida. Far raffreddare la marinata e immergervi la carne.

#### **Marmellata all'arancia**

Succo di 3 arance amarognole, 2 cucchiaini di dragoncello, 1 cucchiaino di aceto, ½ cucchiaino di pepe.

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

#### **Marinata all'aglio**

8 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 2 cucchiaini di foglie di salvia tritata, ¼ l di latticello.

Tagliare a dadini sottili l'aglio e la cipolla, mescolare agli altri ingredienti e immergervi la carne.

#### **Marinata al cumino**

1 cucchiaino di semi di cumino, ½ cucchiaino di pepe macinato grossolanamente, 2 cucchiaini di aceto di mela, 2 cucchiaini di succo di mela, 3 cucchiaini di olio d'oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

#### **Marinata dolce-piccante**

5 cucchiaini di miele, 5 cucchiaini di salsa di soia, 1 puntina di pepe Cayenne, 1 cucchiaino di polvere di senape, 2 cucchiaini di olio d'oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e immergervi la carne.

**Marinata al limone**

6 spicchi d'aglio, 100 ml di olio d'oliva, succo e buccia grattugiata di 2 limoni non trattati, ¼ di cucchiaino di pepe

Tagliare gli spicchi d'aglio a dadini, mescolare alla buccia e al succo di limone e al pepe, quindi la carne con la marinata.

**GRIGLIA A CONTATTO – CONSIGLI E RICETTE**

La griglia a contatto è ideale per grigliare pezzi di carne piatti e disossati, per esempio hamburger o cotolette, oppure fette di verdure. Gli alimenti da cuocere devono essere di spessore simile, affinché la parte superiore possa aderire uniformemente. Per grigliare a contatto è necessario chiudere sempre il coperchio.

In caso di alimenti relativamente sottili, suggeriamo l'impostazione più alta, con alimenti dello spessore di circa 3 cm consigliamo un livello medio.

Ricordarsi sempre di preriscaldare bene la griglia a contatto. I piatti di carne si cuociono al meglio se la carne ha uno spessore di 1,5-3 cm. Per ottenere delle pietanze particolarmente saporite, si consiglia di marinarle prima di cuocerle.

Ricordarsi inoltre di salare la carne solo dopo la cottura, poiché altrimenti tende a indurirsi, soprattutto se si tratta di bistecche di manzo o fegato.

I tempi indicati nelle ricette valgono per una cottura con griglia a contatto su entrambi i lati.

Se non specificato diversamente, le ricette che seguono sono pensate per 4 persone.

**Saccottini di pollo**

4 cotolette di pollo sottili, sale, pepe, 8 Champignon, 1 cipolla, 2 cucchiai di olio, 120 g di formaggio Gouda grattugiato, 2 cucchiai di olio, 2 cucchiaini di maggiorana, 4 stuzzicadenti

Pestare bene le cotolette fino a farle diventare sottili, condire con sale e pepe, tagliare la cipolla a dadini, dorare brevemente nell'olio in una padella. Tagliare i funghi a fettine sottili e cuocerli brevemente assieme al preparato. Cospargere il preparato a base di Champignon e cipolle sulla cotoletta e aggiungervi il formaggio grattugiato. Arrotolare le cotolette e fissare con lo stuzzicadenti. Mescolare 2 cucchiai di olio con la maggiorana, spennellare il tutto sugli involtini e grigliare per circa 15 minuti al livello 3, continuando a insaporire con l'olio alla maggiorana.

**Pizzaburger**

Per persona:

100 g di carne macinata mista, 1 spicchio d'aglio e ½ cipolla tagliata a dadini sottili, 1 uovo, 2 cucchiai di pangrattato, 50 g di formaggio Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di polpa di pomodoro, ½ cucchiaino di aromi per pizza, eventualmente sale e pepe (alcuni aromi per pizza contengono già sale e pepe), 1 panino per hamburger, 2 foglie di lattuga, 1 cucchiaino di maionese, 1 cucchiaino di ketchup al pomodoro, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla

Amalgamare carne macinata, aglio, cipolla a dadini, uovo, pangrattato, Gouda tagliato a dadini, prosciutto tagliato a dadini, polpa di pomodoro e aromi per pizza fino a farli diventare un impasto omogeneo. Formare 2 hamburger piatti. Oliare leggermente la superficie della griglia, cuocere la carne per 6-8 minuti, ruotare

una volta. Tagliare i panini e tostarli brevemente sulla griglia su entrambi i lati. Spalmare un po' di maionese, lavare la lattuga, asciugarla bene e posizionarla sulla maionese, quindi appoggiarvi sopra il primo hamburger. Cospargerlo di ketchup, quindi posizionare il secondo hamburger, i pomodori e le cipolle. Coprire il panino con l'altra metà del pane.

### **Cotolette di agnello alle erbe aromatiche con verdura grigliata**

8 cotolette di agnello, marinata n. 3, 2 zucchine, 3 rametti di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di olio

Fare marinare le cotolette per circa 6 ore nella marinata. Grigliare su ogni lato per circa 6 minuti. Tagliare le zucchine per il lungo in fette dallo spessore di 2 cm. Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo e mescolare il tutto con l'olio. Cospargere le zucchine con l'olio aromatizzato e grigliare su ogni lato per 3 minuti.

### **Saltimbocca con mozzarella**

4 cotolette di vitello sottili, 4 fette di prosciutto Parma, 8 foglie di salvia, 300 g di mozzarella, sale, pepe, 4 stuzzicadenti oliati

Pestare la cotoletta fino a farla diventare sottile, quindi aromatizzare con sale e pepe. Coprire ogni cotoletta con una fetta di prosciutto, 2 foglie di salvia e 2 fette sottili di mozzarella. Arrotolare le cotolette e fissarle con gli stuzzicadenti. Posizionare la cotoletta sulla piastra e grigliare a livello 4 per circa 10 minuti.

## **Delizie al pesce**

### **Sgombri**

4 sgombri pronti alla cottura di piccole dimensioni, marinata n. 4 o n. 12  
Lavare gli sgombri, asciugare tamponando e cospargere con la marinata all'interno e all'esterno. Lasciare riposare per circa 4 ore. Mettere gli sgombri sulla piastra scanalata e fare grigliare per circa 12-16 minuti.

Suggerimento: anziché gli sgombri, è possibile usare anche trote, sardine, aringhe, anguille ecc.

### **Spiedini di gamberi**

(come antipasto. Se preparati come pietanza principale, raddoppiare le dosi)

8 gamberi spellati, ½ quantitativo di marinata n. 6, 4 spiedini in legno filati

Infilare 2 gamberi per ogni spiedino, cospargere con la marinata e lasciar riposare per 1-1,5 ore. Grigliare per circa 4-5 minuti.

## **Una carica vitaminica a base di verdure**

### **Pannocchie di mais**

4 pannocchie di mais dolce (senza foglie), 2 l di acqua salata, 4 cucchiaini di olio d'oliva o aromatizzato

Cuocere le pannocchie di mais in acqua salata per circa 10 minuti. Lasciare sgocciolare. Cospargere di olio le pannocchie, infilare uno stuzzicadente per parte in alto e in basso in modo da poter girare la pannocchia senza problemi. Grigliare per circa 10 minuti ruotando ripetutamente. Suggerimento: prima di grigliarle, avvolgere le pannocchie con della pancetta affumicata (fissare con gli stuzzicadenti).

### **Hamburger alle verdure**

1 cavolo rapa, 1 cuore di sedano piccolo, 300 g di carote, 1 radice di prezzemolo, 1 mazzetto di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 100 g di Gouda, 2 uova, 2 cucchiaini di spelta macinata, 2 cucchiaini di pangrattato, sale, pepe, olio

Lavare il cavolo rapa, il sedano, le carote e la radice di prezzemolo, sbucciare e grattugare finemente (p.e. con lo sbattitore a immersione ESGE-Zauberstab e la tritatutto ESGE-Zauberette). Tritare finemente il prezzemolo, le foglie di cavolo rapa e gli spicchi d'aglio, tagliare il formaggio a dadini. Amalgamare bene questi ingredienti con uova, spelta, pangrattato, sale e pepe. Formare dei piccoli hamburger,

spennellare d'olio e grigliare su ogni lato per 6 minuti.

### **Melanzane e zucchine grigliate**

2 melanzane, 2 zucchine, sale, 1 porzione di marinata al rosmarino

Tagliare la melanzana per il lungo in fette dello spessore di 1/2 cm, salare e lasciare riposare brevemente. Quindi asciugare tamponando.

Tagliare le zucchine per il lungo in fette dallo spessore di 1/2 cm.

Cospargere le zucchine e le melanzane con la marinata e marinare per circa 30 minuti. Cuocere sulla griglia preriscaldata per circa 2-3 minuti.

## **SUGGERIMENTI E RICETTE PER SANDWICH E PANINI**

La griglia a contatto è l'ideale per preparare i classici sandwich o panini. I sandwich devono avere tutti uno spessore simile, affinché la parte superiore possa aderire uniformemente.

In linea generale per tostare è possibile utilizzare qualsiasi tipo di pane. I panini o i sandwich sono particolarmente saporiti se preparati con ciabatte, focacce o baguette.

Ricordarsi sempre di preriscaldare bene la griglia a contatto. Solo allora collocare gli ingredienti da cuocere. Si consiglia di cuocere i sandwich e panini solo brevemente a un livello medio-alto. Cuocendo troppo a lungo, il formaggio contenuto nei panini può fuoriuscire.

### **Sandwich con pomodori e mozzarella**

8 fette di pane da toast, 4-8 fette di prosciutto Parma, 8 fette di pomodoro, 8 fette di mozzarella, 4 cucchiaini di pesto, margarina

Spalmare un po' di margarina su un lato delle fette di toast e appoggiarle su un piatto con il lato imburrito verso il basso.

Distribuire il pesto sul lato non imburrito.

Imbottire 4 fette di pane con il prosciutto Parma e le fette di mozzarella e pomodoro.

Ricoprire con le rimanenti 4 fette di pane. Il lato con la margarina deve essere all'esterno.

Sistemare sulla griglia preriscaldata, quindi chiudere il coperchio e cuocere per 2-3 minuti.

### **Pan dorato / French Toast**

8 fette di pane da toast, 3 uova, 150 ml di latte caldo, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di zucchero, Margarina

Sbattere bene le uova insieme a latte, sale e zucchero, quindi ammorbidirvi le fette di pane

Imburrare la griglia preriscaldata con un po' di margarina. Fare sgocciolare le fette di

pane, posizionare sulla griglia e cuocere per 2-3 minuti.

Cospargere con cannella e zucchero, oppure servire con della confettura.

### **Toast Hawaii**

8 fette di pane da toast, 4 fette di prosciutto cotto, 8 fette di ananas (ben sgocciolato), 4 cucchiaini di maionese, 4 fette di formaggio Gouda, margarina

Spalmare un po' di margarina su un lato delle fette di toast e appoggiarle su un piatto con il lato imburrito verso il basso.

Spalmare sul lato non imburrito delle 4 fette la maionese, quindi appoggiare una fetta di prosciutto cotto, ananas e formaggio.

Ricoprire con le rimanenti 4 fette di pane. Il lato con la margarina deve essere all'esterno.

Sistemare sulla griglia preriscaldata, quindi chiudere il coperchio e cuocere per 2-3 minuti.

## BARBECUE – CONSIGLI E RICETTE

Oltre alla doppia superficie per grigliare, il barbecue offre la più ampia gamma di possibilità di cottura, poiché con questa funzione è possibile usare contemporaneamente entrambe le piastre. Inoltre è possibile preparare insieme alimenti di diverso spessore. Con questa funzione gli alimenti devono essere girati una o più volte durante la cottura.

Con il termostato impostare la temperatura di cottura desiderata. Prima di collocare gli alimenti, preriscaldare l'apparecchio per alcuni minuti.

### Verdure alla griglia

#### Funghi all'aglio

500 g di Champignon freschi, funghi pleurotus o porcini, 1 mazzetto di prezzemolo, pepe, 2 spicchi di aglio, 5 cucchiaini di olio d'oliva, sale  
Spazzolare i funghi, tagliare a dadini l'aglio e tritare finemente il prezzemolo. Grigliare tutti gli ingredienti ad eccezione del sale e del pepe. Girare spesso con una paletta per padelle. Prima di servire, salare e pepare. Tempo di cottura: circa 10 minuti.

#### Käsepuffer (polpettine al formaggio)

250 g di zucchine, 100 g di formaggio grattugiato grossolanamente, 1 uovo, 2 cucchiaini di farina, 1 cucchiaino di brodo vegetale (polvere), 1 cipolla piccola, 2 pizzichi di noce moscata, olio per cuocere

Grattugiare grossolanamente le zucchine e amalgamare con formaggio, uovo, farina, brodo vegetale, cipolla tritata finemente e noce moscata.

Preriscaldare la griglia a 200 °C. Versare un po' d'olio sulla superficie della griglia. Con un cucchiaino formare piccoli grumi di impasto e appoggiarli sulla griglia, premendo leggermente. Dorare su entrambi i lati.

#### Verdura alla griglia multicolore

1 melanzana, 1 zuccina, 1 pomodoro con molta polpa, 1 cipolla, 1 peperone rosso, 1 verde e

1 giallo, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 3 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di origano fresco, pepe

Lavare la melanzana, la zuccina, il pomodoro e i peperoni, quindi tagliarli a striscioline dallo spessore di 1,5 cm. Tagliare le cipolle ad anelli, tagliare a dadini l'aglio. Mescolare tutti gli ingredienti con l'olio, porre sulla griglia e cuocere per circa 10-12 minuti, girando ripetutamente con le posate apposite. Quindi pepare.

#### Ananas alla griglia

1 ananas, zucchero, cannella

Sbucciare l'ananas e tagliare a metà. Tagliare a fette dallo spessore di 2 cm. Grigliare per circa 3 minuti sulla piastra. Cospargere con cannella e zucchero e servire con gelato alla vaniglia.

#### Mela al chili

4 mele rosse, marinata n. 1

Togliere il torsolo alle mele e tagliarle in anelli dallo spessore di 1,5 cm. Fare marinare per 1 ora nella marinata. Grigliare sulla piastra per 3 minuti, girando con cura una volta durante la cottura.

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.

## NORME DIE GARANZIA

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

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.



Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



## MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58526

### DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.800–2.000 W, 220–230 V~, 50 Hz	
Placas:	Con revestimiento antiadherente, retirable, superficie de parrilla 29,0 x 26,0 cm	
Asa:	Con aislamiento térmico	
Tamaño:	Aprox. 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (An/Pr/Al)	
Peso:	Aprox. 4,35 kg	
Cable de alimentación:	Aprox. 100 cm	
Equipamiento:	recipiente colector de grasa, regulación de temperatura continua, temperatura de asado hasta máx. 230 °C, se pueden seleccionar diferentes posiciones de asado para la parte superior (asado por contacto, gratinado, abatible hacia atrás a 90°, parrilla plana, bloqueo), pilotos de control para CON/DES y LISTO; carcasa de acero inoxidable de alta calidad, protección contra sobrecalentamiento, tamaño compacto, se puede guardar en posición vertical, receptáculo para el cable	
Accesorios:	Recipiente colector de grasa, instrucciones de uso con recetas	

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

### EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



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



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



Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

### PARA SU SEGURIDAD

**Lea y conserve las siguientes instrucciones.**

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y 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. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantener vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
  3. Los niños de entre 3 y 8 años solo deben conectar y desconectar el aparato si se encuentra en su posición de manejo normal previsto, si son supervisados o han sido instruidos en el manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes del mismo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
  4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes. Mantener el equipo alejado de los niños.
  5. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
  6. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
  7. El aparato está diseñado para su uso doméstico así como para casos de aplicación similares, p. ej.:
    - áreas de cocina utilizadas por el personal en comercios, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
    - en establecimientos de alojamiento con desayuno.
  8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
  9. De ninguna manera sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
  10. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
  11. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre bandejas metálicas o sobre una base mojada.
  12. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
  13. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la superficie de trabajo dado que ello puede conducir a accidentes si, p.

- ej., los niños pequeños tiran de él.
14. Si usa un cable de prolongación, compruebe si está intacto y si es adecuado para la potencia correspondiente porque de lo contrario puede producirse un sobrecalentamiento.
  15. El cable de alimentación y dado el caso, el cable de prolongación, deben ser colocados de tal manera de evitar que sean tirados o que se pueda tropezar.
  16. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
  17. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y manténgalo fuera del alcance de los niños.
  18. Antes de calentar, desenrolle completamente el cable para que no entre en contacto con las piezas calientes.
  19. No cubra nunca la superficie de la parrilla con papel de aluminio, con papel de horno o con otros materiales.
  20. Nunca toque la placa de parrilla caliente durante el funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras!
  21. En caso de asar con la tapa cerrada, se puede formar vapor caliente debajo de la misma. Al abrir la tapa preste atención a mantener una distancia suficiente para evitar quemaduras.
  22. Para evitar la formación de humo, no sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear; el humo puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener a los pájaros en la cocina.
  23. Cuando el aparato esté caliente tóquelo solo por las asas.
  24. Para abrir el aparato utilice solo el asa en la tapa.
  25. Preste atención a que el aparato esté colocado libremente sobre una superficie resistente al calor y a una distancia suficiente de los objetos inflamables durante el funcionamiento.
  26. Después del uso, retire la clavija de la caja del enchufe y deje enfriar la parrilla antes de limpiar el aparato y almacenarlo.
  27. Para la limpieza puede extraer la placa después de que se haya enfriado y limpiarla manualmente. Limpiar el aparato con un paño húmedo.
  28. Para evitar daños en el aparato, este no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
  29. Compruebe regularmente los desgastes o deterioros en la clavija y en el cable de alimentación. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las

reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario

y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



### **PRECAUCIÓN:**

**El aparato está muy caliente durante y después del funcionamiento.**



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

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



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

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

## **ANTES DEL PRIMER USO**

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que todas las piezas están disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Antes del primer uso, recomendamos limpiar con un paño húmedo las placas de parrilla con revestimiento antiadherente.
4. En las partes interiores del aparato fije una placa de parrilla correspondientemente (véase capítulo „Colocar/retirar placas de parrilla“).
5. Asegúrese de que el recipiente colector de grasa esté colocado. Se empuja desde el lado delantero en la carcasa hasta que encaja el recipiente.
6. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (220–230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento verde ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
7. Poner el regulador de temperatura a la posición central. Se inicia el precalentamiento, el piloto de control rojo se ilumina. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura preajustada, se apaga el piloto de control rojo y se ilumina el piloto de control de funcionamiento verde. Atención: El piloto de control de funcionamiento verde se conecta y se desconecta alternativamente durante el funcionamiento según la potencia calorífica actual del aparato.

8. Deje enfriar el aparato durante unos minutos. Preste atención a que la ventilación del recinto sea suficiente.
9. Durante el primer uso puede formarse algo de humo y de olores que desaparecen tras un breve tiempo.
10. Ahora puede utilizar el aparato.

## COLOCAR/RETIRAR LAS PLACAS DE PARRILLA

1. Para una limpieza más sencilla se pueden retirar las placas de parrilla. Para ello, pulse la tecla de desbloqueo correspondiente y tire de la placa de parrilla hacia delante en dirección al asa.
2. Para volver a colocar las placas de parrilla, coloque la placa correspondiente en la fijación y empújela hacia abajo hasta que encaje. Compruebe la sujeción segura de las placas de parrilla antes de volver a utilizar el aparato.

## REGULACIÓN DE TEMPERATURA

1. Puede ajustar diferentes temperaturas para la superficie de parrilla.
2. Como valores orientativos rigen:
  - Temperatura baja: brochetas, pinchos, salchichas
  - Temperatura media: asar, freír huevos, sándwiches
  - Temperatura alta: asar, tostar
3. Por razones de seguridad, la potencia calorífica es algo inferior en el área posterior central de las placas de parrilla. Aquí podrá asar trozos de carne más finos o, p. ej., verduras, de forma óptima.



## COMIDA PARA ASAR

1. Pruebe una de nuestras recetas o simplemente utilice su receta habitual para asar.
2. Al utilizar comida para asar previamente congelada, tenga en cuenta que debe estar completamente descongelada antes de asarla.
3. La carne almacenada previamente en la nevera se hará mejor si la retira de la nevera antes de asarla y deja que quede a temperatura ambiente.
4. De ser posible, la carne (según la preparación y el tipo de carne) se debe salar solo después de asarla. Si adoba la carne antes de asarla, esta quedará especialmente tierna y sabrosa.

- Mediante el recipiente colector de grasa se recogen la grasa y los líquidos de cocción. De este

modo, asará con bajo contenido en grasa y su comida será más sana y fácil de digerir.

## POSICIÓN DE LAS PLACAS DE PARRILLA

- Mediante el ajuste de la tapa se ajustan las diferentes variantes para la posición de las placas de parrilla.
  - Símbolo : La tapa se puede abatir 90° hacia atrás.
  - Símbolo : La tapa se puede fijar en estado cerrado de modo que no pueda abrirse más el aparato. Atención: Realizar el ajuste solo cuando el aparato está desconectado y no haya alimentos en el mismo. Ideal para transportar cómodamente el aparato o para guardarlo.
  - Posiciones I a V: Puede elegir entre diferentes alturas durante el asado por contacto. La tapa

encaja en la altura seleccionada evitando así que se aplaste demasiado el producto a asar por el peso de la tapa. Deslice el regulador por el lado derecho del aparato a la altura deseada entre „I“ y „V“.



## 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.**

- Deposite el aparato cerrado sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe que el regulador de temperatura esté en posición „MÍN“.
- Procure que el recipiente colector de grasa esté correctamente insertado en el lado delantero del aparato. 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. Para beneficiarse totalmente de la antecámara de grasa, sacar los dos pies en la parte inferior de la unidad.

- Asar con una plancha/con plancha llana**  
Ideal para ingredientes blandos y no demasiado gruesos.
- Puede asar su comida solamente en la superficie de la parrilla infe-

- rrior con la tapa abierta o utilizar ambas superficies de parrilla. En este caso tendrá que poner el ajuste de la tapa en ☞, pulse el botón „180°“ (3) y abrir la tapa completamente de modo que las dos superficies de la parrilla queden en horizontal.
5. Para ahorrar energía recomendamos calentar el aparato con la tapa cerrada. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento verde ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
  6. Poner el regulador de temperatura en la posición deseada. Se inicia el precalentamiento, el piloto de control rojo se ilumina. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura preajustada, se apaga el piloto de control rojo y se ilumina el piloto de control de funcionamiento verde. Atención: El piloto de control de funcionamiento verde se conecta y se desconecta alternativamente durante el funcionamiento según la potencia calorífica actual del aparato.
  7. Abra con cuidado la tapa del aparato. Para evitar quemaduras, toque la tapa exclusivamente por el asa.
  8. Unte la placa de la parrilla inferior (y en caso de asado con la parrilla llana también la placa de la parrilla superior) con un poco de aceite resistente al calor.
  9. Coloque el producto que desea asar y compruebe de vez en cuando si es necesario darle la vuelta.
  10. 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 para evitar un posible peligro de incendio.
  11. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador de temperatura a „MÍN“ y retire la clavija de la caja del enchufe.
  12. Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.
- Asado por contacto/gratinado**  
Ideal para trozos de carne o sándwiches, no es necesario dar la vuelta al producto que se va a asar.
13. Puede asar su comida en la superficie de parrilla inferior con la tapa cerrada.
  14. Para ahorrar energía recomendamos calentar el aparato con la tapa cerrada. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento verde ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
  15. Poner el regulador de temperatura en la posición central. Se inicia el precalentamiento, el piloto de control rojo se ilumina. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura preajustada, se apaga el piloto de control rojo y se ilumina el piloto de control de funcionamiento verde. Atención: El piloto de control de funcionamiento verde se conecta y se desconecta alternativamente durante el fun-

- cionamiento según la potencia calorífica actual del aparato.
16. Abra con cuidado la tapa del aparato. Para evitar quemaduras, toque la tapa exclusivamente por el asa.
  17. Unte la placa de parrilla inferior con un poco de aceite resistente al calor.
  18. Coloque el producto que desea asar.
  19. Cierre de nuevo la tapa del aparato. Para evitar quemaduras, toque la tapa exclusivamente por el asa.
  20. La tapa se ajusta automáticamente al grosor del producto a asar. También puede seleccionar la distancia entre el producto a asar y la tapa mediante los ajustes I a V en el selector de la tapa tal y como se describió en el capítulo „Posición de las placas de parrilla“.
  21. 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 para evitar un posible peligro de incendio.
22. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador de temperatura a „MÍN“ y retire la clavija de la caja del enchufe.
  23. Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.



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

## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



**Antes de proceder a la limpieza o al mantenimiento, retire la clavija de la caja del enchufe. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente. ¡No sumerja nunca el aparato en agua!**



1. 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. Los restos de suciedad de mayor tamaño se deben eliminar preferentemente con el rascador de limpieza suministrado. Este es adecuado exclusivamente para este fin. Para evitar deterioros en las placas, no utilice nunca el rascador para darle la vuelta al producto a asar o para retirarlo de la parrilla.

2. Para una limpieza más sencilla se pueden retirar las placas de parrilla. Para ello, pulse la tecla de desbloqueo y tire de la placa de parrilla correspondiente hacia delante en dirección al asa.
3. Limpie las placas con agua caliente añadiéndole un poco de detergente suave y después séquelas bien.
4. Para volver a colocar las placas de parrilla, coloque la placa correspondiente en la fijación y empújela hacia abajo hasta que encaje. Compruebe la sujeción segura de las placas de parrilla antes de volver a utilizar el aparato.
5. Retire la grasa que pueda haberse acumulado en el recipiente colector de grasa y límpielo en agua caliente. Vuelva a colocar el recipiente completamente seco en la carcasa y asegúrese de que esté fijamente alojado en la misma.
6. Limpie la carcasa con un paño húmedo bien escurrido y séquela bien después.
7. Asegúrese siempre de que no se filtre agua a la carcasa.
8. La parrilla se puede guardar para ahorrar espacio. Para evitar que la tapa se abra accidentalmente, ponga el ajuste de la tapa en .
9. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido contra el polvo.



## MARINADAS

Los siguientes adobos son apropiados de igual manera para bistecs de carne de ternera, carne de cerdo, cordero, aves, pescado y verduras y hortalizas. Coloque los bistecs en la marinada o cúbralos con la misma y déjelos macerar durante varias horas en el frigorífico, mejor durante toda la noche. De vez en cuando déles la vuelta. Antes de asar al grill, debería secar la carne marinada con un papel de cocina. Con el resto del adobo puede untar los alimentos mientras se están asando.

### Adobo muy picante

1 cebolla, ½ chile rojo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar de caña, 3 cucharadas de vinagre, 50 ml de zumo de manzana, 50 ml de zumo de tomate, 2 cucharadita de salsa Worcester, 2 bayas de enebro

Pique finamente la cebolla y el chile, sofríalos brevemente en una sartén con aceite. Añada

el azúcar, el vinagre y el zumo de manzana y llévelo a ebullición. Retírelo del fuego. Añada el zumo de tomate, la salsa Worcester y las bayas de enebro picadas. Una vez enfriado, meta ahí la carne para marinar.

### Marinada de cerveza

4 hojas de laurel, 4 bayas de enebro, 2 cucharadas de aceite de oliva, 1/8 l de cerveza fuerte (o cerveza

de malta, si la marinada debe ser sin alcohol), 2 cucharadas de miel, el zumo de ½ limón  
Dore las hojas de laurel y las bayas de enebro en aceite, añada la cerveza y la miel y caliente brevemente sin que llegue a hervir. Añada el zumo de limón, deje que se enfríe la marinada y adobe la carne.

#### **Marinada de romero**

2 cucharaditas de romero seco, 4 dientes de ajo, 4 bayas de enebro, 8 granos de pimienta negra, 4 cucharaditas de granos de mostaza, 5 cucharadas de aceite de oliva.

Pique todos los ingredientes en el mortero, excepto el aceite, o trítúrelos por ej. con la batidora de brazo ESGE (molinillo). Mezcle la pasta con el aceite y unte la carne con la mezcla.

#### **Marinada de curry**

2 cucharaditas de curry en polvo, un trozo de jengibre del tamaño del pulgar, 50 ml de vino blanco seco, 100 ml de zumo de piña  
Pele el jengibre y rállalo fino, mézclelo con el resto de ingredientes, unte la carne con la mezcla.

#### **Adobo asiático**

1 cucharadas de miel, 2 cucharaditas de sambal oelek, 1 cucharadas de vino de arroz, 8 cucharadas de salsa de soja dulce, 2 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharadas de vino de Jerez  
Mezcle los ingredientes y cubra la carne la mezcla.

#### **Marinada de coco**

1 limón sin tratar, 1 pizca de pimienta de cayena, 1 trozo de jengibre fresco del tamaño del pulgar, 1 diente de ajo, 150 ml de leche de coco no azucarada  
Pele el jengibre y rállalo fino, pele el ajo y píquelo, ralle la piel del limón y exprímalo. Mezcle el jengibre, la piel de limón y el zumo con los demás ingredientes, coloque la carne en la marinada.

#### **Marinada de vino tinto**

¼ cucharaditas de granos de pimienta de Jamaica, 2 clavos, 2 cucharaditas de granos de mostaza, 3 bayas de enebro, 1 pizca de canela, 1 cucharaditas de granos de pimienta negra, 2 cucharadas/150 g de confitura de grosella roja, 100 ml de vino tinto seco

Pique la pimienta de Jamaica, los clavos, los granos de mostaza y los granos de pimienta en el mortero o trítúrelos con la batidora de brazo ESGE (molinillo). Caliente aceite en una sartén, dore brevemente las especias picadas. Vierta la confitura de grosella, la canela y el vino tinto y caliéntelo hasta que la confitura se vuelva líquida. Deje enfriar la marinada y coloque la carne.

#### **Marinada de naranja**

El zumo de 3 naranjas ácidas, 2 cucharaditas de estragón, 1 cucharadas de vinagre, ½ cucharaditas de pimienta.  
Mezcle todos los ingredientes y coloque la carne.

#### **Adobo de ajo**

8 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 cucharaditas de hojas de salvia recién picadas, ¼ l de suero de mantequilla.  
Pique los ajos y la cebolla finos, mézclelos con el resto de ingredientes y coloque la carne.

#### **Marinada de comino**

1 cucharadas de semillas de comino, ½ cucharaditas de pimienta molida gruesa, 2 cucharadas de vinagre de manzana, 2 cucharadas de zumo de manzana, 3 cucharadas de aceite de oliva  
Mezcle los ingredientes y coloque la carne.

#### **Adobo dulce-picante**

5 cucharadas de miel, 5 cucharadas de salsa de soja, 1 pizca de pimienta de cayena, 1 cucharaditas de polvo de mostaza, 2 cucharadas de aceite de oliva  
Mezcle los ingredientes y coloque la carne.

**Escabeche de limón**

6 dientes de ajo, 100 ml de aceite de oliva, el zumo y la ralladura de 2 limones sin tratar, ¼ cucharaditas de pimienta

Pique los ajos finos, mézclelos con la ralladura y el zumo de limón y la pimienta, cubra la carne con el escabeche.

**ASADO DE CONTACTO – RECOMENDACIONES Y RECETAS**

El asado de contacto es indicado para carnes planas y sin hueso como las hamburguesas o los filetes o incluso las verduras. Los alimentos a asar deben tener prácticamente el mismo grosor para que la parte superior se adapte bien. Para el asado de contacto debe cerrar siempre la tapa. Si los alimentos a asar tienen un grosor fino, recomendamos el ajuste máximo de la temperatura, si el grosor es de unos 3 cm, recomendamos un ajuste medio de la temperatura. Siempre debe calentar bien la barbacoa de contacto. Las carnes se asarán óptimamente cuando tienen un grosor de entre 1,5 y 3 cm. Los alimentos salen especialmente jugosos si los marina previamente con una marinada a su gusto. Recomendamos sazonar los alimentos con sal después de asarlos, ya que de lo contrario especialmente los filetes o el hígado podrían endurecerse. Los tiempos indicados en las recetas aplican al asado de contacto. Si no se indicara lo contrario, las recetas siguientes son para 4 personas.

**Carnes y aves****Bolsitas de pollo**

4 escalopes finos de pollo, sal, pimienta, 8 champiñones, 1 cebolla, 2 cucharadas de aceite, 120 g de gouda rallado, 2 cucharaditas de mejorana, 4 palillos

Aplane bien los escalopes con el martillo de madera, condímelo con sal y pimienta, corte la cebolla en dados y dórela brevemente en aceite en la sartén. Corte los champiñones en hojas y rehogue conjuntamente un poco. Extienda la mezcla de cebolla y champiñones sobre los escalopes, espolvoree con el queso rallado. Doble los escalopes y ciérrellos con los palillos. Mezcle 2 cucharadas de aceite con la mejorana, unte con ello los filetes rellenos, áselos al nivel 3 aprox. 15 min. y úntelos varias veces con el aceite de mejorana.

**Hamburguesa-pizza**

Por persona:

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla en dados pequeños, 1 huevo, 2 cucharadas de pan rallado, 50 g de gouda,

50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharaditas de condimento para pizza, en caso necesario sal y pimienta (algunos condimentos para pizza ya contienen sal y pimienta), 1 pan de hamburguesa, 2 hojas de lechuga iceberg, 1 cucharadas de mayonesa, 1 cucharadas de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Haga una masa con la carne picada, el ajo y los dados de cebolla, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Forme 2 hamburguesas aplanadas.

Unte la superficie del grill ligeramente con aceite, ase las hamburguesas, 6-8 minutos, déles la vuelta una vez.

Corte el pan en dos, tuéstelo brevemente por los dos lados en el grill. Unte un poco de mayonesa, lave las hojas de lechuga, séquelas, colóquelas sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Unte ésta con ketchup, apile encima la segunda hamburguesa, coloque los tomates y la cebolla y la tapa del pan encima.

### **Chuletas de cordero a las finas hierbas con verduras asadas**

8 chuletas de cordero, el adobo nº 3, 2 calabacines, 3 ramilletes de perejil, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de aceite

Deje macerar las chuletas aprox. 6 horas en el adobo. Áselas aprox. 6 minutos por cada lado.

Corte los calabacines a lo largo en rodajas de 2 cm de grueso. Pique finamente el ajo y el perejil, mézclelos con el aceite. Unte los calabacines con el aceite aromático y áselos aprox. 3 minutos por cada lado

### **Saltimbocca con mozzarella**

4 escalopes de ternera finos, 4 lonchas de jamón de Parma, 8 hojas de salvia, 300 g de queso mozzarella, sal, pimienta, 4 palillos engrasados. Aplane los escalopes con el martillo de madera y salpimiente. Cubra cada escalope con una loncha de jamón, 2 hojas de salvia y 2 finas rodajas de mozzarella.

Doble los escalopes y ciérrelos con los palillos. Ponga los escalopes sobre la placa grill y áselos al nivel 4 durante 10 minutos aprox.

## **Delicias de pescado**

### **Caballa**

4 caballas pequeñas listas para cocinar, adobo nº 4 o nº 12

Limpie las caballas, séquelas con papel de cocina y úntelas por dentro y por fuera con el adobo, déjelo marinar durante 4 horas aprox. Ponga las caballas sobre la placa grill acanalada y áselos durante 12-16 minutos aprox.

Consejo: En vez de caballas puede utilizar también truchas, sardinas, arenques, anguilas, etc.

### **Pinchos de gambas**

(aperitivo; si desea prepararlo como plato principal doble las cantidades)

8 gambas peladas, ½ cantidad del adobo nº 6, 4 pinchos de madera engrasados

Coloque 2 gambas en cada pincho de madera, úntelo con el adobo y déjelo marinar al menos 1-1,5 horas.

Áselo durante 4-5 minutos aprox.

## **Verduras al grill, asados ricos en vitaminas**

### **Mazorcas de maíz**

4 mazorcas de maíz dulce (sin hojas), 2 l agua con sal, 4 cucharadas de aceite de oliva o aceite aromático

Hierva las mazorcas de maíz en agua con sal durante 10 minutos aprox. y escúrralas. Unte las mazorcas con aceite, clave un palillo en cada uno de sus dos extremos, para que las mazorcas puedan girarse sin problemas. Áselas durante 10 minutos aprox. y gírelas repetidamente.

Consejo: Antes de asarlas enrolle las mazorcas con panceta (fíjelas con palillos).

### **Hamburguesa de verduras**

1 colinabo, 1 apio nabo pequeño, 300 g de zanahorias, 1 raíz de perejil, 1 manojo de perejil, 2 dientes de ajo, 100 g de gouda, 2 huevos, 2 cucharadas de tofú molido, 2 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta, aceite

Lave, pele y ralle finamente el colinabo, el apio nabo y la raíz de perejil (por ej. con la batidora de brazo ESGE y el accesorio picador de ESGE). Pique finamente el perejil, la parte verde del colinabo y los dientes de ajo, corte el queso en dados pequeños. Mezcle estos ingredientes junto con los huevos, el tofú, el pan rallado, la sal y la pimienta hasta formar una masa. Forme pequeñas hamburguesas, píntelas con aceite, colóquelas sobre la placa grill y áselas durante 6 minutos aprox.

### **Berenjenas y calabacines al grill**

2 berenjenas, 2 calabacines, sal, 1 porción de marinada de romero

Corte las berenjenas en rodajas de ½ cm de grosor, espolvoréelas con sal y déjelas marinar

brevemente. A continuación, séquelas con papel de cocina. Corte los calabacines verticalmente en rodajas de ½ cm de grueso. Cubra los calabacines y las berenjenas con la marinada y

déjelo macerar aprox. 30 minutos. Áselos aprox. 2-3 minutos sobre el grill precalentado.

## SÁNDWICHES Y PANINI – RECOMENDACIONES Y RECETA

Prepare los sándwiches clásicos o los panini con la barbacoa cerrada. Los sándwiches deben tener prácticamente el mismo grosor para que la parte superior se adapte bien.

Generalmente podrá utilizar cualquier pan para los sándwiches. Los panini salen especialmente ricos con chapata, focaccia o baguette. Siempre debe calentar bien la barbacoa de contacto. Este es el momento en el que puede colocar los alimentos a asar. Prepare los sándwiches y los panini sólo con un ajuste mediano a alto. Cuando el tiempo de asar se prolonga demasiado, el queso que contienen los sándwiches o los panini puede rebosar.

### Sándwich de tomates con mozzarella

8 rebanadas de pan de molde, 4-8 lonchas de jamón de Parma, 8 rodajas de tomate, 8 rodajas de mozzarella, 4 cucharaditas de pesto, margarina

Unte las rebanadas de pan de molde por un lado con un poco de margarina y colóquelas sobre un plato, con la cara untada hacia abajo.

Extienda el pesto sobre las caras sin untar.

Cubra 4 rebanadas con el jamón de Parma y las rodajas de tomate y mozzarella.

Tápelas con las 4 rebanadas restantes, en este caso la cara untada con margarina debe quedar hacia afuera.

Colóquelas sobre el grill precalentado, cierre el aparato y tueste durante 2-3 minutos.

### Torrijas de leche / tostadas francesas

8 rebanadas de pan de molde, 3 huevos, 150 ml de leche templada, 1 pizca de sal, 1 pizca de azúcar, margarina

Bata los huevos, la leche, la sal y el azúcar y sumerja ahí dentro las rebanadas de pan brevemente.

Engrase el grill precalentado con un poco de margarina. Deje escurrir las rebanadas, póngalas sobre el grill y tuéstelas durante 2-3 minutos.

Espolvoree la tostada con canela y azúcar o sírvala con confitura.

### Tostadas Hawaii

8 rebanadas de pan de molde, 4 lonchas de jamón de York, 8 rodajas de piña (bien escurridas), 4 cucharaditas de mayonesa, 4 lonchas de gouda, margarina

Unte las rebanadas de pan de molde por un lado con un poco de margarina y colóquelas sobre un plato, con la cara untada hacia abajo.

Unte con mayonesa 4 rebanadas por el lado sin untar, a continuación cubra cada una con una loncha de jamón de York, de piña y de queso.

Tápelas con las 4 rebanadas restantes, en este caso la cara untada con margarina debe quedar hacia afuera.

Colóquelas sobre el grill precalentado, cierre el aparato y tueste durante 2-3 minutos.

## ASADO A LA PARRILLA – RECOMENDACIONES Y RECETAS

Aparte de la superficie doble, el asado a la parrilla ofrece numerosos tipos de preparación cuando la barbacoa está abierta. También podrá preparar alimentos de diferentes grosores. Debe dar la vuelta a los alimentos una o varias veces al asarlos a la parrilla. Ajuste el selector de temperatura a la temperatura deseada. Caliente el equipo durante unos minutos antes de colocar los alimentos a asar.

### Verduras, hortalizas y fruta al grill

#### Setas al ajillo

500 g de champiñones frescos, champiñones chinos o boletos, 1 manojo de perejil, pimienta, 2 dientes de ajo, 5 cucharadas de aceite de oliva, sal

Limpie las setas con un cepillo, pique los ajos y el perejil finos. Mezcle todos los ingredientes excepto la sal y la pimienta y áselos sobre la placa grill. Déle la vuelta a menudo con ayuda de una paleta de cocina. Salpimiente antes de servir. Tiempo de asar al grill: aprox. 10 minutos.

#### Tortas de queso

250 g de calabacines, 100 g de queso rallado grueso, 1 huevo, 2 cucharadas de harina, 1 cucharaditas de caldo de verduras (polvo), 1 cebolla pequeña, 2 pizcas de nuez moscada, aceite para freír

Ralle el calabacín grueso, mézclelo con el queso, huevo, harina, caldo en polvo, cebolla picada fina y nuez moscada.

Coloque en el grill precaliente a 200 °C. Vierta algo de aceite sobre la superficie del grill. Con ayuda de una cuchara sopera ponga pequeños montoncitos de la masa de las tortas sobre las placas y aplástelas un poco. Fríalas por ambos lados hasta que se doren.

#### Grill de hortalizas variadas

1 berenjena, 1 calabacín, 1 tomate de ensalada, 1 cebolla blanca, 1 pimiento morrón de cada color (rojo, verde y amarillo), 3 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 1 cucharadas de hojas de orégano frescas, pimienta

Lave la berenjena, el calabacín, el tomate y los pimientos y córtelos en tiras de aprox. 1,5 cm de grosor. Corte las cebollas en aros, pique los ajos finos. Mezcle todos los ingredientes con el aceite, póngalos sobre la placa del grill y áselos aprox. 10-12 minutos; al mismo tiempo vaya dándole la vuelta a menudo con una paleta de cocina o utensilios para el grill. A continuación, añada pimienta.

#### Piña al grill

1 piña, azúcar, canela

Pele la piña y retire el tallo del centro. Córtela en rodajas de unos 2 cm de grosor. Áselas durante 3 minutos aprox. sobre la placa del grill. Espolvoreelas con canela y azúcar y síralas acompañadas con helado de vainilla.

#### Manzanas al chile

4 manzanas rojas, el adobo n° 1

Extraiga el corazón de las manzanas, córtelas en aros de 1,5 cm de grosor. Póngalas a macerar durante 1 hora en el adobo. Áselas un total de 3 minutos sobre la placa del grill, de vez en cuando déles la vuelta con cuidado.

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

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.


## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



## NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58526

### TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1800–2000 W, 220–230 V~, 50 Hz	
Desky:	S nepřilnavou vrstvou, vyjímatelné, grilovací plocha 29,0 x 26,0 cm	
Držadlo:	Tepelně izolované	
Velikost:	Cca 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (Š/H/V)	
Hmotnost:	Cca 4,35 kg	
Přívod:	Cca 100 cm	
Vybavení:	Nádoba na zachycení tuku, plynulá regulace teploty, teplota grilu max. 230 °C, volitelné různé pozice grilování pro horní díl (kontaktní grilování, zapékání, lze sklopit o 90° dozadu, plochý gril, blokování), kontrolky pro ZAP/VYP a PŘIPRAVEN; kvalitní nerezové těleso, ochrana proti přehřátí, prostorově úsporné stojící uložení, uložení kabelu	
Příslušenství:	nádoba na zachycení tuku, návod k použití s recepty	

**Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu**

### VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.



Tento symbol Vás upozorňuje na případné nebezpečí požáru.

### PRO VAŠI BEZPEČNOST

**Následující pokyny si přečtěte a uložte.**

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj

pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní. Udržujte přístroj mimo dosah dětí.
5. Je potřeba dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
7. Přístroj je určen pro domácí použití nebo podobné případy použití, např.:
  - personálem používané kuchyňky v obchodech, kancelářských prostorech a na jiných pracovištích;
  - hosty v hotelu, motelu nebo jiných obytných prostorech;
  - v penzionech.
8. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
9. V žádném případě přístroj neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny. Přístroj a přívod se nesmí dostat do

kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.

10. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokřýma rukama.
11. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovové podnosy nebo mokřý podklad.
12. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
13. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
14. Když používáte prodlužovací kabel, zkontrolujte, zda je v pořádku a dimenzovaný na příslušný výkon, protože jinak může dojít k jeho přehřátí.
15. Přívod a případný prodlužovací kabel musí být položeny tak, aby bylo vyloučeno zatažení za ně nebo zakopnutí.
16. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
17. Nenechávejte přístroj během provozu bez dozoru a udržujte jej mimo dosah dětí.
18. Před ohřevem kompletně odviňte kabel, aby se nedotýkal horkých částí.
19. Grilovací plochu nikdy nezakrývejte hliníkovou fólií,

- papírem na pečení nebo jinými materiály.
20. Během provozu se nikdy nedotýkejte grilovací desky – nebezpečí popálení!
  21. Když grilujete se zavřeným krytem, může se pod ním tvořit horká pára. Dbejte na to při otevírání krytu a udržujte dostatečný odstup, abyste předešli popálení.
  22. Abyste předešli vzniku kouře, nepřehřívejte kuchyňské a grilovací nádoby; kouř může být nebezpečný pro drobné živočichy (např. ptáky) s mimořádně citlivým dýchacím systémem. Chov ptactva v kuchyni se nedoporučuje.
  23. V horkém stavu se přístroje dotýkejte pouze na držadlech.
  24. Pro otevření přístroje použijte pouze držadlo na krytu.
  25. Dbejte na to, aby přístroj během provozu stál volně na tepelně odolném povrchu a v dostatečné vzdálenosti od vznětlivých předmětů.
  26. Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte gril vychladnout, než jej budete čistit nebo jej uložíte.
  27. Pro čištění můžete desku po vychladnutí vyjmout a ručně vyčistit. Otřete přístroj vlhkou utěrkou.
  28. Když je skleněný kryt poškozený, obraťte se na náš servis. Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným skleněným krytem – nebezpečí zranění!
  29. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebené nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a vedou ke ztrátě záruky.



**POZOR:**  
Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!



**Nikdy přístroj nepoužívejte, když v záchytné nádobě na tuk je voda nebo jiné kapaliny – nebezpečí požáru!**  
**Nikdy přístroj nepoužívejte, když není vložena záchytná nádoba na tuk.**



**V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.**

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky. Materiál balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny části dodány. Pokud by některé části chyběly nebo byly poškozené, obraťte se na Vašeho prodejce nebo náš zákaznický servis.
3. Před prvním použitím doporučujeme grilovací desky s nepřilnavou vrstvou otřít vlhkou utěrkou.
4. Do vnitřních stran přístroje upevněte vždy jednu grilovací desku (viz kapitola „Vložení/ vyjmutí grilovacích desek“).
5. Ujistěte se, že je vložena nádoba na zachycení tuku. Ta se zepředu zastrčí do tělesa, až zaskočí.
6. Zavřete přístroj a zastrčte zástrčku do zásuvky (220–230 V~, 50 Hz). Zelená kontrolka provozu svítí a ukazuje, že topení je v provozu.
7. Nastavte regulátor teploty do střední polohy. Předehřev začíná, červená kontrolka se svítí. Když přístroj dosáhne nastavené teploty, červená kontrolka zhasne a zelená kontrolka provozu se rozsvítí. Pozor: Zelená kontrolka provozu se během provozu střídavě zapíná a vypíná, v závislosti na aktuálním topném výkonu přístroje.
8. Nechte přístroj několik minut ohřívat. Dbejte přitom na dostatečné větrání místnosti.
9. Při prvním použití může vznikat trochu kouře a zápachu, který po krátké době zmizí.
10. Nyní můžete přístroj používat.

## VLOŽENÍ/VYJMUTÍ GRILOVACÍCH DESEK

1. Pro snadnější čištění je možné desky vyjmout. K tomu stiskněte dané tlačítko odblokování a vytáhněte grilovací desku směrem dopředu ve směru držadla.
2. Pro opětné použití grilovacích desek nasadte danou grilovací desku do vedení a přimáčkněte ji dolů, až zaskočí. Zkontrolujte bezpečné držení grilovacích desek, než začnete přístroj znovu používat.

## REGULACE TEPLoty

1. Můžete nastavit různé teploty grilovací plochy.
2. Jako orientační hodnoty platí:
  - Malé teplo: šašliky, špízy, vuřty
  - Střední teplo: pražení, sázení vejce, sendviče
  - Velké teplo: grilování, toustování
3. Topný výkon je z bezpečnostních důvodů v zadní oblasti uprostřed grilovacích desek o něco menší. Zde můžete optimálně grilovat tenčí kousky masa nebo např. zeleninu.

## GRILOVANÝ POKRM

1. Vyzkoušejte některý z našich receptů nebo jednoduše použijte Váš obvyklý recept na grilování.
2. Když chcete na grilování použít předem zmrazený pokrm, dbejte na to, že před grilováním musí zcela roztát.
3. Maso uložené v ledničce bude nejlepší, když jej určitou dobu před grilováním vyndáte a necháte aklimatizovat při pokojové teplotě.
4. Podle možností by se maso (podle přípravy a druhu masa) mělo solit až po grilování. Když necháte maso před grilováním marinovat, bude mimořádně křehké a chutné.
5. Díky zachytné nádobě se tuk a šťávy zachytí. Grilujete tak s minimem tuku a Vaše pokrmy jsou zdravější a lépe stravitelné.

## POZICE GRILOVACÍCH DESEK

- Nastavením krytu nastavíte různé varianty poloh grilovacích desek.
  - Symbol ☰: Kryt je možné sklopit o 90° dozadu.
  - Symbol 🔒: Kryt může být v zavřeném stavu zajištěn, takže přístroj již nejde otevřít. Pozor: Toto nastavení proveďte jen tehdy, když je přístroj odpojen od sítě a nejsou v něm žádné potraviny. Ideální pro pohodlné přenášení nebo uložení přístroje.
  - Pozice I až V: Můžete volit mezi různými výškami při kontaktním grilování. Kryt zaskočí

ve zvolené výšce, takže nedojde k nadměrnému zmáčknutí grilovaných potravin hmotností krytu.



## GRILOVÁNÍ



**Pozor! Grilovací plochu nikdy nezakrývejte hliníkovou fólií, papírem na pečení nebo jinými materiály. Nepoužívejte ani hliníkové grilovací misky. Vznikající hromadění tepla může vést k požáru.**

- Postavte přístroj v zavřeném stavu na tepelně odolnou plochu.
- Zkontrolujte, že regulátor teploty se nachází v pozici „MIN“.
- Dbejte na to, aby záchytná nádoba na tuk byla správně vložena na přední straně přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte, když záchytná nádoba na tuk není vložena, a nikdy do ní nedávejte tekutiny jako např. vodu. Chcete-li plně těžit z maziva nádrže, vytáhněte oba podstavce na spodní straně přístroje.
- Vaše pokrmy můžete grilovat jenom na spodní grilovací ploše s otevřeným krytem nebo použít obě grilovací plochy. K tomu musíte nastavení krytu dát na ☰ stisknete tlačítko „180°“ (3) a kryt kompletně rozevřít, aby obě grilovací plochy byly vodorovně.
- Pro úsporu energie doporučujeme předehřívání přístroje provádět v zavřené poloze. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–230 V~, 50 Hz). Zelená kontrolka provozu svítí a ukazuje, že topení je v provozu.
- Nastavte regulátor teploty do požadované pozice. Předehřev začíná, červená kontrolka se svítí. Když přístroj dosáhne nas-

### Jednostranné grilování/grilování na ploše

Ideální pro měkké, nepříliš husté přísady.

- tavené teploty, červená kontrolka zhasne a zelená kontrolka provozu se rozsvítí. Pozor: Zelená kontrolka provozu se během provozu střídavě zapíná a vypíná, v závislosti na aktuálním topném výkonu přístroje.
7. Opatrně otevřete kryt přístroje. Krytu se přitom dotýkejte pouze za držadlo, abyste předešli popálení.
  8. Potřete spodní grilovací desku (a při grilování na plochu také horní grilovací desku) trochou tepelně odolného oleje.
  9. Položte grilované potraviny a občas zkontrolujte, zda není potřeba je obrátit.
  10. Pravidelně kontrolujte, zda nádoba na zachycení tuku není plná. Když je nádoba plná, vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, vyprázdněte nádobu na zachycení tuku a potom pokračujte s přípravou pokrmů. Nádoba na zachycení tuku nikdy nesmí přetéci, aby se předešlo případnému požáru.
  11. Když jsou pokrmy připraveny, otočte regulátor teploty do polohy „MIN“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  12. Před čištěním přístroje jej nechte zcela vychladnout.
- Kontaktní grilování/zapékání**  
Ideální pro kousky masa a sendviče, grilovaný pokrm není nutné obracet.
13. Přitom můžete pokrmy grilovat na spodní grilovací ploše se zavřeným krytem.
  14. Pro úsporu energie doporučujeme předešlé přístroje provádět v zavřené poloze. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–230 V~, 50 Hz). Zelená kontrolka provozu svítí a ukazuje, že topení je v provozu.
  15. Nastavte regulátor teploty do střední pozice. Přehřev začíná, červená kontrolka se svítí. Když přístroj dosáhne nastavené teploty, červená kontrolka zhasne a zelená kontrolka provozu se rozsvítí. Pozor: Zelená kontrolka provozu se během provozu střídavě zapíná a vypíná, v závislosti na aktuálním topném výkonu přístroje.
  16. Opatrně otevřete kryt přístroje. Krytu se přitom dotýkejte pouze za držadlo, abyste předešli popálení.
  17. Potřete spodní grilovací desku trochou tepelně odolného oleje.
  18. Položte grilovaný pokrm na grilovací desku.
  19. Opět zavřete kryt přístroje. Krytu se přitom dotýkejte pouze za držadlo, abyste předešli popálení.
  20. Kryt se automaticky přizpůsobí tloušťce grilovaného pokrmu. Vzdálenost mezi grilovaným pokrmem a krytem však také můžete volit pomocí nastavení I až V na nastavení krytu, jak je popsáno v kapitole „Pozice grilovacích desek“.
  21. Pravidelně kontrolujte, zda nádoba na zachycení tuku není plná. Když je nádoba plná, vypněte přístroj, nechte jej vychladnout, vyprázdněte nádobu

na zachycení tuku a potom pokračujte s přípravou pokrmů. Nádoba na zachycení tuku nikdy nesmí přetéci, aby se předešlo případnému požáru.

22. Když jsou pokrmy připraveny, otočte regulátor teploty do polohy „MIN“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

23. Před čištěním přístroje jej nechte zcela vychladnout.



**POZOR:**  
**Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!**


## ČIŠTĚNÍ A ULOŽENÍ



**Před čištěním nebo údržbou vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Počkejte, než přístroj zcela vychladne.**



**Přístroj se nikdy nesmí ponořit do vody!**

- Abyste nepoškodili nepřilnavý povrch desky, v žádném případě nepoužívejte škrabky na nádoby ani podobné nástroje na čištění. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky, protože mohou způsobit poškození. Hrubé nečistoty odstraňte dodanou čisticí škrabkou. Ta je vhodná výhradně k tomuto účelu. Aby se předešlo poškození desek, nikdy čisticí škrabku nepoužívejte pro obracení pokrmu nebo sundávání z grilu.
- Pro snadnější čištění je možné desky vyjmout. K tomu stiskněte tlačítko odblokování a vytáhněte danou grilovací desku směrem dopředu ve směru držadla.
- Vyčistěte desky teplou vodou, do které můžete přidat trochu jemného saponátu a potom je dobře osušte.
- Pro opětné použití grilovacích desek nasadte danou grilovací desku do vedení a přimáčkněte ji dolů, až zaskočí. Zkontrolujte bezpečné držení grilovacích desek, než začnete přístroj znovu používat.
- Případně nahromaděný tuk z nádoby na tuk odstraňte a vyčistěte ji teplou vodou. Zcela usušenou nádobu opět vložte do tělesa a ujistěte se, že nádoba v tělese pevně sedí.
- Otřete těleso dobře vyždímanou, vlhkou utěrkou a potom jej dobře osušte.
- Vždy dbejte na to, aby do tělesa nemohla vniknout voda.
- Prostorově úsporně lze gril uložit. Aby se předešlo nechtěnému odklopení, dejte nastavení krytu na .
- Přístroj uložte na suchém, před prachem chráněném místě.

## MARINÁDY

Následující marinády jsou vhodné pro steaky z hovězího, vepřového, jehněčího, drůbežního a rybího masa a zeleniny. Naporcované maso vložte do marinády nebo jej marinádou potřete a nechte projít v lednici několik hodin, nejlépe přes noc. Občas v marinádě otočte. Před grilováním byste měli marinádu z masa lehce osušit chuchyňskou utěrkou. Koš se během grilování otáčí, aby grilované maso zhnědlo rovnoměrně ze všech stran.

### Ohnivě ostrá marináda

1 cibule, ½ červená čilipaprička, 2 PL olivového oleje, 2 PL třtinového cukru, 3 PL octa, 50 ml jablečkové šťávy, 50 ml rajčatové šťávy, 2 ČL worcesterové omáčky, 2 kuličky jalovce

Cibuli a čilipapričku nejemno nasekejte, na pánvi nechte krátce zesklivatět. Přidejte cukr, ocet a jablečnou šťávu, nechte vzkypět. Sejměte ze sporáku. Rajčatová šťáva, worcesterová omáčka a rozdrčené bobule jalovce. Po zchlazení použijte pro marinování masa.

### Pivní marináda

4 bobkové listy, 4 kuličky jalovce, 2 PL olivového oleje, 1/8 l silného černého piva (nebo sladové pivo, má-li být marináda bez alkoholu), 2 PL medu, šťáva z ½ citrónu

Bobkové listy a bobulky jalovce lehce osmahnout v oleji, přidat pivo a med a krátce zahřát (nenechte vařit!). Přidejte citrónovou šťávu, marinádu nechte vychladnout a marinujte v ní maso.

### Rozmarýnová marináda

2 ČL sušeného rozmarýnu, 4 stroužky česneku, 4 kuličky jalovce, 8 kuliček černého pepře, 4 ČL hořčičných semínek, 5 PL olivového oleje.

Všechny přísady rozmělněte v hmoždíři nebo např. rozsekejte pomocí přístroje (mlýnek). Pastu smíchejte s olejem a maso tím potřete.

### Kari marináda

2 ČL kari, jeden kousek čerstvého zázvoru ve velikosti palce, 50 ml suchého bílého vína, 100 ml ananasové šťávy

Zázvor oloupejte a jemně nastrouhejte, smíchejte s dalšími ingrediencemi, potřete maso.

### Asijská marináda

1 PL medu, 2 ČL omáčky Sambal Oelek, 1 PL rýžového vína, 8 PL sladké sojové omáčky, 2 PL pomerančové šťávy, 2 PL sherry

Přísady společně promíchejte a potřete jimi maso.

### Kokosová marináda

1 citrón bez postříku, na šp. nože kajenský pepř, 1 čerstvý zázvor ve velikosti palce, 1 stroužek česneku, 150 ml neslazeného kokosového mléka

Zázvor oloupejte a jemně nastrouhejte, česnek oloupete a prolisujte, nastrouhejte citronovou kůru, citron vymačkejte. Zázvor, česnek, citronovou kůru a šťávu a smíchat s ostatními ingrediencemi, do marinády vložte maso.

### Marináda z červeného vína

¼ ČL nového koření, 2 hřebíčky, 2 ČL hořčičných semínek, 3 jalovcové kuličky, 1 špetka skořice, 1 ČL kuliček černého pepře, 2 PL/150 g žele z červeného rybízu, 100 ml suchého červeného vína

Nové koření, hřebíčky, hořčičná semínka, kuličky jalovce a černého pepře rozbijte v hmoždíři nebo tozsekejte pomocí přístroje (mlýnek). Olej rozehřejte v pánvi, nasekané koření v něm osmahněte. Žele z červeného rybízu, skořice a červené víno přilít a zahřát, dokud žele nezkapalní. Marinádu nechte vychladnout a maso do ní vložte.

### Pomerančová marináda

Šťáva ze 3 kyselkavých pomerančů, 2 ČL estragonu, 1 PL octa, ½ ČL pepře.

Přísady společně promíchejte a vložte do nich maso.

### Česneková marináda

8 stroužků česneku, 1 cibule, 2 ČL čerstvě nasekaných listů šalvěje, ¼ l podmáslí.

Česnek a cibuli nasekejte na malé kostičky, smíchejte s ostatními ingrediencemi a vložte do nich maso.

### Kmínová marináda

1 PL celého kmínu, ½ ČL nahrubo mletého pepře, 2 PL jablečného octa, 2 PL jablečné šťávy, 3 PL olivového oleje

Přísady společně promíchejte a vložte do nich maso.

### Sladko ostrá marináda

5 PL medu, 5 PL sójové omáčky, 1 na šp. nože kajenského pepře, 1 ČL hořčičného prášku, 2 PL olivového oleje

## KONTAKTNÍ GRILOVÁNÍ – TIPY A RECEPTY

Použití kontaktního grilu je na místě vždy, když chcete grilovat ploché kousky masa bez kostí, např. hamburgery nebo steaky nebo plátky zeleniny. Kousky určené ke grilování by měly mít přibližně stejnou tloušťku, aby horní díl dobře doléhal. Pro kontaktní grilování musíte vždy uzavřít poklop.

U relativně tenkých potravin doporučujeme nejvyšší stupeň, u potravin cca 3 cm silných doporučujeme střední stupeň. Vaše pokrmy budou grilovány optimálně, pokud mají tloušťku 1,5 – 3 cm. Zvláště šťavnaté budou vaše pokrmy, pokud je předtím namarinujete. Doporučujeme potraviny osolit až po grilování, protože jinak může hovězí steak nebo játra ztvrdnout. Časy uvedené v receptech platí pro oboustranné kontaktní grilování. Pokud není uvedeno jinak, jsou následující recepty vypočítány vždy pro 4 osoby.

### Recepty s masem

#### Kuřecí taštičky

4 tenké kuřecí řízky, sůl, pepř, 8 žampionů, 1 cibule, 2 PL oleje, 120 g nastrouhané goudy, 2 PL oleje, 2 ČL majoránky, 4 párátka

Řízky vyklepejte, okořeňte solí a pepřem, cinuli nakrájejte na kostičky, krátce osmahněte na pánvi do sklovata. Houby nakrájejte na plátky a krátce poduste s cibulí. Směs cibule se žampiony rozdělte na řízky a posypejte sýrem. Řízky zklopte dohromady a zafixujte párátky. 2 PL oleje smíchejte s majoránkou, rolády tím potřete, grilujte na stupni 3 cca 15 min., přitom pravidelně potřete majoránkovým olejem.

Bylinkové jehněčí kotlety s grilovanou zeleninou  
8 jehněčích kotlet, marináda č. 3, 2 cukety, 3 snítky petrželky, 2 stroužky česneku, 2 PL oleje

Kotlety marinujte v marinádě cca 6 hodin. Z každé strany grilujte cca 6 min.

Cukety nakrájejte podélně na plátky 2 cm silné. Česnek a petrželku nejmenno nasekejte, smíchejte s olejem. Cukety potřete okořeněným olejem a z každé strany grilujte cca 3 min.

#### Pizzaburger

Na osobu:

100 g míchaného mletého masa, 1 stroužek česneku a ½ cibule na drobné kostičky, 1 vejce, 2 PL strouhanky, 50 g goudy, 50 g vařené šunky, 2 ČL rajského protlaku, ½ ČL pizza koření, příp. sůl a pepř (některé pizza koření již sůl a pepř obsahuje), 1 hamburgerová houska, 2 listy ledového salátu, 1 PL majonézy, 1 PL kečupu, 2 plátky rajčat, 2 plátky cibule

Mleté maso, česnek a kostičky cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájenou goudu, na kostičky nakrájenou šunku, rajčatový protlak a pizza koření vypracujte v těsto. Vytvarujte dva ploché hamburgery.

Grilovací plochu tence potřete olejem, hamburgery grilujte cca 6- 8 minut, jednou otočte.

Housku jednou podélně nařízněte, na grilu po obou stranách krátce toustujte. Potřete trochou majonézy, omyjte listy salátu, osušte, položte na majonézu, na to 1, hamburger. Potřete jej kečupem, 2. hamburger položte na něj druhý hamburger, na to rajčata a cibuli, navrch dejte druhou část housky.

#### **Saltimbocca s mozzarellou**

4 tenké jehněčí řízky, 4 plátky parmské šunky, 8 lístků šalvěže, 300 g sýru mozzarella, sůl, pepř, 4 naolejovaná párátka

Řízky vyklepejte, okořeňte solí a pepřem. Každý řízek obložte plátkem šunky, 2 lístky šalvěže a 2 tenké plátky mozzarely.

Řízky sklopte dohromady a zafixujte párátky.

Řízek položte na grilovací desky a grilujeme cca 10 min. na stupni 4.

#### **Chuťovky s rybou**

##### **Garnátové špízy**

(jako předkrm, jako hlavní jídlo množství zdvojnásobte)

8 loupáných garnátů , ½ množství marinády č. 6, 4 naolejované dřevěné špízy

Po 2 garnátech napíchněte na dřevěný špíz, potřete marinádou a min. 1-1,5 hod.

Grilujte cca 4-5 minut.

##### **Smetanové vafle**

4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změkklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

#### **Vitamínová grilovací bomba se zeleninou**

##### **Kukuřičné klasy**

4 kukuřičné klasy (bez listů), 2 l osolené vody, 4 PL olivového oleje nebo kořeněného oleje

Kukuřičné klasy povařte v osolené vodě cca 10 minut, nechte okapat. Kukuřičné klasy potřete olejem, nahoře a dole zapíchněte po jednom párátku, aby bylo klas možno bez problémů otáčet. Grilujte cca 10 minut za častého otáčení.

Tip: Klasy před grilováním omotejte slaninou (upevněte párátky).

##### **Zeleninový burger**

1 kedlubna, 1 malá hlava celeru, 300 g mrkve, 1 kořen petržele, 1 svazek petrželky, 2 stroužky česneku, 100 g goudy, 2 vejce, 2 PL mletých zrn zelené špaldy, 2 PL strouhanky, sůl, pepř, olej

Kedlubnu, celer, mrkev a petrželový kořen omyjte, oloupejte a najemno nastrouhejte (např. pomocí přístroje ESGE-Zauberstab a ESGE-Zauberette). Petržel, kedlubnu a stroužky česneku nsekejte najemno, sýr na kostičky. Tyto ingredience vymíchejte s vejci, zelenou špaldou, strouhankou a pepřem do těsta. Vytvarujte malé hamburgery, tyto potřete olejem, položte na gril a grilujte cca 6 minut.

##### **Grilovaný lilek a cuketa**

2 lilky, 2 cukety, sůl, 1 porce rozmarýnové marinády

Lilek nakrájejte na cca ½ cm silné plátky, osolte a nechte krátce projít. Poté osušte poklepáním. Cukety nakrájejte podélně na plátky ½ cm silné. Cukety a lilky potřete marinádou a marinujte asi 30 minut. Na předehřátém grilu grilujte cca 2-3 minuty.

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Místo mrkve je vhodná také cuketa.

## SENDVIČE A PANINI – TIPY A RECEPTY

Klasické sendviče připravíte v kontaktním grilu. Sendviče by měly mít přibližně stejnou tloušťku, aby horní díl dobře doléhal. V zásadě můžete pro toustování použít každý druh chleba. Zvláště chutné jsou sendviče s ciabattou, focacciou nebo bagetou. Kontaktní gril vždy dobře nahřejte. Teprve pak vložte pokrm ke grilování. Grilujte vaše sendviče pouze krátce na středním až vyšším nastavení. U delší doby grilování může vytékat případně použitý sýr.

### Sendvič s mozzarellou a rajčaty

8 krajíčků toustového chleba, 4-8 plátků parmské šunky, 8 plátků rajčat, 8 plátků mozzarellы, 4 ČL pesta, margarín Plátky toustového chleba z jedné strany tence potřeme margarínem a potřenou stranou položte směrem dolů na talíř.

Na nepotřenou stranu rozdělte pesto.

4 plátky chleba s parmskou šunkou, obložit plátky rajčat a šunky.

Zakryjte zbylými 4 plátky chleba, přitom musí margarínem potřená strana směřovat ven.

Položte na přehřátý gril, gril zavřete a grilujte 2-3 minut.

### Chudý rytíř / francouzský toust

8 krajíčků toustového chleba, 3 vejce, 150 ml vlažného mléka, 1 špetka soli, 1 špetka cukru, margarín

Vejce, mléko, sůl a cukr zakvedlejte a plátky chleba v nich krátce namočte.

Přehřátý gril namažte trochou margarínu. Plátky chleba nechte okapat, položte na gril a grilujte 2-3 minut.

Toust posypejte skořicí a cukrem nebo podávejte s džemem.

### Toast Havaj

8 krajíčků toustového chleba, 4 plátky dušené šunky, 8 plátků ananasu (dobře okapané), 4 ČL majonézy, 4 plátky goudy, margarín

Plátky toustového chleba z jedné strany tence potřeme margarínem a potřenou stranou položte směrem dolů na talíř.

4 plátky chleba potřete na nenatřené straně majonézou, pak každý plátek obložte plátkem vařeného šunky, ananasu a sýra.

Zakryjte zbylými 4 plátky chleba, přitom musí margarínem potřená strana směřovat ven.

Položte na přehřátý gril, gril zavřete a grilujte 2-3 minut.

## PLOCHÝ GRIL – TIPY A RECEPTY

Ploché gril nabízí vedle dvojité grilovací plochy velké množství možností přípravy, protože zde můžete současně použít obě grilovací desky. Můžete současně grilovat různě silné potraviny. Grilovaná potravina musí být při tomto způsobu použití jednou nebo vícekrát otočena.

Pomocí teplotního tlačítka nastavte požadovanou teplotu grilování. Gril několik minut nahřívajte, než vložíte potraviny určené ke grilování.

### Grilovaná zelenina

#### Houby na česneku

500 g čerstvých žampionů, hlíva nebo hříby, 1 svazek petrželky, pepř, 2 stroužky česneku, 5 PL olivového oleje, sůl

Houby okartáčkujte, česnek nasekejte na drobné kostičky, petrželku nasekejte najemno. Všechny ingredience kromě soli a pepře smíchejte a grilujte na grilovací desce. Pomocí obrabečky často otáčejte. Před servírováním osolte a opepřete. Doba grilování cca 10 minut.

**Sýrové placky**

250 g cukety, 100 g hrubě nastrouhaného sýra, 1 vejce, 2 PL mouky, 1 ČL zeleninového vývaru (prášek), 1 malá cibule, 2 špetky muškát, olej k pečení

Cuketu nahrubo nastrouhejte, smíchejte se sýrem, vejcem, moukou, práškem vývaru, jemně nasekanou cibulí a muškátem.

Grilovat a předehtát na 200°C. Na grilovací plochu dejte trochu oleje. Polévkovou lžící dejte na grilovací desky malé kopečky hmoty a trochu je přitlačte. Po obou stranách opečte dozlatova.

**Pestrá grilovaná zelenina**

1 lilek, 1 cuketa, 1 masité rajče, 1 cibule, po 1 červené, zelené a žluté paprice, 3 PL olivového oleje, 3 stroužky česneku, 1 PL čerstvých lístků oregana, pepř

Lilek, cuketu, rajče a papriku očistěte a nakrájejte na proužky cca 1,5 cm silné. Cibuli nakrájejte na kolečka, česnek najemno

nasekejte. Všechny ingredience smíchejte s olejem, dejte na grilovací desku a grilujte cca 10-12 minut, přitom často otáčejte pomocí obrabečky nebo příbory na grilování. Poté opeřete.

**Grilované ovoce****Grilovaný ananas**

1 ananas, cukr, skořice

Ananas oloupejte a odstraňte tuhý střed. Nakrájejte na cca 2 cm plátky. Cca 3 minuty grilujte na grilovací desce. Posypejte skořicí a cukrem a servírujte s vanilkovou zmrzlinou.

**Jablka s čili**

4 červená jablka, marináda č. 1

Z jablek odstraňte jádřince a nakrájejte na 1,5 cm silné kroužky. Marinujte 1 hodinu. Celkem 3 minuty grilujte na grilovací desce, mezitím jednou opatrně otočte.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

## LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



## INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58526

### DANE TECHNICZNE



Moc:	1800-2000 W, 220-230 V~, 50 Hz
Płytki:	Antyadhezyjne, wyjmowane, powierzchnia grillowania 29,0 x 26,0 cm
Uchwyt:	Z izolacją cieplną
Rozmiary:	Ok. 35,6 x 35,9 x 15,5 cm (szer./ głęb. / wys.)
Ciężar:	Ok. 4,35 kg
Przewód zasilający:	Ok. 100 cm
Wyposażenie:	Pojemnik na tłuszcz, bezstopniowa regulacja temperatury, temperatura grillowania do maks. 230 °C, możliwość wyboru różnych pozycji grillowania dla górnej części grilla (grillowanie kontaktowe, zapiekanie, możliwość rozłożenia o 90°, grill płaski, blokada), lampki kontrolne WŁ./WYŁ. i GOTOWE, wysokiej jakości obudowa ze stali szlachetnej, możliwość przechowywania w pozycji pionowej, schowek na kabel
Akcesoria:	Pojemnik na tłuszcz, 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.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub 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 użytkownika urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i

- konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
  3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączać i wyłączać urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się ono w swojej normalnej pozycji obsługi, gdy dzieci są nadzorowane lub zostały poinformowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiąły wynikające z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
  4. OSTROŻNIE – części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i zagrożonych osób. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia.
  5. Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
  6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennej o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
  7. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy;
    - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych;
    - w pensjonatach ze śniadaniem.
  8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania.
  9. W żadnym wypadku nie wolno obudowę zanurzać w wodzie lub w innych cieczach. Wyłącznik z produktu i kabel mogą stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
  10. Urządzenia ani kabla nie należy nigdy dotykać mokrymi dłońmi.
  11. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
  12. Urządzenie ani kabel nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
  13. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał poza krawędź powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, np. gdy pociągną za niego małe dzieci.
  14. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest nieuszkodzony i nadaje się dla odpowiedniej mocy, gdyż w przeciwnym

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

**OSTROŻNIE:**

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**



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

**Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego pojemnika na tłuszcz.**



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

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

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Jeżeli brak jest części lub części są uszkodzone, prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub naszego serwisu klienta.
3. Przed pierwszym użyciem zalecamy przetrzeć płyty grillowe z powłoką antyadhezyjną wilgotną ściereczką.
4. Przymocować do wewnętrznych stron urządzenia po jednej płycie grillowej (patrz rozdział „Włożenie / wyjęcie płyt grillowych“).
5. Upewnić się, czy pojemnik na tłuszcz jest włożony. Wkłada się go od przodu do obudowy, aż zatrzaśnięcia się pojemnika.
6. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazdka (220-230 V~, 50 Hz). Zielona lampka kontrolna zapala się sygnalizując, że nagrzewanie jest włączone.
7. Ustawić regulator temperatury w środkowym położeniu. Rozpoczyna się rozgrzewanie, zapala się czerwona lampka kontrolna. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, gaśnie czerwona lampka kontrolna i zapala się zielona lampka kontrolna. Uwaga: Zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza na zmianę podczas pracy, zależnie od aktualnej mocy grzejnej urządzenia.
8. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację pomieszczenia.
9. Podczas pierwszego użycia może powstawać niewielki dym i zapachy, które po chwili znikają.
10. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

## WŁOŻENIE / WYJĘCIE PŁYT GRILLOWYCH

1. Do łatwiejszego czyszczenia można płyty wyjąć z urządzenia. W tym celu nacisnąć odpowiedni przycisk odblokowujący i wyciągnąć płytę grillową do przodu w kierunku uchwytu.
2. Aby ponownie włożyć płyty grillowe, włożyć odpowiednią płytę w mocowanie, po czym nacisnąć na dół, aż płyta zatrzaśnie się. Sprawdzić pewne osadzenie płyt grillowych przed ponownym użyciem urządzenia.



## REGULACJA TEMPERATURY

1. Istnieje możliwość ustawienia różnych temperatur powierzchni grillowej.
2. Wartości orientacyjne:
  - Niska temperatura: szaszłyki, rożna, kiełbaski
  - Średnia temperatura: dania z rusztu, jajka sadzone, kanapki
  - Wysoka temperatura: grillowanie, tostowanie
3. Moc grzewcza jest ze względów bezpieczeństwa nieco niższa w tylnym, środkowym obszarze płyt grillowych. Tam można optymalnie grillować cieńsze kawałki mięsa lub np. warzywa.

## GRILLOWANE PRODUKTY

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

## POZYCJA PŁYT GRILLOWYCH

- Za pomocą regulacji pokrywy można w różny sposób ustawić płyty grillowe.
  - Symbol : Pokrywa daje się ustawić pod kątem 90°.
  - Symbol : Pokrywę w zamkniętym stanie można zablokować, urządzenie nie daje się otworzyć. Uwaga: Wybierać to ustawienie tylko wtedy, gdy urządzenie jest odłączone od prądu i nie ma w nim żywności. To idealne ustawienie na czas transportu lub podczas przechowywania urządzenia.
  - Pozycje I - V: Umożliwiają wybór między różnymi wysokościami podczas grillowania kontaktowego. Pokrywa zatrzaskuje się na

wybranej wysokości i zapobiega w ten sposób nadmiernemu przygnieceniu potrawy pod wpływem ciężaru pokrywy. Przesunąć regulator z prawej strony urządzenia na żądaną wysokość między „I” i „V”.



## GRILLOWANIE



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

- Zamknąć urządzenie i postawić na powierzchni odpornej na działanie wysokiej temperatury.
- Sprawdzić, czy regulator temperatury znajduje się w pozycji „MIN”.
- Zwrócić uwagę na prawidłowe włożenie pojemnika na tłuszcz z przodu urządzenia. Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego pojemnika na tłuszcz i nie napełniać go płynami, np. wodą. Aby w pełni skorzystać ze zbior-

nika smaru, wyciągnij dwie nogi w dolnej części urządzenia.

### **Jednostronne grillowanie / grillowanie na płasko**

Idealne dla miękkich, niezbyt grubych składników.

- Potrawy mogą być grillowane tylko na dolnej powierzchni grillowania przy otwartej pokrywie lub przy użyciu obydwu powierzchni grillowania. W tym celu należy

regulację pokrywy ustawić na ☺ naciśnij przycisk „180°“ (3) i całkowicie otwórz pokrywę tak, aby obydwie powierzchnie grillowania były poziome.

5. Aby zaoszczędzić energię, zalecamy rozgrzewanie urządzenia z zamkniętą pokrywą. Włóż wtyczkę do gniazdka (220–230 V~, 50 Hz). Zielona lampka kontrolna zapala się sygnalizując, że nagrzewanie jest włączone.
6. Ustawić regulator temperatury w żądanym położeniu. Rozpoczyna się rozgrzewanie, zapala się czerwona lampka kontrolna. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, gaśnie czerwona lampka kontrolna i zapala się zielona lampka kontrolna. Uwaga: Zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza na zmianę podczas pracy, zależnie od aktualnej mocy grzejnej urządzenia.
7. Ostrożnie otworzyć pokrywę urządzenia. Dotykać pokrywę przy tym wyłącznie za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
8. Posmarować dolną płytę grillową (a podczas grillowania na płasko również górną płytę grillową) olejem odpornym na działanie wysokiej temperatury.
9. Położyć potrawę i sprawdzać od czasu do czasu, czy trzeba ją odwrócić.
10. 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. Aby uniknąć

zagrożenia pożarowego, nigdy nie doprowadzać do przelania się pojemnika na tłuszcz.

11. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator temperatury na „MIN“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
12. Przed czyszczeniem poczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.

### **Grillowanie kontaktowe / zapiekanie**

Idealne dla kawałków mięsa lub kanapek, nie wymaga obracania potraw.

13. Potrawy mogą być grillowane na dolnej powierzchni grillowania z zamkniętą pokrywą.
14. Aby zaoszczędzić energię, zalecamy rozgrzewanie urządzenia z zamkniętą pokrywą. Włóż wtyczkę do gniazdka (220–230 V~, 50 Hz). Zielona lampka kontrolna zapala się sygnalizując, że nagrzewanie jest włączone.
15. Ustawić regulator temperatury w środkowym położeniu. Rozpoczyna się rozgrzewanie, zapala się czerwona lampka kontrolna. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, gaśnie czerwona lampka kontrolna i zapala się zielona lampka kontrolna. Uwaga: Zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza na zmianę podczas pracy, zależnie od aktualnej mocy grzejnej urządzenia.
16. Ostrożnie otworzyć pokrywę urządzenia. Dotykać pokrywę przy tym wyłącznie za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
17. Posmarować dolną płytę grillową odrobiną oleju odpornego na działanie wysokiej temperatury.
18. Położyć żądaną potrawę.

19. Zamknąć pokrywę urządzenia. Dotykać pokrywę przy tym wyłącznie za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
20. Pokrywa dopasowuje się automatycznie do grubości grillowanej potrawy. Można jednak wybrać odstęp między grillowaną potrawą a pokrywą za pomocą ustawień od I do V na regulacji pokrywy w sposób opisany w rozdziale „Pozycja płyt grillowych“.
21. Regularnie sprawdzać, czy pojemnik na tłuszcz jest pełny. Jeżeli pojemnik jest pełny, wyłączyć urządzenie, zaczekać, aż się ochłodzi, opróżnić pojemnik na tłuszcz i kontynuować grillowanie. Aby uniknąć

zagrożenia pożarowego, nigdy nie doprowadzać do przelania się pojemnika na tłuszcz.

22. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator temperatury na „MIN“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
23. Przed czyszczeniem poczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.



#### **OSTROŻNIE:**

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**

## **CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE**



**Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.**



**Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie!**

1. Aby nie uszkodzić płyty z powłoką antyadhezyjną, nie należy używać gąbki metalowej do garnków ani podobnych narzędzi. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia. Większe zabrudzenia usuwać dostarczonym skrobakiem do czyszczenia. Jest on przeznaczony wyłącznie do tego celu. Aby uniknąć uszkodzenia płyt, nie używać skrobaka do obracania lub zdejmowania potraw z grilla.
2. Do łatwiejszego czyszczenia można płyty wyjąć z urządzenia. W tym celu nacisnąć odpowiedni przycisk odblokowujący i wyciągnąć płytę grillową do przodu w kierunku uchwytu.
3. Czyścić płyty ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń, po czym dobrze je osuszyć.
4. Aby ponownie włożyć płyty grillowe, włożyć odpowiednią płytę w mocowanie, po czym nacisnąć na dół, aż płyta zatrzaśnie się. Sprawdzić pewne osadzenie płyt grillowych przed ponownym użyciem urządzenia.

5. Usunąć w razie potrzeby tłuszcz z pojemnika na tłuszcz i wyczyścić go w ciepłej wodzie do mycia. Włożyć całkowicie suchy pojemnik z powrotem do obudowy i upewnić się, że pojemnik jest mocno osadzony w obudowie.
6. Przetrzeć obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ściereczką i dobrze ją wysuszyć.
7. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
8. Grill ustawiony pionowo można przechowywać w sposób nie zajmujący. Aby uniknąć przypadkowego rozłożenia się grilla, ustawić regulację pokrywy na .
9. Urządzenie przechowywać w suchym, nie zakurzonej miejscu.



## POMYSŁY NA PRZEPISY

Podane czasy są wartością orientacyjną. Zgodnie z grubością i przygotowaniem (np. porcjowanie lub marynowanie) produktów czasy mogą przesunąć się w górę lub w dół. Proszę kłaść produkty tylko na rozgrzane płyty.

### Grillowanie (karbowana powierzchnia)

Sz szczególnie smaczne są produkty, które wcześniej były włożone do przyprawionej marynaty

#### Marynata dla mięsa jagnięcego

1/2 łyżeczki rozmarynu, 3 ząbki czosnku, 4 jagody jałowca, 6 ziarna czarnego pieprzu, 2 łyżeczki ziaren gorczycy, 5 łyżek oliwy z oliwek, ew. 1 łyżka szałwii

Przyprawy utłuc w tłuczku lub zmielić w młynku. Przyprawy wymieszać z olejem. Kawałki jagnięciny posmarować dookoła marynatą i zostawić na jedną do dwóch godzin.

#### Marynata dla warzyw

4 ząbki czosnku, 5 łyżek oliwy z oliwek, 3 szczypty pieprzu, 1 łyżeczka granulowanego sosu warzywnego.

Wszystkie składniki rozdrobnić i wymieszać. Natrzeć tym warzywa i położyć na grillu. Po grillowaniu posypać świeżym szczypiorkiem.

#### Marynata dla żeberek

3 łyżki miodu lub syropu klonowego, 4 łyżki sosu sojowego, 1 opakowanie pieprzu cayenne, trochę tabasco, 1 łyżeczka proszku z gorczycy, 2 łyżki oliwy z oliwek

Wszystkie składniki wymieszać i zamarynować żeberka. Zostawić na 1 do 2 godzin.

## Grill wysoki (płaska powierzchnia)

Grill wysoki jest idealny do opiekania tostów i sufletów.

### Tost po hawajsku

4 kromki chleba, trochę masła, 4 plasterki szynki gotowanej, 4 plasterki ananasa, 4 plasterki sera gouda

Chleb tostowy posmarować cienko masłem z jednej strony, przełożyć szynką, ananasem i serem i położyć na płycie grilla.

Dolną część ustawić na średni poziom, górną część na wysoki poziom i opiekać przez około 6 - 8 minut.

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

## WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



**Aus dem Hause**

**UNOLD®**