Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

GRILL & KEBAB

Bedienungsanleitung

Instructions for use I Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing I Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso I Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 58515

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58515
Stand: Januar 2017 /nr

Copyright ©

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58515

Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Sicherheitshinweise 8
Zusammenbauen 11
Vor dem ersten Gebrauch 12
Bedienen 12
Grillen 13
Grillzeiten 14
Spieße zubereiten 15
Reinigen und Pflegen 16
Garantiebestimmungen 18
Entsorgung / Umweltschutz 18
Informationen für den Fachhandel 18
Service-Adressen 19

Instructions for use Model 58515

Technical Specifications 20
Explanation of symbols 20
For your safety 20
Assembly 23
Before using the appliance for the first time 23
Operation 24
Grilling 25
Grilling times 25
Preparing the skewers 26
Cleaning and care 27
Guarantee Conditions 29
Waste Disposal / Environmental Protection 29
Service 19

Notice d'utilisation modèle 58515

Spécification technique 30
Explication des symboles 30
Pour votre sécurité 30
Assemblage 33
Avant la première utilisation 34
Utilisation 34
Griller 35
Temps de cuisson 36
Préparer des brochettes 37
Nettoyage et entretien 38
Conditions de Garantie 39
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 39
Service 19

Gebruiksaanwijzing model 58515

Technische gegevens 40
Verklaring van de symbolen 40
Voor uw veiligheid 40
Monteren 43
Vóór het eerste gebruik 44
Bedienen 44
Grillen 45
Grilleertijden 46
Spiezen bereiden 46
Reinigen en onderhouden 48
Garantievoorwaarden 49
Verwijderen van afval / Milieubescherming 49
Service 19

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 58515
Dati tecnici 50
Significato dei simboli 50
Per la vostra sicurezza 50
Assemblaggio 53
Prima del primo utilizzo 54
Comando 54
Grigliare 55
Tempi di cottura 56
Preparazione degli spiedini 57
Pulizia e cura 58
Norme die garanzia 59
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 59
Service 19

Manual de Instrucciones modelo 58515
Datos técnicos 60
Explicación de los símbolos 60
Para su seguridad 60
Ensamblaje 63
Antes del primer uso 64
Manejo 64
Asar a la parrilla 65
Tiempos de grill 66
Preparar pinchos 67
Limpieza y cuidado 68
Condiciones de Garantia 69
Disposición/Protección del
medio ambiente 69
Service 19

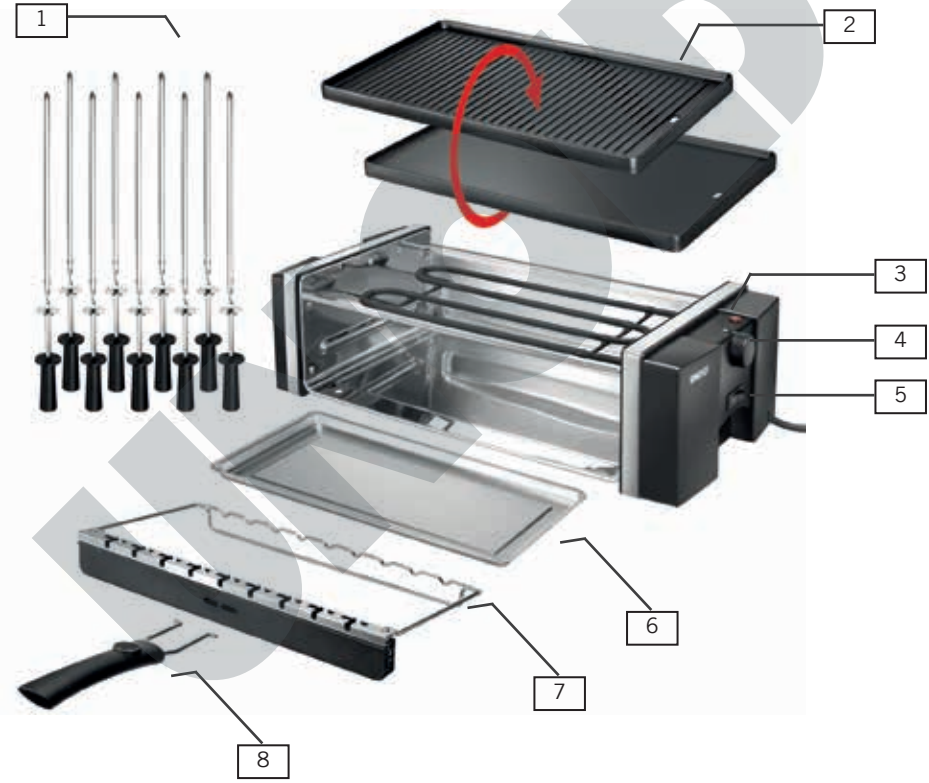
Návod k obsluze model 58515
Technické údaje 70
Vysvětlení symbolů 70
Pro vaši bezpečnost 70
Sestavení 73
Před prvním použitím 74
Obsluha 74
Grilování 75
Časy grilování 76
Příprava špízů 76
Čištění a péče 78
Záruční podmínky 79
Likvidace / Ochrana životného prostředí 79
Service 19

Instrukcja obsługi Model 58515
Dane techniczne 80
Objaśnienie symboli 80
Dla bezpieczeństwa użytkownika 80
Złożenie 83
Przed pierwszym użyciem 84
Obsługa 84
Grillowanie 85
Opiekanie szaszłyków 86
Czyszczenie i pielęgnacja 86
Warunki gwarancji 87
Utylizacja / ochrona środowiska 87
Service 19

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

D **Ab Seite 8**

1. Spieße (9 Stück)
2. Wendbare Grillplatte
3. Kontrollleuchte
4. Temperaturschalter für Grillen
5. EIN/AUS-Schalter für Rotiersystem
6. Fettauffangschale
7. Spießhalter
8. Spießklammer

GB **Page 20**

1. Skewers (9 skewers)
2. Reversible grill plate
3. Indicator light
4. Temperature switch for grilling
5. ON/OFF switch for rotating system
6. Grease drip pan
7. Skewer holders
8. Skewer clamps

F **Page 30**

1. Brochettes (9 pièces)
2. Plaque de grill réversible
3. Voyant de contrôle
4. Sélecteur de température grill
5. Interrupteur MARCHE / ARRÊT système de rotation
6. Lèche-frites
7. Support de brochettes
8. Pince à brochettes

NL **Pagina 40**

1. Spiezen (9 stuks)
2. Draaibare grillplaat
3. Controlelamp
4. Temperatuurschakelaar grill
5. AAN/UIT-schakelaar roteersysteem
6. Vetopvangschaal
7. Spieshouder
8. Spiesklem

I **Pagina 50**

1. Spiedini (9 pezzi)
2. Piastra grill invertibile
3. Spia di controllo
4. Selettore di temperatura grill
5. Interruttore ON/OFF sistema giraspiedini
6. Vaschetta di raccolta grassi
7. Supporto spiedini
8. Pinza per spiedini

E **Página 60**

1. Pinchos (9 unidades)
2. Placa de parrilla reversible
3. Indicador luminoso
4. Interruptor de temperatura asar a la parrilla
5. Interruptor CON/DES sistema de rotación
6. Recipiente colector de grasa
7. Soporte para pincho
8. Abrazaderas para pincho

CZ **Strany 70**

1. Špízy (9 kusů)
2. Otočná grilovací deska
3. Kontrolka
4. Termostatický spínač Grilovací
5. Spínač ZAP/VYP rotační systém
6. Miska na zachycení tuku
7. Držák špízů
8. Svorka na špízy

PL **Strany 80**

1. Szpikulce (9 sztuk)
2. Płyta grillowa dwustronna
3. Lampka kontrolna
4. Regulator temperatury grillowa
5. Przycisk WŁ./WYŁ. automatyczne obracanie
6. Tacka na tłuszcz
7. Uchwyt na szpikulce
8. Uchwyt do wyciągania szpikulców

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58515

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Maße:	Ca. 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Zuleitung:	Ca. 80 cm
Gewicht:	Ca. 3,3 kg
Grillplatte:	Ca. 35,0 x 20,5 cm, entnehm- und wendbar, antihaftbeschichtet
Ausstattung:	Stufenlose Temperaturregelung, Rotiersystem für z. B. Schaschlik-Spieße oder Würstchen, entnehmbare Fettauffangschale, nutzbare Spießlänge ca. 16,5 cm
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Personen im Haushalt

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 aus dem Gebrauch des Geräts 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

wurden und die aus dem Gebrauch des Geräts resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.

4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Elektrische Sicherheit

6. Das Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung aus Gründen der elektrischen Sicherheit keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Reinigen Sie das Gerät aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in der Spülmaschine.
10. Schalter und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
13. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder die Zuleitung bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
14. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.
15. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Stelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Zuleitung oder die verwendete Verlängerung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
20. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

Hinweise zum sicheren Aufstellen und Betrieb des Gerätes

21. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftliche Betriebe,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
22. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
23. Nicht in der Nähe von oder auf Gas- oder Elektroherden oder in/auf einem heißen Ofen betreiben.
24. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Legen Sie im Zweifelsfall eine hitzebeständige Platte unter.
25. Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, decken Sie das Gerät während des Betriebs niemals ab.
26. Um Verletzungen zu vermeiden, verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
27. Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.
28. Fassen Sie während des Betriebes niemals auf das heiße Gerät – Verbrennungsgefahr! Berühren Sie sowohl das Gerät als auch die Spieße nur an den Griffen.
29. Stellen Sie den Temperaturschalter immer auf „0/OFF“ und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus, wenn das Gerät nicht genutzt wird.
30. Um Brandgefahr zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht mit Folien, Tüchern oder ähnlichen Dingen ab.
31. Verwenden Sie den Grill niemals ohne die eingesetzte Fettauffangschale.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

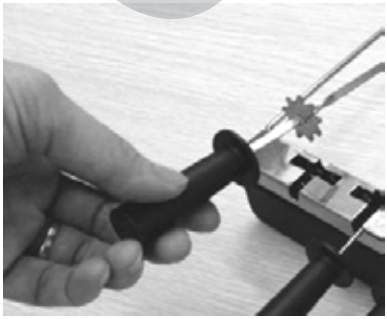
VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß! Berühren Sie keine heißen Flächen am Gerät, dazu zählt auch die Fettauffangschale! Verwenden Sie zum Entnehmen der Spieße geeignete, hitzebeständige Topflappen.
Halten Sie insbesondere die Spieße von Kindern fern und gehen Sie vorsichtig damit um. Die Spieße sind sehr spitz – Verletzungsgefahr!

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.

ZUSAMMENBAUEN

1. Setzen Sie die Fettauffangschale in das Gerät ein.
2. Legen Sie die Grillplatte auf das Gerät. Sie können wahlweise die glatte oder die geriffelte Seite noch oben legen.
3. Einlegen der Spieße: Das kleine Rädchen vor dem Spießgriff muss dabei genau in die entsprechende Aussparung am Spießhalter gelegt werden, das andere Spießende sollte genau in der Vertiefung an der hinteren Seite des Spießhalters liegen.
4. Befestigen Sie die Spießklammer in den beiden Öffnungen an der Vorderseite des Spießhalters und schieben Sie den Spießhalter in das Gehäuse.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Ölen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch leicht ein, am besten mit Kokosöl oder einem anderen hitzebeständigen Fett.
5. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
6. Prüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut sind und das Gerät stabil steht.
7. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf „0/OFF“ steht.
8. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Stellen Sie am Temperaturschalter die niedrigste Temperatur ein.
10. Heizen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
11. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Temperaturschalter auf die „0/OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
12. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

BEDIENEN

1. Legen Sie die beschichtete Grillplatte mit der gewünschten Seite nach oben auf.
2. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturschalter auf „0/OFF“ steht.
3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein, um die Spießrotierfunktion zu nutzen. Möchten Sie nur grillen, können Sie den Schalter ausgeschaltet lassen.
5. Drehen Sie den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte. Die Kontrollleuchte schaltet sich im Wechsel ein und aus.
6. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.
7. Zum Grillen empfehlen wir die höchste Stufe. Ölen Sie die Grillplatte vor dem Auflegen von Grill-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

gut mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, leicht ein.
8. Zum Zubereiten von Spießen empfehlen wir die Stufe 5.
9. Sollte das Grillgut zu stark oder zu schnell bräunen, schalten Sie das Gerät etwas herunter.
10. Drehen Sie nach dem Gebrauch des Gerätes den Temperaturschalter auf die „0/OFF“, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Lassen Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen.
12. Entfernen Sie erst nach dem Abkühlen des Gerätes die Fettauffangschale. Auch wenn das Gerät abgekühlt ist, können die darin enthaltenen Flüssigkeiten noch heiß sein – Verbrennungsgefahr!
13. Entsorgen Sie die aufgefangenen Flüssigkeiten.

Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Hinweise bei den Rezepten.

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß!

Die Spieße rotieren auch bei Schalterstellung „0/OFF“ weiter!

GRILLEN

1. Wir empfehlen, die beschichtete Grillplatte leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Kokosöl, einzufetten.
2. Zum Grillen schalten Sie das Gerät auf die höchste Stufe.
3. Ölen Sie das Grillgut ein oder marinieren sie es.
4. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und grillen dieses unter Wenden, bis es gar ist.
5. Schneiden Sie größere Fleischstücke (z. B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich.
6. Sollte das Grillgut zu stark bräunen, stellen Sie den Temperaturregler bitte auf eine niedrigere Stufe.

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß!

Die Spieße rotieren auch bei Schalterstellung „0/OFF“ weiter!

Pizzaburger

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 1 Hamburgerbrötchen, 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. Zwei flachgedrückte Burger formen. Die Grillfläche dünn mit Öl einstreichen, die Burger 6 bis 8 Minuten grillen, einmal wenden. Das Brötchen einmal quer aufschneiden, kurz von beiden Seiten auf dem Grill toasten. Mit etwas

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Mayonnaise bestreichen, Salatblätter waschen, schleudern, trocknen, auf die Mayonnaise legen, darauf einen Burger. Diesen mit Ketchup bestreichen, den zweiten Burger darauf stapeln, Tomaten und Zwiebeln darüber, Brötchendeckel darauf.

Griechisches Hackfleisch

100 g Lammhackfleisch, 1 Knoblauchzehe, ½ Zwiebel, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 10 entsteinte grüne Oliven, Salz, Pfeffer, 50 g Schafskäse

Hackfleisch mit fein geschnittenen Knoblauch und Zwiebel, Ei, Semmelbrösel, fein gewürfelten Oliven, gewürfeltem Schafskäse, Salz und Pfeffer zu einem Teig verkneten. Die Grillplatte dünn einölen, 3 Frikadellen formen und von beiden Seiten zusammen 6 bis 8 Minuten grillen und mit Pita-Brot und Krautsalat servieren.

Putenröllchen

1 dünnes Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, 1 TL Senf, 1 Schalotte, 3 Scheiben Frühstücksspeck, etwas Öl, 3 geölte Zahnstocher

Schnitzel sehr dünn klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, in 3 Stücke teilen. Schalotte in feine Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen, auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Speck. Die Schnitzel stramm aufrollen, die Enden mit Zahnstocher feststecken, einölen und 10 bis 12 Minuten garen.

GRILLZEITEN

Wir empfehlen, größere Fleischstücke in 1 cm dicke Scheiben zu schneiden, so verkürzt sich die Garzeit wesentlich. Ölen Sie das Grillgut vorher ein oder marinieren es. Die angegebenen Grillzeiten sind Durchschnittswerte und können sich durch die Qualität, Stärke und Vorbehandlung des Grillguts verlängern oder verkürzen.

Grillgut	Vorbereitung	Grillzeit
Rinderfilet 200 g		10–12 Minuten
Rinderhüftsteak		20–24 Minuten
Cevapcici (Tiefkkühl-Produkt)	Auftauen, auf Spieße stecken	10–12 Minuten
Bratwurst	Je nach Stärke	6–10 Minuten
Fleischspieße		8–12 Minuten
Schweinesteak 200 g		20–25 Minuten
Hähnchen- /Putenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Entenbrust	In 1 cm Streifen, öfter wenden	4–6 Minuten
Hasenrücken ohne Knochen	In 1 cm Streifen, öfter wenden	5–8 Minuten
Lammkoteletts		12–15 Minuten
Forellenfilet		5–8 Minuten
Lachsfilet		10–15 Minuten
Garnelen geschält		8–10 Minuten
Zucchini	In 1 cm Scheiben	3–5 Minuten

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SPIESSE ZUBEREITEN

1. Achtung: Pro Spieß dürfen nur 100 g Lebensmittel verwendet werden. Nur so kann das einwandfreie Rotieren der Spieße gewährleistet werden. Zum Zubereiten von Spießen empfehlen wir die Stufe 5.
2. Schneiden Sie Fleisch und Gemüse in kleine Stücke. Achten Sie dabei darauf, dass die Stücke nur so groß sein dürfen, dass alle Spieße nebeneinander ins Gerät passen, ohne zu blockieren. Auch sollten die Garstücke nicht an die Ober- und Unterseite des Gerätes stoßen.
3. Wenn Sie große Fleisch- oder Gemüsestücke verwenden möchten, ist es sinnvoll, nur jeden zweiten Spieß zu bestücken, damit die Spieße sich noch frei drehen können.
4. Stecken Sie die Garstücke in gewünschter Reihenfolge auf die Spieße. Die mit den gewünschten Lebensmitteln bestückten Spieße werden in den Spießhalter gelegt. Das kleine Rädchen vor dem Spießgriff muss dabei genau in die entsprechende Aussparung am Spießhalter gelegt werden, das andere Spießende sollte genau in der Vertiefung an der hinteren Seite des Spießhalters liegen.
5. Befestigen Sie die Spießklammer in den beiden Öffnungen an der Vorderseite des Spießhalters und schieben Sie den Spießhalter in das Gehäuse.

Achtung: Das Gerät ist während und nach dem Gebrauch sehr heiß!

Die Spieße rotieren auch bei Schalterstellung „O/OFF“ weiter!

Zucchinispieße

1 kleine Zucchini (ca. 150 g), 1 EL Tomatenmark, 1 TL Olivenöl, 1 gewürfelte Knoblauchzehe, ½ TL Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Zucchini mit dem Allesschneider in sehr dünne Längsscheiben schneiden, aus Tomatenmark, Öl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Zucchinischeiben dünn damit bestreichen, aufrollen und auf die Spieße stecken. Ca. 6 bis 8 Minuten grillen.

Würstchenspieße

2 Wiener Würstchen oder Cabanossi, 100 g Kirschtomaten, etwas Öl

Die Würstchen in 4 cm lange Stücke teilen, dabei schräg schneiden. Abwechselnd Würstchen und Kirschtomaten auf die Spieße stecken, einölen und 6 bis 8 Min. grillen.

Scharfe Spieße

200 g Hähnchenfleisch, 3 EL Sojasauce, 2 Msp. Chiliwürzpaste, ½ TL frischer, fein geriebener Ingwer, etwas Öl

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Allesschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch wellenförmig auf die Spieße stecken, d. h. die Fleischscheibe einmal zusammenfalten und zweimal aufspießen. Ca. 10 Minuten grillen. Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Garnelenspieße

4 Garnelen, 4 Schalotten, etwas Kreuzkümmelöl, 1 geölter Holzspieß

Die Garnelen und Schalotten abwechselnd auf den Spieß stecken, mit Kreuzkümmelöl (oder Knoblauchöl) einpinseln und 8 bis 10 Minuten grillen.

Speckpflaumenspieße

4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 4 weiche Trockenpflaumen, 1 Apfel, 4 Schalotten

Jeweils 1 Scheibe Speck um 1 Pflaume wickeln, den Apfel schälen und vierteln oder achteln (je nach Größe), Schalotten putzen, abwechselnd Schalotte, Apfel, Speckpflaume auf die Spieße stecken, einölen, 6 bis 8 Minuten grillen, öfter wenden.

Leberspieße

150 g Kalbsleber, Salz, Pfeffer, andere Zutaten wie Speckpflaumenspieß, jedoch keine Pflaumen

Leber in 4 Stücke teilen, in Bacon einwickeln, weiter wie bei Speckpflaumen verfahren. Grillzeit 8 bis 10 Minuten, erst nach dem Grillen würzen (Salz macht die Leber sonst hart).

REINIGEN UND PFLEGEN

Drehen Sie den Temperaturschalter auf „O/OFF“, schalten Sie den EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Achtung, Verletzungsgefahr – die Spieße sind sehr spitz!

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Den Spießhalter mithilfe der Spießklammer entnehmen. Drücken Sie hierfür die Spießklammer in die Öffnungen am Spießhalter und ziehen Sie den Spießhalter vorsichtig aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie erst nach dem Abkühlen des Gerätes die Fettauffangschale. Auch wenn das Gerät abgekühlt ist, können die darin enthaltenen Flüssigkeiten noch heiß sein – Verbrennungsgefahr!
3. Entsorgen Sie die aufgefangenen Flüssigkeiten.
4. Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Bei Bedarf können Sie das Heizelement mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch abwischen. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt. Das Heizelement muss komplett trocken sein, bevor es wieder verwendet wird.
5. Alle abnehmbaren Teile können in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.
6. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Grillplatte eine Zeit lang in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel ein.
7. Benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge sowie scharfe und kratzende Reinigungsmittel, welche die Oberfläche beschädigen könnten.
8. Tipp: Um Rückstände von Meeresfrüchten bzw. Fisch von der Grill-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

platte zu entfernen, eignet sich Zitronensaft gut.

9. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen und zur Aufbewahrung verstauen. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Grill 58515 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

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

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

Hockenheim, 19.10.2015
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

ÖSTERREICH

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

POLEN

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

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58515

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1.200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions:	Approx. 46.9 x 24.0 x 13.1 cm
Power cord:	Approx. 80 cm
Weight:	Approx. 3.3 kg
Grill plate:	Approx. 35.0 x 20.5 cm, removable and reversible, non-stick coating
Features:	Variable temperature control, removable grease drip pan, automatic rotating system for skewers
Accessories:	Operating instructions with recipes, 9 skewers, skewer clamps

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

EXPLANATION OF SYMBOLS

This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

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

FOR YOUR SAFETY

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.
Instructions for persons in the household

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 if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance. 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 the ages of 3 and 8 should only switch the appliance on and off when it is in its normal intended operating position, if they are supervised or have been instructed relative to

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

safe use of the appliance and have understood the hazards that can result from using the appliance. Children between 3 and 8 years of age should neither connect or operate the appliance, nor should they clean or maintain the appliance.

4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of the reach of children.

Electrical safety

6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
7. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
8. For reasons of electrical safety, never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
9. For reasons of electrical safety, do not clean the appliance in the dishwasher.
10. The switch and power cord should never come into contact with water or other liquids. If this should occur, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
12. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
13. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In the event of damage to the power cord or other parts, please send the appliance or the power cord to our customer service organisation for inspection and repair.
14. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.
15. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service organisation, or by an organisation with similar qualifications, to prevent hazards.
16. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
17. 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.
18. Route the power cord or the extension cord that you are using so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
19. Do not wrap the power cord around the appliance and

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

avoid kinking of the power cord to prevent damage.

20. Only use the appliance indoors.

Instructions for safe set-up and operation of the appliance

21. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guest houses or holiday homes.
22. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
23. Do not operate the appliance in the vicinity of or on gas stoves or electric stoves or in/on hot ovens.
24. Place the appliance on a dry, solid and heat-proof surface. If in doubt, place a heat-resistant substrate under the grill.
25. To prevent the appliance from overheating, never cover the appliance while it is in operation.
26. To prevent injuries, never move the appliance when it is in operation.
27. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
28. Never touch the hot appliance during operation – danger of burn injuries! Only touch the appliance and the skewers on the handles.
29. Always place the temperature switch in the „0/OFF“ position and switch off the appliance via the ON/OFF switch when the appliance is not in use.
30. To avoid a fire hazard, do not cover the appliance with foil, towels or similar items.
31. Never use the grill when the grease drip pan is not inserted.

CAUTION:
The appliance becomes extremely hot during operation! Do not touch any hot surfaces on the appliance, this also includes the grease drip tray! Use suitable, heat-resistant pot holders to remove the skewers.
Particularly ensure that children are kept away from the skewers, and handle them carefully. The skewers have extremely sharp tips – danger of injury!

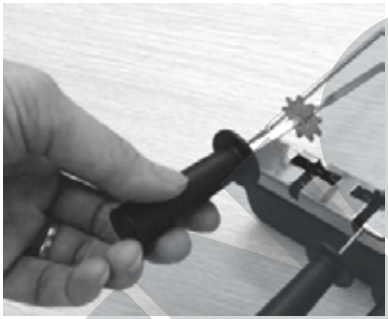
Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ASSEMBLY

1. Insert the grease drip pan in the appliance.
2. Place the grill plate on the appliance. You can have either the smooth side or the grooved side facing upwards.
3. Insert the skewers: In this process the small wheel in front of the skewer handle must be placed precisely in the appropriate aperture on the skewer holder, the other end of the skewer should rest precisely in the recess on the rear of the skewer holder.



4. Fasten the skewer clamps in the two openings on the front of the skewer holder and slide the skewer holder into the housing.

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 listed accessory parts are present.
3. Clean all parts with a damp cloth as described in the chapter “Cleaning and care”.
4. Lightly oil the grill plate before first use, ideally with coconut oil or another heat-resistant oil.
5. Put the coated grill plate in position with the desired side facing upwards.
6. Check whether all parts are properly assembled and the appliance is stable.
7. Ensure that the temperature switch is in the „0/OFF “ position.
8. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Set the temperature controller to the lowest temperature.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Heat up the appliance for approx. 30 minutes in order to remove any residues from the manufacturing process. Open the window during this burn-in phase. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
11. After using the appliance, always turn the temperature switch to the „0/OFF“ position and unplug the plug from the electrical outlet.
12. Allow the appliance to cool.

OPERATION

1. Put the coated grill plate in position with the desired side facing upwards.
2. Ensure that the temperature switch is in the „0/OFF“ position.
3. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V ~ 50/60 Hz).
4. Switch on the appliance via the ON/OFF switch, if you want to use the skewers.
5. Turn the temperature switch to the desired temperature level. The indicator lamp lights up. As soon as the desired temperature is reached the lamp goes out. The indicator lamp switches itself on and off alternately.
6. Pre-heat the appliance for approx. 15 minutes before starting to cook the food.
7. For grilling we recommend the highest level. Apply a little heat-resistant oil to the grill plate before placing food on it, for example, coconut oil.
8. We recommend level 5 when using skewers.
9. If the food browns excessively or too quickly, lower the temperature slightly.
10. After using the appliance, always turn the temperature switch to the „0/OFF“ position, switch off the appliance via the ON/OFF switch, and unplug the plug from the electrical outlet.
11. Allow the appliance to cool for at least 30 minutes.
12. Do not remove the grease drip pan until after the appliance has cooled. Even if the appliance has cooled, the liquids contained in the appliance can still be extremely hot – danger of burn injuries!
13. Dispose of the collected liquids.

Please comply with the general instructions for the recipes as well.

Caution: The appliance is extremely hot during and after use!

The skewers continue to rotate even when the switch is in the „0/OFF“ position!

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GRILLING

1. We recommend that you lightly oil the coated grill plate with a heat-resistant cooking oil, for example, coconut oil.
2. For grilling switch the appliance to the highest level.
3. Apply oil to the food that you will be grilling, or marinate it.
4. Place the food on the grill plate, and grill it, turning as needed, until it is cooked.
5. Cut larger pieces of meat (e.g. duck breast) in slices 1 cm thick, this significantly shortens the cooking time.
6. If the food browns excessively please move the temperature regulator to a lower level.

Caution: The appliance is extremely hot during and after use!

The skewers continue to rotate even when the switch is in the „O/OFF“ position!

Pizza burger

100 g mixed minced meat, 1 clove of garlic and ½ onion, both chopped, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 50 g Gouda, 50 g cooked ham, 2 tsp.s of tomato paste, ½ tsp. of pizza seasoning, salt and pepper (if still necessary), 1 burger bun, 2 green salad leaves, 1 tblsp. of mayonnaise, 1 tblsp. of tomato ketchup, 2 slices of tomatoes, 2 slices of onion

Mix meat, garlic and onions, egg, bread crumbs, grated cheese, chopped ham, tomato paste and pizza seasoning to a dough, form 2 flat burgers. Oil the grill plate and roast the burgers for 6-8 minutes, turning them once. Cut the buns vertically and toast them shortly on the grill plate. Brush some mayonnaise on the buns, wash the salad leaves and place them 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.

Greek meat balls

100 g minced lamb meat, 1 clove of garlic, ½ onion, 1 egg, 2 tblsp.s of bread crumbs, 10 green olives, salt, pepper, 50 g feta cheese

Mix the meat with the chopped garlic and onion, egg, bread crumbs, chopped olives, chopped feta cheese, salt and pepper.

Oil the grill plate, form 3 meat balls and grill them from both sides for 6-8 minutes, serve with Pita bread and coleslaw.

GRILLING TIMES

We recommend to cut the meat into slices of 1 cm thickness to avoid the cooking time. Oil or marinate the meat before grilling. The times below are average times depending on the thickness, quality, and preparation of the meat and may be longer or shorter.

Food	Preparation	Minutes
Beef fillet 200 g		10–12 minutes
Beef steak		20–24 minutes

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Food	Preparation	Minutes
Cevapcici (frozen)	Allow to thaw, put on skewers	10–12 minutes
Raw sausage	Depending on thickness	6–10 minutes
Meat loaf, 1 cm thick		3–4 minutes
Meat skewers		8–12 minutes
Pork steak 200 g		20–25 minutes
Chicken fillets	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Turkey breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Duck breast	1 cm slices, turn from time to time	4–6 minutes
Rabbit back without bones	1 cm slices, turn from time to time	5–8 minutes
Lamb cutlets		12–15 minutes
Sardines		6–8 minutes
Trout fillets		5–8 minutes
Salmon fillet		10–15 minutes
Shrimps peeled		8–10 minutes
Courgettes	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes
Apple	1 cm slices, turn from time to time	3–5 minutes

PREPARING THE SKEWERS

1. Caution: Only 100 g of food can be used per skewer. This is the only way to ensure faultless rotation of the skewers. We recommend level 5 when using skewers.
2. Cut the meat and vegetables into small pieces. In this regard note that the pieces must be of a size that permits all skewers to fit into the appliance next to each other without blocking. Also the pieces of food to be cooked should not touch the top or bottom of the appliance.
3. If you want to use large pieces of meat or vegetables, it is advisable to only use every second skewer so that the skewers can rotate freely.
4. Place the pieces of food on the skewers in the desired sequence. After placing the food on the skewers, place the skewers in the skewer holders. In this process the small wheel in front of the skewer handle must be placed precisely in the appropriate aperture in on the skewer holder, the other end of the skewer should rest precisely in the recess on the rear of the skewer holder.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Fasten the skewer clamps in the two openings on the front of the skewer holder and slide the skewer holder into the housing.

Caution: The appliance is extremely hot during and after use!

The skewers continue to rotate even when the switch is in the „O/OFF“ position!

Spicy skewers

200 g chicken meat, 3 tblsp.s of soy sauce, 2 pinches of chili paste, ½ tsp. of freshly grated ginger, some oil, 3 skewers

Freeze the chicken fillet for a short time and cut it into very thin slices, mix soy sauce with chili and ginger. Marinate the meat for 2-3 hours in the refrigerator. Oil the grill plate and the skewers. Put the meat wave-like onto the skewers. Grill for about 10 minutes, turning from time to time.

Sausage skewers

2 sausages, 100 g cherry tomatoes, some oil, 2 oiled skewers.

Cut the sausage into pieces of 4 cm. Stick the sausage and the tomatoes on the skewers, oil the and grill them for about 6-8 minutes.

Bacon plum skewers

4 slices of bacon, 4 soft dried plums, 4 shallots, 1 apple, some oil, 2 oiled skewers

Wrap one plum into a bacon slice, peel the apple and cut it into quarters, clean the shallots and stick shallots, apple pieces and bacon plums on the skewers, grill for about 6–8 minutes.

Liver skewers

150 g calf liver, salt, pepper, other ingredients as listed under bacon plum skewers except plums

Cut liver into 4 pieces, wrap the pieces into the bacon, then continue as described above, grill about 8–10 minutes, season with salt after grilling (to avoid that the liver becomes hard).

CLEANING AND CARE

Turn the temperature switch to the „O/OFF“ position, switch off the appliance via the ON/OFF switch and unplug the plug from the electrical outlet.

Caution, danger of injury – the skewers have extremely sharp tips!

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Use the skewer clamps to remove the skewer holder. To do this, press the skewer clamps into the openings on the skewer holder and carefully pull the skewer holder out of the appliance.
2. Do not remove the grease drip pan until after the appliance has cooled. Even if the appliance has cooled, the liquids contained in the appliance can still be extremely hot – danger of burn injuries!
3. Dispose of the collected liquids.
4. For cleaning, never immerse the appliance in water or allow it to come into contact with water or other liquid. If necessary you can

wipe off the heating element with a damp, well wrung-out cloth. Ensure that water does not get into the appliance. The heating element must be completely dry before it is reused.

5. All removable parts can be cleaned in hot water with a mild washing-up liquid.
6. If there is heavier contamination, soften the grill plate for a time in hot water with a mild washing-up liquid.
7. The skewers and the grease drip pan can be cleaned in the dishwasher (upper basket). All other parts of the appliance are not dishwasher-safe!
8. Do not - under any circumstances - use scouring pads or similar cleaning tools or abrasive cleaning agents that could damage the surface.
9. Tip: Lemon juice is effective in removing seafood or fish residues from the grill plate.
10. Ensure that all parts are completely dry before reassembling and stowing the appliance for safekeeping. Tip: Keep the appliance packaging and store the appliance in this box when the appliance is not in use.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

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

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58515

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Dimensions :	Env. 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Cordon d'alimentation :	Env. 80 cm
Poids :	Env. 3,3 kg
Plaque du grill :	Env. 35,0 x 20,5 cm, amovible et réversible, revêtement anti-adhésif
Équipement :	Réglage continu de la température, lèche-frites amovible, système de rotation automatique pour brochettes
Accessoires :	Mode d'emploi avec recettes, 9 brochettes, pince à brochettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

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

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veuillez lire les indications suivantes et les conserver.
Personnes dans le foyer

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 connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil. 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,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.

Sécurité électrique

6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande.
8. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou le câble d'alimentation dans de l'eau ou un autre liquide, pour des raisons de sécurité électrique.
9. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle, pour des raisons de sécurité électrique.
10. L'interrupteur et le câble 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.
11. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
12. Après utilisation et avant le nettoyage, débrancher la prise du secteur. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise de secteur est branchée.
13. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du cordon d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil ou le cordon pour contrôle et réparation à notre service clientèle.
14. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.
15. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou un organisme qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.
16. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
17. 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.
18. Le câble d'alimentation ou la rallonge utilisée doivent être disposés de façon à ce qu'il soit impossible de tirer dessus ou de trébucher.
19. N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil et évitez tout pli du cordon afin de ne pas l'endommager.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. Utiliser l‘appareil exclusivement à l‘intérieur.

Remarques relatives à l‘installation et au fonctionnement sécurisés de l‘appareil

21. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
    - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d‘autres lieux de travail,
    - des exploitations agricoles,
    - à l‘usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d‘hébergement,
    - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
22. Pour des raisons de sécurité, ne mettez jamais l‘appareil sur des surfaces chaudes, ni sur une étagère métallique ni sur un support humide.
23. Ne pas faire fonctionner à proximité de ou sur des cuisinières à gaz ou électriques, ni dans / sur un four chaud.
24. Poser l’appareil sur une surface stable, sèche et résistante à la chaleur. En cas de doute, placer un plateau thermorésistant sous l‘appareil.
25. Ne jamais couvrir l’appareil durant le fonctionnement afin d’éviter une surchauffe.
26. Ne pas pousser l‘appareil pendant qu‘il fonctionne pour éviter toute blessure.
27. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d‘autres fabricants ou marques, afin d’éviter des détériorations.
28. Ne jamais toucher l‘appareil chaud durant le fonctionnement : risque de brûlure ! Ne toucher l‘appareil et les brochettes qu‘au niveau des poignées.
29. Toujours positionner le sélecteur de température sur « 0/OFF » et éteindre l‘appareil au niveau de l‘interrupteur MARCHE / ARRÊT si l‘appareil n‘est plus utilisé.
30. Afin d‘éviter tout risque d‘incendie, ne pas couvrir l‘appareil avec des films, des chiffons ou des objets similaires.
31. Ne jamais utiliser le grill sans que le lèche-frites soit installé.

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.

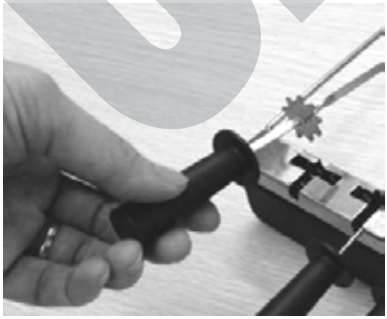
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRUDENCE :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement ! Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil ; le lèche-frites en fait partie ! Pour retirer les brochettes, utiliser des maniques thermorésistantes appropriées.
Tenir les brochettes hors de portée des enfants, notamment, et les manipuler avec précaution. Les brochettes sont très pointues - Risque de blessures !

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

ASSEMBLAGE

1. Introduire le lèche-frites dans l'appareil.
2. Placer la plaque du grill sur l'appareil. Vous pouvez, au choix, placer la face lisse ou la face striée sur le dessus.
3. Positionnement des brochettes : pour ce faire, la petite roulette devant la poignée de la brochette doit être exactement posée dans le logement correspondant sur le porte-brochettes ; l'autre extrémité de la brochette doit reposer parfaitement dans le creux situé sur la partie arrière du support de brochettes.
4. Fixer la pince à brochettes dans les deux orifices situés sur la face avant du support de brochettes, puis faire glisser le support de brochettes dans le boîtier.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Vérifier si tous les accessoires énumérés sont présents.
3. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Huiler légèrement la plaque du grill avant la première utilisation, idéalement avec de l'huile de coco ou une autre huile résistant à la chaleur.
5. Positionner la plaque de grill revêtue avec la face souhaitée sur le dessus.
6. Vérifier si toutes les pièces sont correctement assemblées les unes aux autres et si l'appareil est stable.
7. Assurez-vous que le sélecteur de température est réglé sur « 0/OFF ».
8. Brancher la fiche dans une prise de courant (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Réglez la température la plus basse sur le bouton de réglage de la température.
10. Laisser l'appareil chauffer pendant 30 minutes environ afin d'éliminer tout éventuel résidu de fabrication. Ouvrir la fenêtre durant cette phase de cuisson à vide. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
11. Après utilisation, éteindre au moyen de l'interrupteur Marche / Arrêt, tourner le sélecteur de température sur « 0/OFF » et débrancher la fiche de la prise de courant.
12. Laisser l'appareil refroidir.

UTILISATION

1. Positionner la plaque de grill revêtue avec la face souhaitée sur le dessus.
2. Assurez-vous que le sélecteur de température est réglé sur « 0/OFF ».
3. Brancher la fiche dans une prise de courant (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Allumer l'appareil à partir de l'interrupteur MARCHE / ARRÊT, si vous voulez préparer des brochettes
5. Tourner le sélecteur de température sur le niveau de température souhaité. Le voyant de contrôle s'allume. Dès que la température souhaitée est atteinte, le voyant s'éteint. Le voyant de contrôle s'allume et s'éteint alternativement.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

6. Préchauffer l‘appareil pendant 15 minutes env. avant de commencer la préparation.
7. Pour griller, nous recommandons le niveau de température le plus élevé. Huiler légèrement la plaque du grill avec de la graisse résistant à la chaleur avant de déposer des aliments à cuire, par ex. avec de l‘huile de coco.
8. Pour préparer des brochettes, nous recommandons le niveau 5.
9. Si les aliments brunissent trop ou trop vite, veuillez baisser un peu la température de l‘appareil.
10. Après utilisation, éteindre au moyen de l‘interrupteur Marche / Arrêt, tourner le sélecteur de température sur « 0/OFF » et débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Laissez l‘appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.
12. Ne retirer le lèche-frites qu‘une fois que l‘appareil a refroidi. Même si l‘appareil a refroidi, les fluides qu‘il contient peuvent encore être chauds : risque de brûlures !
13. Veuillez éliminer les fluides collectés.

Respecter également les consignes générales pour les recettes.

Attention : l‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement

Les brochettes continuent à tourner même lorsque le sélecteur est sur « O/OFF » !

GRILLER

1. Nous recommandons d‘huiler légèrement la plaque du grill revêtue avec une graisse résistant à la chaleur, comme par ex. de l‘huile de coco.
2. Pour griller, régler l‘appareil sur le niveau de température le plus élevé.
3. Badigeonner les aliments d‘huile ou les faire mariner.
4. Placer les aliments sur la plaque du grill et les faire griller en les retournant jusqu‘à ce qu‘ils soient cuits.
5. Découper les grosses pièces de viande (par ex. magret de canard) en tranches de 1 cm d‘épaisseur, de manière à réduire nettement le temps de cuisson.
6. Si les aliments grillent trop, tourner le sélecteur de température sur un niveau inférieur.

Attention : l‘appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement

Les brochettes continuent à tourner même lorsque le sélecteur est sur « O/OFF » !

Pizzaburger

100 g de viande hachée de porc et de boeuf, 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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

Mélanger la viande hachée, l'ail et l'oignon, l'oeuf, la chapelure, le fromage, le jambon en dés, purée de tomates et les épice 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.

Rouleaux de dinde

1 escaloppe mince de dinde, sel, poivre, 1 cuillère à café de moutarde, 1 échalotte, 3 tranches de lardons, un peu d'huile, 3 curedents huilés

Saler et poivrer l'escaloppe, l'enduire de moutarde et la couper en 3 morceaux. Couper l'échalotte en tranches fines et les distribuer sur l'escaloppe, courvrir d'une tranche de lard. Rouler les escaloppes et les fixer avec les curedents, griller 10–12 minutes.

TEMPS DE CUISSON

Nous recommandons de couper les morceaux de viandes an tranches d'un 1 cm d'épaisseur pour réduire le temps de cuisson. Enduisez la viande d'huile ou marinezla. Les temps indiqués sont des temps moyens, qui sont influencés par la qualité, l'épaisseur et la préparation des aliments.

Aliments	Préparation	Temps
Filet de boeuf 200 g		10-12 minutes
Steak de boeuf		20-24 minutes
Cevapcici (congélé)	Décongéler, sur brochette	10-12 minutes
Saucisse grillée mince		6-8 minutes
Saucisse grillée épaisse		10-14 minutes
Pâté de foie bavaroise en tranches de 1 cm		3-4 minutes
Brochette de viande		8-12 minutes
Seak de porc		20-25 minutes
Filet de poulet	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de dinde	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Poitrine de canard	en tranches de 1 cm, tourner de temps en temps	4-8 minutes
Filet de lapin sans os	en tranches de 1 cm,	5-8 minutes
Kotelette d'agneau	tourner de temps en temps	12-15 minutes
Sardines		6-8 minutes

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aliments	Préparation	Temps
Filets de truites		5-8 minutes
Filet de saumon		10-15 minutes
Crevettes pelées		8-10 minutes
Courgettes		3-5 minutes
Pomme	Couper en tranches de 1 cm	3-5 minutes

PRÉPARER DES BROCHETTES

1. Attention : n'utiliser que 100 g d'aliments par brochette. C'est la seule manière de garantir une rotation parfaite des brochettes. Pour préparer des brochettes, nous recommandons le niveau 5.
2. Découper la viande et les légumes en petits morceaux. Ce faisant, veiller à ce que les morceaux soient juste assez gros pour que toutes les brochettes logent les unes à côté des autres dans l'appareil, sans bloquer. De même, les morceaux ne doivent pas toucher la face supérieure ou inférieure de l'appareil.
3. Si vous souhaitez utiliser de gros morceaux de viande ou de légumes, il est pertinent de ne positionner qu'une brochette sur deux afin qu'elles puissent tout de même tourner sans difficulté.
4. Faire glisser les morceaux d'aliments dans l'ordre souhaité sur les brochettes. Les brochettes garnies des aliments souhaités sont placées dans le support de brochettes. Pour ce faire, la petite roulette devant la poignée de la brochette doit être exactement posée dans le logement correspondant sur le porte-brochettes ; l'autre extrémité de la brochette doit reposer parfaitement dans le creux situé sur la partie arrière du support de brochettes.
5. Fixer la pince à brochettes dans les deux orifices situés sur la face avant du support de brochettes, puis faire glisser le support de brochettes dans le boîtier.

Attention : l'appareil est très chaud pendant et après le fonctionnement

Les brochettes continuent à tourner même lorsque le sélecteur est sur « O/OFF » !

Brochettes de courgettes

1 petite courgettes (150 g), 1 cuillère à soupe de purée de tomates, 1 cuillère à café d'huile d'olives, 1 gousse d'ail hachées, ½ cuillères à café de origan, sel, poivre, 2 brochettes

Couper la courgette en tranches longues très minces, prépare une farce de tomates, de l'huile, de l'ail, de l'origan, de sel et de poivre. Tartinez les tranches de courgette avec cette farce, les rouler et piquer sur les brochettes.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Griller 6–8 minutes sur le plat de gril enduite d'huile.

Brochettes de saucisses

2 saucisses, 100 g de petites tomates, un peu d'huile, 2 brochette

Partager les saucisses en morceaux de 4 cm. Piquer des saucisses et des tomates sur les brochettes, et les griller 6-8 minutes.

Brochettes aux prunes

4 lardons, 4 prunes sèches, 1 pomme, 4 échalottes, un peu d'huile, 2 brochette

Emballez 1 prune avec 1 tranche lard, peler et couper la pomme en quarts, peler les échalottes, piquer les échalottes, la pomme, et les prunes en lardons sur les brochettes, enduisez d'huile et les griller 6-8 minutes, tourner de temps en temps.

Brochettes de foie

150 g de foie de veau, sel, poivre, Ingrédients comme ciavant, sauf les prunes

Couper la foie en 4 morceaux, l'emballer dans les lardons, continuer comme décrit ci-avant. Griller 8-10 minutes, saler après la cuisson.

Brochettes épicé

200 g de filet de poulet, 3 cuillères à soupe de sauce de soia, 2 pincées de beurre de chili, ½ cuillères à café de gingembre frais râpé, un peu d'huile, 3 brochettes

Passer le filet de poulet aux congélateur et le couper en tranches très fines, mélanger la sauce de soia avec le chili et le gingembre. Mariner la viande et 2-3 heures au frigidaire.

Enduisez le plat de gril d'huile ainsi que les brochettes. Placer la viande sur les brochettes et les griller 10 minutes en les tournant de temps en temps.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après usage, éteindre au moyen de l'interrupteur Marche/ Arrêt, tourner le sélecteur de température sur « O/OFF » et débrancher la fiche de la prise de courant.

Attention, risque de blessures : les brochettes sont très pointues !

Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. Retirer le support de brochettes à l'aide de la pince à brochettes. Pour cela, appuyer sur la pince à brochettes dans les orifices au niveau du support de brochettes et extraire avec précaution le support de brochettes de l'appareil.
2. Ne retirer le lèche-frites qu'une fois que l'appareil a refroidi. Même si l'appareil a refroidi, les fluides qu'il contient peuvent encore être chauds : risque de brûlures !
3. Veuillez éliminer les fluides collectés.
4. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau pour le nettoyage, ni entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. En cas de besoin, vous pouvez essuyer l'élément chauffant avec un chiffon humide bien essoré. Veiller à ce que de l'humidité ne s'introduise pas dans l'appareil. L'élément chauffant doit être totalement sec avant d'être réutilisé.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à l'eau chaude avec un peu de liquide-vaisselle doux.
6. En cas de fort encrassement, laisser tremper la plaque du grill pendant un certain temps dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle doux.
7. Les brochettes et le lèche-frites peuvent être nettoyés au lave-vaisselle (panier du haut). Toutes les autres pièces ne peuvent pas être lavées en machine !
8. N'utiliser en aucun cas de grattoir ou d'instruments de nettoyage similaires, ni de détergents corrosifs et agressifs susceptibles de détériorer la surface.
9. Conseil : pour éliminer des résidus de fruits de mer ou de poisson de la plaque du grill, le jus de citron est extrêmement efficace.
10. Attention : toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant de remonter l'appareil et de le ranger. Conseil : conserver l'emballage de l'appareil et ranger l'appareil dans ce carton en cas d'inutilisation.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58515

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Afmetingen:	Ca. 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Snoer:	Ca. 80 cm
Gewicht:	Ca. 3,3 kg
Grillplaat:	Ca. 35,0 x 20,5 cm, uitneem- en draaibaar, met antiaanbakcoating
Uitvoering:	Traploze temperatuurregeling, uitneembare vetopvangschaal, automatisch roteersysteem voor spiezen
Toebehoren:	Bedieningshandleiding met recepten, 9 spiezen, spiesklem

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, 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.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees a.u.b. de volgende instructies en sla deze op.
Personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de uit het gebruik van het apparaat resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd.
2. Kinderen onder 3 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven of voortdurend onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen 3 en 8 jaar moeten het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen als het zich op zijn beoogde normale bedieningspositie bevindt, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik en de uit het gebruik van het apparaat resulterende

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen 3 en 8 jaar moeten het apparaat noch aansluiten, noch bedienen, schoonmaken of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan om te waarborgen dat zij niet met het apparaat spelen.
5. Het apparaat op een voor kinderen ontoegankelijke plaats opslaan.

Elektrische veiligheid

6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
7. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
8. Dompel het apparaat of het snoer om redenen van elektrische veiligheid in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Reinig het apparaat om redenen van elektrische veiligheid niet in de afwasmachine.
10. Schakelaar en kabel mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
11. Het apparaat c.q. het snoer nooit met natte handen aanraken.
12. Na gebruik en vóór het reinigen van het apparaat de netstekker uit de stekkerdoos trekken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.
13. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat of het snoer voor controle en reparatie naar onze klantenservice.
14. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en hebben tot gevolg dat de garantie vervalt.
15. Als de aansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze, om risico te voorkomen, door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door een instantie met dezelfde competentie worden vervangen.
16. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
17. Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongevallen kan leiden, als b v. kleine kinderen eraan trekken.
18. Het snoer of de gebruikte verlenging moet zodanig gelegd zijn dat trekken of erover struikelen wordt voorkomen.
19. Draai het snoer niet om het apparaat en voorkom knik-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ken in het snoer om schade aan het snoer te voorkomen.
20. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.

Aanwijzingen om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken

21. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, bv.
    - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
    - agrarische bedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
22. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
23. Niet in de buurt van of op gas- of elektrische kachels of in/op een hete oven gebruiken.
24. Plaats het apparaat op een droog, vast en hittebestendig oppervlak. Leg er ingeval van twijfel een hittebestendige plaat onder.
25. Om oververhitting van het apparaat te voorkomen dekt u het apparaat tijdens het gebruik nooit af.
26. Om letsel te voorkomen verschuift u het apparaat niet zolang het in bedrijf is.
27. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.
28. Pak tijdens het gebruik nooit het apparaat vast – gevaar voor verbranding! Raak zowel het apparaat als de spiezen uitsluitend aan de grepen aan.
29. Zet de temperatuurschakelaar altijd op „0/OFF“ en schakel het apparaat met de AAN-/UIT-schakelaar uit als het apparaat niet gebruikt wordt.
30. Om gevaar voor brand te voorkomen dekt u het apparaat niet af met folies, doeken of soortgelijke dingen.
31. Gebruik de grill nooit zonder dat de vetopvangschaal geplaatst is.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VOORZICHTIG:
Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet! Raak geen hete vlakken bij het apparaat aan; daar hoort de vetopvangschaal ook bij! Gebruik voor het uitnemen van de spiezen geschikte, hittebestendige pannenlappen.
Houd met name de spiezen uit de buurt van kinderen en ga er voorzichtig mee om. De spiezen zijn zeer spits – kans op verwondingen!

Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot.

MONTEREN

1. Zet de vetopvangschaal in het apparaat.
2. Leg de grillplaat op het apparaat. U kunt naar eigen keuze de gladde of de geribbelde kant naar boven leggen.
3. Inleggen van de spiezen: Het kleine wieltje vóór de spiesgreep moet hierbij precies in de overeenkomstige uitsparing bij de spieshouder worden gelegd; het andere uiteinde van de spies dient precies in de uitdieping aan de achterkant van de spieshouder te liggen.
4. Bevestig de spiesklem in beide openingen aan de voorkant van de spieshouder en schuif de spieshouder de behuizing in.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evtl. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen – gevaar voor verstikking!
2. Controleer of alle vermelde accessoireonderdelen aanwezig zijn.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.
4. Smeer de grillplaat vóór het eerste gebruik licht in met olie, liefst met kokosolie of een ander hittebestendig vet.
5. Leg de van een laag voorziene grillplaat met de gewenste kant naar boven erop.
6. Controleer of alle onderdelen op de voorgeschreven wijze zijn gemonteerd en of het apparaat stabiel staat.
7. Controleer of de temperatuurschakelaar op „0/OFF“ staat.
8. Steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Stel de temperatuurregelaar op de laagste temperatuur in.
10. Warm het apparaat gedurende ca. 30 minuten op om eventuele restanten van de fabricage te verwijderen. Open tijdens deze inbrandingsfase het raam. Na het inbranden zijn bij het apparaat eventueel al sporen van gebruik te zien, maar deze schaden de functie van het apparaat niet en zijn geen reden voor reclamatie.
11. Het apparaat na gebruik steeds aan de AAN/UIT-schakelaar uitschakelen, draai de temperatuurschakelaar naar „0/OFF“ en trek de netstekker uit het stopcontact.
12. Laat het apparaat afkoelen.

BEDIENEN

1. Leg de van een laag voorziene grillplaat met de gewenste kant naar boven erop.
2. Controleer of de temperatuurschakelaar op „0/OFF“ staat.
3. Steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Schakel het apparaat met de AAN-/UIT-schakelaar in, als je wilt spiezen voorbereiding.
5. Draai de temperatuurschakelaar naar de gewenste temperatuurstand. De controlelamp gaat branden. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, dooft de lamp. De controlelamp wordt beurtelings in- en uitgeschakeld.
6. Verwarm het apparaat ca. 15 minuten voor, voordat u met de bereiding begint.
7. Wij adviseren de hoogste stand om te grillen. Smeer de grillplaat vóór het opleggen van het grillmateriaal met een hittebestendig vet, v v. kokosolie, licht in.
8. Om spiezen te bereiden adviseren wij stand 5.
9. Als het grillmateriaal te hevig of te snel bruin wordt, schakelt u het apparaat een beetje terug.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

10. Het apparaat na gebruik steeds aan de AAN/UIT-schakelaar uitschakelen, draai de temperatuurschakelaar naar „0/OFF“ en trek de netstekker uit het stopcontact.
11. Laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen.
12. Verwijder de vetopvangschaal pas nadat het apparaat is afgekoeld. Ook als het apparaat afgekoeld is, kunnen de daarin opgenomen vloeistoffen nog heet zijn – gevaar voor verbranding!
13. Voer de opgevangen vloeistoffen af.
    Neem a.u.b. ook de algemene instructies bij de recepten in acht.

Attentie: Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

De spiezen roteren ook door bij de schakelaarstand „0/OFF“!

GRILLEN

1. Wij adviseren de van een laag voorziene grillplaat licht in te vetten met een hittebestendig vet, b v. kokosolie.
2. Schakel om te grillen het apparaat naar de hoogste stand.
3. Smeer het grillmateriaal in met olie of marineer het.
4. Leg het grillmateriaal op de grillplaat en grill dit al draaiend, tot het gaar is.
5. Snij vrij grote stukken vlees (bv. eendenborst) in schijven van 1 cm dik; op deze wijze wordt de gaartijd aanzienlijk ingekort.
6. Mocht het grillmateriaal te bruin worden, zet u de temperatuurregelaar op een lagere stand.

Attentie: Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

De spiezen roteren ook door bij de schakelaarstand „0/OFF“!

Pizzaburger

100 g gehakt half-om-half, 1 teentje knoflook en ½ ui in kleine dobbelsteentjes, 1 ei, 2 EL paneermeel, 50 g Goudse kaas, 50 g gekookte ham, 2 TL tomatenpuree, ½ TL pizzakruiden, evtl. zout en peper, 1 broodje, 2 blaadjes ijssla, 1 EL mayonnaise, 1 EL tomatenketchup, 2 plakjes tomaat, 2 plakjes ui

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

De grilplaat met een dun laagje olie vetten, de burgers grilleren, 6–8 minuten, één keer omdraaien.

Het broodje één keer overdwars open snijden, kort van beide kanten op de gril 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Grieks gehakt

100 g lamsgehakt, 1 teentje knoflook, ½ ui, 1 ei, 2 EL paneermeel, 10 pitloze groene olijven, zout, peper, 50 g schapenkaas

Gehakt met fijn gesneden knoflook en ui, ei, paneermeel, in kleine dobbelsteentjes gesneden olijven, in dobbelsteentjes gesneden schapenkaas, zout en peper tot een deeg kneden.

De grilplaat met een dun laagje olie vetten, 3 gehaktballen vormen en van beide kanten tezamen 6–8 minuten lang grilleren. Serveer hierbij pitabrood en koolsla.

GRILLEERTIJDEN

Wij adviseren om grotere stukken vlees (bijv. eendenfilet) in plakjes van 1 cm te snijden, daardoor wordt de gaartijd aanzienlijk korter. Smeer het te grilleren product vooraf met olie in of marineer het. De aangegeven grilleertijden zijn gemiddelde waarden en kunnen op grond van de kwaliteit van het te grilleren product, de dikte ervan, de voorbehandeling langer of korter zijn.

Te grilleren product	Voorbereiding	Grilleertijd
Runderenfilet 200 g		10–12 minuten
Runderenfricandeau		20–24 minuten
Cevapcici (diepvries-product)	Ontdooien, op spiesjes steken	10–12 minuten
Braadworst dun		6–8 minuten
Vleesspiesjes		8–12 minuten
Varkenssteak 200 g		20–25 minuten
Kippenborst	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Kalkoenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Eendenfilet	In 1 cm strookjes, regelmatig omdraaien	4–6 minuten
Haasrug zonder benderen	In 1 cm strookjes, Regelmatig omdraaien	5–8 minuten
Lamkoteletten		12–15 minuten
Forellenfilet		5–8 minuten
Zalmfilet		10–15 minuten
Garnalen geschild		8–10 minuten
Courgettes	In 1 cm plakjes	3–5 minuten

SPIEZEN BEREIDEN

1. Attentie: Per spies mag slechts 100 g levensmiddelen worden gebruikt. Alleen op deze wijze kan worden gegarandeerd dat de spiezen perfect roteren. Om spiezen te bereiden adviseren wij stand 5.
2. Snij vlees en groente in kleine stukken. Let op dat de stukken slechts zo groot mogen zijn dat

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

alle spiezen naast elkaar in het apparaat passen, zonder te blokkeren. De te garen stukken moeten ook niet tegen de boven- en onderkant van het apparaat stoten.

3. Als u grote stukken vlees of groente wilt gebruiken, is het zinvol om de spiezen om en om van materiaal te voorzien, zodat de spiezen nog vrij kunnen draaien.
4. Steek de te garen stukken in de gewenste volgorde op de spiezen. De van de gewenste levensmiddelen voorziene spiezen worden in de spieshouder gelegd. Het kleine wieltje vóór de spiesgreep moet hierbij precies in de overeenkomstige uitsparing bij de spieshouder worden gelegd; het andere uiteinde van de spies dient precies in de uitdieping aan de achterkant van de spieshouder te liggen.
5. Bevestig de spiesklem in beide openingen aan de voorkant van de spieshouder® en schuif de spieshouder de behuizing in.

Attentie: Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!

De spiezen roteren ook door bij de schakelaarstand „O/OFF“!

Courgettespiesjes

1 kleine courgette (ca. 150 g), 1 EL tomatenpuree, 1 TL olijfolie, 1 in dobbelsteentjes gesneden teentje knoflook, ½ TL oregano, zout, peper, 2 geoliede spiesjes

De courgettes met de allessnijder in zeer dunne lange plakjes snijden, van tomatenpuree, olie, knoflook, oregano, zout en peper een pasta vervaardigen.

Courgetteplakjes hier dun mee bestrijken, op-rollen en op de spiesjes steken. Ca. 6–8 minuten op de met een zeer dun laagje olie gevette grilplaat grilleren.

Worstspiesjes

2 Weense worstjes of cabanossi, 100 kerstomaten, een beetje olie, 2 spiesjes geolied

De worstjes in 4 cm lange stukjes verdelen, hierbij schuin snijden. Afwisselend de worstjes en de kerstomaten op de spiesjes steken, oliën en 6–8 minuten grilleren.

Pikante spiesjes

200 g kippenvlees, 3 EL sojasaus, 2 msp. chilikruidenpasta, ½ TL verse, fijn geraspte gember, een beetje olie, 3 spiesjes

Kippenfilet kort invriezen en met de allessnijder in zeer dunne plakjes snijden (tegen de vleesvezelrichting), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees ermee marineren en 2-3 uur met deksel erop in de koelkast zetten. De grilplaat met een dun laagje olie vetten, tevens de houten spiesjes. Het vlees golfvormig op de spiesjes steken, d.w.z. dat de vleesplakjes één keer worden samengevouwen en 2 keer worden doorgestoken. Regelmatig omdraaiend 10 minuten lang grilleren.

Tip: In plaats van kippenfilet varkenshaas gebruiken.

Garnalenspiesjes

4 garnalen, 4 sjalotten, een beetje kruiskummelolie, 1 spiesje geolied

De garnalen en de sjalotten afwisselend op het houten spiesje steken, met kruiskummelolie (of knoflookolie) insmeren en grilleren. 8-10 minuten.

Spekpruimenspiesjes

4 plakjes ontbijtspek (bacon), 4 zachte gedroogde pruimen, 1 appel, 4 sjalotten, 2 spiesjes geolied.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Telkens 1 plakje spek om 1 pruim wikkelen, de appel schillen en in vier of in acht stukjes verdelen (afhankelijk van de grootte), sjalotten schoonmaken, afwisselend sjalot, appel, spekpruim op het spiesje steken, met olie vetten, 6–8 minuten grilleren, regelmatig omdraaien.

Leverspiesjes

150 g kalfslever, zout, peper, andere ingrediënten als spekpruimenspiesje, alleen geen pruimen

Lever in 4 stukjes verdelen, in bacon wikkelen, verder als bij spekpruimen te werk gaan. Grilleertijd 8–10 minuten, pas na het grilleren kruiden (zout maakt de lever anders hard).

REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Het apparaat na gebruik aan de AAN/UIT-schakelaar uitschakelen, draai de temperatuurschakelaar naar „O/OFF“ en trek de stekker uit het stopcontact.

Attentie, kans op verwondingen – de spiezen zijn zeer spits!

Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.

1. De spieshouder met behulp van de spiesklem uitnemen. Druk hiervoor de spiesklem in de openingen bij de spieshouder en trek de spieshouder voorzichtig uit het apparaat.
2. Verwijder de vetopvangschaal pas nadat het apparaat is afgekoeld. Ook als het apparaat afgekoeld is, kunnen de daarin opgenomen vloeistoffen nog heet zijn – gevaar voor verbranding!
3. Voer de opgevangen vloeistoffen af.
4. Het apparaat mag om te worden gereinigd in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloeistof in contact komen. Zo nodig kunt u het verwarmingselement met een vochtige, goed uitgeperste doek afvegen. Let erop dat geen vocht het apparaat binnendringt. Het verwarmingselement moet volledig droog zijn, voordat het wordt hergebruikt.
5. Alle wegneembare onderdelen kunnen in heet water met een zacht afwasmiddel worden gereinigd.
6. Bij sterke vervuiling weekt u de grillplaat een tijdje in heet water met een zacht afwasmiddel.
7. De spiezen en de vetopvangschaal kunnen in de afwasmachine worden gereinigd (bovenste korf). Alle andere onderdelen van het apparaat zijn niet geschikt voor de afwasmachine!
8. Gebruik in geen geval pannensponzen of soortgelijke reinigingswerktuigen en scherpe en krassende reinigingsmiddelen die het oppervlak zouden kunnen beschadigen.
9. Tip: Om residuen van fruits de mer c.q. vis van de grillplaat te

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

verwijderen is citroensap goed geschikt.

10. Let erop dat alle onderdelen volledig droog moeten zijn voordat u het apparaat weer monteert en voor opslag opbergt. Tip: Bewaar de verpakking van het apparaat en sla het apparaat in deze doos op als u het niet gebruikt.

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 nietnaleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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

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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58515

DATI TECNICI

Potenza:	1.200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Misure:	Circa 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Cavo di alimentazione:	Circa 80 cm
Peso:	Circa 3,3 kg
Piastra grill:	Circa 35,0 x 20,5 cm, asportabile, invertibile e con rivestimento antiaderente
Dotazioni:	Regolazione continua della temperatura, vaschetta di raccolta grassi asportabile, sistema giraspiedini automatico
Accessori:	Istruzioni per l'uso con ricettario, 9 spiedini, pinza per spiedini

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.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Persone in ambito domestico

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 esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati all'impiego dello stesso. 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti dall‘impiego dell‘apparecchio. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, comandare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l‘apparecchio.
5. Conservare l‘apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

Sicurezza elettrica

6. Collegare l’apparecchio solo a corrente alternata con una tensione pari a quella indicata sulla targhetta.
7. Questo sistema non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
8. Per motivi di sicurezza elettrica non immergere mai l‘apparecchio o il cavo in acqua o altri fluidi.
9. Per motivi di sicurezza elettrica non lavare l’apparecchio in lavastoviglie.
10. Tasto e cavo non devono venire a contatto con acqua o altri fluidi. Se ciò dovesse succedere, prima del riutilizzo è necessario che tutte le parti siano completamente asciutte.
11. Non toccare mai né l‘apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
12. Dopo l‘utilizzo e prima della pulizia staccare la spina della presa elettrica. Non lasciare mai l’apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
13. Controllare regolarmente che l‘apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non presentino tracce di usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l’apparecchio e il cavo di alimentazione al nostro servizio clienti per il controllo o la riparazione.
14. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l‘utente e comportano il decadere della garanzia.
15. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, al fine di evitare pericolosità, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un soggetto analogamente qualificato.
16. L‘apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
17. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonarlo.
18. Il cavo di alimentazione o la prolunga utilizzata devono essere posati in maniera tale

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

da impedire che vengano strattonati o che su di essi si possa inciampare.
19. Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non piegarlo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.
20. Usare l'apparecchio solo in interni.

Avvertenze per l'installazione e il funzionamento sicuro dell'apparecchio.

21. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agricole,
    - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
22. Per motivi di sicurezza non posizionare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide.
23. Non utilizzare vicino a fornelli a gas o elettrici o in/su forno caldo.
24. Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e resistente al calore. Nei casi dubbi, mettere sotto un sottopentola resistente al calore.
25. Durante il funzionamento non coprire mai l'apparecchio in modo da evitare che si surriscaldi.
26. Non spostare l'apparecchio finché è in funzione, al fine di evitare di ferirsi.
27. Per evitare danni, l'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri marchi o produttori.
28. Non toccare mai l'apparecchio durante l'esercizio - pericolo di ustioni! Toccare sia l'apparecchio che gli spiedini solamente per i manici.
29. Quando l'apparecchio non è in uso impostare sempre il selettore di temperatura su „0/OFF" e spegnere l'interruttore ON/OFF.
30. Per evitare pericoli di incendi, non coprire l'apparecchio con pellicole, panni o simili.
31. Non utilizzare mai il grill senza la vaschetta di raccolta grassi inserita.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

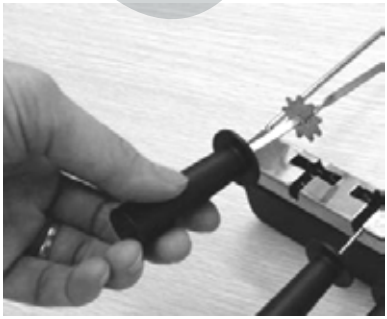
ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo! Non toccare nessuna delle superfici calde dell'apparecchio, che comprendono anche la vaschetta di raccolta grassi! Per estrarre gli spiedini utilizzare presine idonee e resistenti al calore.
In particolare tenere gli spiedini fuori dalla portata dei bambini e maneggiarli con cura. Gli spiedini sono molto appuntiti – pericolo di ferite!

Non aprire mai il corpo 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.

ASSEMBLAGGIO

1. Inserire la vaschetta di raccolta grassi nell'apparecchio.
2. Appoggiare la piastra griglia sull'apparecchio. A scelta può essere rivolta verso l'alto sia la parte liscia che quella scanalata.
3. Inserimento degli spiedini: La rotellina davanti al manico degli spiedini va inserita con precisione nella corrispondente feritoia del supporto spiedini, mentre l'altra estremità dello spiedino va posta esattamente nell'incavo sul lato posteriore del supporto spiedini.
4. Fissare la pinza per spiedini nelle due aperture sul lato anteriore del supporto spiedini e quindi infilare il supporto spiedini nel corpo dell'apparecchio.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e cura“.
4. Prima del primo utilizzo oliare leggermente la piastra grill, preferibilmente con olio di cocco o altro grasso resistente al calore.
5. Posizionare la piastra grill rivestita con la parte desiderata rivolta verso l‘alto.
6. Controllare che tutti i pezzi siano correttamente assemblati e che l’apparecchio sia posizionato in maniera stabile.
7. Accertarsi che il selettore di temperatura sia nella posizione „0/OFF“.
8. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Impostare il regolatore di temperatura sulla temperatura più bassa.
10. Riscaldare l‘apparecchio per circa 30 minuti, in modo da eliminare eventuali residui di fabbricazione. Durante questo primo riscaldamento aprire le finestre. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sull’apparecchio siano visibili tracce d‘uso, che tuttavia non pregiudicano in alcun modo il funzionamento dello stesso e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
11. Dopo l‘utilizzo dell‘apparecchio spegnere sempre l‘apparecchio tramite l‘interruttore ON/OFF, posizionare il selettore di temperatura su „0/OFF“ e staccare la spina dalla presa elettrica.
12. Lasciar raffreddare l’apparecchio.

COMANDO

1. Posizionare la piastra grill rivestita con la parte desiderata rivolta verso l‘alto.
2. Accertarsi che il selettore di temperatura sia in posizione „0/OFF“.
3. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Accendere l‘apparecchio tramite l‘interruttore ON/OFF, se si desidera preparare spiedini. Regolare il selettore di temperatura sulla temperatura desiderata. La spia di controllo si illumina. Appena si raggiunge la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne. La spia di controllo si accende e si spegne alternativamente.
5. Preriscaldare l‘apparecchio per circa 15 minuti prima di cominciare con la preparazione.
6. Per grigliare consigliamo il livello più alto. Prima di posizionarci gli alimenti da grigliare, oliare leggermente la piastra grill con un grasso resistente al calore, ad es. olio di cocco.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

7. Per la preparazione degli spiedini consigliamo il livello 5.
8. Nel caso i cibi grigliati tendano a scurirsi troppo o troppo presto, abbassare un po‘ il livello.
9. Dopo l‘utilizzo dell‘apparecchio spegnere sempre l‘apparecchio tramite l‘interruttore ON/OFF, posizionare il selettore di temperatura su „0/OFF“ e staccare la spina dalla presa elettrica.
10. Lasciar raffreddare l‘apparecchio per almeno 30 minuti.
11. Dopo che l‘apparecchio si è raffreddato rimuovere la vaschetta di raccolta grassi. Anche quando l‘apparecchio si è raffreddato, i liquidi in esso contenuti potrebbero essere ancora caldi - pericolo di ustioni!
12. I liquidi raccolti vanno buttati via.

Per le ricette osservare anche le indicazioni generali.

Attenzione: Durante e dopo l’utilizzo l’apparecchio diviene molto caldo!

Gli spiedini continuano a girare anche quando l‘interruttore è posizionato su „0/OFF“!

GRIGLIARE

1. Consigliamo di spennellare leggermente la piastra grill rivestita con un grasso resistente al calore, ad es. olio di cocco.
2. Per grigliare accendere l‘apparecchio al massimo livello.
3. Oliare gli alimenti da grigliare o marinarli.
4. Mettere gli alimenti da grigliare sulla piastra grill e quindi grigliarli girandoli spesso finché sono cotti.
5. Tagliare i pezzi di carne più grossi (ad es. petto d‘anatra) a fette dello spessore di 1 cm, in questo modo il tempo di cottura si riduce notevolmente.
6. Se i cibi grigliati prendono troppo colore, regolare il selettore di temperatura su un livello inferiore.

Attenzione: Durante e dopo l’utilizzo l’apparecchio diviene molto caldo!

Gli spiedini continuano a girare anche quando l‘interruttore è posizionato su „0/OFF“!

Pizzaburger

100 g di carne macinata mista, 1 spicco d’aglio e ½ cipolla a dadini, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 50 g di Gouda, 50 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, ½ cucchiaino di spezie per pizza, eventualmente sale e pepe, 1 panino da hamburger, 2 foglie di lattuga iceberg, 1 cucchiaio di maionese, 1 cucchiaio di ketchup, 2 fette di pomodoro, 2 fette di cipolla

Impastare la carne macinata, l’aglio, la cipolla a dadini, l’uovo, il pan grattato, il Gouda e il prosciutto tagliato a dadini, il concentrato di pomodoro e le spezie per pizza. Formare 2 ham-burger piatti. Ricoprire la superficie da griglia con uno strato sottile di olio e grigliare gli hamburger per 6-8 minuti, girandoli una volta. Tagliare il panino in senso orizzontale e tostarlo brevemente su entrambe le parti sulla griglia. Spalmare un po’ di maionese, lavare alcune

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

foglie di insalata e dopo averle asciugate centrifugandole appoggiarle sulla maionese, quindi aggiungere un hamburger e spalmarvi il ketchup. Sovrapporre il secondo hamburger, seguito da pomodoro e cipolla, quindi chiudere il panino con la seconda fetta di pane.

Carne greca tritata

100 g di macinato di carne di agnello, 1 spicco d'aglio, ½ cipolla, 1 uovo, 2 cucchiai di pan grattato, 10 olive verdi senza nocciolo, sale, pepe, 50 g di formaggio di capra

Impastare il macinato di carne con l'aglio e la cipolla tagliati finemente, l'uovo, il pan grattato, le olive tagliate a dadini, il formaggio di capra a dadini, il sale e il pepe. Ungere leggermente la piastra della griglia, for-mare 3 polpette e grigliare insieme per 6-8 min-uti. Quindi servire con il pane pita e l'insalata di cavoli.

TEMPI DI COTTURA

Consigliamo di tagliare i pezzi di carne grandi (per esempio il petto d'anatra) in fette da 1 cm onde ridurre sensibilmente il tempo di cottura. Ungere o marinare in precedenza gli ingredienti da grigliare. I tempi di cottura segnalati sono indicativi e possono essere minori o maggiori a seconda della qualità, lo spessore e la lavorazione degli ingredienti da grigliare.

Ingredienti da grigliare	Preparazione	Tempo di cottura
Filetto di vitello 200 g		10-12 minuti
Lombata di manzo		20-24 minuti
Cevapcici (prodotto surgelato)	Scongelare e infilare sullo spiedino	10-12 minuti
Salsiccia sottile		6-8 minuti
Salsiccia grossa		10-14 minuti
Leberkäse (fettine da 1 cm)		3-4 minuti
Spiedino di carne		8-12 minuti
Bistecca di maiale di 200 g		20-25 minuti
Petto di pollo	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto di tacchino	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Petto d'anatra	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	4-8 minuti
Schiena di lepre disossata	Fettine di 1 cm, girare frequentemente	5-8 minuti
Cotolette di agnello		12-15 minuti
Sardine		6-8 minuti
Filetto di trota		5-8 minuti
Filetto di salmone		10-15 minuti
Gamberetti sgusciati		8-10 minuti
Zucchine	Fettine di 1 cm	3-5 minuti
Mela	Fettine di 1 cm	3-5 minuti

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAZIONE DEGLI SPIEDINI

1. Attenzione: Possono essere utilizzati solo 100 g di alimenti per ogni spiedino. Solamente in questo modo è infatti possibile garantire una rotazione perfetta. Per la preparazione degli spiedini consigliamo il livello 5.
2. Tagliare carne e verdure in pezzi piccoli. Si tenga presente che i pezzi devono avere dimensioni tali per cui tutti gli spiedini possano stare nell'apparecchio uno vicino all'altro senza bloccare l'apparecchio stesso. Inoltre i pezzi da cucinare non dovrebbero toccare la parte superiore e inferiore dell'apparecchio.
3. Se si vogliono utilizzare pezzi di carne o verdura grandi, può essere utile infilzare solo uno spiedino su due, di modo che gli spiedini possano ruotare liberamente.
4. Infilzare gli ingredienti sullo spiedino nell'ordine desiderato. Gli spiedini con gli ingredienti desiderati vanno quindi messi nell'apposito supporto. La rotellina davanti al manico degli spiedini va inserita con precisione nella corrispondente feritoia del supporto spiedini, mentre l'altra estremità dello spiedino va posta esattamente nell'incavo sul lato posteriore del supporto spiedini.
5. Fissare la pinza per gli spiedini nelle due aperture sul lato anteriore del supporto spiedini e quindi infilare tale supporto nel corpo dell'apparecchio.

Attenzione: Durante e dopo l'utilizzo l'apparecchio diviene molto caldo!

Gli spiedini continuano a girare anche quando l'interruttore è posizionato su „O/OFF"!

Spiedini di zucchine

1 zucchina piccola (ca. 150 g), 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 1 spicco d'aglio a dadini, ½ cucchiaino di origano, sale, pepe, 2 spiedini oliati

Tagliare le zucchine con l'affettatrice e formare delle striscioline lunghe e sottili. Amalgamare il concentrato di pomodoro, l'olio, l'aglio, l'origano, il sale e il pepe fino a creare un impasto omogeneo. Spalmare l'impasto sulle fette di zucchine, arrotolarle e inserirle negli spiedini. Lasciare cuocere per circa 6-8 minuti sulla griglia leggermente oliata.

Spiedini piccanti

200 g di macinato di carne, 3 cucchiai di salsa di soia, 2 punte di coltello di pasta al chili, ½ cucchiaino di zenzero grattugiato finemente, un po' di olio, 3 spiedini

Refrigerare per breve tempo il filetto di pollo e tagliarlo in fettine sottili con l'affettatrice (nel senso opposto alla venatura della carne). Quindi mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Far marinare la carne in questo impasto per 2-3 ore nel frigorifero, ricordandosi di coprire gli ingredienti. Ungere leggermente la piastra della griglia e gli spiedini in legno. Inserire la carne negli spiedini piegando insieme i pezzi di carne e inserirli piegati in due sugli spiedini, creando una specie di onda. Grigliare girando frequentemente la carne per circa 10 minuti. Suggerimenti: Sostituire il pollo con lombo di maiale.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Spiedini di gamberetto

4 gamberetti, 4 scalogni, un po' d'olio di cumino, 1 spiedino oliato

Infilare nello spiedino alternativamente i gamberetti e lo scalogno; spennellare con olio di cumino (oppure olio all'aglio) e grigliare per 8–10 minuti.

Spiedini alla pancetta e alle prugne

4 fettine di pancetta da colazione (bacon), 4 prugne secche morbide, 1 mela, 4 scalogni, 2 spiedini oliati

Avvolgere una prugna con una fetta di pancetta, sbucciare la mela e dividerla in quattro o otto spicchi (a seconda delle dimensioni), pulire gli scalogni e inserirli alternandoli con la mela e le prugne avvolte nello speck, quindi oliare. Fare grigliare per 6-8 minuti girando spesso lo spiedino.

Spiedini di salsiccia

2 pezzi di würstel o di salame cabanossi, 100 g di pomodori cigliegini, un po' d'olio, 2 spiedini oliati

Formare dei salsicciotti da 4 centimetri e tagliarli trasversalmente. Mettere sugli spiedini alternativamente i pezzi di salsiccia e i pomodori cigliegini, quindi ungere e lasciare cuocere per 6-8 minuti.

PULIZIA E CURA

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF, posizionare il selettore di temperatura su „O/OFF" e staccare la spina dalla presa elettrica.

Attenzione, pericolo di ferite - gli spiedini sono molto appuntiti!

Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

1. Rimuovere il supporto spiedini con l'aiuto della pinza per spiedini. Per far ciò inserire la pinza nelle aperture del supporto spiedini e quindi estrarre cautamente il supporto spiedini dall'apparecchio.
2. Rimuovere la vaschetta di raccolta grassi solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato. Anche quando l'apparecchio si è raffreddato, i liquidi in esso contenuti potrebbero essere ancora caldi - pericolo di ustioni!
3. I liquidi raccolti vanno buttati via.
4. Per pulire l'apparecchio non immergerlo per nessun motivo in acqua e non farlo entrare in contatto con altri liquidi. In caso di necessità l'elemento riscaldatore può essere lavato con un panno umido ben strizzato. Accertarsi che nessun liquido penetri nell'apparecchio. L'elemento riscaldatore deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
5. Tutti i componenti asportabili possono essere lavati con acqua calda e detersivo per stoviglie delicato.
6. Se la piastra grill è molto sporca metterla in ammollo in acqua calda con un detersivo per stoviglie delicato.
7. Gli spiedini e la vaschetta di raccolta grassi possono essere

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

lavati in lavastoviglie (cestello superiore). Tutte le altre parti dell'apparecchio non sono idonee al lavaggio in lavastoviglie!

8. Non utilizzare in nessun caso né pagliette per pentole o prodotti per pulizia analoghi né detergenti abrasivi o aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie.
9. Suggerimento: Il succo di limone è ottimo per rimuovere dalla piastra grill i residui di frutti di mare o pesce.
10. Fare attenzione che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riassemblare l'apparecchio e di riporlo per la conservazione. Suggerimento: Conservare l'imballo e quando l'apparecchio non viene utilizzato riporlo in tale cartone.

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.

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58515

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Medidas:	Aprox. 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Cable de alimentación:	Aprox. 80 cm
Peso:	Aprox. 3,3 kg
Placa de la parrilla:	Aprox. 35,0 x 20,5 cm, extraíble y reversible, con revestimiento antiadherente
Equipamiento:	Regulación de temperatura continua, recipiente colector de grasa extraíble, sistema de rotación automático para pinchos
Accesorios:	Instrucciones de manejo con recetas, 9 pinchos, abrazaderas para pincho

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

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

PARA SU SEGURIDAD

Lea y conserve las siguientes instrucciones.

Personas en el hogar

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 resultantes del uso del mismo. 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 si han sido instruidos en el manejo seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes del uso del mismo. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni rea-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

lizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
5. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

Seguridad eléctrica

6. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
7. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
8. Por razones de la seguridad eléctrica, no sumerja el aparato o el cable de alimentación de ninguna manera en agua o en otros líquidos.
9. Por razones de la seguridad eléctrica, no limpie el aparato en el lavavajillas.
10. El interruptor y el cable 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.
11. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
12. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufe el aparato. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
13. Controle periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o el cable de alimentación para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
14. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.
15. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, esta deberá ser cambiada por el fabricante, su Servicio Postventa u otro organismo igualmente cualificado para evitar peligros.
16. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
17. 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.
18. El cable de alimentación o la prolongación utilizada se deben colocar de forma que no se pueda tirar ni tropezar con ellos.
19. No enrolle el cable alrededor del aparato y evite que se doble el cable de alimentación para impedir daños en el mismo.
20. Utilice el aparato solo en espacios interiores.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Indicaciones para una colocación segura y el funcionamiento del aparato

21. El aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico o fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo
    - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
22. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
23. No utilizar cerca o sobre cocinas de gas o eléctricas ni en o sobre un horno caliente.
24. Coloque el aparato sobre una superficie seca, estable y resistente al calor. En caso de dudas, coloque una placa resistente al calor por debajo.
25. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, no lo cubra nunca durante el funcionamiento.
26. Para evitar lesiones, no mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
27. Para evitar daños en el aparato, este no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
28. No toque nunca sobre el aparato caliente durante su funcionamiento. ¡Peligro de quemaduras! Toque tanto el aparato como los pinchos solo por las asas.
29. Ponga el interruptor de temperatura siempre en „0/OFF“ y desconecte el aparato con el interruptor CON/DES si no lo va a utilizar.
30. Para evitar peligro de incendio, no cubra el aparato con láminas, paños u objetos parecidos.
31. No utilice nunca la parrilla sin el recipiente colector de grasa colocado.

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRECAUCIÓN:
el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento. ¡No toque las superficies calientes del aparato, incluido el recipiente colector de grasa! Para retirar los pinchos utilice agarraderas adecuadas y resistentes al calor.
Mantenga especialmente los pinchos alejados de los niños y manéjelos con cuidado. Los pinchos están muy afilados. ¡Peligro de lesiones!

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

ENSAMBLAJE

1. Coloque el recipiente colector de grasa en el aparato.
2. Coloque la placa de parrilla sobre el aparato. Opcionalmente, puede colocar el lado liso o el lado acanalado hacia arriba.
3. Colocación de los pinchos: la ruedecilla pequeña delante del asa del pincho se debe colocar exactamente en la entalladura correspondiente del soporte del pincho. El otro extremo del pincho debe estar colocado exactamente en la hendidura del lado posterior del soporte del pincho.

4. Fije la abrazadera del pincho en las dos aberturas del lado delantero del soporte de este y coloque dicho soporte en la carcasa.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Comprobar que estén todas las piezas especificadas.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
4. Engrase ligeramente la placa de parrilla antes del primero uso, preferiblemente con aceite de coco u otra grasa resistente al calor.
5. Coloque la placa de parrilla revestida con el lado deseado hacia arriba.
6. Compruebe si todas las piezas han sido correctamente ensambladas y el aparato está parado de manera estable.
7. Asegúrese de que el interruptor de temperatura esté en „0/OFF“.
8. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura.
10. Caliente el aparato durante aprox. 30 minutos para eliminar posibles residuos de producción. Abra la ventana durante esta fase de encendido. Después del encendido se pueden ver ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no influyen en el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
11. Después del uso del aparato, desconectar el aparato con el interruptor ON/OFF, lleve el interruptor de temperatura a la posición „0/OFF“ y desenchufe la clavija de la caja del enchufe.
12. Deje enfriar el aparato.

MANEJO

1. Coloque la placa de parrilla revestida con el lado deseado hacia arriba.
2. Asegúrese de que el interruptor de temperatura esté en „0/OFF“.
3. Enchufe la clavija en una caja de enchufe (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Encienda el aparato en el interruptor de conexión/desconexión si usted desea preparar pinchos.
5. Gire el interruptor de temperatura al nivel deseado. El piloto de control se ilumina. En cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada, se apaga el piloto. El piloto de control se enciende y se apaga alternativamente.
6. Precaliente el aparato durante aprox. 15 minutos antes de empezar con la preparación.
7. Recomendamos el nivel máximo para asar a la parrilla. Antes de colocar el producto que se va a asar, engrase ligeramente la placa de parrilla con una grasa resistente al calor, p.ej., aceite de coco.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

8. Para la preparación de pinchos recomendamos el nivel 5.
9. Si el producto para asar se dora en exceso o demasiado rápido, baje la potencia del aparato.
10. Después del uso del aparato, desconectar el aparato con el interruptor ON/OFF, lleve el interruptor de temperatura a la posición „0“ y desenchufe la clavija de la caja del enchufe.
11. Deje enfriar el aparato durante mínimo 30 minutos.
12. Retire el recipiente colector de grasa solo después de que el aparato se haya enfriado. Aunque el aparato esté frío, los líquidos contenidos aún pueden estar calientes. ¡Peligro de quemaduras!
13. Elimine los líquidos recogidos.

Observe también las indicaciones generales junto con las recetas.

Atención: El aparato está muy caliente durante y después de su uso.

Los pinchos siguen girando también con la posición de interruptor en „O/OFF.

ASAR A LA PARRILLA

1. Recomendamos engrasar ligeramente la placa de parrilla revestida con una grasa resistente al calor, p.ej., aceite de coco.
2. Para asar a la parrilla, ponga el aparato al máximo nivel.
3. Engrase o adobe el producto que se va a asar.
4. Coloque el producto a asar sobre la placa de parrilla y áselo dándole vueltas, hasta que esté hecho.
5. Corte los trozos de carne más grandes (p. ej., pechuga de pato) en lonchas de 1 cm de grosor; así se reduce notablemente el tiempo de cocción.
6. Si el producto para asar se dora en exceso, gire el regulador de temperatura a un nivel inferior.

Atención: El aparato está muy caliente durante y después de su uso.

Los pinchos siguen girando también con la posición de interruptor en „O/OFF.

Hamburguesa-pizza

100 g de carne picada mezclada, 1 diente de ajo y ½ cebolla picados finamente, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 50 g de gouda, 50 g de jamón cocido, 2 cucharaditas de concentrado de tomate, ½ cucharadita de especias para pizza, quizás sal y pimienta, 1 panecillo para hamburguesas, 2 hojas de ensalada iceberg, 1 cucharada sopera de mayonesa, 1 cucharada sopera de ketchup, 2 rodajas de tomate, 2 rodajas de cebolla

Hacer una masa con la carne picada, el ajo, el huevo, el pan rallado, el gouda cortado en pequeños daditos, el jamón picado finamente, el concentrado de tomate y las especias para pizza. Formar 2 hamburguesas aplanadas. Untar la superficie del grill ligeramente con aceite, asar las hamburguesas, 6-8 minutos, darles la vuelta una vez. Cortar el pan transversalmente, tostar brevemente por los dos lados en el grill. Untar un poco de mayonesa, lavar las hojas de ensalada, secarlas, centrifugarlas, colocarlas

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

sobre la mayonesa y encima la primera hamburguesa. Untar ésta con ketchup, apilar encima la segunda hamburguesa, los tomates y la cebolla sobre ello, la tapa del pan arriba del todo.

Carne picada griega

100 g de carne de cordero picada, 1 diente de ajo, ½ cebolla, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de pan rallado, 10 olivas verdes sin hueso, sal, pimienta, 50 g de queso de oveja

Hacer una masa con la carne picada, el ajo y la cebolla finamente picadas, el huevo, el pan rallado, las aceitunas bien picadas, el queso de oveja a daditos, sal y pimienta. Engrasar ligeramente la placa grill, formar 3 albóndigas y asarlas al grill por ambos lados en conjunto 6-8 minutos y servirlas con pan de pita y lechuga rizada.

TIEMPOS DE GRILL

Recomendamos cortar las piezas grandes de carne (por ej. pechuga de pato) en rodajas de 1 cm, de esta forma se reduce notablemente el tiempo de cocción. Ponga previamente aceite a los alimentos para el grill o adóbelos. Los tiempos de grill indicados corresponden a valores medios y pueden verse ampliados o reducidos según la calidad, solidez o pretratamiento de los alimentos para el grill.

Alimentos para el grill	Preparación	Tiempo de grill
Filete de ternera 200 g		10-12 minutos
Bistec de cadera de vaca		20-24 minutos
Cevapcici (producto ultracongelado)	descongelar, poner en pinchos	10-12 minutos
Salchicha delgada		6-8 minutos
Salchicha gruesa		10-14 minutos
Paté de carne horneada, rodaja de 1 cm		3-4 minutos
Pinchos de carne		8-12 minutos
Pechuga de pollo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pavo	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Pechuga de pato	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	4-8 minutos
Espalda de liebre sin huesos	en tiras de 1 cm, darle la vuelta a menudo	5-8 minutos
Chuletas de cordero		12-15 minutos
Sardinas		6-8 minutos
Filete de trucha		5-8 minutos
Filete de salmón		10-15 minutos
Gambas peladas		8-10 minutos
Calabacín	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos
Manzana	en rodajas de 1 cm	3-5 minutos

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PREPARAR PINCHOS

1. Atención: Por cada pincho solo se deben utilizar 100 g de alimentos. Solo así se puede garantizar que los pinchos giren perfectamente. Para la preparación de pinchos recomendamos el nivel 5.
2. Corte la carne y la verdura en trozos pequeños. Al hacerlo, asegúrese de que los trozos tengan un tamaño que permita que todos los pinchos entren en el aparato uno junto a otro y sin superponerse. Los trozos tampoco deben chocar por el lado superior o inferior del aparato.
3. Si desea utilizar trozos grandes de carne o verdura, sería conveniente cargar solo uno de cada dos pinchos para que estos puedan girar sin obstáculos.
4. Coloque en los pinchos los trozos que vaya a asar en el orden deseado. Los pinchos cargados con los alimentos deseados se colocan en los soportes para pincho. La ruedecilla pequeña delante del asa del pincho se debe colocar exactamente en la entalladura correspondiente del soporte del pincho. El otro extremo del pincho debe estar colocado exactamente en la hendidura del lado posterior del soporte del pincho.
5. Fije la abrazadera del pincho en las dos aberturas del lado delantero del soporte de este y coloque dicho soporte en la carcasa.

Atención: El aparato está muy caliente durante y después de su uso.

Los pinchos siguen girando también con la posición de interruptor en „O/OFF.

Pinchos de salchichas

2 salchichas estilo Viena o cabanossi, 100 g de tomates cereza, un poco de aceite, 2 pinchos untados con aceite

Partir las salchichas en trozos de 4 cm de largo, a su vez cortarlas en diagonal. Poner alternando salchichas y tomates cereza en los pinchos, echar aceite y asar al grill 6-8 minutos.

Pinchos de calabacín

1 calabacín pequeño (aprox. 150 g), 1 cucharada sopera de concentrado de tomate, 1 cucharadita de aceite de oliva, 1 diente de ajo picado, ½ cucharadita de orégano, sal, pimienta, 2 pinchos untados con aceite

Cortar el calabacín con el cortafiambres en lonchas longitudinales muy finas, elaborar una pasta con el concentrado de tomate, el aceite, el ajo, el orégano, la sal y la pimienta.

Untar con ello finamente las lonchas de calabacín, enrollar y ponerlas en los pinchos. Asar al grill aprox. 6-8 minutos en la superficie del grill ligeramente engrasada.

Pinchos picantes

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas soperas de salsa de soja, 2 puntas de cuchillo de pasta de chili condimentada, ½ cucharadita, de jengibre fresco finamente rallado, un poco de aceite, 3 pinchos de madera

Congelar brevemente el filete de pollo y cortarlo en lonchas muy delgadas con el cortafiambres (contra la dirección de las fibras de la carne), mezclar la salsa de soja con el chili y el jengibre.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Marinar la carne con ello y guardarla tapada 2-3 horas en el congelador. Engrasar con aceite ligeramente la placa grill, también los pinchos de madera. Poner la carne de forma ondulada en los pinchos, es decir, plegando una vez la loncha de carne y pinchándola dos veces. Asar al grill 10 minutos dándole la vuelta a menudo. Consejo: Sustituir el pollo por lomo de cerdo.

Pinchos de bacon y ciruelas

4 lonchas de "tocineta del desayuno" (bacon), 4 ciruelas secas blandas, 1 manzana, 4 chalotas, 2 pinchos untados con aceite

En cada caso enrollar 1 loncha de bacon alrededor de 1 ciruela, pelar la manzana y cuartearla o cortarla en ocho partes (según tamaño), limpiar las chalotas, poner alternando chalota, manzana, ciruela con bacon en los pinchos, poner aceite, asar al grill 6-8 minutos, darle la vuelta con frecuencia.

Pinchos de hígado

150 g de hígado de ternera, sal, pimienta, Los demás ingredientes como en el pincho de bacon y ciruelas, pero sin ciruelas.

Cortar el hígado en 4 porciones, enrollarlo con el bacon, seguir el proceso como en el caso del bacon con ciruelas. Tiempo de grill 8-10 minutos, condimentar después de que esté hecho (si no, la sal hace que el hígado se endurezca).

LIMPIEZA Y CUIDADO

Después del uso del aparato, desconectar el aparato con el interruptor ON/OFF, lleve el interruptor de temperatura a la posición „O/OFF" y desenchufe la clavija de la caja del enchufe.

¡Atención: peligro de lesiones! Los pinchos están muy afilados.

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Retire el soporte del pincho mediante la abrazadera de este. Para ello, presione la abrazadera del pincho por las aberturas del soporte de este y saque con cuidado el soporte fuera del aparato.
2. Retire el recipiente colector de grasa solo después de que el aparato se haya enfriado. Aunque el aparato esté frío, los líquidos contenidos aún pueden estar calientes. ¡Peligro de quemaduras!
3. Elimine los líquidos recogidos.
4. El aparato no se debe sumergir nunca en el agua para su limpieza ni entrar en contacto con esta ni con otro líquido. En caso necesario, puede limpiar el elemento calefactor con un paño húmedo bien escurrido. Asegúrese de que no entra humedad en el aparato. El elemento calefactor debe estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
5. Todas las piezas desmontables se pueden limpiar en agua caliente con un detergente suave.
6. En caso de mucha suciedad, remoje la placa de parrilla durante un tiempo con agua caliente y un detergente suave.
7. Los pinchos y el recipiente colector de grasa se pueden

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

limpiar en el lavavajillas (cesta superior). ¡Todas las demás piezas del aparato no son aptas para el lavavajillas!

8. No utilice en ningún caso estropajos abrasivos u otras herramientas de limpieza parecidas, así como detergentes agresivos o abrasivos que podrían dañar la superficie.
9. Consejo: Para retirar los residuos de marisco o pescado de la placa de parrilla, se recomienda utilizar zumo de limón.
10. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de volver a montar el aparato para guardarlo. Consejo: conserve el embalaje del aparato y guárdelo en él mientras no lo utilice.

CONDICIONES DE GARANTIA

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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 58515

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Rozměry:	Cca 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Přívod:	Cca 80 cm
Hmotnost:	Cca 3,3 kg
Grilovací deska:	Cca 35,0 x 20,5 cm, vyjímatelná a otočná, s nepřilnavou vrstvou
Vybavení:	Plynulá regulace teploty, vyjímatelná miska na zachycení tuku, automatický rotační systém pro špízy
Příslušenství:	Návod k použití s recepty, 9 špízů, svorka na špízy

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

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ

Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

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

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

Osoby v domácnosti

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 rizikům vyplývajícím z přístroje. 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 rizikům vyplývajícím z přístroje. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Je potřeba dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.

Elektrická bezpečnost

6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. Z důvodu elektrické bezpečnosti v žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
9. Z důvodu elektrické bezpečnosti nečistěte přístroj v myčce.
10. Spínač a kabel 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.
11. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokrýma rukama.
12. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
13. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebeny nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj nebo přívod na kontrolu a opravu do našeho servisu.
14. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.
15. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovaným místem, aby se předešlo ohrožení.
16. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
17. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
18. Přívod nebo použitý prodlužovací kabel musí být položen tak, aby bylo vyloučeno zatažení za něj nebo zakopnutí.
19. Nenavíjejte přívodní vedení kolem přístroje a nepřipusťte lámání přívodu, abyste zabránili jeho poškození.
20. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.

Pokyny k bezpečnému postavení a provozu přístroje

21. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
    - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
    - zemědělské provozy,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

- pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
- v soukromých penziónech nebo rekreačních objektech.

22. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad.
23. Nepoužívejte přístroj v blízkosti plynových nebo elektrických sporáků nebo v/na horké troubě.
24. Postavte přístroj na suchou, pevnou a tepelně odolnou plochu. V případě pochyb podložte tepelně odolnou deskou.
25. Abyste předešli přehřátí přístroje, nikdy jej během provozu nezakrývejte.
26. Abyste předešli zranění, neposunujte přístroj, dokud je v provozu.
27. Aby se předešlo poškození, nesmí být přístroj používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek.
28. Během provozu se nikdy nedotýkejte horkého přístroje – nebezpečí popálení! Přístroje i špízů se dotýkejte pouze na držadlech.
29. Když přístroj nebude používán, vždy nastavte termostatický spínač na „0/OFF“ a vypněte přístroj spínačem ZAP/VYP.
30. Abyste předešli nebezpečí požáru, nezakrývejte přístroj fóliemi, utěrkami nebo podobnými předměty.
31. Nikdy nepoužívejte gril bez vložené misky na zachycení tuku.

POZOR:
Přístroj je během provozu velmi horký! Nedotýkejte se horkých ploch na přístroji, k nimž patří i miska na zachycení tuku! K vyjmutí špízů používejte vhodné, tepelně odolné kuchyňské chňapky.
Zvláště špízy udržujte mimo dosah dětí a zacházejte s nimi opatrně. Špízy jsou velmi špičaté – nebezpečí zranění!

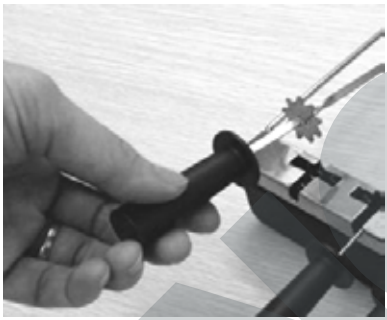
V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

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

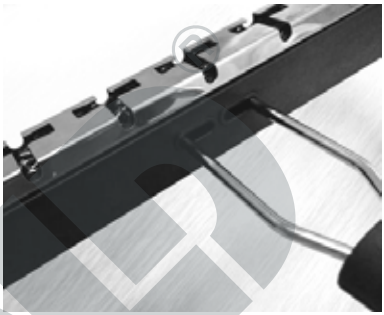
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SESTAVENÍ

1. Vložte misku na zachycení tuku do přístroje.
2. Položte grilovací desku na přístroj. Volitelně můžete dát nahoru hladkou nebo rýhovanou stranu.
3. Vložení špízů: Malé kolečko před držadlem špízu musí být přitom vloženo přesně do příslušného vybrání v držáku špízů, druhý konec špízu musí ležet přesně v prohloubení na zadní straně držáku špízů.



4. Upevněte svorku na špízy v obou otvorech na přední straně držáku špízů a zasuňte držák špízů do tělesa.



UNOLD

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 uvedené části příslušenství dodány.
3. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
4. Před prvním použitím mírně potřete grilovací desku olejem, nejlépe kokosovým nebo jiným tepelně odolným tukem.
5. Položte grilovací desku s nepřilnavou vrstvou požadovanou stranou nahoru.
6. Zkontrolujte, zda jsou všechny části správně sestaveny a přístroj stojí stabilně.
7. Ujistěte se, že termostatický spínač je v poloze „0/OFF“.
8. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Nastavte regulátor teploty na nejnižší teplotu.
10. Nechte přístroj cca 30 minut ohřívat, aby se odstranily veškeré zbytky z výroby. Během této fáze zahořování otevřete okno. Po zahoření jsou na přístroji případně již viditelné stopy použití, ty však nemají vliv na funkci přístroje a nejsou důvodem k reklamaci.
11. Po použití vypněte přístroj vypínačem ZAP/VYP, vždy otočte termostatický spínač do polohy „0/OFF“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
12. Nechte přístroj vychladnout.

OBSLUHA

1. Položte grilovací desku s nepřilnavou vrstvou požadovanou stranou nahoru.
2. Ujistěte se, že termostatický spínač je v poloze „0/OFF“.
3. Zastrčte zástrčku do zásuvky (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Zapněte přístroj spínačem ZAP/VYP, chcete-li připravit špejle.
5. Nastavte termostatický spínač na požadovaný stupeň teploty. Kontrolka se rozsvítí. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, kontrolka zhasne. Kontrolka se střídavě zapíná a vypíná.
6. Nechte přístroj cca 15 minut předehřát, než začnete s přípravou jídla.
7. Pro grilování doporučujeme nejvyšší stupeň. Před položením grilovaného pokrmu potřete grilovací desku tepelně odolným tukem, např. kokosovým olejem.
8. Pro přípravu špízů doporučujeme stupeň 5.
9. Pokud by grilovaný pokrm příliš silně nebo rychle hnědl, trochu snižte výkon přístroje.
10. Po použití vypněte přístroj vypínačem ZAP/VYP, vždy otočte termostatický spínač do polohy „0/OFF“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Nechte přístroj minimálně 30 minut vychladnout.
12. Teprve po vychladnutí přístroje vyjměte misku na zachycení tuku.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

I když přístroj vychladl, mohou být tekutiny uvnitř ještě horké – nebezpečí popálení!

13. Odstraňte zachycené tekutiny. **Respektujte také všeobecné pokyny u receptů.**

Pozor: Přístroj je během používání a po něm velmi horký!

Špízy dále rotují i v poloze spínače „O/OFF“!

GRILOVÁNÍ

1. Doporučujeme mírné potření grilovací desky s nepřilnavou vrstvou tepelně odolným tukem, např. kokosovým olejem.
2. Pro grilování zapněte přístroj na nejvyšší stupeň.
3. Grilované potraviny potřete olejem nebo je marinujte.
4. Položte grilovaný pokrm na desku a grilujte jej s obracením, až je hotový.
5. Větší kusy masa (např. kachní prsa) rozřízněte na 1 cm silné plátky, doba přípravy se tím podstatně zkrátí.
6. Pokud by grilované potraviny příliš silně hnědly, nastavte regulátor teploty na nižší stupeň.

Pozor: Přístroj je během používání a po něm velmi horký!

Špízy dále rotují i v poloze spínače „O/OFF“!

Pizzaburger

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 hamburgrová 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 toastujte. 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.

Řecké mleté maso

100 g jehněčí mleté maso, 1 stroužek česneku, ½ cibule, 1 vejce, 2 lžíce strouhanky, 10 vypeckovaných zelených oliv, sůl, pepř, 50 g ovčího sýra

Mleté maso, jemně nasekaný česnek a cibule, vejce, strouhanku ze žemlí, na drobné kostičky nakrájené olivy, na kostičky nakrájený ovčí sýr, sůl a pepř vypracujte v těsto. Grilovací desku potřete tence olejem, vytvarujte 3 karbanátky a po obou stranách grilujte po dobu 6–8 minut. Podávejte s pitou a zelným salátem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ČASY GRILOVÁNÍ

Větší kousky masa doporučujeme nakrájet na nudličky silné cca 1 cm, zkrátí se tím doba přípravy. Grilované pokrmy potřete olejem nebo marinujte. Uvedené časy grilování jsou průměrné a mohou být prodlouženy nebo zkráceny kvalitou, tloušťkou a předpravou grilovaných pokrmů.

Grilovaný pokrm	Příprava	Čas grilování
Hovězí filé 200 g		10–12 minut
Steak z hovězího boku		20–24 minut
Čevapčiči (zmražený polotovar)	Rozmrazit, napíchnout na špízy	10–12 minut
Klobása	Dle tloušťky	6–10 minut
Masové špízy		8–12 minut
Vepřový steak 200 g		20–25 minut
Kuřecí / krůtí prsa	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Kachní prsíčka	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	4–6 minut
Králičí hřbet vykostěný	Na 1 cm silné nudličky, častěji otáčet	5–8 minut
Jehněčí kotleta		12–15 minut
Filé ze pstruha		5–8 minut
Filé z lososa		10–15 minut
Garnáti, loupaní		8–10 minut
Cuketa	Na plátky 1 cm	3–5 minut

PŘÍPRAVA ŠPÍZŮ

1. Pozor: Na jeden špíz se smí použít pouze 100 g potravin. Jen tak lze zaručit bezchybnou rotaci špízů. Pro přípravu špízů doporučujeme stupeň 5.
2. Nakrájejte maso a zeleninu na malé kousky. Dbejte přitom na to, že kousky smí být jen tak velké, aby se všechny špízy vedle sebe vešly do přístroje, aniž by se blokovaly. Kousky pokrmu se také nesmí dotýkat horní ani spodní strany přístroje.
3. Když chcete použít velké kusy masa nebo zeleniny, je účelné použít jen každý druhý špíz, aby se ještě mohly volně otáčet.
4. Nastrčte kousky potravin v požadovaném pořadí na špízy. Požadovanými potravinami osazené špízy vložte do držáku špízů. Malé kolečko před držadlem špízu musí být přitom vloženo přesně do příslušného vybrání v držáku špízů, druhý konec špízu

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

musí ležet přesně v prohloubení na zadní straně držáku špízů.

5. Upevněte svorku na špízy v obou otvorech na přední straně držáku špízů a zasuňte držák špízů do tělesa.

Pozor: Přístroj je během používání a po něm velmi horký!

Špízy dále rotují i v poloze spínače „O/OFF“!

Špízy z cukety

1 malé cukety (cca 150 g), 1 lžíce rajského protlaku, 1 lžička olivového oleje, 1 nasekaný stroužek česneku, ½ lžičky oregana, sůl, pepř, 2 naolejované špízy

Cuketu nakrájejte na univerzálním kráječi na velmi tenké podélné plátky, z rajského protlaku, oregana, soli a pepře vytvořte pastu. Pastou potřete plátky cukety, srolujte a napíchněte na špízy. Grilujte na tence olejem potřené grilovací desce 6–8 minut.

Špízy z párků

2 vídeňské párky nebo kabanos, 100 g cherry rajčat, trocha oleje, 2 špízy potřené olejem.

Párky nakrájejte na cca 4 cm dlouhé kousky, krájejte příčně. Na špízy napichujte střídavě párky a cherry rajčata, potřete olejem a pečte 6–8 minut.

Ostré špízy

200 g kuřecího masa, 3 lžíce sojové omáčky, 2 krát na šp. nože. pasty chilli, ½ lžičky čerstvého, jemně nastrouhaného zázvoru, trocha oleje, 3 špízy

Kuřecí prsíčka krátce namrazte, univerzálním kráječem nakrájejte na velmi tenké plátky (proti vláknům masa), smíchejte sojovou omáčku s chilli a zázvorem. Maso ve směsi marinujte a postavte na 2–3 hod. do ledničky. Grilovací desku a dřevěné špízy lehce potřete olejem. Maso napichujte na špízy ve vlnkách, tzn. plátek masa jednou složte a dvakrát propíchněte. Za otáčení grilujte 10 min. Tip: Kuře můžete nahradit vepřovou svíčkovou.

Garnátové špízy

4 garnáti, 4 šalotky, trocha kmínového oleje, 1 naolejovaný špíz

Na špíz střídavě napichujte garnáty a šalotku, potřete kmínovým olejem (nebo česnekovým olejem) a grilujte 8–10 min.

Špízy se slaninou a švestkami

4 plátky slaniny (bacon), 4 měkké sušené švestky, 1 jablko, 4 šalotky, 2 naolejované, špízy

Vždy 1 plátek slaniny omotejte kolem 1 švestky, jablko oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny či osminy (dle velikosti), očistěte šalotky, na špízy napichujte střídavě šalotky, jablko, švestku se slaninou, potřete olejem, grilujte 6–8 min., často otáčejte.

Játrové špízy

150 g telecích jater, sůl, pepř, ostatní přísady jako špízy se slaninou a švestkami, avšak žádné švestky

Játru rozdělte na 4 kousky, zabalte do slaniny, dále postupujte jako u špízů se švestkami. Doba grilování 8–10 minut, okořeňte až po ugrilování (solí by jinak játra ztvrdla).

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Po použití vypněte přístroj vypínačem ZAP/VYP, vždy otočte termostatický spínač do polohy „O/OFF“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Pozor, nebezpečí zranění – špízy jsou velmi špičaté!
Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.

1. Držák špízů vyjměte pomocí svorky na špízy. K tomu zastrčte svorku na špízy do otvorů v držáku špízů a opatrně vytáhněte držák špízů z přístroje.
2. Teprve po vychladnutí přístroje vyjměte misku na zachycení tuku. I když přístroj vychladl, mohou být tekutiny uvnitř ještě horké – nebezpečí popálení!
3. Odstraňte zachycené tekutiny.
4. Přístroj se pro čištění v žádném případě nesmí ponořovat do vody nebo se dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. V případě potřeby můžete topný prvek otřít navlhčenou, dobře vyždímanou utěrkou. Dbejte na to, aby do přístroje nevnikla vlhkost. Před opětným použitím musí být topný prvek zcela suchý.
5. Všechny vyjímatelné části můžete omýt horkou vodou s jemným saponátem.
6. Při silném znečištění nechte grilovací desku nějakou dobu odmočit v horké vodě s jemným saponátem.
7. Špízy a miska na zachycení tuku mohou být čištěny v myčce (v horním koši). Všechny ostatní části přístroje nejsou vhodné pro čištění v myčce!
8. V žádném případě nepoužívejte škrabky na nádobí nebo podobné čisticí nástroje ani ostré a abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškodit povrch.
9. Tip: Pro odstranění zbytků z mořských plodů popř. ryb z grilovací desky se dobře hodí citrónová šťáva.
10. Dbejte na to, aby před opětným sestavením přístroje nebo jeho uložením byly všechny části zcela suché. Tip: Uložte si obal přístroje a při delším nepoužívání přístroj vložte do tohoto kartonu.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 prokazatelné 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 obrátíte 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 nefrankován 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 nedodržováním 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 touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění 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 odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny 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.

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.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58515

DANE TECHNICZNE

Moc:	1200 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Wymiary:	Ok. 46,9 x 24,0 x 13,1 cm
Przewód zasilający:	Ok. 80 cm
Ciężar:	Ok. 3,3 kg
Płyta grillowa:	Ok. 35,0 x 20,5 cm, wyjmowana i obustronna, z powłoką antyadhezyjną
Wyposażenie:	Bezstopniowa regulacja temperatury, wyjmowana tacka na tłuszcz, automatyczne obracanie szaszłyków
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami, 9 szpikulców, uchwyt do wyciągania szpikulców

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.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.
Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia. 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 poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania urządzenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia pod-

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

łączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
5. Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Bezpieczeństwo elektryczne

6. Podłączać urządzenie wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania.
8. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne w żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Ze względu na bezpieczeństwo elektryczne nie myć urządzenia w zmywarce.
10. Wyłącznik i kabel nie mogą stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenia ani kabla nie należy nigdy dotykać mokrymi dłońmi.
12. Po użyciu i przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
13. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający pod kątem zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub kabel do naszego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy.
14. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
15. Uszkodzony kabel urządzenia musi ze względów bezpieczeństwa wymienić producent, serwis klienta lub placówka o podobnych kwalifikacjach.
16. Urządzenie ani kabel nie mogą być używane w pobliżu płomieni.
17. 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.
18. Przewód zasilający lub przedłużacz muszą być tak ułożone, aby niemożliwe było ich pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
19. Nie owijać kabla wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia kabla.
20. Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznej eksploatacji urządzenia

21. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - zakładach rolnych,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
22. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie należy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub na wilgotnym podłożu.
23. Nie użytkować urządzenia w pobliżu lub na kuchenkach gazowych lub elektrycznych lub też w/na gorącym piekarniku.
24. Stawiać urządzenie na suchej, mocnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. W razie wątpliwości podłożyć pod urządzenie żaroodporną płytę.
25. Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nigdy nie przykrywać go podczas pracy.
26. Nie przesuwać urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
27. Aby uniknąć szkód, nie wolno urządzenia używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
28. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorące urządzenie – niebezpieczeństwo oparzeń! Urządzenie i szpikulce należy dotykać tylko za rączki.
29. Regulator temperatury należy zawsze ustawiać w pozycji „0/OFF“ i wyłączać urządzenie wyłącznikiem, jeżeli urządzenie nie jest używane.
30. Aby uniknąć zagrożenia pożarowego, nie przykrywać urządzenia folią, materiałem lub podobnymi przedmiotami.
31. Nigdy nie używać grilla bez włożonej tacki na tłuszcz.

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

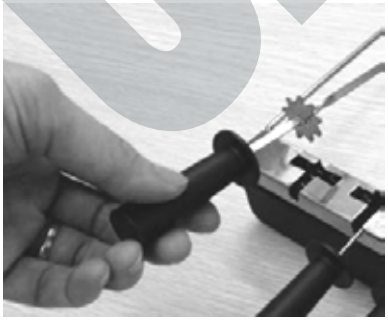
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OSTROŻNIE:
Urządzenie jest podczas pracy bardzo gorące! Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia, należy do nich również tacka na tłuszcz! Do wyjmowania szpikulców używać odpowiednich żaroodpornych łapek do garnków.
Trzymać szpikulce z dala od dzieci i obchodzić się z nimi z zachowaniem ostrożności. Szpikulce są bardzo ostre – niebezpieczeństwo obrażeń!

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

ZŁOŻENIE

1. Włożyć tackę na tłuszcz do urządzenia.
2. Położyć płytę grillową na urządzenie. Płytę można położyć do wyboru gładką lub ryflowaną stroną skierowaną do góry.
3. Wkładanie szpikulców: Małe kółeczko przed rączką szpikulca należy włożyć precyzyjnie w odpowiedni otwór w uchwycie na szpikulce, drugi koniec szpikulca musi leżeć dokładnie w zagłębieniu w tylnej części uchwytu na szpikulce.
4. Przymocować uchwyt do wyciągania szpikulców w obydwu otworach z przodu uchwytu na szpikulce i wsunąć uchwyt na szpikulce do obudowy urządzenia.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie podane części.
3. Oczyścić wszystkie części wilgotną ścierką w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
4. Przed pierwszym użyciem lekko naoleić płytę grillową, najlepiej olejem kokosowym lub innym tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę.
5. Położyć płytę grillową żądaną stroną do góry.
6. Sprawdzić, czy wszystkie części są właściwie zmontowane i urządzenie stoi stabilnie.
7. Upewnić się, że regulator temperatury znajduje się w położeniu „0/OFF“.
8. Włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz).
9. Ustawić regulator temperatury na najniższą temperaturę.
10. Grzać urządzenie przez około 30 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
11. Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ., obrócić regulator temperatury w pozycję „0/OFF“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
12. Odczekać do ochłodzenia się urządzenia.

OBSŁUGA

1. Położyć płytę grillową żądaną stroną do góry.
2. Upewnić się, że regulator temperatury znajduje się w położeniu „0/OFF“.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz).
4. Włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ jeśli chcesz przygotować szaszłyki.
5. Ustawić przełącznik temperatury na wymagany stopień temperatury. Zapala się kontrolka. Po osiągnięciu wymaganej temperatury kontrolka gaśnie. Kontrolka na zmianę włącza się i wyłącza.
6. Przed rozpoczęciem opiekania rozgrzewać urządzenie przez około 15 minut.
7. Do grillowania zalecamy najwyższy poziom. Przed włożeniem potraw lekko posmarować płytę grillową tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę, np. olejem kokosowym.
8. Do opiekania szaszłyków zalecamy poziom 5.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Jeżeli grillowane produkty zbrązowieją za mocno lub za szybko, zmniejszyć trochę nagrzewanie.
10. Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ., obrócić regulator temperatury w pozycję „0/OFF“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
11. Odczekać przynajmniej 30 minut na ochłodzenie urządzenia.
12. Dopiero po ochłodzeniu się urządzenia wyjąć tackę na tłuszcz. Również wtedy, gdy urządzenie się ochłodzi, znajdujące się w niej ciecze mogą być gorące – niebezpieczeństwo oparzeń!
13. Wylać zebrane ciecze.

Prosimy przestrzegać również ogólnych wskazówek w przepisach kulinarnych.

Uwaga: Podczas używania i po zakończeniu opiekania urządzenie jest bardzo gorące!

Szpikulce obracają się dalej również przy ustawieniu przełącznika w pozycji „0/OFF“!

GRILLOWANIE

1. Zalecamy lekkie posmarowanie płyty grillowej tłuszczem odpornym na wysoką temperaturę np. olejem kokosowym.
2. Do grillowania włączyć urządzenie na najwyższy stopień.
3. Naoleić grillowane produkty lub je zamarynować.
4. Położyć produkty na płytę i grillować je wielokrotnie odwracając, aż będą gotowe do spożycia.
5. Pociąć większe kawałki mięsa (np. pierś z kaczki) na plasterki o grubości 1 cm, co znacznie skróci czas grillowania.
6. Jeśli produkty za bardzo zbrązowieją, ustawić regulator temperatury na niższy stopień.

Uwaga: Podczas używania i po zakończeniu opiekania urządzenie jest bardzo gorące!

Szpikulce obracają się dalej również przy ustawieniu przełącznika w pozycji „0/OFF“!

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OPIEKANIE SZASZŁYKÓW

1. Uwaga: Nabijać na każdy szpikulec nie więcej niż 100 g żywności. Tylko wtedy gwarantowane jest prawidłowe obracanie się szaszłyków. Do opiekania szaszłyków zalecamy poziom 5.
2. Pokroić mięso i warzywa na małe kawałki. Zwrócić przy tym uwagę, aby kawałki były takiej wielkości, żeby wszystkie szaszłyki zmieściły się jeden obok drugiego w urządzeniu, nie blokując się wzajemnie. Kawałki potraw nie powinny również dotykać dolnej ani górnej krawędzi urządzenia.
3. Jeżeli opiekane mają być większe kawałki mięsa lub warzyw, zaleca się nabicie ich na co drugi szpikulec, aby szaszłyki mogły swobodnie obracać się.
4. Nabić kawałki żywności w dowolnej kolejności na szpikulce. Włożyć szpikulce z żywnością do uchwytu na szpikulce. Małe kółeczko przed rączką szpikulca należy włożyć precyzyjnie w odpowiedni otwór w uchwycie na szpikulce, drugi koniec szpikulca musi leżeć dokładnie w zagłębieniu w tylnej części uchwytu na szpikulce.
5. Przymocować uchwyt do wyciągania szpikulców w obydwu otworach z przodu uchwytu na szpikulce i wsunąć uchwyt na szpikulce do obudowy urządzenia.

Uwaga: Podczas używania i po zakończeniu opiekania urządzenie jest bardzo gorące!

Szpikulce obracają się dalej również przy ustawieniu przełącznika w pozycji „O/OFF“!

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Po użyciu zawsze wyłączać urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ., obrócić regulator temperatury w pozycję „O/OFF“ i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Uwaga! Niebezpieczeństwo obrażeń – Szpikulce są bardzo ostre!

Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie ochłodzi się.

1. Wyjąć uchwyt na szpikulce za pomocą uchwytu do wyciągania szpikulców. W tym celu włożyć uchwyt do wyciągania szpikulców w otwory w uchwycie na szpikulce i wyciągnąć uchwyt na szpikulce ostrożnie z urządzenia.
2. Dopiero po ochłodzeniu się urządzenia wyjąć tackę na tłuszcz. Również wtedy, gdy urządzenie się ochłodzi, znajdujące się w niej ciecze mogą być gorące – niebezpieczeństwo oparzeń!
3. Wylać zebrane ciecze.
4. Urządzenia nie wolno w żadnym wypadku myć zanurzonego w wodzie i nie może ono wejść w kontakt z wodą ani z innymi płynem. W razie potrzeby element grzejny można przetrzeć zwilżoną,

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

dobrze wyciśniętą ścierką. Uważać, aby wilgoć nie dostała się do urządzenia. Element grzejny musi być całkowicie suchy, zanim będzie go można ponownie użyć.

5. Wszystkie wyjmowane części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
6. W przypadku silnych zabrudzeń namoczyć płytę grillową przez pewien czas w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.
7. Szpikulce i tacka na tłuszcz można myć w zmywarce do naczyń (górny kosz). Pozostałe części urządzenia nie są przystosowane do mycia w zmywarce do naczyń!
8. W żadnym wypadku nie używać metalowej gąbki do garnków lub podobnego narzędzia ani ostrych i szorujących środków czyszczących, które mogą uszkodzić powierzchnie.
9. Porada: Do usuwania z płyty grillowej osadów z owoców morza lub ryb dobrze nadaje się sok z cytryny.
10. Wszystkie części muszą być całkowicie suche, zanim urządzenie będzie można ponownie złożyć i odstawić do przechowania. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®