

# UNOLD®



**ASIA GRILL**

## **Bedienungsanleitung**

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

**Modell 58543/58546**



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 58543/46

Stand: Mai 2018 /nr

Copyright ©

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-0

Telefax +49 (0)62 05/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



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



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 58543/46

Technische Daten .....	8
Symbolerklärung .....	8
Für Ihre Sicherheit .....	8
Vor dem ersten Gebrauch .....	11
Temperaturregelung .....	12
Grillfläche .....	12
Grillgut .....	13
Grillen .....	13
Kochen auf der Kochplatte .....	14
Reinigen und Aufbewahren .....	15
Rezeptideen .....	16
Dips und Saucen .....	18
Garantiebestimmungen .....	19
Entsorgung / Umweltschutz .....	19
Informationen für den Fachhandel .....	19
Service-Adressen .....	20

### Instructions for use Model 58543/46

Technical Specifications .....	21
Explanation of the symbols .....	21
For your safety .....	21
Before using the appliance the first time .....	24
Temperature control .....	25
Grill surface .....	25
Food to be grilled .....	25
Grilling on the grill surface .....	26
Cooking on the cooking plate .....	27
Cleaning and storage .....	28
Recipes .....	28
Dips and sauces .....	30
Guarantee Conditions .....	31
Waste Disposal/Environmental Protection .....	31
Service .....	20

### Notice d'utilisation Modèle 58543/46

Spécification technique .....	32
Explication des symboles .....	32
Pour votre sécurité .....	32
Avant la première utilisation .....	35
Réglage de la température .....	36
Surface du grill .....	36
Aliments à griller .....	37
Griller sur la surface du grill .....	37
Cuire sur la plaque de cuisson .....	38
Nettoyage et rangement .....	39
Recettes .....	39
Dips et sauces .....	41
Conditions de Garantie .....	43
Traitement des déchets / Protection de l'environnement .....	43
Service .....	20

### Gebruiksaanwijzing Model 58543/46

Technische gegevens .....	44
Verklaring van de symbolen .....	44
Voor uw veiligheid .....	44
Vóór het eerste gebruik .....	47
Temperatuurregeling .....	47
Grillvlak .....	48
Grillmateriaal .....	48
Grillen op het grillvlak .....	49
Koken op de kookplaat .....	50
Reinigen en opslaan .....	51
Recepten .....	51
Dips en sauzen .....	53
Garantievoorwaarden .....	54
Verwijderen van afval/Milieubescherming .....	54
Service .....	20

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso Modello 58543/46

Dati tecnici .....	55
Significato dei simboli .....	55
Per la vostra sicurezza.....	55
Prima del primo utilizzo .....	58
Regolazione della temperatura .....	59
Superficie della griglia .....	59
Alimenti grigliabili .....	60
Grigliare sulla superficie della griglia .....	60
Cottura sulla piastra di cottura .....	61
Pulizia e conservazione .....	62
Ricette .....	63
Intingoli e salse .....	65
Norme di garanzia.....	66
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	66
Service .....	20

### Manual de instrucciones Modelo 58543/46

Datos técnicos .....	67
Explicación de símbolos .....	67
Para su seguridad .....	67
Antes del primer uso .....	70
Regulación de temperatura .....	71
Superficie de la parrilla .....	71
Comida para asar .....	71
Asar sobre la superficie de parrilla.....	72
Cocinar sobre la placa de cocción.....	73
Limpieza y almacenamiento.....	74
Recetas .....	74
Condimentos y salsas .....	76
Condiciones de Garantía.....	78
Disposición/Protección del medio ambiente .....	78
Service .....	20

### Instrukcja obsługi Model 58543/46

Dane techniczne.....	79
Objaśnienie symboli.....	79
Dla bezpieczeństwa użytkownika .....	79
Przed pierwszym użyciem .....	82
Regulacja temperatury .....	83
Powierzchna grillowania .....	83
Grillowane produkty .....	83
Grillowanie na płycie grillowej .....	84
Gotowanie na płycie do gotowania .....	85
Czyszczenie i przechowywanie.....	86
Przepisy.....	86
Dipy i sosy .....	88
Warunki gwarancji.....	89
Utylizacja / ochrona środowiska.....	89
Service .....	20

## EINZELTEILE



**EINZELTEILE****D Ab Seite 8**

- 1 Entnahmeschlüssel Grillplatte
- 2 Grillplatte (entnehmbar)
- 3 Metallring/Fettauffangrinne
- 4 Heizplatte
- 5 Gehäuse-Griffe

**GB Page 22**

- 1 Removal spanner for grill plate
- 2 Grill plate (removable)
- 3 Grease collection channel
- 4 Heating plate
- 5 Housing handles

**F Page 32**

- 1 Clé de retrait pour la plaque du grill
- 2 Plaque du grill (amovible)
- 3 Goulotte collectrice de graisse
- 4 Plaque chauffante
- 5 Poignée du boîtier

**NL Pagina 44**

- 1 Uitneemsleutel grillplaat
- 2 Grillplaat (uitneembaar)
- 3 Vetopvanggoot
- 4 Verwarmingsplaat
- 5 Behuizingsgrepen

**I Pagina 55**

- 1 Chiave di estrazione della piastra grill
- 2 Piastra grill (asportabile)
- 3 Canalina di raccolta del grasso
- 4 Piastra riscaldante
- 5 Manici della scocca

**E Página 67**

- 1 Llave de extracción de placa de parrilla
- 2 Parrilla (extraíble)
- 3 Canal recoge-grasas
- 4 Placa calentadora
- 5 Asas de la carcasa

**PL Strony 79**

- 1 Klucz do wyjmowania płyty grillowej
- 2 Płyta grillowa (wyjmowana)
- 3 Rynna na tłuszcz
- 4 Płyta grzejna
- 5 Uchwyty obudowy

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58543/46****TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.900 Watt, 220-240 V~, 50 Hz
Grillplatte:	Entnehmbar, antihaftbeschichtet
Griffe:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert
Größe:	Ca. 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (LxTxH) Durchmesser Grillplatte 30 cm Durchmesser Heizplatte ca. 25 cm
Gewicht:	Ca. 3,4 kg
Kabel:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Kontrollleuchte, Temperaturregelung, entnehmbare Grillplatte, wärmeisoliertes Gehäuse, rutschhemmende Standfüße, auch als Heizplatte für Töpfe nutzbar
Zubehör:	Entnahmeschlüssel für Grillplatte, Bedienungsanleitung

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

**SYMBOLERKLÄRUNG**

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



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



Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

**FÜR IHRE SICHERHEIT**

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

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



3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
  - Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
  - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen,
  - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen,
  - in Frühstückspensionen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
8. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, Metalltablets oder nassen Untergrund.
10. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
11. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
12. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
13. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder Stolpern verhindert wird.
14. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
16. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
17. Decken Sie die Grill- und die Heizplatte niemals mit Aluminiumfolie, Backpapier oder anderen Materialien ab.
18. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heiße Grillplatte – Verbrennungsgefahr!
19. Um Rauchentwicklung zu vermeiden, überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht; der Rauch kann für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
20. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.
21. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebes frei auf einer hitzebeständigen Oberfläche und in ausreichender Entfernung zu entflammaren Gegenständen steht.
22. Nach Gebrauch ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.
23. Zur Reinigung können Sie die Grillplatte nach dem Erkalten entnehmen und von Hand reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
24. Um Schäden zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden.
25. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.



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



**Betreiben Sie das Gerät nie, wenn sich Wasser oder andere Flüssigkeiten im Geräteinneren befinden – Brandgefahr!**



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



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

## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden sind. Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an unseren Kundenservice.
3. Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, mit einem feuchten Tuch.
4. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatte mit einem feuchten Tuch ab und ölen diese leicht ein.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche.
6. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~–Steckdose ein.
7. Es ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte blinkt rot.
8. Stellen Sie am Temperaturregler die niedrigste Temperatur ein. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ist außerdem der innenliegende Ventilator zu hören.
9. Lassen Sie das Gerät einige Minuten heizen. Achten Sie dabei auf ausreichende Belüftung des Raumes.
10. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der nach kurzer Zeit verschwindet.
11. Sie können nun das Gerät verwenden.



**VORSICHT:**

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

## TEMPERATURREGELUNG

1. Sie können sieben Temperaturen einstellen.
2. Als Richtwerte gelten:
  - Niedrige Hitze für z. B. Fisch
  - Mittlere Hitze für zartes Fleisch (z. B. Geflügel), Gemüse
  - Große Hitze für Steaks

## GRILLFLÄCHE

1. In den Rand der Grillfläche läuft beim traditionellen koreanischen Grillen der Fleischsaft, aus dem z. B. eine Suppe gemacht wird. Zudem ist die konische Form ideal, um fettarm zu grillen, da das austretende Fett nach unten abläuft.
2. Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Speisen auf die Platte zu legen bzw. zu lösen. Metallische Gegenstände können die Beschichtung zerkratzen.
3. Wenn Sie die kalte Grillplatte mit dem mitgelieferten Entnahme-schlüssel vom Gerät heben, sowie den Metallring abnehmen, haben Sie die Möglichkeit, direkt auf der Heizplatte zu kochen. Dies ist mit gängigen Töpfen (außer Induktionstöpfen) möglich.



## GRILLGUT

1. Testen Sie eines unserer Rezepte oder verwenden Sie einfach Ihr übliches Grillrezept.
2. Wenn Sie zuvor gefrorenes Grillgut verwenden, achten Sie darauf, dass dieses vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein muss.
3. Zuvor im Kühlschrank gelagertes Fleisch gelingt am besten, wenn Sie es einige Zeit vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
4. Nach Möglichkeit sollte Fleisch (je nach Zubereitung und Fleischart) erst nach dem Grillen gesalzen werden. Wenn Sie das Fleisch vor dem Grillen marinieren, wird es besonders zart und schmackhaft.
5. Durch den tiefer liegenden Rand werden Fett und Bratensäfte aufgefangen. Sie grillen so besonders fettarm und Ihre Speisen sind gesünder und besser bekömmlich.
6. Tipp: Traditionelles koreanisches Grillen zeichnet sich dadurch aus, dass das marinierte Fleisch dünn aufgeschnitten und gegrillt wird. Anschließend wird ein Salatblatt ganz nach Belieben mit Fleisch und weiteren Zutaten gefüllt und gegessen. Beliebt dazu ist z. B. Kimchi (fermentiertes Gemüse). In Asia-Läden erhalten Sie hierfür auch spezielle Würzsaucen und weitere Zutaten.

## GRILLEN



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

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~) ein.
3. Es ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte blinkt rot.
4. Stellen Sie am Temperaturregler die niedrigste Temperatur ein. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ist außerdem der innenliegende Ventilator zu hören.
5. Wählen Sie anschließend die gewünschte Temperatur für Ihre Speisen. Der Temperaturregler ist in sieben Stufen einstellbar (siehe auch Kapitel „Temperaturregelung“).

6. Lassen Sie das Gerät für einige Minuten aufheizen.
7. Geben Sie die Speisen auf die Grillplatte.
8. Verwenden Sie ausschließlich Kochutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Speisen auf die Platte zu legen bzw. zu lösen. Metallische Gegenstände können die Beschichtung zerkratzen.
9. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Regler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät vollständig ausgeschaltet.
10. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

**VORSICHT:**

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

### KOCHEN AUF DER KOCHPLATTE



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



1. Wenn Sie die kalte Grillplatte mit dem mitgelieferten Entnahmeschlüssel vom Gerät heben, haben Sie die Möglichkeit, direkt auf der Heizplatte zu kochen. Dies ist mit gängigen Töpfen (außer Induktionstöpfen) bis zu einem Durchmesser von ca. 25 cm möglich.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche.
3. Stecken Sie die abgeknickte Seite des Entnahmeschlüssels in eine der Öffnungen an der Grillplatte (siehe Abbildung) und ziehen Sie die Platte nach oben vom Gerät ab.
4. Entfernen Sie dann den silbernen Metallring vom Gerät.
5. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220–240 V~) ein.
6. Es ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte blinkt rot.
7. Stellen Sie am Temperaturregler die niedrigste Temperatur ein. Sobald das Gerät eingeschaltet wird, ist außerdem der innenliegende Ventilator zu hören.

8. Wählen Sie anschließend die gewünschte Temperatur für Ihre Speisen. Der Temperaturregler ist in sieben Stufen einstellbar (siehe auch Kapitel „Temperaturregelung“).
9. Stellen Sie den gewünschten Topf auf die Heizplatte und verfahren Sie wie bei einem herkömmlichen Herd, um Ihr Gericht zuzubereiten.
10. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie den Regler auf „OFF“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Erst dann ist das Gerät vollständig ausgeschaltet.
11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

**VORSICHT:**

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

## REINIGEN UND AUFBEWAHREN



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

1. Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch.
2. Um die Oberfläche der antihaftbeschichteten Platte nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Die Grillplatte kann auch bei schonender Temperatur in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte vor dem nächsten Gebrauch absolut trocken ist.
5. Die unter der Grillplatte liegende Heizplatte sowie das Gehäuse können mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden.
6. Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.
7. Bewahren Sie das Gerät zusammengebaut an einem trockenen, staubgeschützten Platz auf.

## REZEPTIDEEN

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Je nach Stärke und Vorbehandlung (z. B. Steak oder Marinade) des Grillguts können sich die Zeiten nach oben oder unten verschieben. Legen Sie das Grillgut bitte nur auf die vorgeheizte Grillplatte.

### Koreanisches Feuerfleisch

500 g Fleisch (Schweine- und/oder Rindfleisch – nicht zu mager), 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, 4 EL Sojasauce, 3 EL neutrales Speiseöl, 1 Lauchzwiebel, 1 – 2 EL geröstetes Sesamöl, nach Geschmack Zucker und für die Schärfe nach Geschmack Chilipaste

Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebel und Zwiebel kleinhacken, alle Zutaten zu einer Marinade vermischen, mit der Chilipaste je nach gewünschter Schärfe abschmecken. Fleisch in die Marinade geben und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Hin und wieder etwas verrühren, damit die Marinade an jedes Fleischstück gelangt.

Auf dem Grill auf möglichst hoher Stufe zubereiten.

### Galbi

500 g Rippchen vom Rind (1 bis 1,5 cm dick aufgeschnitten), 100 ml Sojasauce, 100 g Zucker, 100 ml Wasser, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, 1 Frühlingszwiebel, 1 EL geröstetes Sesamöl

Die Frühlingszwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken, alle Zutaten außer dem Fleisch zu einer Marinade verrühren. Das Fleisch in die Marinade legen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen. Danach die Marinade leicht abtupfen und auf dem Grill auf möglichst hoher Stufe zubereiten.

### Knoblauch-Shrimps

30 geschälte rohe Shrimps, 1 Bund glatte Petersilie, Saft einer Zitrone, 2 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, einige frische Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, Holzspieße

Am Vortag: Petersilie fein hacken, Knoblauch schälen und hacken. Mit Öl und Zitronensaft vermischen und die Shrimps über Nacht darin ziehen lassen.

Grill mit 2 EL Öl auf Stufe 4 vorheizen. Shrimps trockentupfen, abwechselnd mit dem Salbei auf Holzspieße stecken. Spieße ca. 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Zum Schluss salzen und pfeffern.



**Gebratene Meeresfrüchte**

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 3 EL Öl, 500 g Muscheln (Dose), 500 g Scampi, 200 g Tintenfisch (Dose), Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Grill mit 3 EL Öl auf höchster Stufe für 3 Minuten vorheizen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Meeresfrüchte und Lorbeerblatt zugeben, auf Stufe 3 für ca. 10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Scharfes Hähnchenfleisch**

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

Hähnchenfilet kurz anfrieren, mit dem Alleschneider in sehr dünne Scheiben schneiden (gegen die Fleischfaser), Sojasauce mit Chili und Ingwer mischen. Fleisch damit marinieren und 2 bis 3 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Grillplatte dünn einölen. Unter Wenden ca. 10 Min. grillen. Tipp: Hähnchen durch Schweinelende ersetzen.

**Schweinemedallions mit Pfefferbutter**

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

Am Vortag: Die Butter mit Zitronensaft und Salz schaumig rühren. Die Pfefferkörner unterrühren. Die Butter zur

Rolle formen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

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

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

**Wacholdersteak**

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

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

## DIPS UND SAUCEN

### Süß-Saure Sauce

3 EL Sesamöl, 1 Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, 1 Scheibe frische Ananas, 2 EL Honig, 2 EL Sojasauce, 4 EL Essig, 30 ml Reiswein, ¼ l Tomatenketchup, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Geschmack

Die Zwiebel fein hacken. Den Lauch und die Ananas in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe klein würfeln. In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen. Die Zwiebel und den Lauch darin glasig braten. Knoblauch und Ananas dazugeben. Alle übrigen Zutaten unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

### Scharfe Sauce

Je 350 g weiße und rote Zwiebeln, 1 EL Sojaöl, 3 EL Reissessig, je 1 EL Zucker, Salz und Cayennepfeffer  
Zwiebeln schälen und fein würfeln. Im Sesamöl unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren. Mit ca. 150 ml Wasser aufgießen

und ungefähr 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Wenn die Zwiebeln weich sind, die Sauce mit Reissessig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### Erdnussauce

9 EL süße Erdnussbutter, 6 EL Sojasauce, 4 EL Sesamöl, ¼ l Gemüsebrühe, 1 bis 2 rote Chilischoten.

Die Brühe mit dem Sesamöl und der Sojasauce zum Kochen bringen. Löffelweise die Erdnussbutter unterrühren. Bei schwacher Hitze kurz kochen lassen. Die Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Zu der Sauce in den Topf geben. Bei Bedarf nachwürzen.

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

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der 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 58543/46 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.

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

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

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

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

### SCHWEIZ

MENAGROS AG  
Hauptstr. 23  
CH 9517 Mettlen  
Telefon +41 (0)71 6346015  
Telefax +41 (0)71 6346011  
E-Mail [info@bamix.ch](mailto:info@bamix.ch)  
Internet [www.bamix.ch](http://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](mailto:office@decservice.at)  
Internet [www.decservice.at](http://www.decservice.at)

### POLEN

Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

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

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58543/46

### TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power:	1,900 watts, 220-240 V~, 50 Hz
Grill plate:	Removable, non-stick coated
Handles:	Heat-resistant plastic, thermally insulated
Size:	approx. 35.8 x 37.2 x 12.4 cm (LxDxH) Diameter – grill plate 30 cm Diameter – heating plate approx. 25 cm
Weight:	approx. 3.4 kg
Power cord:	approx. 150 cm
Features:	Indicator light, temperature regulation, removable grill plate with non-stick coating, heat-insulated housing, non-slip feed, can also be used as a heating plate for pots and pans
Accessories:	Removal spanner for grill plate, operating instructions

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

### EXPLANATION OF THE SYMBOLS



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



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



This symbol indicates a possible fire hazard.

### FOR YOUR SAFETY

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

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use

of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.

2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
7. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
  - kitchen areas used by personnel in businesses, office facilities and other work environments,
  - use by guests in hotels, motels and other living quarters,
  - use by guests in bed-and-breakfast establishments.
8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
9. Never immerse the appliance in water or other liquids. Plug and power cord must not come into contact with water or other liquids. If this should occur, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
10. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
11. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, metal trays or a wet surface.
12. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
13. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example, if small children pull on the power cord.
14. If you use an extension cord, ensure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.

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

**CAUTION:**

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



**Never operate the appliance if water or other liquids are in the interior of the appliance – danger of fire!**



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

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

### BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Check whether all parts are present. If parts are missing or damaged, contact your dealer or our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and care“.
4. Before first use, wipe off the grill plate with a damp cloth and apply a little vegetable oil.
5. Place the appliance on a heat-resistant surface.
6. Plug the power cord into a 220–240 V~ electrical outlet.
7. A signal tone will sound and indicator light will be flashing red.
8. Use the temperature regulator to set the lowest temperature. As soon as the appliance is switched on the, in addition you will hear the interior fan.
9. Allow the appliance to heat up for a few minutes. In this process, ensure that the room is adequately ventilated.
10. At first use, some smoke and odours can form that will disappear after a short time.
11. Now you can use the appliance.

**CAUTION:**

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



## TEMPERATURE CONTROL

There are seven temperature settings for the appliance.

The following apply as guide values:

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

## GRILL SURFACE

1. As with is the case for grilling in the Korean style, the meat juices, from which a soup is made, for example, run in the edge of the grill surface (see illustration). In addition, the conical shape is ideal for grilling low-fat, since the escaping grease runs off downward.
2. Only use cooking utensils of wood or plastic to place the food on the grill plate, or to remove food from the grill plate. Metallic objects can scratch the coating.
3. If you lift the cold grill plate off of the appliance with the provided removal wrench, you have the possibility of cooking directly on the heating plate. This is possible with standard pots and pans (except induction pots and pans).



## FOOD TO BE GRILLED

1. Try out our recipes or simply use your usual grill recipe.
2. If you plan to grill food that has been frozen, bear in mind that it must be completely thawed before it is grilled.
3. For meat that has been stored in the refrigerator beforehand, you will obtain the best results if you take it out of the refrigerator some time before grilling and let it acclimatise to room temperature.

4. Depending on the preparation method and type of meat, if possible meat should not be salted until after it is grilled. If you marinate the meat before grilling it will be particularly tender and flavourful.
5. Grease and meat juices are collected through the lower positioned edge. Thus you are grilling with minimal grease and your food is healthier and more easily digestible.
6. Tip: The traditional style of Korean grilling is characterised by thinly slicing the marinated meat and grilling it. Then a lettuce leaf is filled with meat and other ingredients and eaten. A popular side dish is kimchi (fermented vegetables). In Asian-food shops you can also get special seasoning sauces and other ingredients.

### GRILLING ON THE GRILL SURFACE



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

1. Place the appliance on a heat-resistant surface.
2. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V~).
3. A signal tone will sound and indicator light will be flashing red.
4. Use the temperature regulator to set the lowest temperature. As soon as the appliance is switched on the, in addition you will hear the interior fan.
5. Then select the desired temperature for your food. The temperature controller has seven temperature settings (see section, Temperature control).
6. Allow the appliance to heat up for a few minutes.
7. Place the food on the grill plate.
8. Only use cooking utensils of wood or plastic to place food on the grill plate, or to remove food from the grill plate. Metallic objects can scratch the coating.
9. When your food is prepared, turn the regulator to „OFF“ and unplug the plug from the electrical outlet. The device is not completely switched off until it is unplugged.
10. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.



#### **CAUTION:**

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

## COOKING ON THE COOKING PLATE



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



1. If you lift the cold grill plate off of the appliance with the provided removal wrench, you have the possibility of cooking directly on the heating plate. This is possible with standard pots and pans (except induction pots and pans) with a diameter of approx. 25 cm.

2. Place the appliance on a heat-resistant surface.

3. Insert the angled side of the removal wrench into one of the openings on the grill plate (see illustration) and pull the plate upward and off of the appliance.
4. Remove the grease collecting channel from the appliance.
5. Plug the power cord of the appliance into an electrical outlet (220–240 V~).
6. A signal tone will sound and indicator light will be flashing red.
7. Use the temperature regulator to set the lowest temperature. As soon as the appliance is switched on the, in addition you will hear the interior fan.
8. Then select the desired temperature for your food. The temperature controller has seven temperature settings (see section, Temperature control).
9. Set the desired pot or pan on the heating plate and proceed to cook your food as you would with a conventional oven.
10. When your food is prepared, turn the regulator to „OFF“ and unplug the plug from the electrical outlet. The device is not completely switched off until it is unplugged.
11. Allow the appliance to cool completely before cleaning it.



### **CAUTION:**

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

## CLEANING AND STORAGE



**Before cleaning or maintenance, unplug the plug from the electrical outlet. Wait until the appliance has completely cooled. Never immerse the appliance in water!**

1. After each use, clean the plate with a soft, damp cloth.
2. To avoid damaging the non-stick coated plate, do not – under any circumstances – use scouring pads or similar cleaning tools. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since these items can damage the appliance.
3. Ensure that the grill plate is absolutely dry before the next use.
4. Heating plate under the grill plate, as well as the housing can be wiped off with a well wrung-out, damp cloth.
5. Always ensure that water cannot penetrate into the housing.
6. Store the appliance, put together, in a dry place where it is protected against dust.

## RECIPES

### Bulgogi (Korean Fire Meat)

500 g meat (pork and/or beef – not too lean), 2 garlic cloves, 1 small onion, 4 TBSP soy sauce, 3 TBSP neutral vegetable oil, 1 spring onion, 1 – 2 TBSP roasted sesame seed oil, add sugar to taste, and chilli paste to taste to spice things up

Cut meat into thin slices. Finely chop spring onion and onion, mix all ingredients to form a marinade, season with the chilli paste for the desired spiciness. Put the meat in the marinade let sit in the refrigerator for at least 3 hours. Stir from time to time so that the marinade reaches every piece of meat. Prepare on the grill at the highest level possible.

### Galbi

500 g beef ribs (cut open approx. 1 to 1.5 cm), 100 ml soy sauce, 100 g sugar, 100 ml water, 1 garlic clove crushed, 1 spring onion, 1 TBSP roasted sesame seed oil

Finely chop the spring onion and the garlic clove, mix all ingredients except the meat to form a marinade. Place the meat in the marinade and let it steep for several hours, ideally overnight. Then lightly dab off the marinade; place the meat on the grill and cook it at the highest level possible.

### Garlic shrimp

30 shelled, raw shrimp, 1 bunch of flat-leaf parsley, juice of one lemon, 2 TBSP olive oil, 3 garlic cloves, sev-

eral fresh bay leaves, salt, pepper, wooden skewers

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

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

### **Sautéed seafood**

2 onions, 2 garlic cloves, 1 bay leaf, 3 TBSP oil, 500 g mussels (can), 500 g scampi, 200 g squid (can), salt, pepper

Finely chop onions and garlic. Pre-heat grill with 3 TBSP oil on highest level for 3 minutes. Add onions and garlic and steam until glassy. Add

### **Spicy hot chicken**

200 g chicken meat, 3 TBSP soy sauce, 2 pinches chilli paste, ½ tsp fresh, finely grated ginger, a little oil  
Place chicken fillet in freezer until it begins to freeze, then cut in very thin slices (against the grain of the meat); mix soy sauce with chilli and ginger. Marinate meat in this mixture, cover and refrigerate for 2 to 3 hours. Lightly oil the grill plate. Grill about 10 minutes, turning occasionally.

Tip: Substitute pork loin for chicken.

### **Pork medallions with pepper butter**

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

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

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

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

### **Juniper steak**

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

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

Pre-heat grill with 2 TBSP oil on level 4. Take the meat out of the marinade and pat dry. Grill 3-4 minutes on each side. Pour the melted butter over the steaks.

## DIPS AND SAUCES

### Sweet-sour sauce

3 TBSP sesame seed oil, 1 leek, 1 garlic clove, 1 onion, 1 slice of fresh pineapple, 2 TBSP honey, 2 TBSP soy sauce, 4 TBSP vinegar, 30 ml rice wine, ¼ litre tomato ketchup, salt, pepper, cayenne pepper to taste

Chop onion finely. Dice the leek and pineapple, chop the garlic finely and heat the sesame seed oil in a pan. Fry the onion and the leek in the oil until transparent. Add the garlic and pineapple.

Stir in all remaining ingredients and season with the spices.

### Hot sauce

350 g each white and red onions, 1 TBSP soy oil, 3 TBSP rice vinegar, 1 TBSP each sugar, salt and cayenne pepper

Peel onions and chop finely. Fry in sesame seed oil, stirring, until the onions are slightly brown. Add the sugar and caramelize. Pour in approx. 150 ml water and simmer 15 to 20 minutes at medium heat. When the onions are soft, season the sauce with rice vinegar, salt and cayenne pepper.

### Peanut sauce

9 TBSP sweetened peanut butter, 6 TBSP soy sauce, 4 TBSP sesame oil, ¼ litre vegetable broth, 1 to 2 red chilli peppers

Bring broth to boil with the sesame seed oil and the soy sauce. Stir in the peanut butter one tablespoon at a time. Cook at low heat. Wash the chilli peppers, cut in half and remove seeds, then chop finely. Add to the sauce in the pot. Season to taste.

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

## GUARANTEE CONDITIONS

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

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



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



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

## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 58543/46

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1 900 Watts, 220-240 V~, 50 Hz	
Plaque du grill :	amovible, avec revêtement anti-adhésif	
Poignées :	plastique thermorésistant, isolation thermique	
Dimensions :	env. 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (lpxh), diamètre de la plaque du grill 30 cm diamètre de la plaque chauffante 25 cm env.	
Poids :	env. 3,4 kg	
Cordon d'alimentation :	env. 150 cm	
Équipement :	voyant de contrôle, thermostat réglable, plaque de grill amovible avec revêtement anti-adhésif, boîtier isolé contre la chaleur, pieds anti-dérapants, également utilisable comme plaque chauffante pour des casseroles	
Accessoires :	clé de retrait pour plaque du grill, mode d'emploi	

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

### EXPLICATION DES SYMBOLES



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



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



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

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

**Veillez lire les indications suivantes et les conserver.**

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



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

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

tion à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.



**PRUDENCE :**

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



**N'utilisez jamais l'appareil si de l'eau ou d'autres liquides se trouvent à l'intérieur de l'appareil : risque d'incendie !**



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

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

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Vérifier si toutes les pièces sont présentes. Si des pièces manquent ou sont endommagées, veuillez vous adresser à votre distributeur ou à notre service après-vente.
3. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Avant la première utilisation, frottez la plaque du grill avec un chiffon humide et huilez-la légèrement.
5. Poser l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
6. Brancher la fiche dans une prise de courant (220 - -240 V~).
7. Un signal sonore est émis et le voyant de contrôle clignote en rouge.
8. Réglez le thermostat sur la température la plus basse. Dès que l'appareil est allumé, le ventilateur qu'il contient est également audible.
9. Laissez l'appareil chauffer quelques minutes. Ce faisant, assurez une ventilation suffisante dans la pièce.
10. Lors de la première utilisation, un peu de fumée et des odeurs peuvent se former. Elles disparaîtront rapidement.

11. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.



### **PRUDENCE :**

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

## **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE**

Vous pouvez régler sept températures.

Valeurs indicatives :

- Chaleur basse, par ex. pour du poisson
- Chaleur moyenne pour de la viande tendre (par ex. volaille), légumes
- Chaleur forte pour des steaks

## **SURFACE DU GRILL**

1. Sur un grill coréen traditionnel, le jus de viande s'écoule dans le bord de la surface du grill (voir illustration) et il est utilisé pour préparer une soupe, par exemple. En outre, la forme conique est idéale pour griller sans graisse, car la graisse qui s'échappe s'écoule vers le bas.
2. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour déposer ou récupérer les aliments sur la plaque. Les objets métalliques peuvent rayer le revêtement.
3. Si vous soulevez la plaque du grill froide de l'appareil à l'aide de la clé de retrait fournie, vous avez la possibilité de cuire directement sur la plaque de cuisson. Les casseroles actuelles (sauf les casseroles pour induction) le permettent.



## ALIMENTS À GRILLER

1. Essayez l'une de nos recettes ou utilisez tout simplement votre recette de grill habituelle.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés, veillez à ce qu'ils soient parfaitement dégelés avant la cuisson.
3. La viande conservée au réfrigérateur au préalable est idéale si vous la sortez du réfrigérateur quelques temps avant la cuisson et que vous la laissez s'acclimater à température ambiante.
4. Si possible, la viande (en fonction de la préparation et du type de viande) doit être salée après la cuisson. Si vous faites mariner la viande avant la cuisson, elle sera particulièrement tendre et goûteuse.
5. La graisse et les sucs de cuisson sont collectés par le bord plus profond. Vous grillez ainsi sans graisses et vos plats sont plus sains et plus digestes.
6. Conseil : le grill coréen traditionnel se caractérise par le fait que la viande marinée est découpée très finement avant d'être grillée. Ensuite, une feuille de salade accompagne la viande à la guise de chacun, ainsi que d'autres ingrédients, avant la dégustation. On l'accompagne volontiers de kimchi, par ex. (des légumes fermentés). Dans les magasins asiatiques, vous trouverez également des sauces épicées et autres ingrédients spécialement destinés à cet usage.

## GRILLER SUR LA SURFACE DU GRILL



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

1. Poser l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
2. Brancher la fiche dans une prise de courant (220 - 240 V~).
3. Un signal sonore est émis et le voyant de contrôle clignote en rouge.
4. Réglez le thermostat sur la température la plus basse. Dès que l'appareil est allumé, le ventilateur qu'il contient est également audible.
5. Choisissez ensuite la température souhaitée pour vos plats. Le thermostat peut être réglé sur sept positions différentes (cf. également chapitre « Réglage de la température »).
6. Laissez l'appareil chauffer quelques minutes.

7. Placez les aliments sur la plaque du grill.
8. Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour déposer ou récupérer les aliments sur la plaque. Les objets métalliques peuvent rayer le revêtement.
9. Si vos aliments sont prêts, tournez le thermostat sur « OFF » et débranchez la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil est complètement éteint.
10. Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.



### **PRUDENCE :**

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



## **CUIRE SUR LA PLAQUE DE CUISSON**



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

1. Si vous soulevez la plaque du grill froide de l'appareil à l'aide de la clé de retrait fournie, vous avez la possibilité de cuire directement sur la plaque de cuisson. Les casseroles courantes (sauf casseroles pour induction) jusqu'à 25 cm de diamètre env. le permettent.
2. Poser l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
3. Introduisez le côté désaxé de la clé de retrait dans l'un des orifices sur la plaque du grill (voir illustration) et retirez la plaque de l'appareil par le haut.
4. Retirer la goulotte collectrice de graisse de l'unité.
5. Brancher la fiche dans une prise de courant (220 - 240 V~).
6. Un signal sonore est émis et le voyant de contrôle clignote en rouge.
7. Réglez le thermostat sur la température la plus basse. Dès que l'appareil est allumé, le ventilateur qu'il contient est également audible.
8. Choisissez ensuite la température souhaitée pour vos plats. Le thermostat peut être réglé sur sept positions différentes (cf. également chapitre « Réglage de la température »).



9. Placez la casserole souhaitée sur la plaque chauffante et procédez comme avec une cuisinière courante pour préparer votre plat.
10. Si vos aliments sont prêts, tournez le thermostat sur « OFF » et débranchez la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil est complètement éteint.
11. Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer.



### **PRUDENCE :**

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

## **NETTOYAGE ET RANGEMENT**



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

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

1. Nettoyez la plaque après chaque utilisation avec un chiffon doux humide.
2. Pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque, n'utilisez en aucun cas de grattoir ou d'ustensiles de nettoyage similaires. N'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, lesquels pourraient détériorer l'appareil.
3. Veillez à ce que la plaque du grill soit parfaitement sèche avant l'utilisation suivante.
4. La plaque chauffante située sous la plaque chauffante, ainsi que le boîtier, peuvent être nettoyés avec un chiffon humide bien essoré.
5. Veillez toujours à ce que de l'eau ne puisse pas s'introduire dans le boîtier.
6. Conservez l'appareil monté dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

## **RECETTES**

### **Barbecue coréen**

500 g de viande (porc et/ou bœuf - pas trop maigre), 2 gousses d'ail, 1 petit oignon, 4 cs de sauce soja, 3 cs d'huile alimentaire neutre, 1 ciboule, 1 ou 2 cs d'huile de sésame torréfié,

selon les goûts du sucre et pour le goût épicé, de la pâte de piment selon les goûts de chacun

Couper la viande en tranches fines. Hacher la ciboule et l'oignon, mélanger tous les ingrédients pour former

une marinade, puis assaisonner avec de la pâte de piment selon le goût épicé souhaité. Mettre la viande dans la marinade et laisser reposer au moins 3 heures dans le réfrigérateur. Remuer un peu de temps à autre afin que la marinade enveloppe chaque morceau de viande.

Préparer sur le grill à une hauteur élevée, si possible.

### **Galbi**

500 g de côtelettes de bœuf (d'une épaisseur de 1 à 1,5 cm d'épaisseur), 100 ml de sauce soja, 100 g de sucre, 100 ml d'eau, 1 gousse d'ail écrasée, 1 oignon nouveau, 1 cs d'huile de sésame torréfié

Hacher finement l'oignon nouveau et la gousse d'ail, remuer tous les ingrédients, sauf la viande, pour former une marinade. Placer la viande dans la marinade et laisser reposer plusieurs heures, idéalement la nuit. Ensuite, éponger légèrement la marinade et préparer sur le grill à une hauteur élevée, si possible.

### **Crevettes à l'ail**

30 crevettes crues décortiquées, 1 bouquet de persil plat, le jus d'un citron, 2 cs d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, quelques feuilles de sauge fraîche, sel, poivre, brochettes en bois  
La veille : hacher finement le persil, peler l'ail et le hacher. Mélanger avec l'huile et le jus de citron, et laisser les

crevettes mariner dans cette préparation toute la nuit.

Faire préchauffer le grill avec 2 cs d'huile sur le niveau 4. Sécher délicatement les crevettes et les piquer sur les brochettes en alternant avec de la sauge. Faire griller les brochettes 3 à 4 minutes environ, tout en les retournant une fois. Saler et poivrer pour terminer.

### **Fruits de mer grillés**

2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 3 cs d'huile, 500 g de moules (conserves), 500 g de scampis, 200 g de seiche (conserves), sel, poivre

Hacher finement les oignons et l'ail. Faire préchauffer le grill au niveau le plus élevé pendant 3 minutes avec 3 cs d'huile. Ajouter l'oignon et l'ail et les faire rissoler. Ajouter les fruits de mer et la feuille de laurier, faire griller au niveau 3 pendant 10 minutes environ, tout en les retournant plusieurs fois. Assaisonner avec du sel et du poivre.

### **Poulet épicé**

200 g de poulet, 3 cs de sauce soja, 2 pointes de couteau de pâte de piments forte, ½ cc de gingembre frais finement râpé, un peu d'huile

Faire frire rapidement les filets de poulet ; le couper en petits morceaux avec un couteau multifonction (perpendiculairement aux fibres) ; mélanger la sauce soja avec la pâte pimentée et



le gingembre. Faire mariner la viande dans cette préparation et placer dans un plat couvert 2 à 3 heures au réfrigérateur. Huiler légèrement la plaque du grill. Griller pendant 10 minutes en retournant. Conseil : Remplacer le poulet par des filets de porc.

### **Médailles de porc au beurre poivré**

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

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

Faire préchauffer le grill sur le niveau 4 avec 2 cs d'huile et faire griller les médaillons env. 3 à 4 minutes sur chaque face. Saler et poivrer les médaillons. Découper le beurre en tranches de 0,5 cm d'épaisseur environ et en garnir les médaillons.

### **Steak au genièvre**

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

Mélanger le gin, la sauce Worcester et les baies de genièvre pour former une marinade. Essuyer avec précaution les steaks, les recouvrir de marinade et les laisser mariner couverts 3 à 4 heures environ.

Faire préchauffer le grill avec 2 cs d'huile sur le niveau 4. Retirer la viande de la marinade et l'essuyer avec précaution. Faire griller 3 à 4 minutes environ sur chaque face.

Verser le beurre fondu sur les steaks.

## **DIPS ET SAUCES**

### **Sauce aigre-douce**

3 cs d'huile de sésame, 1 poireau, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1 tranche d'ananas frais, 2 cs de miel, 2 cs de sauce soja, 4 cs de vinaigre, 30 ml d'alcool de riz, ¼ l de ketchup, sel, poivre, piment de Cayenne selon les goûts

Hacher l'oignon finement. Couper le poireau et l'ananas en dés ; couper la

gousse d'ail en petits dés puis faire chauffer l'huile de sésame dans une poêle. Faire rissoler l'oignon et le poireau jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter l'ail et l'ananas.

Mélanger tous les ingrédients restants et les assaisonner avec les épices.

### **Sauce épicée**

350 g d'oignons blancs et 350 g d'oignons rouges, 1 cs d'huile de soja, 3 cs de vinaigre de riz, 1 cs de sucre, de sel et de piment de Cayenne

Peler les oignons et les couper en petits dés. Les faire rissoler dans l'huile de sésame en mélangeant jusqu'à ce que les oignons soient légèrement brunis. Ajouter le sucre et faire caraméliser. Arroser d'env. 150 ml d'eau et laisser cuire environ 15 à 20 minutes à feu moyen. Lorsque les oignons sont ramollis, assaisonner la sauce avec le vinaigre de riz, le sel et le piment de Cayenne.

### **Sauce aux cacahuètes**

9 cs de beurre de cacahuètes, 6 cs de sauce soja, 4 cs d'huile de sésame, ¼ l de bouillon de légumes, 1 ou 2 poivrons rouges

Faire cuire le bouillon avec l'huile de sésame et la sauce soja. Mélanger le beurre de cacahuètes par cuillers. Laisser cuire à feu plus doux. Laver les poivrons, les couper en deux et enlever les pépins, puis les couper en petits dés. Les placer dans la casserole avec la sauce. Au besoin, assaisonner.

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

## CONDITIONS DE GARANTIE



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

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58543/46****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.900 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Grillplaat:	Uitneembaar, met anti-aanbaklaag	
Grepen:	Hittebestendige kunststof, tegen warmte geïsoleerd	
Grootte:	ca. 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (l/d/h). Diameter grillplaat 30 cm Diameter verwarmingsplaat ca. 25 cm	
Gewicht:	ca. 3,4 kg	
Snoer:	ca. 150 cm	
Uitvoering:	Controlelamp, temperatuurregeling, uitneembare grillplaat met anti-aanbaklaag, tegen warmte geïsoleerde behuizing, antislip poten, ook te gebruiken als verwarmingsplaat voor pannen	
Toebehoren:	Uitneemsleutel voor grillplaat, gebruiksaanwijzing	

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

**VERKLARING VAN DE SYMBOLEN**

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



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



Dit symbool attendeert u op een eventueel brandgevaar.

**VOOR UW VEILIGHEID**

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

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

4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. **VOORZICHTIG** - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
7. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor soortgelijke gebruiksdoelen, bv.:
  - door het personeel gebruikte keukenruimtes in zaken, kantoren en andere werkomgevingen;
  - door gasten in hotels, motels en andere woonruimten;
  - in pensions met ontbijt.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
9. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen. Thermostaatstekker en snoer mogen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
10. Het apparaat c.q. het snoer nooit met natte handen aanraken.
11. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, metalen dienbladen of op een natte ondergrond.
12. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
13. 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.
14. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan of deze intact is en geschikt is voor het desbetreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden.
15. Het snoer en evtl. de verlengkabel moeten zodanig gelegd zijn dat trekken of erover struikelen wordt voorkomen.
16. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
17. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het buiten het bereik van kinderen.
18. Vóór het opwarmen de kabel a.u.b. Volledig afwikkelen, zodat hij niet in contact komt met hete onderdelen.

19. Dek de grill- en de verwarmingsplaat nooit af met aluminium folie, bakpapier of andere materialen.
20. Pak tijdens het gebruik nooit de hete grillplaat vast – gevaar voor verbranding!
21. Oververhit uw kook-, braad- en bakgerei niet om rookontwikkeling te voorkomen; de rook kan voor kleine dieren (bv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk zijn. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.
22. Raak het apparaat in hete staat uitsluitend aan de grepen aan.
23. Let erop dat het apparaat tijdens het gebruik vrij op een hittebestendig oppervlak en op voldoende afstand van ontvlambare voorwerpen staat.
24. Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat de grill afkoelen voordat u het apparaat reinigt en voor opslag wegzet.
25. U kunt de grillplaat na het afkoelen voor reiniging uitnemen en handmatig reinigen. Het apparaat met een vochtige doek afvegen.
26. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.
27. Controleer de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice a.u.b. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en leiden tot uitsluiting van de garantie.

**LET OP:**

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



**Gebruik het apparaat nooit als er water of andere vloeistoffen binnenin het apparaat zitten – brandgevaar!**



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

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

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evtl. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan a.u.b. contact op met uw dealer of met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.
4. Wrijf vóór het eerste gebruik de grillplaat af met een vochtige doek en olie deze lichtjes.
5. Zet het apparaat op een hittebestendig vlak.
6. Steek de stekker in een 220-240 V~stopcontact.
7. Er klinkt een akoestisch signaal en de controlelamp knippert rood.
8. Stel op de temperatuurregelaar de laagste temperatuur in. Zodra het apparaat ingeschakeld wordt, is bovendien de interne ventilator te horen.
9. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Let hierbij op voldoende beluchting van de ruimte.
10. Bij het eerste gebruik kan een beetje rook en geur worden gevormd, die na korte tijd verdwijnt.
11. U kunt het apparaat nu gebruiken.



### LET OP:

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

## TEMPERATUURREGELING

U kunt zeven temperaturen instellen.

Als richtwaarden gelden:

- lage hitte voor bv. vis
- middelmatige hitte voor zacht vlees (bv. gevogelte), groente
- grote hitte voor steaks

## GRILLVLAK

1. Bij traditionele Koreaanse grills loopt het vleessap, waaruit bv. een soep wordt gemaakt, naar de rand van het grillvlak (zie afbeelding). Bovendien is de conische vorm ideaal om vetarm te grillen, omdat het naar buiten komende vet naar beneden afloopt.
2. Gebruik uitsluitend kookgerei van hout of kunststof om de gerechten op de plaat te leggen c.q. los te maken. Metalen voorwerpen kunnen krassen maken op de coating.
3. Als u de koude grillplaat met de meegeleverde uitneemsleutel van het apparaat tilt, hebt u de mogelijkheid om direct op de verwarmingsplaat te koken. Dit is met gangbare pannen (behalve inductiepannen) mogelijk.



## GRILLMATERIAAL

1. Test een van onze recepten of gebruik gewoon uw gebruikelijke grillrecept.
2. Als u van tevoren bevroren grillmateriaal gebruikt, let er dan op dat dit vóór het grillen volledig ontdooid moet zijn.
3. Van tevoren in de koelkast opgeslagen vlees lukt het beste als u het enige tijd vóór het grillen uit de koelkast pakt en op kamertemperatuur laat acclimatiseren.
4. Vlees moet zo mogelijk (afhankelijk van bereiding en soort vlees) pas na het grillen worden gezouten. Als u het vlees vóór het grillen marineert, wordt dit bijzonder zacht en smakelijk.
5. Door de dieper liggende rand worden vet en braadsappen opgevangen. U grilt zo bijzonder vetarm en uw gerechten zijn gezonder en beter verteerbaar.
6. Tip: Traditioneel Koreaans grillen wordt gekenmerkt doordat het gemarineerde vlees dun wordt gesneden en gegrild. Vervolgens wordt een slablad



geheel naar believen met vlees en overige ingrediënten gevuld en gegeten. Populair hierbij is bv. Kimchi (gefermenteerde groente). In Aziatische winkels krijgt u hiervoor ok speciale gekruide sauzen en overige ingrediënten.

## GRILLEN OP HET GRILLVLAK



**Attentie! Dek het grillvlak nooit af met aluminium folie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen aluminium grillschalen. Doordat er hittestuwing ontstaat, kan er brand uitbreken.**

1. Zet het apparaat op een hittebestendig vlak.
2. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~).
3. Er klinkt een akoestisch signaal en de controlelamp knippert rood.
4. Stel op de temperatuurregelaar de laagste temperatuur in. Zodra het apparaat ingeschakeld wordt, is bovendien de interne ventilator te horen.
5. Kies vervolgens de gewenste temperatuur voor uw gerechten. De temperatuurregelaar is instelbaar in zeven stappen (zie ook hoofdstuk „Temperatuurregeling“).
6. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen.
7. Doe de gerechten op de grillplaat.
8. Gebruik uitsluitend kookgerei van hout of kunststof om de gerechten op de plaat te leggen c.q. los te maken. Metalen voorwerpen kunnen krassen maken op de coating.
9. Als uw gerechten toebereid zijn, draait u de regelaar naar „OFF“ en trekt u de stekker uit het stopcontact. Dan pas is het apparaat volledig uitgeschakeld.
10. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.



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

## KOKEN OP DE KOOKPLAAT



**Attentie! Dek het grillvlak nooit af met aluminium folie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen aluminium grillschalen. Doordat er hittestuwung ontstaat, kan er brand uitbreken.**

1. Als u de koude grillplaat met de meegeleverde uitneemsleutel van het apparaat tilt, hebt u de mogelijkheid om direct op de verwarmingsplaat te koken. Dit is mogelijk met gangbare pannen (behalve inductiepannen) tot een diameter van ca. 25 cm.
2. Zet het apparaat op een hittebestendig vlak.
3. Steek de gebogen kant van de uitneemsleutel in een van de openingen van de grillplaat (zie afbeelding) en trek de plaat naar boven toe van het apparaat af.
4. Verwijder vervolgens de vetopvanggoot van het apparaat.
5. Steek de stekker in een stopcontact (220-240 V~).
6. Er klinkt een akoestisch signaal en de controlelamp knippert rood.
7. Stel op de temperatuurregelaar de laagste temperatuur in. Zodra het apparaat ingeschakeld wordt, is bovendien de interne ventilator te horen.
8. Kies vervolgens de gewenste temperatuur voor uw gerechten. De temperatuurregelaar is instelbaar in zeven stappen (zie ook hoofdstuk „Temperatuurregeling“).
9. Zet de gewenste pan op de verwarmingsplaat en ga om uw gerecht te bereiden net zoals bij een traditioneel fornuis te werk.
10. Als uw gerechten toebereid zijn, draait u de regelaar naar „OFF“ en trekt u de stekker uit het stopcontact. Dan pas is het apparaat volledig uitgeschakeld.
11. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.



**LET OP:**

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

## REINIGEN EN OPSLAAN



**Trek vóór de reiniging of het onderhoud de stekker uit het stop-contact. Wacht totdat het apparaat compleet afgekoeld is. Het apparaat mag nooit in water gedompeld worden!**

1. Reinig de plaat iedere keer na gebruik met een zachte, vochtige doek.
2. Gebruik in geen geval pannensponzen of soortgelijke reinigingswerktuigen om het oppervlak van de plaat met antiaanbakcoating niet te beschadigen. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
3. Let erop dat de grillplaat absoluut droog is vóór het volgende gebruik.
4. De onder de grillplaat liggende verwarmingsplaat en de behuizing kunnen met een goed uitgeperste, vochtige doek worden afgeveegd.
5. Let er altijd op dat geen water in de behuizing kan doordringen.
6. Sla het apparaat gemonteerd op een droge, tegen stof beschermde plaats op.

## RECEPTEN

### Koreaans vuurvlees

500 g vlees (varkens- en/of rundsvlees – niet te mager), 2 teentjes knoflook, 1 kleine ui, 4 EL sojasaus, 3 EL neutrale eetbare olie, 1 stengelui, 1 – 2 EL geroosterde sesamololie, naar smaak suiker en voor de scherpste naar smaak chilipasta

Vlees in dunne schijven snijden. Stengelui en ui fijn hakken, alle ingrediënten tot een marinade mengen, met de chilipasta afhankelijk van de gewenste scherpste op smaak brengen. Vlees in de marinade doen en minimaal 3 uur in de koelkast laten rusten. Zo nu en dan een beetje door elkaar roeren, zodat de marinade bij ieder stuk vlees

terechtkomt. Op de grill op de hoogste mogelijke stand toebereiden.

### Galbi

500 g ribjes van het rund (1 tot 1,5 cm dik gesneden), 100 ml sojasaus, 100 g suiker, 100 ml water, 1 knoflookteen platgedrukt, 1 lente-ui, 1 EL geroosterde sesamololie

De lente-ui en de knoflookteen fijn hakken, alle ingrediënten behalve het vlees tot een marinade door elkaar roeren. Het vlees in de marinade leggen en verschillende uren, liefst ,s nachts, laten doortrekken. Daarna de marinade lichtjes afbetten en op de grill op de hoogst mogelijke stand toebereiden.

**Knoflook-shrimps**

30 gepelde rauwe shrimps, 1 bos gladde peterselie, sap van een citroen, 2 EL olijfolie, 3 knoflooktenen, enige verse saliebladen, zout, peper, houten spiezen

Op de voorafgaande dag: peterselie fijn hakken, knoflook schillen en hakken. Met olie en citroensap mengen en de shrimps 's nachts daarin laten trekken.

Grill met 2 EL olie op stand 4 voorverwarmen. Shrimps droogbetten, om en om met de salie op houten spiezen steken. Spiezen ca. 3-4 minuten braden, hierbij een keer draaien. Tot slot zout en peper toevoegen.

**Gebraden zeevruchten**

2 uien, 2 knoflooktenen, 1 laurierblad, 3 EL olie, 500 g mosselen (blik), 500 g scampi, 200 g inktvis (blik), zout, peper

Uien en knoflook fijnhakken. Grill met 3 EL olie op de hoogste stand 3 minuten voorverwarmen. Uien en knoflook toevoegen en glazig stoven. Zeevruchten en laurierblad toevoegen, op stand 3 ca. 10 minuten braden, hierbij meermaals draaien. Met zout en peper kruiden.

**Scherp haantjesvlees**

200 g haantjesvlees, 3 EL sojasaus, 2 mesp. gekruide chilipasta, ½ TL verse, fijngewreven gember, een beetje olie  
Haantjesfilet kort bevroren, met de allensnijder in zeer dunne schijven

snijden (tegen de vleesvezel in), sojasaus met chili en gember mengen. Vlees hiermee marinieren en 2 tot 3 uur afgedekt in de koelkast zetten. De grillplaat dun oliën. Al draaiend ca. 10 min. grillen. Tip: Haantjes vervangen door varkenslende.

**Varkensmedaillons met peperboter**

250 g boter, citroensap, zout, 5-6 EL ingemaakte peperkorrels, 1.000 g varkensmedaillons

Op de voorafgaande dag: De boter met citroensap en zout tot schuim roeren. De peperkorrels eronder roeren. Van de boter een rol maken en 's nachts in de koelkast laten opstijven. De grill met 2 EL olie op stand 4 voorverwarmen en de medaillons aan elke kant ca. 3-4 minuten grillen. Medaillons met zout en peper bestrooien. De boter in ca. 0,5 cm dikke schijven snijden en deze op de medaillons leggen.

**Steak met jeneverbess**

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

Gin, Worcestershiresauce en jeneverbessen tot marinade roeren. De steaks droogdeppen, de marinade eroverheen gieten en afgedekt ca. 3-4 uur laten trekken. Grill met 2 EL olie op stand 4 voorverwarmen. Het vlees uit de marinade nemen en droogdeppen. Ca. 3-4 minuten aan elke kant grillen. De gesmolten boter over de steaks gieten.

## DIPS EN SAUZEN

### Zoetzure saus

3 EL sesamololie, 1 prei, 1 knoflookteen, 1 ui, 1 schijf verse ananas, 2 EL honing, 2 EL sojasaus, 4 EL azijn, 30 ml rijstwijn, ¼ l tomatenketchup, zout, peper, cayennepeper naar smaak

De ui fijnhakken. De prei en de ananas in blokjes snijden, de knoflookteen in kleine blokjes snijden. In een pan de sesamololie verhitten. De uit en de prei daarin glazig braden. Knoflook en ananas toevoegen.

Alle overige ingrediënten eronder roeren en op smaak brengen met de kruiden.

### Scherpe saus

Elk 350 g witte en rode uien, 1 EL sojaolie, 3 EL rijstazijn, je 1 EL suiker, zout en cayennepeper

Uien schillen en in fijne blokjes snijden. In de sesamololie al roerend aan-

braden, tot de uien lichtbruin zijn. De suiker toevoegen en karamelliseren. Ca. 150 ml water opgieten en ongeveer 15 tot 20 minuten op middelmatige hitte laten trekken. Als de uien zacht zijn, de saus met rijstazijn, zout en peper op smaak brengen.

### Pindasaus

9 EL zoete pindaboter, 6 EL sojasaus, 4 EL sesamololie, ¼ l groentebouillon, 1 tot 2 rode chilipeulen.

De bouillon met de sesamololie en de sojasaus aan de kook brengen. Lepel voor lepel de pindaboter eronder roeren. Op zwakke hitte kort laten koken.

De chilipeulen wassen, halveren, de pitten verwijderen en in fijne blokjes snijden. Bij de saus in de pan doen. Zo nodig extra kruiden toevoegen.

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

## GARANTIEVOORWAARDEN

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


## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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



## ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58543/46

### DATI TECNICI

Potenza:	1.900 Watt, 220-240 V~, 50 Hz	
Piastra grill:	Asportabile, antiaderenti	
Manici:	Plastica resistente al calore, termoisolati	
Misure:	circa 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (LxPxA) Diametro della piastra grill 30 cm Diametro della piastra riscaldante circa 25 cm	
Peso:	circa 3,4 kg	
Cavo di alimentazione:	circa 150 cm	
Dotazioni:	Spia di controllo, regolazione della temperatura, piastra grill asportabile antiaderenti, scocca termoisolata, piedini antiscivolo, utilizzabile anche come piastra riscaldante per pentole	
Accessori:	Chiave di estrazione per piastra grill, istruzioni per l'uso	

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

### SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



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



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



Questo simbolo segnala eventuali pericoli di incendio.

### PER LA VOSTRA SICUREZZA

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

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

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



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

**ATTENZIONE:**

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



**Non far funzionare mai l'apparecchio se al suo interno sono presenti acqua o altri liquidi – pericolo di incendi!**



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



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

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Controllare che tutte le parti siano presenti. Se delle parti mancano o sono danneggiate, rivolgersi al rivenditore di fiducia o alla nostra assistenza clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
4. Prima del primo utilizzo strofinare la piastra grill un panno umido e oliarla leggermente.
5. Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
6. Inserire la spina in una presa elettrica a 220–240 V~.
7. E' inviato un segnale acustico e la spia di controllo lampeggia in rosso.
8. Regolare il selettore di temperatura sulla temperatura più bassa. Appena l'apparecchio è acceso si sente anche il ventilatore interno.
9. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti. Prestare attenzione a una sufficiente ventilazione dell'ambiente.
10. Al primo utilizzo possono formarsi del fumo e un po' di odore, che tuttavia scompaiono dopo poco.
11. A questo punto l'apparecchio può venir utilizzato.

**ATTENZIONE:**

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

## REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

E' possibile impostare cinque temperature.

Orientativamente:

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

## SUPERFICIE DELLA GRIGLIA

1. Nei grill tradizionali coreani il sugo della carne si raccoglie nel bordo della superficie della griglia (vedere figura). Con tale sugo è possibile preparare ad es. delle zuppe. Inoltre la forma conica è ideale per grigliate con pochi grassi in quanto il grasso fuoriuscente cola verso il basso.
2. Per appoggiare gli alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono graffiare il rivestimento.
3. Sollevando la piastra grill fredda dall'apparecchio con la chiave di estrazione fornita in dotazione si ha la possibilità di cuocere direttamente sulla piastra riscaldante. Ciò può essere fatto con delle normali pentole (non con quelle per cottura a induzione).



## ALIMENTI GRIGLIABILI

1. Sperimentate le nostre ricette oppure seguite quelle che già conoscete.
2. Quando si grigliano alimenti congelati, prima della cottura accertarsi che siano completamente scongelati.
3. La carne conservata in frigorifero riesce al meglio togliendola dal frigo qualche tempo prima della cottura alla griglia e lasciandola acclimatare a temperatura ambiente.
4. Se possibile, (a seconda della preparazione e del tipo) la carne dovrebbe venir salata soltanto dopo la cottura. Marinando la carne prima della cottura alla griglia la si rende particolarmente tenera e saporita.
5. Grasso e succhi di cottura si raccolgono nel bordo ribassato. In questo modo si griglia con pochi grassi e le pietanze sono quindi più sane e digeribili.
6. Consiglio: Le tradizionali grigliate coreane si contraddistinguono per il fatto che la carne marinata è tagliata sottile prima di essere grigliata. Quindi si farcisce una foglia di insalata con carne e altri ingredienti a piacere e la si mangia. Un'aggiunta frequente è ad es. il kimchi (verdure fermentate). Nei negozi di alimentari asiatici si trovano anche salse per condimenti specifiche e altri ingredienti.

## GRIGLIARE SULLA SUPERFICIE DELLA GRIGLIA



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

1. Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
2. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~).
3. E' inviato un segnale acustico e la spia di controllo lampeggia in rosso.
4. Regolare il selettore di temperatura sulla temperatura più bassa. Appena l'apparecchio è acceso si sente anche il ventilatore interno.
5. Quindi selezionare la temperatura desiderata per le proprie pietanze. Il selettore di temperatura è regolabile su cinque livelli (vedere anche il capitolo „Regolazione della temperatura“).
6. Lasciar riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti.
7. Disporre i cibi sulla piastra grill.

8. Per appoggiare gli alimenti sulla piastra o per staccarli dalla stessa utilizzare esclusivamente utensili da cucina in legno o plastica. Gli oggetti metallici possono graffiare il rivestimento.
9. Quando le pietanze sono pronte ruotare il selettore di temperatura su „OFF“ e staccare la spina dalla presa elettrica. L'apparecchio è effettivamente spento soltanto dopo tale operazione.
10. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

**ATTENZIONE:**

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



### COTTURA SULLA PIASTRA DI COTTURA



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

1. Sollevando la piastra grill fredda dall'apparecchio con la chiave di estrazione fornita in dotazione si ha la possibilità di cuocere direttamente sulla piastra riscaldante. Ciò può essere fatto con delle comuni pentole (non con quelle per cottura a induzione) fino a un diametro di circa 25 cm.
2. Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
3. Inserire il lato piegato della chiave di estrazione in una delle aperture della piastra grill (vedere la figura) e sfilare la piastra dall'apparecchio sollevandola.
4. Rimuovere canalina di raccolta del grasso dall'unità.
5. Inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~).
6. E' inviato un segnale acustico e la spia di controllo lampeggia in rosso.
7. Regolare il selettore di temperatura sulla temperatura più bassa. Appena l'apparecchio è acceso si sente anche il ventilatore interno.
8. Quindi selezionare la temperatura desiderata per le proprie pietanze. Il selettore di temperatura è rego-



labile su cinque livelli (vedere anche il capitolo „Regolazione della temperatura”).

9. Porre sulla piastra riscaldante la pentola desiderata e procedere con la preparazione della pietanza come si farebbe con un normale fornello.
10. Quando le pietanze sono pronte ruotare il selettore di temperatura su „OFF“ e staccare la spina dalla presa elettrica. L'apparecchio è effettivamente spento soltanto dopo tale operazione.
11. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.



**ATTENZIONE:**

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

**PULIZIA E CONSERVAZIONE**



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

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

1. Dopo ogni utilizzo pulire la piastra con un panno morbido umido.
2. Per non danneggiare la superficie della piastra antiaderente, non usare mai pagliette per pentole o attrezzi per pulizia analoghi. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
3. Prima dell'utilizzo successivo assicurarsi che la piastra grill sia perfettamente asciutta.
4. La piastra riscaldante posta sotto alla piastra grill nonché la scocca possono invece essere strofinati con un panno umido ben strizzato.
5. Assicurarsi che l'acqua non penetri nella scocca dell'apparecchio.
6. Conservare l'apparecchio assemblato in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

## RICETTE

### Carne focosa alla coreana

500 g di carne (di suino e/o bovino – non troppo magra), 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla piccola, 4 cucchiaini di salsa di soia, 3 cucchiaini di olio alimentare neutro, 1 aglio ursino, 1 – 2 cucchiaini di olio di sesamo arrostito, a seconda dei gusti zucchero e per il piccante pasta di chili qb

Tagliare la carne a fette sottili. Tritare finemente l'aglio ursino e la cipolla, mescolare tutti gli ingredienti in modo da ottenere una marinata, insaporire con la pasta di chili a seconda del grado di piccantezza desiderato. Mettere la carne nella marinata e lasciarla riposare in frigo per almeno 3 ore. Mescolare di tanto in tanto di modo che la marinata bagni ogni pezzo di carne. Preparare sul grill al massimo livello possibile.

### Galbi

500 g di costine di manzo (tagliate a uno spessore di 1 - 1,5 cm), 100 ml di salsa di soia, 100 g di zucchero, 100 ml d'acqua, 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1 cipollotto, 1 cucchiaino di olio di sesamo arrostito

Tritare finemente il cipollotto e lo spicchio d'aglio, mescolare tutti gli ingredienti tranne la carne in modo da ottenere una marinata. Mettere la carne nella marinata e lasciarla insaporire per diverse ore, meglio ancora per tut-

ta la notte. Quindi rimuovere la marinata tamponandola con della carta da cucina e prepararla sul grill al livello più alto possibile.

### Gamberi all'aglio

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

Il giorno precedente: Tritare finemente il basilico, sbucciare e tritare l'aglio. Mescolarli con olio e succo di limone e farvi marinare i gamberi per tutta la notte.

Preriscaldare il grill con 2 cucchiaini d'olio al livello 4. Asciugare i gamberi con carta da cucina e infilarli sugli spiedini di legno alternandoli alla salvia. Far cuocere gli spiedini per circa 3-4 minuti, girandoli una volta. Alla fine salarli e prepararli.

### Frutti di mare grigliati

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

Tritare finemente la cipolla e l'aglio. Preriscaldare il grill con 3 cucchiaini d'olio al livello massimo per 3 minuti. Aggiungere la cipolla e l'aglio e rosolarli finché risultano dorati. Aggiunge-

re i frutti di mare e la foglia di alloro, cuocere al livello 3 per circa 10 minuti, girandoli più volte. Insaporire con sale e pepe.

### **Pollo piccante**

200 g di carne di pollo, 3 cucchiaini di salsa di soia, 2 pizzichi di pasta aromatizzante al chili, ½ cucchiaino di zenzero fresco tritato finemente, un po' d'olio

Soffriggere brevemente il filetto di pollo, con il tagliatutto tagliarlo a striscioline sottilissime (trasversalmente rispetto alle fibre), mescolare la salsa di soia con il chili e lo zenzero. Farvi marinare dentro la carne e riporla in frigorifero coperta per 2 - 3 ore. Ungere la piastra del grill con un velo d'olio. Grigliare per circa 10 min. girando ripetutamente.

Consiglio: Sostituire il pollo con lombata di maiale.

### **Medaglioni di maiale con burro al pepe**

250 g di burro, succo di limone, sale, 5-6 cucchiaini di grani di pepe in salamoia, 1.000 g di medaglioni di maiale  
Il giorno precedente: Sbattere il burro con il succo di limone e il sale fino a

ottenere un composto spumoso. Amalgamare il pepe in grani. Formare un rotolo con il burro e farlo solidificare in frigorifero per tutta la notte.

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

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

### **Bistecche al ginepro**

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

Preparare una marinata con il gin, la salsa Worcester e le bacche di ginepro. Asciugare le bistecche con carta da cucina, versarvi sopra la marinata e lasciarle marinare coperte per circa 3-4 ore. Preriscaldare il grill con 2 cucchiaini d'olio al livello 4. Estrarre la carne dalla marinata e asciugarla con carta da cucina. Grigliarla per circa 3-4 minuti per parte. Irrorare le bistecche con il burro fuso.



## INTINGOLI E SALSE

### Salsa agrodolce

3 cucchiaini di olio di sesamo, 1 porro, 1 spicchio d'aglio, 1 cipolla, 1 fetta di ananas fresco, 2 cucchiaini di miele, 2 cucchiaini di salsa di soia, 4 cucchiaini di aceto, 30 ml di vino di riso, ¼ di l ketchup, sale, pepe, pepe di Cayenne secondo il proprio gusto

Tritare finemente la cipolla. Tagliare a dadini il porro e l'ananas, tagliare lo spicchio d'aglio a cubetti finissimi e riscaldare l'olio di sesamo in una padella. Farvi imbiondire la cipolla e il porro. Aggiungere l'aglio e l'ananas. Amalgamare tutti gli altri ingredienti e insaporire con le spezie.

### Salsa piccante

350 g di cipolle bianche e 350 g di cipolle rosse, 1 cucchiaino di olio di soia, 3 cucchiaini di aceto di riso, 1 cucchiaino ciascuno di zucchero, sale e pepe di Cayenna

Sbucciare le cipolle e tagliarle a cubetti piccoli. Stufarle nell'olio di se-

samo girandole ripetutamente finché risultano leggermente dorate. Aggiungere lo zucchero e lasciar caramellare. Versarvi sopra circa 150 ml d'acqua e farla assorbire per circa 15 - 20 minuti a calore medio. Quando le cipolle sono tenere, insaporire la salsa con aceto di riso, sale e pepe di Cayenna.

### Salsa alle arachidi

9 cucchiaini di burro di arachidi dolce, 6 cucchiaini di salsa di soia, 4 cucchiaini di olio di sesamo, ¼ l di brodo di verdure, 1 - 2 peperoncini rossi.

Portare a ebollizione il brodo con l'olio di sesamo e la salsa di soia. Amalgamare il burro di arachidi a cucchiainate. Far cuocere brevemente a calore ridotto. Lavare i peperoncini, tagliarli a metà, eliminare i semi e tritarli finemente. Aggiungere alla salsa nella pentola. Se necessario, aggiustare il sapore a piacere.

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

## NORME DIE GARANZIA

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



## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



## MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58543/46

### DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.900 vatios, 220-240 V~, 50 Hz	
Placa de la parrilla:	extraíble, con revestimiento antiadherente	
Asas:	material sintético resistente al calor, con aislamiento térmico	
Tamaño:	aprox. 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (LxPxAl) Diámetro de placa de parrilla 30 cm Diámetro de la placa calentadora aprox. 25 cm	
Peso:	aprox. 3,4 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 150 cm	
Equipamiento:	piloto de control, regulación de temperatura, placa de parrilla extraíble con revestimiento antiadherente, carcasa con aislamiento térmico, pies de soporte antideslizantes, se puede utilizar también como placa calentadora para ollas	
Accesorios:	llave de extracción para placa de parrilla, instrucciones de uso	

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

### EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



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



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



Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

### PARA SU SEGURIDAD

#### Lea y conserve las siguientes instrucciones.

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

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

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

**PRECAUCIÓN:**

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



**No utilice nunca el aparato cuando haya agua u otros líquidos en el interior del mismo. ¡Peligro de incendio!**



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



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

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que todas las piezas estén disponibles. En caso de que falten piezas o estén deterioradas, diríjase a su proveedor o a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
4. Antes del primer uso frote la parrilla con un paño húmedo y engrásela ligeramente.
5. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
6. Enchufe la clavija en una toma de corriente de 220–240 V~.
7. Se emite una señal acústica y el piloto de control parpadea en rojo.
8. Ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura. En cuanto se encienda el aparato, se puede escuchar además el ventilador interno.
9. Deje calentar el aparato durante unos minutos. Preste atención a que la ventilación del recinto sea suficiente.
10. Durante el primer uso puede formarse algo de humo y de olores que desaparecen tras un breve tiempo.
11. Ahora puede utilizar el aparato.

**PRECAUCIÓN:**

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

## REGULACIÓN DE TEMPERATURA

Puede ajustar siete niveles de temperatura.

Como valores orientativos rigen:

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

## SUPERFICIE DE LA PARRILLA

1. En la parrilla tradicional coreana, el jugo de carne, del que se hace, p. ej., una sopa, entre en el borde de la superficie de la parrilla (véase figura). Además, la forma cónica es ideal para asar sin grasa, dado que la grasa fluye hacia abajo.
2. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o de plástico para colocar la comida sobre la placa o recogerla. Los objetos metálicos pueden arañar el revestimiento.
3. Si levanta la placa de parrilla fría con el recipiente extractor suministrado del aparato, tiene la posibilidad de cocer directamente en la placa calentadora. Esto es posible con ollas convencionales (excepto ollas de inducción).

## COMIDA PARA ASAR

1. Pruebe una de nuestras recetas o simplemente utilice su receta habitual para asar.
2. Al utilizar comida para asar previamente congelada, tenga en cuenta que debe estar completamente descongelada antes de asarla.
3. La carne almacenada previamente en la nevera se hará mejor si la retira de la nevera antes de asarla y deja que quede a temperatura ambiente.
4. De ser posible, la carne (según la preparación y el tipo de carne) se debe salar solo después de asarla. Si adoba la carne antes de asarla, esta quedará especialmente tierna y sabrosa.
5. En el borde inferior se recogen la grasa y los líquidos de la cocción. De este modo, asará con bajo contenido en grasa y su comida será más sana y fácil de digerir.
6. Consejo: Las recetas de parrilla tradicional coreana destacan por la carne marinada finamente cortada y asada. A continuación se llena al gusto una

hoja de lechuga con carne y otros ingredientes y se come. Esto se suele acompañar con, p. ej., „Kimchi“ (verdura fermentada). En las tiendas asiáticas puede adquirir también salsas especiales y otros ingredientes.



### ASAR SOBRE LA SUPERFICIE DE PARRILLA



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

1. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
2. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~).
3. Se emite una señal acústica y el piloto de control parpadea en rojo.
4. Ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura. En cuanto se encienda el aparato, se puede escuchar además el ventilador interno.
5. A continuación, seleccione la temperatura adecuada para su comida. El regulador de temperatura se puede ajustar en siete pasos (véase también el capítulo „Regulación de temperatura“).
6. Deje que el aparato se caliente durante unos minutos.
7. Coloque la comida sobre la placa de parrilla.
8. Utilice exclusivamente utensilios de cocina de madera o de plástico para colocar la comida sobre la placa o recogerla. Los objetos metálicos pueden arañar el revestimiento.



9. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador a „OFF“ y retire la clavija de la caja del enchufe. Solo entonces estará completamente apagado el aparato.
10. Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.

**PRECAUCIÓN:**

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

## COCINAR SOBRE LA PLACA DE COCCIÓN



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

1. Si levanta la placa de parrilla fría con el recipiente extractor suministrado del aparato, tiene la posibilidad de cocer directamente en la placa calentadora. Esto es posible con ollas convencionales (excepto ollas de inducción) con un diámetro de hasta aprox. 25 cm.
2. Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor.
3. Introduzca el lado doblado del recipiente extractor en una de las aberturas de la placa de parrilla (ver figura) y extraiga hacia arriba la placa del aparato.
4. Retire el canal recoge-grasas de la unidad.
5. Enchufe la clavija en una toma de corriente (220–240 V~).
6. Se emite una señal acústica y el piloto de control parpadea en rojo.
7. Ajuste la temperatura más baja en el regulador de temperatura. En cuanto se encienda el aparato, se puede escuchar además el ventilador interno.
8. A continuación, seleccione la temperatura adecuada para su comida. El regulador de temperatura se puede ajustar en siete pasos (véase también el capítulo „Regulación de temperatura“).
9. Ponga la olla deseada sobre la placa calentadora y proceda como con una cocina convencional para preparar su plato.
10. Cuando su comida esté preparada, gire el regulador a „OFF“ y retire la



clavija de la caja del enchufe. Solo entonces estará completamente apagado el aparato.

11. Deje enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo.



#### **PRECAUCIÓN:**

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

### **LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO**



**Antes de proceder a la limpieza o al mantenimiento, retire la clavija de la caja del enchufe. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.**

**¡No sumerja nunca el aparato en agua!**

1. Limpie la placa después de cada uso con un paño suave y húmedo.
2. Para no deteriorar la superficie de la placa con revestimiento antiadherente, no utilice nunca estropajos abrasivos o herramientas de limpieza parecidas. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
3. Asegúrese de que la placa de parrilla esté absolutamente seca antes del siguiente uso.
4. La placa calentadora situada debajo de la placa de parrilla, así como la carcasa se pueden limpiar con un paño húmedo y bien escurrido.
5. Asegúrese siempre de que no se filtre agua a la carcasa.
6. Guarde el aparato ensamblado en un lugar seco y protegido contra el polvo.

### **RECETAS**

#### **Carne al fuego al estilo coreano**

500 g de carne (carne de cerdo o de vacuno, no demasiado magra), 2 dientes de ajo, 1 cebolla pequeña, 4 cucharadas de salsa de soja, 3 cucharadas de aceite de sabor suave, 1 cebolleta, 1–2 cucharadas de aceite

de sésamo tostado, azúcar al gusto y, para el picante, salsa chili al gusto

Cortar la carne en filetes finos. Picar muy fino la cebolleta y la cebolla, mezclar todos los ingredientes para preparar un adobo y condimentar con salsa chili al gusto, en función del pi-

cante deseado. Introducir la carne en el adobo y dejar reposar en el frigorífico durante 3 horas como mínimo. Remover un poco de vez en cuando para que todos los filetes se marinen bien. Hacer a la parrilla con el fuego al máximo.

### **Galbi**

500 g de costillas de vacuno (cortes de 1 a 1,5 cm de grosor), 100 ml de salsa de soja, 100 g de azúcar, 100 ml de agua, 1 diente de ajo machacado, 1 cebolleta y 1 cucharada de aceite de sésamo tostado

Picar muy fino la cebolleta y el diente de ajo; mezclar todos los ingredientes excepto la carne para preparar un adobo. Introducir la carne en la marinada y dejar macerar varias horas, preferiblemente durante la noche. A continuación, secar ligeramente la carne y hacer a la parrilla con el fuego al máximo.

### **Gambas al ajillo**

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

El día anterior: Picar finamente el perejil, pelar los ajos y picarlos también. Mezclar con aceite y zumo de limón y dejar reposar las gambas en la mezcla durante la noche.

Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a nivel 4. Secar las

gambas cuidadosamente, pincharlas en los pinchos de madera alternando con la salvia. Asar los pinchos durante unos 3-4 minutos girándolos una vez. Finalmente, salpimentar.

### **Marisco asado**

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

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

### **Carne picante de pollo**

200 g de carne de pollo, 3 cucharadas de salsa de soja, 2 pizcas de pasta de condimento de chile, ½ cucharadita de jengibre rallado fino, algo de aceite

Congelar brevemente el filete de pollo, con el cortador universal cortarlo en rodajas muy finas (en sentido contrario a las fibras de carne), mezclar la salsa de soja con chile y jengibre. Con ello adobar la carne y colocarla cubierta en el refrigerador durante 2 a 3 horas. Untar ligeramente con aceite la placa de la parrilla. Asar durante aprox. 10 minutos volteando de tanto en cuanto. Consejo: Sustituir el pollo por solomillo de cerdo.

### **Medallones de cerdo con mantequilla de pimienta**

250 g de mantequilla, zumo de limón, sal, 5 o 6 cucharadas de granos de pimienta en conserva, 1000 g de medallones de cerdo

El día anterior: Batir la mantequilla con el zumo de limón y la sal hasta que estén espumosos. Mezclar los granos de pimienta. Formar un rollo con la mantequilla y dejarla en la nevera durante la noche para que se quede sólida.

Precalentar la parrilla a nivel 4 con 2 cucharadas de aceite y asar los medallones por ambos lados durante unos 3-4 minutos. Salpimentar los medallones. Cortar la mantequilla en rodajas de unos 0,5 cm de grosor y untar los medallones con los mismos.

### **Bistec con enebro**

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

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

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

Verter la mantequilla derretida sobre los bistecs.

## **CONDIMENTOS Y SALSAS**

### **Salsa agridulce**

3 cucharadas de aceite de sésamo, 1 tallo de puerro, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 1 rodaja de piña fresca, 2 cucharadas de miel, 2 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de vinagre, 30 ml de vino de arroz, ¼ l de kétchup, sal, pimienta, cayena al gusto

Picar la cebolla finamente. Cortar el puerro y la piña en dados, cortar el diente de ajo en dados pequeños. Calentar al aceite de sésamo en una sartén. Allí sofreír la cebolla y el puerro.

Agregar ajo y piña. Mezclar los demás ingredientes y sazonar con las especias.

### **Salsa picante**

Por cada 350 g de cebollas blancas y rojas, 1 cucharada de aceite de soja, 3 cucharadas de vinagre de arroz, 1 cucharada de azúcar, sal y cayena

Pelar las cebollas y cortar en dados finos. Revolviendo, sofreír en aceite de sésamo hasta que las cebollas estén ligeramente doradas. Agregar el azú-

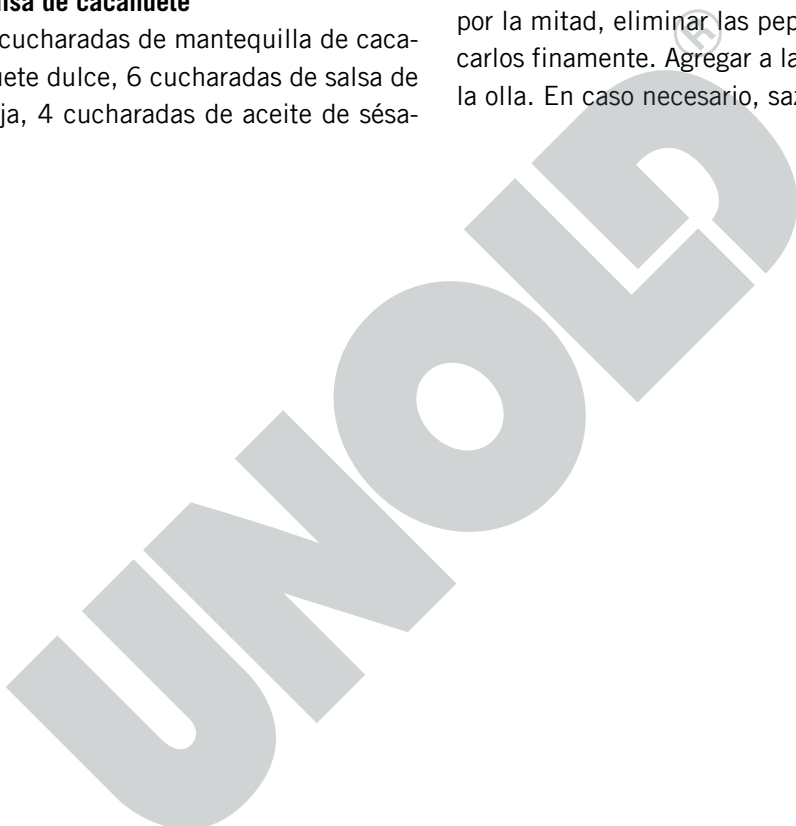
car y caramelizar. Agregar aprox. 150 ml de agua y dejar reposar aproximadamente de 15 a 20 minutos a temperatura media. Una vez que las cebollas estén blandas, sazonar la salsa con vinagre de arroz, sal y cayena.

### **Salsa de cacahuete**

9 cucharadas de mantequilla de cacahuete dulce, 6 cucharadas de salsa de soja, 4 cucharadas de aceite de sésa-

mo, ¼ l de caldo de verduras, 1 o 2 chiles rojos.

Hervir el caldo con el aceite de sésamo y la salsa de soja. Mezclar y revolver a cucharadas la mantequilla de cacahuete. Dejar hervir brevemente con calor suave. Lavar los chiles, cortarlos por la mitad, eliminar las pepitas y picarlos finamente. Agregar a la salsa en la olla. En caso necesario, sazonar.



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

## CONDICIONES DE GARANTIA


La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos 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.



**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 58543/46****DANE TECHNICZNE**

Moc:	1900 W, 220-240 V~, 50 Hz	
Płyta grillowa:	Wymowana, antyadhezyjne	
Uchwyty:	Żaroodporne tworzywo sztuczne, z izolacją termiczną	
Rozmiary:	ok. 35,8 x 37,2 x 12,4 cm (dł. x gł. x wys.) Średnica płyty grillowej 30 cm Średnica płyty grzejnej ok. 25 cm	
Ciężar:	ok. 3,4 kg	
Przewód zasilający:	ok. 150 cm	
Wypożenie:	Lampka kontrolna, regulacja temperatury w zakresie, wymowana płyta grillowa antyadhezyjne, obudowa z izolacją termiczną, nóżki antypoślizgowe, możliwość użycia płyty grzejnej do gotowania w garnku	
Akcesoria:	Klucz do wymowania płyty grillowej, instrukcja obsługi	

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

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

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



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



Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo pożaru.

**DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA**

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

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

2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
  - w kuchniach używanych przez personel w sklepach, pomieszczeniach biurowych i innych środowiskach pracy;
  - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych;
  - w pensjonatach ze śniadaniem.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym programatorem zegarowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. W żadnym wypadku nie wolno urządzenia zanurzać w wodzie lub w innych cieczach. Wtyczka z termostatem i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
10. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi dłońmi.
11. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub wilgotnym podłożu.
12. Nie wolno używać urządzenia ani kabla w pobliżu płomieni.
13. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał poza krawędź powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, np. gdy pociągną za niego małe dzieci.
14. Jeśli używa się przewodu przedłużającego, sprawdzić, czy jest on nieuszkodzony i nadaje się dla odpowiedniej mocy, gdyż w przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania.



15. Przewód zasilający i ewentualnie przewód przedłużający muszą być tak ułożone, aby niemożliwe było ich pociągnięcie lub potknięcie się o nie.
16. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
17. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i trzymać z dala od dzieci.
18. Przed rozgrzaniem całkowicie rozwinąć kabel, aby nie miał on kontaktu z gorącymi częściami.
19. Nigdy nie przykrywać płyty grillowej ani grzejnej folią aluminiową, papierem do pieczenia lub innym materiałem.
20. Podczas pracy nigdy nie chwytać za gorącą płytę grillową – niebezpieczeństwo poparzenia!
21. Aby uniknąć powstawania dymu, nie przegrzewać naczyń do gotowania, smażenia i pieczenia; dym może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym. Zalecamy nie trzymać ptaków w kuchni.
22. Gorące urządzenie należy dotykać tylko za uchwyty.
23. Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy stało swobodnie na żaroodpornej powierzchni w wystarczającej odległości od palnych przedmiotów.
24. Po użyciu wyciągnąć wtyczkę z gniazda i poczekać, aż grill się ochłodzi, zanim urządzenie zostanie wyczyszczone i odstawione do przechowywania.
25. Do czyszczenia płytę grillową można po ochłodzeniu wyjąć i wyczyścić ręcznie. Urządzenie wycierać wilgotną ściereczką.
26. Aby uniknąć szkód, nie wolno urządzenia używać z akcesoriami innych producentów lub marek.
27. Regularnie kontrolować wtyczkę i kabel instalacyjny pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji.

**OSTROŻNIE:**

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**



**Nigdy nie używać urządzenia, gdy we wnętrzu urządzenia znajduje się woda lub inne ciecze – niebezpieczeństwo pożaru!**



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

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

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie części. Jeżeli brak jest części lub części są uszkodzone, prosimy zwrócić się do punktu sprzedaży lub naszego serwisu klienta.
3. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ściereczką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.
4. Przed pierwszym użyciem wytrzeć płytę grillową wilgotną ściereczką i posmarować niewielką ilością oleju.
5. Postawić urządzenie na żaroodpornej powierzchni.
6. Włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~).
7. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna miga czerwonym światłem.
8. Za pomocą regulatora temperatury ustawić najniższą temperaturę. Gdy urządzenie jest włączone, słychać pracujący wewnętrzny wentylator.
9. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację pomieszczenia.
10. Podczas pierwszego użycia może powstawać niewielki dym i zapachy, które po chwili znikają.
11. Teraz urządzenie jest gotowe do użytku.

**OSTROŻNIE:**

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**

## REGULACJA TEMPERATURY

Istnieje możliwość ustawienia siedmiu stopni temperatury. Wartości orientacyjne:

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

## POWIERZCHNA GRILLOWANIA

1. Podczas tradycyjnego koreańskiego grillowania do krawędzi powierzchni grillowania (patrz ilustracja) wycieka sok z mięsa, z którego gotuje się np. zupę. Stożkowata forma grilla doskonale umożliwia grillowanie z małą ilością tłuszczu, gdyż wyciekający tłuszcz spływa na dół.
2. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego, aby położyć lub unieść potrawy z płyty. Metalowe przedmioty mogą podrapać powłokę.
3. Gdy za pomocą dostarczonego klucza zdejmie się zimną płytę grillową z urządzenia, istnieje możliwość gotowania bezpośrednio na płycie grzejnej. Jest to możliwe przy użyciu zwykłych garnków (oprócz garnków indukcyjnych).



## GRILLOWANE PRODUKTY

1. Zachęcamy do wypróbowania jednego z naszych przepisów lub własnych przepisów.
2. Jeżeli grillowane są mrożone produkty, muszą one przed grillowaniem zostać całkowicie rozmrożone.

3. Mięso przechowywane w lodówce grilluje się najlepiej, gdy wyjmie się je na jakiś czas przed grillowaniem z lodówki.
4. W razie możliwości należy mięso (zależnie od rodzaju przyrządzenia i rodzaju mięsa) solić dopiero po ugrillowaniu. Mięso marynowane przed grillowaniem jest szczególnie delikatne i smaczne.
5. W niżej położonej krawędzi grilla zbiera się tłuszcz i soki. W ten sposób można grillować z małą ilością tłuszczu i przyrządzać zdrowsze i łatwiej strawne potrawy.
6. Porada: Podczas tradycyjnego grillowania po koreańsku marynowane mięso krojone jest w cienkie plastry. Następnie mięso i inne składniki wkłada się do liścia sałaty i spożywa. Szczególnie popularne jest np. kimchi (fermentowane warzywa). W sklepach z żywnością orientalną można dostać również specjalne sosy i inne składniki.

## GRILLOWANIE NA PŁYTCIE GRILLOWEJ



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

1. Postawić urządzenie na żaroodpornej powierzchni.
2. Włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~).
3. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna miga czerwonym światłem.
4. Za pomocą regulatora temperatury ustawić najniższą temperaturę. Gdy urządzenie jest włączone, słychać pracujący wewnętrzny wentylator.
5. Ustawić żądaną temperaturę. Regulator temperatury można ustawić w siedmiu stopniach (patrz rozdział „Regulacja temperatury“).
6. Zaczekać kilka minut, aż urządzenie rozgrzeje się.
7. Położyć potrawy na płycie grillowej.
8. Używać wyłącznie przyborów kuchennych z drewna lub tworzywa sztucznego, aby położyć lub unieść potrawy z płyty. Metalowe przedmioty mogą podrapać powłokę.

9. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator temperatury na „OFF“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Dopiero wtedy urządzenie jest wyłączone.
10. Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.



### OSTROŻNIE:

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**

## GOTOWANIE NA PŁYTCIE DO GOTOWANIA



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

1. Gdy za pomocą dostarczonego klucza zdejmie się zimną płytę grillową z urządzenia, istnieje możliwość gotowania bezpośrednio na płycie grzejnej. Jest to możliwe przy użyciu zwykłych garnków (oprócz garnków indukcyjnych) do średnicy ok. 25 cm.
2. Postawić urządzenie na żaroodpornej powierzchni.
3. Włożyć zagiętą część klucza w jeden z otworów w płycie grillowej (patrz ilustracja) i zdjąć płytę do góry z urządzenia.
4. Następnie wyjąć rynna na tłuszcz z urządzenia.
5. Włożyć wtyczkę do gniazda (220-240 V~).
6. Rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna miga czerwonym światłem.
7. Za pomocą regulatora temperatury ustawić najniższą temperaturę. Gdy urządzenie jest włączone, słychać pracujący wewnętrzny wentylator.
8. Ustawić żadaną temperaturę. Regulator temperatury można ustawić w siedmiu stopniach (patrz rozdział „Regulacja temperatury“).
9. Postawić garnek na płycie grzejnej i postępować jak w przypadku gotowania na zwykłej kuchence.
10. Gdy potrawy są przyrządzone, ustawić regulator temperatury na „OFF“ i wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Dopiero wtedy urządzenie jest wyłączone.



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



**OSTROŻNIE:**

**Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!**

**CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE**



**Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Zaczekać, aż urządzenie całkowicie ochłodzi się.**

**Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie!**

1. Płytę należy po każdym użyciu czyścić miękką, wilgotną ściereczką.
2. Aby nie uszkodzić powierzchni płyty z powłoką antyadhezyjną, nie należy używać gąbki metalowej do garnków ani podobnych narzędzi. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia.
3. Zwrócić uwagę na to, aby płyta grillowa była przez następnym użyciem absolutnie sucha.
4. Znajdującą się pod płytą grillową płytę grzejną oraz obudowę można wycierać dobrze wyciśniętą, wilgotną ściereczką.
5. Zawsze uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
6. Urządzenie przechowywać w zmontowanym stanie w suchym, nie zakurzonym miejscu.

**PRZEPISY**

**Mięso z ognia po koreańsku**

500 g mięsa (wieprzowiny i/lub wołowiny, nie za chudej), 2 ząbki czosnku, 1 mała cebula, 4 łyżki sosu sojowego, 3 łyżki neutralnego oleju jadalnego, 1 cebula siedmiolotka, 1-2 łyżki oleju sezamowego, do smaku cukier i pasta z chili

Mięso pokroić w cienkie plastry. Cebulę siedmiolatkę i zwykłą cebulę drobno

posiekać, wszystkie składniki zmieszać na marynatę, przyprawić do smaku pastą z chili. Włożyć mięso do marynaty i marynować w lodówce przez przynajmniej 3 godziny. Od czasu do czasu pomieszać, aby marynata pokryła każdy kawałek mięsa.

Piec na grillu na jak najwyższym poziomie.

## Galbi

500 g żeberek wołowych (pokrojonych na kawałki o grubości 1-1,5 cm), 100 ml sosu sojowego, 100 g cukru, 100 ml wody, 1 zgnieciony ząbek czosnku, 1 cebula siedmiolatka, 1 łyżka oleju sezamowego

Cebulę siedmiolatkę i czosnek drobno posiekać, zmieszać wszystkie składniki oprócz mięsa na marynatę. Włożyć mięso do marynaty i marynować przez kilka godzin, najlepiej przez całą noc. Następnie lekko osuszyć z marynaty i piec na grillu na jak najwyższym poziomie.

## Krewetki z czosnkiem

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

Dzień wcześniej: Pietruszkę drobno posiekać, czosnek obrać i posiekać. Zmieszać z oliwą i sokiem z cytryny, włożyć krewetki do marynaty i pozostawić na całą noc.

Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na poziomie 4. Delikatnie wytrzeć krewetki do sucha, nabijać na drewniane szpikulce na zmianę z szatwią. Grillować z obu stron przez ok. 3-4 minuty. Doprawić mięso solą i pieprzem.

## Smażone owoce morza

2 cebule, 2 ząbki czosnku, 1 listek laurowy, 3 łyżki oleju, 500 g muszli (z

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

## Mięso z kurczaka na ostro

200 g mięsa z kurczaka, 3 łyżki sosu sojowego, 2 szczypty pasty chili, ½ łyżeczki świeżego, drobno startego imbiru, trochę oleju

Filet z kurczaka lekko zamrozić, pociąć na cienkie plastry nożem uniwersalnym (w poprzek do włókien mięsa), sos sojowy zmieszać z chili i imbirem. Marynować w nim mięso, w lodówce pod przykryciem przez 2-3 godziny. Płytę grillową lekko posmarować olejem. Grillować ok. 10 minut, co jakiś czas odwracając. Porada: Kurczaka można zastąpić biodrówką wieprzową.

## Medaliony wieprzowe z masłem pieprzowym

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

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

Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na poziomie 4 i smażyć medaliony po 3-4

minuty z każdej strony. Doprawić medaliony solą i pieprzem.

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

### **Stek jałowcowy**

¼ l ginu, kilka porcji sosu Worcester, 16 zgniecionych jagód jałowca, 8 steków wołowych à 200 g, sól, 60 g masła  
Z ginu, sosu Worcester i jagód jałowca zrobić marynatę. Wytrzeć steki

delikatnie do sucha, polać marynatą, przykryć i odstawić na ok. 3-4 godziny. Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na poziomie 4. Wyjąć mięso z marynaty i delikatnie wytrzeć do sucha. Grillować po 3-4 minuty z każdej strony. Posać steki roztopionym masłem.

## **DIPY I SOSY**

### **Sos słodko-kwaśny**

3 łyżki oleju sezamowego, 1 por, 1 ząbek czosnku, 1 cebula, 1 plasterk świeżego ananasa, 2 łyżki miodu, 2 łyżki sosu sojowego, 4 łyżki octu, 30 ml wina ryżowego, ¼ l ketchupu, sól, pieprz, pieprz cayenne do smaku  
Cebulę drobno posiekać. Por i ananas pokroić w kostkę, ząbek czosnku pokroić w drobną kostkę. Rozgrzać na patelni olej sezamowy. Cebulę i por zeszklić. Dodać czosnek i ananas. Dodać wszystkie pozostałe składniki i doprawić do smaku przyprawami.

### **Sos pikantny**

Po 350 g białej i czerwonej cebuli, 1 łyżka oleju sojowego, 3 łyżki octu ryżowego, po 1 łyżce cukru, soli i pieprzu cayenne  
Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Przesmażyć na oleju sezamowym

mieszając, aż cebula lekko zbrązowieje. Dodać cukier i skarmelizować. Zalać ok. 150 ml wody i gotować przez ok. 15-20 minut na średnim ogniu. Gdy cebula jest miękka, doprawić sos octem ryżowym, solą i pieprzem cayenne.

### **Sos z orzeszków ziemnych**

9 łyżek słodkiego masła z orzeszków ziemnych, 6 łyżek sosu sojowego, 4 łyżki oleju sezamowego, ¼ l bulionu warzywnego, 1 lub 2 papryczki chili  
Zagotować bulion z olejem sezamowym i sosem sojowym. Dodawać łyżkami masło orzechowe. Krótko gotować na słabym ogniu. Papryczki chili umyć, przekroić na pół, usunąć nasiona i pokroić w drobną kostkę. Wsypać do sosu w garnku. Doprawić do smaku.



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

## WARUNKI GWARANCJI

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

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



**UNOLD®**

**UNOLD®**

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**