

UNOLD®



CONTACT-GRILL

Bedienungsanleitung

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

Modell 8555



Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 8555
Stand: Dezember2020/nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



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



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 8555

Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Für Ihre Sicherheit	6
In Betrieb nehmen	9
Temperaturregelung	9
Tips für den Gebrauch	9
Einseitiges / beidseitiges Grillen und Braten	10
Reinigen und Aufbewahren	10
Empfohlene Grillzeiten	11
Rezeptideen	12
Garantiebestimmungen	13
Entsorgung / Umweltschutz	13
Informationen für den Fachhandel	13
Service-Adressen	14

Instructions for use Model 8555

Technical Specifications	15
Explanation of the symbols	15
For your safety	15
Start	17
Temperature control	17
Tips for use	18
Grilling and roasting on one/two sides	18
Cleaning and maintenance	18
Recommended grilling times	19
Recipes	20
Guarantee Conditions	21
Waste Disposal/Environmental Protection ...	21
Service	14

Notice d'utilisation Modèle 8555

Spécification technique	22
Explication des symboles	22
Pour votre sécurité	22
Première utilisation	24
Recommandations pour l'emploi	25
Ajustage de la température	25
Griller d'un côté / de deux côtés	25
Nettoyage et maintien	26
Temps recommandés	26
Recettes	27
Conditions de Garantie	28
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	28
Service	14

Gebruiksaanwijzing Model 8555

Technische gegevens	29
Verklaring van de symbolen	29
Voor uw veiligheid	29
Ingebruikname	31
Temperaturregeling	32
Tips voor het gebruik	32
Grillen en braden aan een / twee kanten ...	32
Reiniging en bewaring	33
Aanbevolen grilltijden	33
Receptideeën	34
Garantievoorwaarden	35
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	35
Service	14

INHALTSVERZEICHNIS

Instrukzioni per l'uso Modello 8555

Dati tecnici	36
Significato dei simboli	36
Per la vostra sicurezza.....	36
Messa in funzione.....	38
Consigli per l'utilizzo.....	39
Regolazione della temperatura	39
Grill e cottura su un lato/su due lati.....	39
Pulizia e manutenzione	40
Tempi grill consigliati	40
Idee per ricette.....	41
Norme die garanzia.....	42
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	42
Service	14



Manual de instrucciones Modelo 8555

Datos técnicos	43
Explicación de símbolos	43
Para su seguridad.....	43
Puesta en servicio.....	45
Ajuste de la temperatura	46
Consejos para el uso	46
Asar y freír con una o ambas planchas.....	46
Limpieza y almacenamiento.....	47
Tiempos de asado recomendados.....	47
Recetario.....	48
Condiciones de Garantía.....	49
Disposición/Protección del medio ambiente	49
Service	14

Instrukcja obsługi Model 8555

Dane techniczne.....	50
Objaśnienie symboli.....	50
Dla bezpieczeństwa użytkownika	50
Uruchomienie.....	52
Regulacja temperatury	52
Wskazówki do użytkowania	53
Jedno-/ dwustronne grillowanie i pieczenie	53
Przed pierwszym użyciem	53
Zalecany czas grillowania	54
Pomysły na przepisy.....	55
Warunki gwarancji.....	56
Utylizacja / ochrona środowiska.....	56
Service	14

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 8555**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grillplatten:	Druckgussaluminium antihaftbeschichtet, wendbar, spülmaschinenfest	
Griffe:	Hitzebeständiger Kunststoff, wärmeisoliert	
Größe:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)	
Gewicht:	Ca. 4,1 kg	
Kabel:	Ca. 1,3 m	
Ausstattung:	2 Kontrollleuchten, Kabelaufbewahrung, höhenverstellbar, getrennte Temperaturregelung	
Zubehör:	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.

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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.

6. Das Gerät ist für den Hausgebrauch sowie für ähnliche Anwendungsfälle bestimmt, z. B.:
 - vom Personal genutzte Küchenbereiche in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnräumen;
 - Frühstückspensionen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschieht, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
11. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
12. 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.
13. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt ist und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu Überhitzung kommen kann.
14. Die Zuleitung und ggf. das Verlängerungskabel müssen so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
17. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
18. Fassen Sie während des Betriebes nie auf die heißen Grillplatten – Verbrennungsgefahr!
19. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
20. Berühren Sie das Gerät im heißen Zustand nur an den Griffen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 den Contact Grill auskühlen, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen.
23. Zur Reinigung können Sie die Platten nach dem Erkalten abnehmen und von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
24. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
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 führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



**VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!**



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.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
 1. Vor dem ersten Gebrauch reiben Sie die Grillplatten mit einem feuchten Tuch ab und ölen diese leicht ein. Wegen der Beschichtung der Platte ist weiteres Einfetten nicht nötig.
 2. Stellen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand auf eine hitzebeständige Fläche.

3. Stecken Sie den Stecker in eine 220–240 V~Steckdose ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4. Bei der Erstbenutzung kann sich etwas Rauch und Geruch bilden, der in kurzer Zeit verschwindet.
5. Während des Grillens stellen Sie eine Tasse unter den Abfluss der Fettauffangrinne (A)
6. Wenn das Gerät während des Grillens verstellt werden soll, bitte die Handgriffe am Unterteil benutzen.



DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

TEMPERATURREGELUNG

1. Sie können unterschiedliche Temperaturen für die obere und untere Grillfläche einstellen oder auch nur eine der Platten aufheizen.

Als Richtwerte gelten:

- Niedrige Hitze: Schaschlik, Spieße, Würstchen
- Mittlere Hitze: Rösten, Spiegeleier backen, Sandwiches
- Große Hitze: Grillen, Toasten

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie den Grill in der gewünschten Position auf eine hitzebeständige Fläche.
2. Wenn Sie nur eine Platte brauchen, stellen Sie das Oberteil senkrecht.
3. Wenn Sie beide Platten benötigen, dann heben Sie den Oberdeckel in senkrechte Stellung und führen Sie die seitlichen Stege in die oberen Kerben der seitlichen Scharniere.
4. Wenn Sie eine größere Grill- oder Bratfläche benötigen, oder aber gleichzeitig auf der geriffelten Platte grillen und auf der glatten Platte braten wollen, klappen Sie den oberen Deckel ganz nach hinten.
5. Die wendbaren Platten lassen sich durch einen leichten Druck auf die Fixierfedern einfach herausnehmen.



6. Stellen Sie die Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein und lassen Sie das Gerät aufheizen.
7. Sobald die Kontrollleuchten erlöschen, ist die gewünschte Temperatur erreicht.

EINSEITIGES / BEIDSEITIGES GRILLEN UND BRATEN

1. Wenn beim einseitigen Grillen die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und grillen Sie nach Ihrem Geschmack.
2. Sollten Sie beidseitig Kontaktgrillen wollen, müssen beide Platten aufgeheizt sein. Legen Sie das Grillgut auf die untere Platte und bringen Sie das Oberteil direkt auf das Steak, indem Sie es anheben und herunter führen.
3. Wollen Sie überbacken, z. B. Toasts, oder Sandwiches, heizen Sie ebenfalls beide Platten auf.
4. Wollen Sie Speisen in einem Gefäß überbacken, heizen Sie nur die obere Platte auf. Bitte achten Sie darauf, dass das Gefäß flach sein sollte und nicht von der unteren Platte herunterrutschen kann.

REINIGEN UND AUFBEWAHREN



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

1. Reinigen Sie die Platten nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch in heißem Wasser.
2. Um die Oberfläche der antihaftbeschichteten Platten nicht zu beschädigen, benutzen Sie bitte in keinem Fall Topfkratzer oder ähnliche Reinigungswerkzeuge. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
3. Bei starker Verschmutzung weichen Sie die Platten eine Zeitlang in Wasser ein, dem Sie ein mildes Spülmittel beifügen.
4. Die Platten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden, wobei aber auch hier darauf zu achten ist, dass sie nicht durch anderes Geschirr zerkratzt werden können.
5. Die unter den Platten liegenden Heizschlangen und Wärmeabstrahlflächen sowie das Gehäuse können mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abgewischt werden.
6. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse eindringen kann.

7. Nach der Reinigung kann die Zuleitung über die Kabelaufwicklung aufgerollt und das Gerät verriegelt werden.
8. Der Contact Grill lässt sich in senkrechter Stellung platz sparend aufbewahren.

EMPFOHLENE GRILLZEITEN

Grillgut	Stufe	Min.
Bratwurst	Groß	6–10 Min.
Filetsteak	Groß	6–8 Min.
Hüftsteak	Groß	10–12 Min.
Entenbrust	Groß	8–12 Min.
Hähnchenfilet	Groß	6–8 Min.
Spareribs	Groß	15–20 Min.
Cevapcici (mehrmals wenden)	Groß	8–10 Min.
Schaschlikspieße	Groß	8–12 Min.
Lammkoteletts	Groß	7–9 Min.
Schweinenackensteaks	Groß	12–15 Min.
Frikadellen	Groß	8–12 Min.
Leberkäse	Groß	3–4 Min.

Grillgut	Stufe	Min.
Forelle in Folie	Groß	10–12 Min.
Sardinen	Groß	5–8 Min.
Heringe	Groß	8–12 Min.
Grilltomate in Folie	Mittel	4–7 Min.
Gemüsespieße	Mittel	6–8 Min.
Zucchini-scheiben	Mittel	6–8 Min.
Aubergine	Mittel	6–8 Min.
Hochgrill		
Aufläufe	Mittel	20–35 Min.
Flachgrill (glatte Seite)		
Rührei	Groß	3–5 Min.
Gyros	Groß	8–11 Min.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 vorgeheizten Grillplatten.

Contact Grill (geriffelte Grillfläche)

Besonders schmackhaft wird das Grillgut, wenn es vorher in würzige Marinaden eingelegt wird.

Marinade für Lamm

½ TL Rosmarin, 3 Knoblauchzehen, 4 Wacholderbeeren, 6 schwarze Pfefferkörner, 2 TL Senfkörner, 5 EL Olivenöl, evtl. 1 EL Salbei
Gewürze im Mörser zerstoßen oder mit dem ESGE-Zauberstab® in der Mühle zerkleinern. Die Gewürze mit dem Öl vermischen. Die Lammteile rundum mit der Marinade einpinseln und 1–2 Stunden ziehen lassen.

Marinade für Gemüse

4 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, 3 Prisen Pfeffer, 1 TL gekörnte Gemüsebrühe
Alle Zutaten mit dem ESGE-Zauberstab® zerkleinern und mischen. Gemüse damit einpinseln und auf den Grill legen. Nach dem Grillen mit frischen, gehackten Gartenkräutern bestreuen.

Marinade für Spareribs

3 EL Honig oder Ahornsirup, 4 EL Sojasauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 Spritzer Tabasco, 1 TL Senfpulver, 2 EL Olivenöl
Alle Zutaten verrühren und Rippchen darin marinieren. 1–2 Stunden durchziehen lassen.

Hochgrill (glatte Plattenfläche)

Der Hochgrill ist ideal zum Überbacken von Toast und Aufläufen

Hawaiitoast

4 Scheiben Toastbrot, etwas Butter, 4 Scheiben Kochschinken, 4 Scheiben Ananas, 4 Scheiben Goudakäse
Toastbrot von einer Seite dünn buttern, mit Schinken, Ananas und Käse belegen und auf die Grillplatte setzen.
Das Unterteil auf mittlere Stufe, das Oberteil auf höchste Stufe einstellen und ca. 6–8 Minuten überbacken.

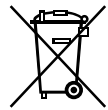
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Contact Grill 8555 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31, der EC Direktive 1935/2004 Art. 3 (1) in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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

Hockenheim, 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
Internet www.unold.de

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

SCHWEIZ



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

POLEN

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 8555**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power rating:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grill plattes:	Diecast aluminum, teflon coated, tilting, dish-washerproof	
Handles:	Heatresisting plastic, isolated	
Dimensions:	Appr. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH) 	
Weight:	Appr, 4,1 kg	
Cable:	Appr. 1,3 m	
Features	2 control lamps, cable storage, height adjustment, separate temperature control	
Accessories:	Instructions for use	

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.

FOR YOUR SAFETY

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.
5. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments;

- farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
6. bed and breakfast type environments.
 7. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine.
 8. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
 9. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control-system.
 10. Never immerse the appliance into water or any other liquid. You may risk an electric shock!
 11. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
 12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
 13. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
 14. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
 15. If you use an extension cord, make sure that it is intact and suitable for the power draw of the appliance; otherwise, there is a possibility of overheating.
 16. Route the power cord and extension cord, if used, so that there is no possibility of the cords being pulled or tripped over.
 17. Use the appliance only indoors.
 18. Unwind cable before heating the grill to avoid any contact with hot parts.
 19. Do not touch the grill plates during operation: you may burn your skin!
 20. Touch the hot unit only at the handles.
 21. Take care that the unit is placed with sufficient space round and is not placed directly near a wall or corner.
 22. For cleaning take of plates when cooled down and clean by hand or in the dishwasher. The unit should be wiped with a damp cloth. Always remove plug from socket before cleaning!
 23. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
 24. After use remove plug from the socket and let the contact grill cool down before storage. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service.

Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation!



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

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

START

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation! Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.
2. Check the appliance for damage. If the appliance shows visible signs of damage, do not operate it. Contact our customer service organisation instead.
3. Check whether all listed accessory parts are present.
1. Before the first use wipe the grill plates with a damp cloth and oil them slightly. Due to the lamination a further oiling is not required.
2. Put the unit in closed condition on a heat resisting surface.
3. Adjust the required temperature and put the plug into a grounded 220–240 V~ mains socket.
4. During the first use, some smoke and odour may occur, which disappears within short time.
5. During grilling place a cup under the discharge of the grease collecting groove (A).
6. If the unit shall be displaced during use. Please use only the handles at the lower support.



TEMPERATURE CONTROL

1. You may choose different temperatures for the upper and the lower grill plates or you may heat only one of the plates. Please proceed according to the following guidelines:
 - Light heat: sausages
 - Medium heat: roasting, eggs, sandwiches)
 - Great heat: grilling toasting

TIPS FOR USE

1. Place your grill in the desired position on a heat resisting surface.
2. If using only one plate, bring the upper part in a vertical position.
3. If you use both plates, lift the upper cover into a vertical position, then fit the lateral crossbars into the kerbs of the lateral hinges.
4. If you need a larger grilling or roasting surface, or if you want to grill on the riffled surface or roast on a smooth plate tilt the upper cover completely to the back.
5. The tilting grill plates can be removed by pressure on the fixing springs.
6. Adjust the temperature control as desired and let the unit heat.
7. When control lamps turn out, the required temperature is reached.

**GRILLING AND ROASTING ON ONE/TWO SIDES**

1. If for grilling on one side the required temperature is reached, put the food to be grilled on the lower plate and grill according to your taste.
2. When contact grilling from both sides, both plates must be heated. Lay the food on the lower plate and put the top cover directly on your steak by lifting the cover slightly and then lowering it.
3. Should you want to gratinate e. g. toasts, sandwiches, also heat both plates.
4. To gratinate food in a plate, heat only the top plate. Please take care, that the plate is quite flat and cannot slip from the bottom plate.

CLEANING AND MAINTENANCE

**Before cleaning or maintenance remove the plug from the socket and wait until the unit has cooled down.
Never immerse the unit into water!**

1. Clean the plates after each use by removing them and wiping them with a damp cloth. In order to avoid any damaging of the teflone coated surface, do not use scratchers or similar tools.
2. In case of strong soiling, soak for some time in warm water with a detergent.
3. The plates may also be cleaned in the dishwasher, but take care that they are not scratched by other parts.

4. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. The heating tubes and radiation panels below the plates and the housing can be cleaned with a damp cloth.
6. After cleaning the cable can be rolled by means of the cable take up and the unit can be locked.
7. The contact grill can be stored vertically and requires thus only few space.

RECOMMENDED GRILLING TIMES

Food	Temp. setting	Min.
Sausage	High	6–10 min.
Filet steak	High	6–8 min.
Steak	High	10–12 min.
Duck breast	High	8–12 min.
Chicken breast	High	6–8 min.
Spareribs	High	15–20 min.
Cevapcici	High	8–10 min.
Kebabs	High	7–9 min.
Lamb cutlets	High	12–15 min.
Porc steak	High	8–12 min.
Meatballs	High	3–4 Min.
Trout in foil	High	10–12 min.
Sardines	High	5–8 min.

Food	Temp. setting	Min.
Herings	High	8–12 min.
Tomate in foil	Medium	4–7 min.
Vegetable kebabs	Medium	6–8 min.
Zucchini slices	Medium	6–8 min.
Eggplant	Medium	6–8 min.
High grill		
Gratins	Medium	20–35 min.
Flat grill (smooth side)		
Eggs	High	3–5 min.
Gyros	High	8–11 min.

DE

RECIPES

EN

The indicated times are approximate times; depending on the thickness and the pretreatment of food (e. g. by steaker or marinade) the times have to be adapted. Place the food only on the preheated grill plates.

FR

NL

Contact Grill (riffled surface)

IT

Your steaks are most delicious when you marinate them before.

ES

Marinade for lamb

½ tsp rosemary, 3 gloves of garlic, 4 juniper berries, 6 black pepper berries, 2 tbsp mustard grains, 5 tbsp olive oil, evtl. 1 tbsp sage
Pound the spices in a mortar or in an electric mill. Mix the spices with the oil and marinate the meat in this seasoned oil for 1-2 hours.

PL

Marinade for vegetables

4 cloves of garlic, 5 tbsp olive oil, 3 pinches of black pepper, 1 tsp of granulated vegetable stock

Mix all ingredients in an electric mill. Brush the prepared vegetable with the seasoned oil and grill it. After grilling, spread freshly ground fine herbs on the vegetables.

Marinade for spareribs

3 EL honey or maple syrup, 4 tbsp of soy sauce, 1 pinch of cayenne pepper, 1 dash of Tabasco, 1 tsp of mustard powder, 2 tbsp of olive oil
Mix all ingredients and marinate the spareribs about 1-2 hours.

High grill (smooth side)

Ideal for toast and gratinés.

Hawaii toast

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

Butter the toast from one side, distribute ham, pineapple and cheese on top and lay the toast on the grill plate.

Heat the base in a medium position and the top lid in the highest position and grate the toast for appr. 6-8 minutes.

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

GUARANTEE CONDITIONS

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



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 8555**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Plaques :	Aluminium coulé sous pression, tégalisé, renversable, nettoyable dans le lavevaisselle	
Poignées :	Plastique résistant à la chaleur, isolé	
Dimensions :	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)	
Poids :	Ca. 4,1 kg	
Câble :	Ca. 1,3 m	
Équipement :	2 lampes de contrôle, enrouleur de câble, ajustage de la hauteur, réglage séparé de température	
Accessoires :	Notice d'utilisation	

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.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement la notice d'utilisation avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. L'appareil est destiné à un usage ménager et à des applications similaires, par ex. :

- cuisines à l'usage du personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
 - fermes;
 - à l'usage des clients dans des hôtels, des motels et d'autres locaux d'habitation ;
 - chambres d'hôtes.
6. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 7. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
 8. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
 9. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
 10. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
 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. Veillez à ce que le câble ne pende pas pardessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
 13. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
 14. Si vous utilisez une rallonge, vérifiez si celui-ci est intact et s'il 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. Utilisez l'appareil Contact Grill exclusivement en intérieur.
 17. Dérouler le câble complètement avant de chauffer le grilloir pour éviter tout contact avec des surfaces chauds.
 18. Ne touchez pas les plats chauds du grilloir danger de brûler! Touchez le grilloir chaud seulement aux leviers.
 19. Tenez compte que le grilloir se trouve au milieu d'une table et n'est pas à côté d'un mur ou dans un coin.
 20. Après l'utilisation tirez la prise et laissez refroidir le grilloir à contact avant de le mettre dans un armoire.
 21. Évitez tout contact du grilloir avec de l'eau. Ne plongez pas dans l'eau. Vous risquez un choc électrique!
 22. Pour nettoyer enlevez les plats après qu'ils soient refroidis et nettoyés à la main ou dans le lave vaisselle. Vous pouvez essuyer le grilloir avec un tissu humide, mais pensez toujours de tirer

- la prise. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
23. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer. Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité de la garantie.



Mise en garde :
l'appareil est extrêmement chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque 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.

PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que la machine n'est pas abîmée. Ne mettez pas la machine en service si elle est visiblement abîmée et contactez notre service client.
3. Vérifiez que tous les accessoires énumérés sont en place.
4. Avant la première utilisation veuillez essuyer les deux plats du grilloir avec un tissu humide et graissez les légèrement. Suite à l'utilisation des plats il n'est pas nécessaire de graisser les plats après.
5. Mettez le grilloir fermé sur un plateau résistant à la chaleur.
6. Mettez la fiche dans une prise de courant de 220-240 V~ mise à la terre et ajustez la température désirée.
7. Pendant le premier emploi, un peu de fume et d'odeur peuvent se former, qui disparaissent après peu de temps.
8. Pendant que vous grilliez, mettez une tasse au dessous du décharge de la rainure de graisse (A).
9. Si vous voulez déplacer le grilloir pendant que vous grilliez, prenez les leviers au support.



A

RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI

1. Mettez le grilloir dans la position désirée sur une surface résistante à la chaleur.
2. Si vous utilisez un plat seulement, fixer le couvercle supérieur dans une position verticale
3. Si vous utilisez les deux plats, levez le couvercle supérieur, puis introduisez les traverses dans les encoches des charnières latérales
4. Si vous avez besoin d'une surface plus grande pour griller ou rôtir ou si vous voulez utiliser le plat rainuré, ou si vous voulez rôtir sur le plat lisse, renversez le couvercle supérieur complètement à l'arrière
5. Les plats renversables se laissent enlever sur simple pression sur les ressorts de fixation.
6. Ajustez le réglage de température à la température nécessaire et laissez chauffer le grilloir.
7. Autant que les lampes de contrôle sont éteintes, la température désirée est atteinte.



AJUSTAGE DE LA TEMPÉRATURE

1. Vous avez la possibilité d'ajuster des températures différentes pour les plats supérieur et inférieur du grilloir ou de chauffer un plat seulement.
Voilà les valeurs recommandées
 - Chaleur douce: broches, saucisses
 - Chaleur moyenne: rôtir, griller oeufs sur le plat, sandwiches
 - Grande chaleur: griller, toasts

GRILLER D'UN CÔTÉ / DE DEUX CÔTÉS

1. Si, pour griller d'un côté, le plat a atteint la température désirée, mettez vos aliments sur le plat inférieur et grillez selon votre goût.
2. Si vous voulez griller à contact de deux côtés, il faut chauffer les deux plats. Mettez vos aliments à griller sur le plat inférieur, puis mettez le couvercle directement sur votre steak en l'enlevant et baissant.
3. Si vous voulez gratiner, e. g. des toasts ou des sandwiches, chauffez les deux plats
4. Si vous avez des aliments dans le plat, il vaut mieux préférer un plat pas trop haut. Chauffez le plat supérieur seulement.

NETTOYAGE ET MAINTIEN



Avant de nettoyer ou d'entretenir le grilloir, veuillez tirer la prise de la prise de courant et laissez refroidir le grilloir.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

1. Nettoyez les plats après chaque utilisation en les enlevant et essuyant avec un tissu dans l'eau chaude.
2. Pour ne pas gratter les surfaces des plats téfalisés, ne prenez jamais des grattoirs.
3. En cas de pollution forte, faites tremper les plats dans l'eau avec un peu de lessive.
4. Les plats peuvent être nettoyés dans la lave vaisselle, mais prenez garde que les plats ne soient pas grattés par d'autres parts. N'utilisez aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant, les-quels pourraient détériorer l'appareil.
5. Les serpentins rechauffeurs au dessous des plats et les surfaces de radiation de chaleur ainsi que l'extérieur peuvent être nettoyés avec un tissu humide.
6. Après le nettoyage, enrroulez le câble avec l'enrouleur et verrouillez le grilloir.
7. Le gril à contact peut être rangé verticalement dans un armoire.

TEMPS RECOMMANDÉS

Aliment	Degré	Min.
Saucisse	Grande	6–10 min.
Filet	Grande	6–8 min.
Steak de boeuf	Grande	10–12 min.
Filet de canard	Grande	8–12 min.
Filet de poulet	Grande	6–8 min.
Spareribs	Grande	15–20 min.
Cevapcici	Grande	8–10 min.
Brochettes	Grande	7–9 min.
Cotelettes d'agneau	Grande	12–15 min.
Steak de porc	Grande	8–12 min.
Boulettes	Grande	3–4 Min.

Aliment	Degré	Min.
Truite en feuille	Grande	10–12 min.
Sardines	Grande	5–8 min.
Harengs	Grande	8–12 min.
Tomates grillées en feuille	Moyenne	4–7 min.
Broches de légumes	Moyenne	6–8 min.
Courgettes en tranches	Moyenne	6–8 min.
Aubergines	Moyenne	6–8 min.
Gril haut		
Gratins	Moyenne	20–35 min.
Gril plat (côté lisse)		
Œufs brouillés	Grande	3–5 min.
Gyros	Grande	8–11 min.

RECETTES

Les temps indiqués sont relatifs. En fonction de l'épaisseur et du traitement (e. g. steaker ou marinade) des aliments, les temps puissent varier. Veuillez toujours bien préchauffer les plats de grill avant d'y mettre les aliments.

Contact Grill (surface rayée)

Nous recommandons de mariner les grillades.

Marinade pour agneau

½ ct de romarin, 3 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 6 baies de poivre noir, 2 ct de baie de moutarde, 5 cs d'huile d'olives, évtl. 1 cs de sauge

Pilez les épices dans un mortier ou dans un moulin électrique et ajoutez l'huile. Marinez les morceaux d'agneau dans l'huile assaisonne pour 1–2 heures.

Marinade pour légumes

4 gousses d'ail, 5 cs d'huile d'olives, 3 pincées de poivre noir, 1 ct de bouillon végétal granulé

Mélangez et hachez les ingrédients dans un moulin électrique. Enduisez les légumes avec l'huile et grillezles. Après ajoutez des fines herbes hachées.

Marinade pour spareribs

3 cs de miel ou de sirop d'érable, 4 cs de sauce au soja, 1 pincée de poivre de cayenne, quelques gouttes de Tabasco, 1 ct de moutarde en poudre, 2 cs d'huile d'olives

Mélangez les ingrédients et y marinez la viande pour 1–2 heures.

Gril haut (surface lisse)

Idéal pour gratiner des sandwichs et des gratins

Sandwich Hawaii

4 tranches de pain blanc, du beurre, 4 tranches de jambon cuit, 4 tranches d'ananas, 4 tranches de fromage doux (p. e. du Gouda)

Beurrez le pain d'un côté. Couvrez le pain avec le jambon, l'ananas et le fromage. Placez les sandwichs sur le plat de grill.

Chauffez la base à un degré moyen et le couvercle à un degré haut et gratiner les sandwichs 6–8 min.

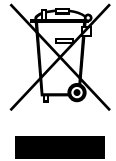
Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité 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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 8555**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grillplatten:	Spuitgegoten aluminium anti-aanroeklaag, omkeerbaar afwasmachinebestendig	
Handvatten:	Hittebestendige kunststof thermisch geïsoleerd	
Groote:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)	
Gewicht:	Ca. 4,1 kg	
Kabel:	Ca. 1,3 m	
Uitrusting:	Hoogteverstelbare grillplaten met aparte temperatuurregeling, 2 controlelampjes, kabelopwikkeling	
Toebehooren:	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.

VOOR UW VEILIGHEID

Lees a.u.b. voor de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.
4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.

5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
6. Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
 - voor door het personeel gebruikte keukens in winkels, kantoorruimtes en in andere werkomgevingen;
 - voor boerderijen;
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonruimtes;
 - voor pensions met logies en ontbijt.
7. Het apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakeltoestel of een afstandsbedieningssysteem.
8. Het apparaat mag niet in water worden gedompeld.
9. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
10. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
11. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
12. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
13. Als u een verlengkabel gebruikt, controleer dan eerst of de kabel intact is, omdat de kabel anders oververhit kan raken.
14. De aansluitkabel en evt. ook de verlengkabel moeten zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
15. Gebruik de apparaat uitsluitend binnenshuis.
16. Voor het verwarmen dient de kabel volledig te worden afgewikkeld, zodat deze niet in aanraking komt met hete componenten.
17. Pak tijdens het gebruik nooit op de hete grillplaten – verbrandingsgevaar. Raak het apparaat in hete toestand alleen aan de handvatten aan.
18. Let erop dat het apparaat tijdens het gebruik vrij op de tafel en niet aan de wand of in een hoek staat.
19. Het apparaat mag vanwege de elektrische veiligheid noch in water worden gedompeld, noch mag dit met water in aanraking komen.
20. Voor het reinigen kunt u de platen nadat deze zijn afgekoeld afnemen en met de hand of in de afwasmachine reinigen. Het apparaat met een vochtige doek afwrijven, waarbij altijd de stekker uit het stopcontact getrokken dient te zijn.

21. Na het gebruik dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en de Contact-Grill te laten afkoelen, voordat u deze wegzet.
22. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
23. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

**LET OP:**

Het apparaat wordt tijdens het gebruik zeer heet!



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.

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Controleer of het vermelde toebehoren compleet aanwezig is.
4. Voor het eerste gebruik dient u de grillplaten met een vochtige doek af te wrijven en deze licht in te oliën. Vanwege de toplaag van de plaat is verder invetten niet nodig.
5. Sluit het apparaat en plaats dit op een hitte-bestendig vlak.
6. Stel de gewenste temperatuur in en steek de stekker in een 220–240 V~ stopcontact met aardaansluiting.
7. Bij het eerste gebruik kan er ietwat rook en geur ontstaan, die na korte tijd verdwijnen.
8. Plaats gedurende het grillen een kopje onder de afloop van de vetopvanggrillen (A).
9. Wanneer het apparaat tijdens het grillen moet worden verplaatst, gebruik de handvatten aan de onderste stander.



A

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

TEMPERATURREGELING

1. Het is mogelijk om voor het bovenste en het onderste grillvlak verschillende temperaturen in te stellen of ook alleen maar één van de platen te verwarmen.

Richtwaarden zijn:

- Geringe hitte: sjasliëk, worstjes
- Gemiddelde hitte: roosten, spiegeleieren bakken, sandwiches
- Grote hitte: grillen, toasten

TIPS VOOR HET GEBRUIK

1. Plaats de grill in de gewenste positie op een hittebestendig vlak.
2. Wanneer u slechts één plaat nodig hebt, plaats het bovenste deksel in loodrechte stand.
3. Wanneer u beide platen nodig hebt, hef de bovenste deksel in loodrechte stand en voer de zijdelingse lijven in de bovenste sleuven van de zijdelingse scharnieren.
4. Wanneer u een groter grill- of braadvlak benodigt of op een geprofileerde plaat wilt grillen of op de gladde plaat wilt braden, klap het bovenste deksel geheel naar achteren.
5. De omkeerbare grillplaten kunnen door lichtjes op de fixeerveren te drukken makkelijk eruit genomen worden.
6. Stel de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur in en laat het apparaat opwarmen.
7. Zodra de controlelampjes gaan branden, is de gewenste temperatuur bereikt.



GRILLEN EN BRADEN AAN EEN / TWEE KANTEN

1. Wanneer de grillplaat bij het grillen aan één kant de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaats het te grillen materiaal op de onderste plaat en grilleer na uw smaak.
2. Indien u aan beide kanten wilt contact grillen, dienen de beide platen te zijn opgewarmd. Plaats het te grillen materiaal op de onderste plaat en breng het bovenste deksel direct op de biefstuk door het deksel iets op te lichten en omlaag te brengen.
3. Als u wilt gratineren, bijv. toasts, sandwiches, verwarm dan eveneens beide platen en gebruik.
4. Wanneer u gerechten in een vat wilt gratineren, verwarm dan alleen de bovenste plaat. Gebruik bij voorkeur een plat vat en let erop dat het vat niet van de onderste plaat naar beneden kan glijden.

REINIGING EN BEWARING

Trek vóór reinigings- of onderhoudswerkzaamheden de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Het apparaat mag nooit in water worden gedompeld!

1. Reinig de platen na ieder gebruik met een zachte doek in heet water met de hand schoon te maken.
2. Om het oppervlak van de met een anti-aanbaklaag bekleede platen niet te beschadigen, gebruik nooit pannesponsen of dergelijke reinigingsgereedschappen. Laat de platen bij sterke verontreiniging een tijdje in het water weken en voeg afwasmiddel aan het water toe.
3. De platen kunnen ook in de afwasmaschine worden schoongemaakt. Daarbij dient erop te worden gelet, dat ander vaatwerk de platen niet door krassen kan beschadigen.
4. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
5. De onder de platen liggende verhittingsspiralen en warmteafleidingsvlakken alsmede het huis van het apparaat kunnen met een vochtige doek worden gereinigd.
6. Na het reinigen kan de kabel via de kabelopwikkeling worden opgewikkeld en het apparaat kan worden vergrendeld. De Contact Grill kan in loodrechte stand ruimtebesparend worden bewaard.

AANBEVOLEN GRILLTIJDEN

Te grilleren materiaal	Stand	Min.
Braadworst	Grot	6–10 min.
Filetbiefstuk	Grot	6–8 min.
Lendebiefstuk	Grot	10–12 min.
Eendenborst	Grot	8–12 min.
Kippenfilet	Grot	6–8 min.
Spareribs	Grot	15–20 min.
Cevapcici (tussendoor draaien)	Grot	8–10 min.
Sjaskiepspitjes	Grot	8–12 min.
Lamskarbonade	Grot	7–9 min.
Halskarbonade	Grot	12–15 min.
Frikadellen	Grot	8–12 min.
Leverkaas	Grot	3–4 min.

Te grilleren materiaal	Stand	Min.
Forel in folie	Grot	10–12 min.
Sardines	Grot	5–8 min.
Haringen	Grot	8–12 min.
Gegrilde tomaat in folie	Mid.	4–7 min.
Groentespitjes	Mid.	6–8 min.
Zucchinisneetjes	Mid.	6–8 min.
Aubergine	Mid.	6–8 min.
Hoge grill		
Ovenschotels	Mid.	20–35 min.
Vlakke grill (gladde zijde van de grillplaat)		
Roerei	Grot	3– min.
Gyros	Grot	8–1 min.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

RECEPTIDEEËN

De aangegeven tijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van dikte en voorbehandeling (bijv. steaker of marinade) kunnen de tijden naar boven of naar beneden variëren. Plaats het te grillen materiaal a.u.b. alleen op de voorverwarmde grillplaten.

Contact Grill (geribbelde zijde van de grillplaat)

Bijzonder smakelijk worden de lekkernijen voor op de grill als deze vooraf in pikante marinaden worden ingelegd.

Marinade voor lamsvlees

½ tl rosmarijn, 3 teentjes knoflook, 4 jeneverbessen, 6 zwarte peperkorrels, 2 tl mosterdkorrels, 5 el olijfolie (evt. 1 el salie)

Kruiden in een vijzel fijnstampen of met de ESGE-Zauberstab® in de molen fijnhakken. De kruiden met de olie vermengen. De stukken lamsvlees rondom met de marinade bestrijken en 1 à 2 uur laten trekken.

Marinade voor groente

4 teentjes knoflook, 5 el olijfolie, 3 snufjes zwarte peper, 1 tl groentebouillon poeder

Alle ingrediënten met de ESGE-Zauberstab® fijnmaken en vermengen. Groente met de marinade bestrijken en op de grill plaatsen. Na het grillen met verse gehakte tuinkruiden bestrooien.

Marinade voor spare ribs

3 el honing of ahornstroop, 4 el sojasaus, 1 mespunt cayenne peper, 1 scheutje tabasco, 1 tl mosterdpoeder, 2 el olijfolie

Alle ingrediënten vermengen en de ribbetjes daarin marinieren. 1 à 2 uur laten trekken.

Hoge grill (gladde zijde van de grillplaat)

De hoge grill is ideaal voor het overbakken van tostis en ovenschotels.

Tosti hawaii

4 plakjes toastbrood, wat boter, 4 plakjes gekookte ham, 4 plakjes ananas, 4 plakjes gouda kaas
 Toastbrood op een kant dun met boter bestrijken, met ham, ananas en kaas beleggen en op de grillplaat plaatsen.

Het onderste gedeelte op de middelste stand, het bovenste gedeelte op de hoogste stand instellen en ca. 6-8 min. overbakken.

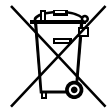
De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

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

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat 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.



DE

EN

FR


NL

IT

ES

PL

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 8555**DATI TECNICI**

Potenza:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Piastre grill:	Alluminio pressofuso antiaderente, utilizzabili su entrambi i lati, lavabili in lavastoviglie	
Impugnature:	Plastica resistente alle alte temperature e isolate termicamente	
Ingombro:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (B/P/A)	
Peso:	Ca. 4,1 kg	
Cavo:	Ca. 1,3 m	
Dotazione:	2 spie di controllo, spazio portacavo, regolabile in altezza, regolazione di temperatura separata	
Accessori:	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.

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. 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;
 - agriturismi;
 - da ospiti di hotel, motel ed altre strutture di soggiorno;
 - bed & breakfast.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
 7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
 8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. L'interruttore, la base e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua o con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare il dispositivo accertarsi che tutte le parti siano completamente asciutte.
 9. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
 10. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
 11. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
 12. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
 13. Se si utilizzano prolunghes, accertarsi che queste siano intatte e idonee alla potenza richiesta dall'apparecchio, onde evitare il rischio di surriscaldamento.
 14. Il cavo e l'eventuale prolunga devono essere sistemati in modo tale da non essere tirati o da inciamparci.
 15. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
 16. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
 17. Prima di accendere l'apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
 18. Non afferrare l'apparecchio toccando le piastre calde - pericolo di bruciatura! Quando l'apparecchio è caldo, si raccomanda di impugnarlo solo dai manici.
 19. Accertarsi che l'apparecchio in funzione sia posizionato comodamente su una superficie resistente alle alte temperature e a sufficiente distanza da oggetti infiammabili.
 20. Dopo l'utilizzo, togliere la spina dalla presa di corrente e far raffreddare il Contact Grill prima di pulirlo e di riporlo.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

21. Per le operazioni di pulizia è possibile estrarre le piastre completamente raffreddate e lavarle a mano o in lavastoviglie. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
22. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
23. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Qualora il cavo di connessione o altri componenti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

**ATTENZIONE:**

Durante l'utilizzo l'apparecchio si surriscalda.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

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.

MESSA IN FUNZIONE

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! Smaltire i materiali da imballo secondo le linee guida vigenti localmente.
2. Controllare che la macchina sia integra. In presenza di danni visibili non mettere in funzione la macchina, bensì rivolgersi all'assistenza clienti.
3. Controllare che tutti gli accessori menzionati siano disponibili.
4. Prima del primo utilizzo, pulire l'elemento riscaldante con un panno umido e oliarlo leggermente. Grazie al rivestimento della piastra non è più necessario oliare l'apparecchio.
5. Posizionare l'apparecchio chiuso su una superficie resistente alle alte temperature.
6. Infilare la spina in una presa da 220–240 V~ e impostare la temperatura desiderata.
7. In caso di primo utilizzo l'apparecchio può sprigionare del fumo o dell'odore, che sparisce in poco tempo.
8. Durante la cottura, posizionare una tazza sotto lo scarico del grasso proveniente dalle scanalature (A)
9. Se si deve spostare l'apparecchio durante la cottura, servirsi delle maniglie posizionate nella base.



CONSIGLI PER L'UTILIZZO

1. Sistemare l'apparecchio nella posizione desiderata su una superficie resistente alle alte temperature.
2. Se si utilizza una sola piastra, posizionare la parte superiore verticalmente.
3. Se si utilizzano entrambe le piastre, sollevare il coperchio in posizione verticale e inserire le traverse laterali nelle fessure superiori delle cerniere laterali.
4. Se si necessita di una superficie grill o di cottura più grande oppure se si desidera grigliare sulla piastra scanalata e contemporaneamente cuocere sulla piastra liscia, aprire completamente il coperchio all'indietro.
5. Le piastre rigirabili possono essere estratte semplicemente esercitando una leggera pressione sulle molle di fissaggio.
6. Impostare il termostato sulla temperatura desiderata e far riscaldare l'apparecchio.
7. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo si spegne.



REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. È possibile impostare temperature diverse per le superfici superiore e inferiore del grill oppure riscaldare una sola piastra.
Come valori di riferimento vale quanto segue:
 - Temperatura bassa (spiedini, spiedini piccanti, wüstel)
 - Temperatura media doratura, cottura uova in padella, sandwich
 - Temperatura elevata: grill, tostatura

GRILL E COTTURA SU UN LATO/SU DUE LATI

1. Se si desidera cuocere con il grill, attendere che la piastra abbia raggiunto la temperatura desiderata, quindi posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e grigliarla a piacimento.
2. Se si desidera utilizzare l'apparecchio come Contact Grill su due lati, entrambe le piastre devono essere scaldate. Posizionare il prodotto sulla piastra inferiore e appoggiare la parte superiore direttamente sulla carne, sollevando e accompagnando verso il basso.
3. Se si desidera gratinare, per esempio toast, panini, riscaldare entrambe le piastre.
4. Se si vuole gratinare dei prodotti in un contenitore, riscaldare solo la piastra superiore. Si raccomanda di tenere il recipiente piano onde evitare che cada dalla piastra inferiore. L'ideale è la nostra casseruola, disponibile come accessorio speciale.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima di procedere con la pulizia o la manutenzione, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

L'apparecchio non deve essere immerso in acqua per nessun motivo!

1. Pulire le piastre dopo ogni utilizzo con un panno morbido nell'acqua calda.
2. Per nessun motivo utilizzare spugnette abrasive o simili attrezzi, onde evitare che la superficie delle piastre antiaderenti si danneggi. Non utilizzare sostanze abrasive, lana d'acciaio, oggetti metallici, detersivi o disinfettanti caldi, poiché questi possono danneggiare l'apparecchio.
3. In caso di sporco ostinato, lasciare immerse le piastre per un certo periodo in acqua calda con un detersivo delicato.
4. Le piastre possono essere lavate anche in lavastoviglie, sebbene anche in questo caso si debba prestare attenzione affinché non vengano graffiate da altre stoviglie.
5. Le serpentine riscaldanti e le superfici di irradiazione del calore collocate sotto le piastre nonché il corpo dell'apparecchio possono essere pulite con un panno umido ben strizzato.
6. Accertarsi che nel corpo dell'apparecchio non entri acqua.
7. Dopo la pulizia, il cavo può essere arrotolato nello spazio avvolgicavo e l'apparecchio può essere riposto.
8. Il Contact Grill può essere collocato in posizione verticale

TEMPI GRILL CONSIGLIATI

Prodotto	Livello	Min.
Salsiccia	Ele.	6–10 min.
Filetto	Ele.	6–8 min.
Filetto di scamone	Ele.	10–12 min.
Petto d'anatra	Ele.	8–12 min.
Filetto di petto di pollo	Ele.	6–8 min.
Costolette di maiale	Ele.	15–20 min.
Cevapcici (girare più volte)	Ele.	8–10 min.
Spiedini di carne con cipolla, peperone e pancetta	Ele.	8–12 min.
Cotoletta di agnello	Ele.	7–9 min.
Coppa di maiale	Ele.	12–15 min.
Polpette	Ele.	8–12 min.
Leberkäse	Ele.	3–4 min.

Prodotto	Livello	Min.
Trota al cartoccio	Ele.	10–12 min.
Sardine	Ele.	5–8 min.
Aringa	Ele.	8–12 min.
Pomodori grigliati al cartoccio	Medi.	4–7 min.
Spiedini di verdure	Medi.	6–8 min.
Zucchine tagliate a dischetti	Medi.	6–8 min.
Melanzane	Medi.	6–8 min.
Grill alto		
Sformati	Medi.	20–35 min.
Grill piano (lato piano)		
Uovo strapazzato	Ele.	3–5 min.
Gyros	Ele.	8–1 min.

IDEE PER RICETTE

I tempi riportati sono indicativi. A seconda dello spessore e della preparazione (p.es. steaker o marinata) del prodotto, è possibile prolungare o ridurre i tempi di cottura. Disporre gli ingredienti da grigliare solo sulla piastra grill preriscaldata.

Contact Grill (superficie grill scanalata)

Gli ingredienti risultano particolarmente gustosi lasciati precedentemente in una marinata saporita.

Marinata per agnello

½ cucchiaino di rosmarino, 3 spicchi d'aglio, 4 bacche di ginepro, 6 semi di pepe nero, 2 cucchiaini di grani di senape, 5 cucchiaini di olio d'oliva, ev. 1 cucchiaino di salvia
Pestare tutti gli ingredienti nel mortaio o tritarli con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® (con funzione macinatura). Mescolare le spezie con l'olio. Spennellare la carne d'agnello con la marinata e lasciare riposare 1–2 ore.

Marinata per verdure

4 spicchi d'aglio, 5 cucchiaini di olio d'oliva, 3 pizzichi di pepe, 1 cucchiaino di brodo di verdura granulare
Tritare tutti gli ingredienti con il frullatore a immersione ESGE-Zauberstab® e mescolare. Spennellare le verdure con la marinata e disporle sulla griglia. Dopo la griglia, cospargere di erbe fresche di giardino tritate.

Marinata per costole di maiale

3 cucchiaini di miele o sciroppo d'acero, 4 cucchiaini di salsa di soia, 1 punta di coltello di pepe Cayenne, 1 spruzzo di tabasco, 1 cucchiaino di senape in polvere, 2 cucchiaini di olio d'oliva
Mescolare tutti gli ingredienti e marinarvi le costole. Lasciare riposare per 1–2 ore.

Griglia alta (superficie liscia)

La griglia alta è l'ideale per cuocere toast e sformati.

Toast Hawaii

4 fette di pan carré, un po' di burro, 4 fette di prosciutto cotto, 4 fette di ananas, 4 fette di formaggio gouda
Imburrare il pan carré da un lato, disporvi il prosciutto, l'ananas e il formaggio e posizionare sulla piastra della griglia.
Impostare la parte inferiore a livello medio, la base superiore al livello massimo e cuocere per circa 6–8 minuti.

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

NORME DIE GARANZIA


IT I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i
 NL guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti
 IT di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra
 ES valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garan-
 PL zia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi
 all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere e debitamente
 imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di
 vendita, nonché la descrizione del guasto. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i guasti
 dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia
 decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore
 finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utiliz-
 zo. 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 8555**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Planchas:	Aluminio inyectado a presión antiadherente, reversibles, resistentes al lavavajillas	
Asas:	Plástico refractario, térmicamente aisladas	
Dimensiones:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)	
Peso:	Ca. 4,1 kg	
Cable:	Ca. 1,3 m	
Equipamiento:	2 pilotos de control, recogecables, ajuste en altura, ajuste de temperatura individual	
Accesorios:	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.

PARA SU SEGURIDAD

Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental 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. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.

5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. 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;
 - Granjas;
 - Por huéspedes en hoteles, moteles y otras viviendas;
 - Establecimientos de alojamiento con desayuno.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos. El interruptor, la base y el cable no deben estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, todos los componentes deberán estar secos previo a utilizar nuevamente el equipo.
9. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
10. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
11. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
12. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
13. Si utiliza un cable alargador, compruebe que éste esté en buen estado y adecuado para la potencia correspondiente, ya que en caso contrario se podrá producir un sobrecalentamiento.
14. El cable de alimentación y, en su caso, el cable alargador deben tenderse de tal forma que no sea posible tirar de los mismos o quedarse enganchado en ellos.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
17. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
18. No toque las planchas mientras el equipo esté funcionando. ¡Peligro de quemaduras! Cuando el equipo está caliente, tóquelo únicamente por las asas.
19. Durante su funcionamiento, el equipo debe colocarse libremente sobre una superficie resistente al calor y a una distancia suficiente de los objetos inflamables.
20. Después del uso, desconecte la parrilla eléctrica de la red y déjela enfriar antes de limpiarla y guardarla.

21. Para limpiar el equipo podrá extraer las planchas una vez se hayan enfriado y limpiarlas a mano o en el lavavajillas. Limpie el equipo con un paño humedecido.
22. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
23. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

**Atención:**

¡El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento!



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una 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.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche los materiales de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta deterioros visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Compruebe si están todos los accesorios especificados.
4. Previo al uso inicial, limpie las planchas con un paño humedecido y acéitelas ligeramente. Debido al revestimiento de las planchas, no hace falta repetir el aceitado.
5. Coloque el equipo cerrado en una superficie resistente al calor.
6. Conecte el equipo a una toma de corriente de 220–240 V~ y ajústelo a la temperatura deseada.
7. Al usar el equipo por primera vez se puede generar un poco de humo y olor que desaparecerán después de un tiempo corto.
8. Durante el proceso de asar, coloque una taza debajo de la salida del canal de evacuación de grasa (A)
9. Utilice las asas de la parte inferior si desea desplazar el equipo durante el funcionamiento.



AJUSTE DE LA TEMPERATURA

1. Podrá ajustar la temperatura para las planchas inferior y superior individualmente o encender una sola plancha.

Como regla general aplica:

- Temperatura baja: brochetas, pinchos, salchichas
- Temperatura mediana: asar, freír huevos, sándwiches
- Temperatura alta: asar, tostar

CONSEJOS PARA EL USO



1. Coloque el equipo en la posición deseada sobre una superficie resistente al calor.
2. Si quiere utilizar sólo una de las planchas, coloque la parte superior en posición vertical.
3. Si necesita las dos planchas, levante la tapa superior hasta que alcance la posición vertical e introduzca los pasadores laterales en las muescas superiores de las bisagras laterales.
4. Si necesita una superficie más amplia para asar o freír, o si desea asar en la parrilla y freír en la plancha, abata la tapa hacia atrás hasta que alcance la posición horizontal.
5. Podrá extraer las planchas reversibles presionando ligeramente sobre los muelles de fijación.
6. Ajuste la temperatura deseada mediante el botón correspondiente y deje que el equipo alcance dicha temperatura.
7. La temperatura deseada se ha alcanzado en cuanto se apague el piloto de control.



ASAR Y FREÍR CON UNA O AMBAS PLANCHAS

1. Si la plancha ha alcanzado la temperatura deseada para usarla a modo de parrilla, coloque los alimentos en la plancha inferior y áselos a su gusto.
2. Si desea asar los alimentos, las dos planchas deben haber alcanzado la temperatura adecuada. Coloque los alimentos en la plancha inferior y baje la plancha superior directamente sobre los alimentos, levantando la tapa y ajustándola hacia abajo.
3. Para gratinar los alimentos como p. ej. tostadas o sándwiches también debe hacer funcionar las dos planchas.
4. Si desea gratinar los alimentos en un recipiente, utilice sólo la plancha superior. Observe que el recipiente debe ser llano y que no pueda deslizarse por la plancha inferior. La solución ideal es la cazuela que ofrecemos como accesorio opcional.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



Previo a cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconecte el equipo de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado.

¡Nunca sumerja el equipo en agua!

1. Limpie las planchas después de cada uso en agua caliente con un paño suave.
2. Para no dañar las superficies antiadherentes de las planchas no utilice estropajo o productos similares. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo.
3. Si las planchas están fuertemente ensuciadas, déjelas sumergidas en agua con un detergente suave durante un tiempo.
4. También podrá meter las planchas en el lavavajillas observando que la demás vajilla no pueda dañar las superficies.
5. Los serpentines de calefacción y las superficies de irradiación que se encuentran debajo de las planchas, así como la carcasa pueden limpiarse con un paño humedecido y bien escurrido.
6. Tenga cuidado para que no se filtre agua en la carcasa.
7. Después de limpiar el equipo, podrá guardar el cable de alimentación en el recogecables y cerrar el equipo.
8. La parrilla eléctrica puede almacenarse verticalmente en espacios limitados.

TIEMPOS DE ASADO RECOMENDADOS

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Salchicha	Alta	6–10 min
Lomo alto	Alta	6–8 min
Lomo bajo	Alta	10–12 min
Pechuga de pato	Alta	8–12 min
Pechuga de pollo	Alta	6–8 min
Costillas	Alta	15–20 min
Cevapcici (darle la vuelta varias veces)	Alta	8–10 min
Brochetas	Alta	8–12 min
Chuletillas de cordero	Alta	7–9 min
Carne de aguja	Alta	12–15 min
Albóndigas	Alta	8–12 min
Queso de hígado	Alta	3–4 min
Trucha en papel de plata	Alta	10–12 min

Alimento	Nivel	Duración en minutos
Sardinas	Alta	5–8 min
Arenques	Alta	8–12 min
Tomate en papel de plata	Medi.	4–7 min
Brochetas de verduras	Medi.	6–8 min
Lonchas de calabacín	Medi.	6–8 min
Berenjenas	Medi.	6–8 min
Plancha superior		
Gratenes	Medi.	20–35 min
Plancha inferior (lado llano)		
Huevos revueltos	Alta	3–5 min
Kebab	Alta	8–1 min

RECETARIO

Los tiempos indicados son orientativos y pueden variar según el grosor y la preparación de los alimentos (como p. ej. con un equipo para ablandar la carne o adobo). Coloque los alimentos únicamente en las planchas precalentadas.

Parrilla eléctrica (superficie ranurada)

Los alimentos quedarán especialmente sabrosos si se adoban previamente.

Adobo para cordero

½ c. de romero, 3 dientes de ajo, 4 bayas de enebro, 6 granos de pimienta negra, 2 c. de granos de mostaza, 5 C. de aceite de oliva, 1 C. de salvia (según gusto)

Machacar las especias en el mortero o triturarlas con la miniprimer de ESGE®. Mezclar las especias con el aceite. Sazonar la carne de cordero completamente con el adobo y dejar reposar 1 a 2 horas.

Adobo para verduras

4 dientes de ajo, 5 C. de aceite de oliva, 3 pizcas de pimienta, 1 c. sazonzador de caldo de verduras Triturar y mezclar todos los ingredientes con la miniprimer de ESGE®. Sazonar las verduras con el adobo y colocar los alimentos en la plancha. Después de asar las verduras, sazonzarlas con especias frescas.

Adobo para costillas

3 C. de miel o jarabe de arce, 4 C. de salsa soja, 1 puntillita de cuchillo de cayena, unas gotas de tabasco, 1 c. de mostaza en polvo, 2 C. de aceite de oliva

Mezclar todos los ingredientes y adobar las costillas, dejándolas reposar 1 a 2 horas.

Plancha superior (superficie llana)

La plancha superior es ideal para preparar tostadas y gratenes

Tostada Hawaii

4 rebanadas de pan de molde, un poco de mantequilla, 4 lonchas de jamón de York, 4 rodajas de piña, 4 lonchas de queso Gouda

Untar el pan de molde ligeramente con mantequilla por una cara, colocar el jamón, la piña y el queso y colocar la tostada en la plancha.

Ajustar la plancha inferior al nivel medio, la plancha superior al nivel máximo y gratinar durante unos 6 a 8 minutos.

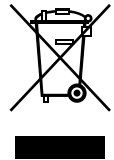
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales,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

CONDICIONES DE GARANTIA



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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 8555**DANE TECHNICZNE**

Moc:	2.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Płyty grillowe:	Aluminium odlewane pod ciśnieniem z powłoką nieprzywierającą, obrotowe, nadające się do mycia w maszynie do naczyń	
Uchwyty:	Tworzywo sztuczne odporne na temperaturę, izolowane	
Rozmiar:	Ca. 38,5 x 32,3 x 14,0 cm (LxTxH)	
Waga:	Ca. 4,1 kg	
Kabel:	Ca. 1,3 m	
Wyposażenie:	2 lampki kontrolne, chowanie kabla, ustawienie wysokości, oddzielna regulacja temperatury	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi	

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

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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



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

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. 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;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez gości w hotelach, motelach i w innych pomieszczeniach mieszkalnych
 - w pensjonatach ze śniadaniem.
7. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
 8. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą lub innymi płynami.
 9. Jeżeli jednak to się zdarzy, części muszą być całkowicie wysuszone przed ponownym użyciem.
 10. Przed rozgrzaniem należy rozwiąć całkowicie kabel, tak aby nie miał kontaktu z gorącymi częściami.
 11. W trakcie pracy urządzenia nigdy nie dotykać gorących płyt grilla - niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli urządzenie jest gorące dotykać tylko uchwytów.
 12. Zwróć uwagę, aby urządzenie w trakcie pracy stało na wolnych i odpornych na temperaturę powierzchniach i w wystarczającej odległości do łatwopalnych przedmiotów.
 13. Po użyciu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i schłodzić grilla elektrycznego, zanim będzie czyszczony i odstawiony.
 14. Do czyszczenia można zdjąć płyty po ochłodzeniu i umyć ręcznie lub w maszynie do mycia naczyń. Urządzenie umyć wilgotną ściereczką.
 15. Proszę uważać, aby urządzenie nie dostało się w ręce dzieci.
 16. Zwróć uwagę, aby kabel nie był załamany lub wystawał poza brzeg blatu roboczego.
 17. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych producentów.
 18. Urządzenie nie jest przystosowane do użycia na wolnym powietrzu.
 19. Nie wkładać w urządzenie artykułów spożywczych o zbyt dużych rozmiarach, folii metalowych, sztuczków lub narzędzi. To może spowodować pożar lub spięcie.
 20. Przy nie używaniu urządzenia nie zawijać nigdy kabla wokół urządzenia, ale używać miejsca do zawijania kabla na spodzie urządzenia.
 21. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.

22. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do znaczących niebezpieczeństw dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.
23. Jeśli kabla łączącego z tego urządzenia jest uszkodzony, musi być dostarczone przez producenta lub jego usługi lub podobnie wykwalifikowaną osobę zostać zastąpiony w celu uniknięcia zagrożenia.



Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



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

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

URUCHOMIENIE

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Trzymać opakowanie z dala od dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Usunąć materiał opakowaniowy zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Uszkodzonego urządzenia nie należy uruchamiać, prosimy zwrócić się wówczas do naszego serwisu klienta.
3. Sprawdzić, czy obecne są wszystkie podane części.
4. Przed pierwszym użyciem przetrzyj płyty grilla za pomocą wilgotnej ściereczki i natłuść je lekko olejem. Dzięki powłoce urządzenia kolejne natłuszczanie płyt nie jest konieczne.
5. Postaw zamknięte urządzenie na powierzchni odpornej na temperaturę.
6. Włóż wtyczkę do gniazdka 220–240 V~ i nastaw żądaną temperaturę.
7. Przy pierwszym użyciu może powstać trochę dymu i zapachu, które znikną po krótkiej chwili.
8. W trakcie grillowania postaw filiżankę pod odpływem tłuszczu (A)
9. Jeżeli w trakcie grillowania konieczne będzie przestawienie urządzenia, proszę użyć uchwytów w podstawie urządzenia.



REGULACJA TEMPERATURY

1. Możesz ustawić różne temperatury dla górnej i dolnej powierzchni grillowej lub rozgrzać tylko jedną płytę.

Jako wartości orientacyjne obowiązują:

52 von 60

Stand 9.12.2020

- Niewielkiego gorąca: szaszłyki, kietbaski
- Średniego gorąca: smażenie, jajko sadzone, kanapki
- Dużego gorąca: grillowanie, tosty

WSKAZÓWKI DO UŻYTKOWANIA

1. Postaw grill w żądanej pozycji na powierzchni odpornej na temperaturę.
2. Jeżeli będzie użyta tylko jedna płyta, ustaw górną część pionowo.
3. Jeżeli będą użyte obie płyty, należy przesunąć górną płytę do pozycji pionowej i wprowadzić boczne strzemień w górne karbowanie bocznego zawiasu.
4. Jeżeli potrzebna będzie większa powierzchnia do grillowania bądź pieczenia lub równocześnie na karbowanej płycie grillować a na płaskiej piec, otwórz górną pokrywę całkiem do tyłu.
5. Płyty obrotowe można łatwo wyjąć, lekko naciskając sprężyny ustawiające.
6. Ustaw regulator temperatury na żądaną temperaturę i rozgrzej urządzenie.
7. Jak tylko zgasną lampki kontrolne, żądana temperatura została osiągnięta.



JEDNO-/ DWUSTRONNE GRILLOWANIE I PIECZENIE

1. Jeżeli przy jednostronnym grillowaniu płyta grillująca osiągnęła żądaną temperaturę, połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i grilluj wg smaku.
2. Jeżeli chcesz x grillować obustronnie, rozgrzej obie płyty. Połóż produkty do grillowania na dolnej płycie i połóż górną część bezpośrednio na stek, w tym celu podnosząc ją i kładąc w dół. Jeżeli chcesz opiekać - np. tosty, sandwicze - podgrzej również obie płyty i używaj grilla jak przedstawiono na rys. 5.
3. Jeżeli chcesz opiec potrawę w naczyniu, rozgrzej tylko górną płytę. Zwróć uwagę na to, aby naczynie było płaskie i nie zsuwało się z dolnej płyty. Idealny do tego jest rondel dostępny u nas jako dodatkowe akcesoria.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



Przed czyszczeniem lub konserwacją wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie!

1. Przy mocnym zabrudzeniu zamocz płytę w wodzie na dłuższy czas, dodaj łagodnego środka czyszczącego.
2. Leżące pod płytami spirale grzejne i powierzchnie odbijające ciepło jak również obudowę można umyć wilgotną, wyciśniętą ściereczką.

3. Zwróć uwagę, aby woda nie dostała się do obudowy. Wyczyść płyty po każdym użyciu miękką ściereczką w gorącej wodzie.
4. Aby nie uszkodzić powierzchni nieprzywierającej płyty, nie używaj w żadnym wypadku druciaka lub podobnych przedmiotów do czyszczenia.
5. Płyty można myć również w maszynie do mycia naczyń, przy czym należy tutaj również zwrócić uwagę, żeby ich nie porysować innymi naczyniami.
6. Po czyszczeniu można zawinąć kabel i zamknąć urządzenie.
7. Grill elektryczny można przechowywać w pozycji pionowej, aby zaoszczędzić miejsce.

ZALECANY CZAS GRILLOWANIA

Produkt	Poziom	Min.
Kiełbasa z różną	Duz.	6–10 Min.
Polędwica filet	Duz.	6–8 Min.
Szynka	Duz.	10–12 Min.
Pierś z kaczki	Duz.	8–10 Min.
Filet z kurczaka	Duz.	6–8 Min.
Żeberka	Duz.	15–20 Min.
Kotleciki jagnięce (przewracać wielokrotnie)	Duz.	8–10 Min.
Szaszłyk	Duz.	8–12 Min.
Kotlety jagnięce	Duz.	7–9 Min.
Karczek wieprzowy	Duz.	12–15 Min.
Frykadele	Duz.	8–12 Min.
Pasztet	Duz.	3–4 Min.

Produkt	Poziom	Min.
Pstrąg w folii	Duz.	10–12 Min.
Sardynki	Duz.	5–8 Min.
Śledzie	Duz.	8–12 Min.
Grillowane pomidory w folii	Duz.	4–7 Min.
Szaszłyk warzywny	Sre.	6–8 Min.
Plasterki cukinii	Sre.	6–8 Min.
Oberżyna	Sre.	6–8 Min.
Grill wysoki		
Suflet	Sre.	20–35 Min.
Grill płaski (płaska strona)		
Jajko sadzone	Duz.	3–5 Min.
Gyros	Duz.	8–10 Min.

POMYSŁY NA PRZEPISY

Podane czasy są wartością orientacyjną. Zgodnie z grubością i przygotowaniem (np. porcjowanie lub marynowanie) produktów czasy mogą przesunąć się w górę lub w dół. Proszę kłaść produkty tylko na rozgrzane płyty.

Grillowanie (karbowana powierzchnia)

Szczególnie smaczne są produkty, które wcześniej były włożone do przyprawionej marynaty

Marynata dla mięsa jagnięcego

1/2 łyżeczki rozmarynu, 3 ząbki czosnku, 4 jagody jałowca, 6 ziarna czarnego pieprzu, 2 łyżeczki ziaren gorczycy, 5 łyżek oliwy z oliwek, ew. 1 łyżka szałwii

Przyprawy utłuc w tłuczku lub zmielić w młynku. Przyprawy wymieszać z olejem. Kawałki jagnięciny posmarować dookoła marynatą i zostawić na jedną do dwóch godzin.

Marynata dla warzyw

4 ząbki czosnku, 5 łyżek oliwy z oliwek, 3 szczypty pieprzu, 1 łyżeczka granulowanego sosu warzywnego.

Wszystkie składniki rozdrobnić i wymieszać. Natrzeć tym warzywa i położyć na grillu. Po grillowaniu posypać świeżym szczypiorkiem.

Marynata dla żeberek

3 łyżki miodu lub syropu klonowego, 4 łyżki sosu sojowego, 1 opakowanie pieprzu cayenne, trochę tabasco, 1 łyżeczka proszku z gorczycy, 2 łyżki oliwy z oliwek

Wszystkie składniki wymieszać i zamarynować żeberka. Zostawić na 1 do 2 godzin.

Grill wysoki (płaska powierzchnia)

Grill wysoki jest idealny do opiekania tostów i sufletów.

Tost po hawajsku

4 kromki chleba, trochę masła, 4 plasterki szynki gotowanej, 4 plasterki ananasa, 4 plasterki sera gouda

Chleb tostowy posmarować cienko masłem z jednej strony, przełożyć szynką, ananasem i serem i położyć na płycie grilla.

Dolną część ustawić na średni poziom, górną część na wysoki poziom i opiekąć przez około 6 - 8 minut.

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

WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



UNOLD®

UNOLD®

UNOLD®



Aus dem Hause

UNOLD®