UNOLD®

# Barbecue Grill-Wagen BUDDY

## Bedienungsanleitung

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

**Modell 58595**

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58585
Stand: November 2025/nr

Copyright ©

UNOLD AG

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

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

## INHALTSVERZEICHNIS


**Bedienungsanleitung Modell 58585**

Technische Daten ..... 12
Symbolerklärung ..... 12
Für Ihre Sicherheit ..... 12
Vor dem Montieren ..... 15
Temperaturregelung ..... 15
Tipps zum Grillen ..... 16
Grillen ..... 16
Reinigen und Pflegen ..... 17
Rezeptideen ..... 17
Garantiebestimmungen ..... 21
Entsorgung / Umweltschutz ..... 21
Informationen für den Fachhandel ..... 21
Service ..... 22
Bestellformular ..... 23

**Instructions for use Model 58585**

Technical Specifications ..... 24
Explanation of symbols ..... 24
For your safety ..... 24
Prior to assembly ..... 27
Temperature control ..... 27
Tips for barbecuing ..... 27
Barbecuing ..... 28
Cleaning and care ..... 28
Recipes ..... 29
Guarantee Conditions ..... 31
Waste Disposal / Environmental Protection ..... 31
Service ..... 22

**Notice d´utilisation Modèle 58585**

Caractéristiques techniques ..... 32
Explication des symboles ..... 32
Pour votre sécurité ..... 32
Avant le montage ..... 35
Régulation de température ..... 35
Conseils pour les grillades ..... 36
Barbecue ..... 36
Nettoyage et entretien ..... 37
Recettes ..... 37
Conditions de Garantie ..... 40
Traitement des déchets / Protection de l'environnement ..... 40
Service ..... 22

**Gebruiksaanwijzing Modell 58585**

Technische Gegevens ..... 41
Verklaring van de symbolen ..... 41
Voor uw veiligheid ..... 41
Vóór montage ..... 44
Temperatuurregeling ..... 44
Tips voor het barbecueën ..... 45
Barbecueën ..... 45
Reinigen en onderhouden ..... 46
Recepten ..... 46
Garantievoorwaarden ..... 48
Verwijderen van afval / Milieubescherming ..... 48
Service ..... 22

**Istruzioni per l'uso Modello 58585**

Specifiche tecniche ..... 49
Significato dei simboli ..... 49
Per la vostra sicurezza ..... 49
Prima del montaggio ..... 52
Regolazione della temperatura ..... 52
Consigli per grigliare ..... 53
Grigliare ..... 53
Pulizia e cura ..... 54
Ricette ..... 54
Norme die garanzia ..... 57
Smaltimento / Tutela dell'ambiente ..... 57
Service ..... 22

**Manual de instrucciones Modelo 58585**

Datos técnicos ..... 58
Explicación de símbolos ..... 58
Para su seguridad ..... 58
Antes del montaje ..... 61
Regulación de temperatura ..... 61
Consejos para asar a la parrilla ..... 62
Parrillada ..... 62
Limpieza y cuidado ..... 63
Recetas ..... 63
Condiciones de Garantia ..... 67
Disposición/Protección del medio ambiente ..... 67
Service ..... 22

## INHALTSVERZEICHNIS

**Instrukcja obsługi Modelu 58585**


Dane techniczne ..... 68
Objaśnienie symboli ..... 68
Dla własnego bezpieczeństwa ..... 68
Przed zamontowaniem ..... 71
Regulacja temperatury ..... 71
Wskazówki dotyczące grillowania ..... 72
Grillowanie ..... 72
Czyszczenie i pielęgnacja ..... 73
Przepisy ..... 73
Warunki gwarancji ..... 75
Utylizacja / ochrona środowiska ..... 75
Service ..... 22

DE

**Aufbauanleitung**

**Beachten Sie beim Aufbau alle Sicherheits- und Warnhinweise.**

**Stellen Sie den Grill auf eine ebene, stabile Fläche und führen Sie den Aufbau zu zweit durch.**

EN

**Set-up instructions**

**Observe all safety instructions and warnings during set-up.**

**Place the grill on a stable and level surface and set up the appliance with two people.**

FR

**Instructions de montage**

**Lors du montage, respectez toutes les consignes de sécurité et les avertissements.**

**Placez le barbecue sur une surface plane et stable et effectuez le montage à deux.**

NL

**Montagehandleiding**

**Neem alle veiligheids- en waarschuwingsinstructies in acht tijdens de montage.**

**Plaats de barbecue op een vlakke, stabiele ondergrond en stel hem met zijn tweeën op.**

IT

**Istruzioni per l'installazione**

**Durante l'installazione, seguire tutte le avvertenze di sicurezza e di pericolo.**

**Deporre il barbecue su una superficie piana e stabile ed eseguire l'installazione in due.**

ES

**Instrucciones de montaje**

**Tenga en cuenta todas las indicaciones de seguridad y advertencias durante el montaje.**

**Coloque la barbacoa sobre una superficie plana y estable y proceda con el montaje con la ayuda de otra persona.**

PL

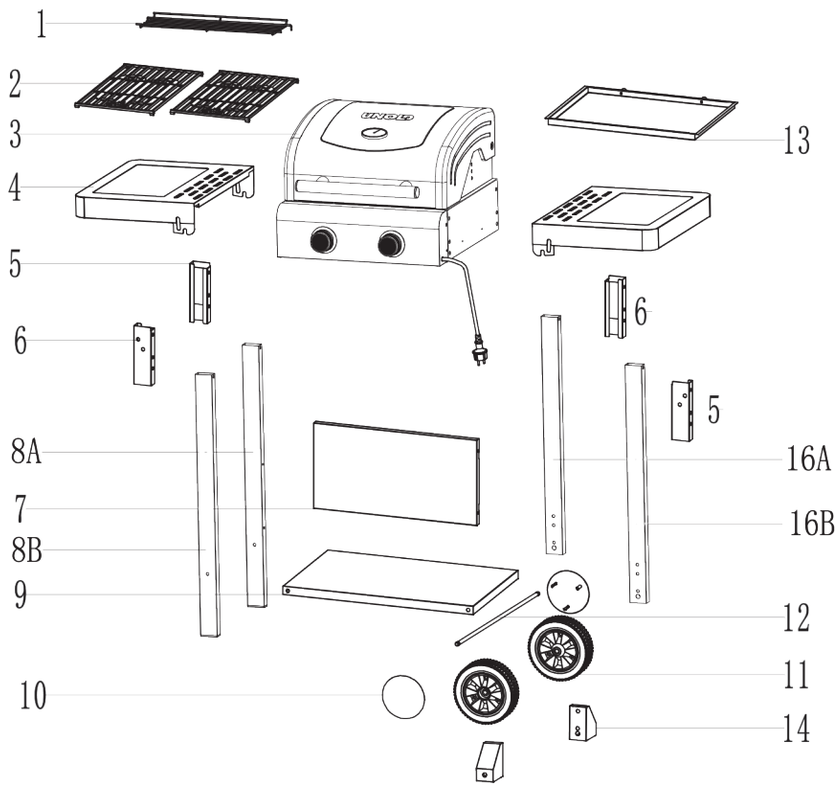
**Instrukcja montażu**

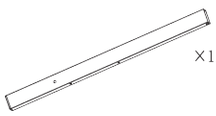
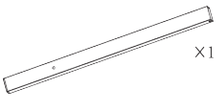
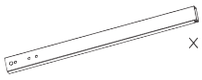
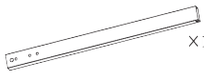
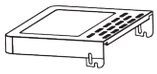
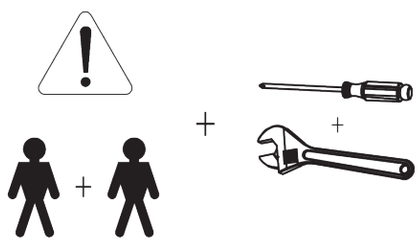
**Podczas montażu zwracać uwagę na wszystkie wskazówki bezpieczeństwa i ostrzegawcze.**

**Ustawić grilla na równej stabilnej powierzchni i przeprowadzić montaż we dwie osoby.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 6 11.11.2025 15:13:57

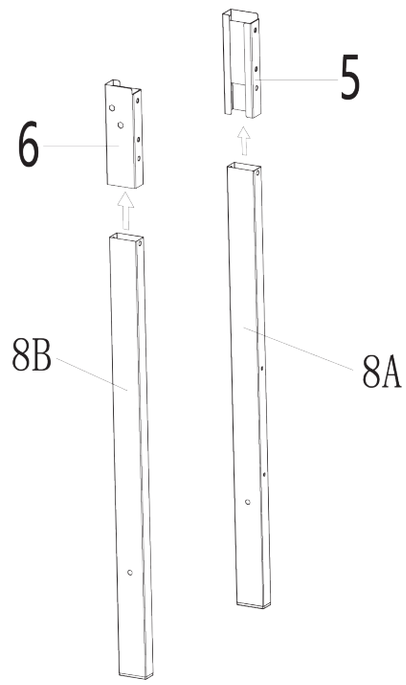



| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | ×1 | 8A |  | ×1 | 14 | | ×2 | A | M6*40 | ×8 | H | Ø14 | ×5 |
| 2 | | ×2 | 8B |  | ×1 | 16A |  | ×1 | B | M6*65 | ×12 | I | M10 | ×2 |
| 3 | | ×1 | 9 | | ×1 | 16B |  | ×1 | C | ST4*10 | ×4 | K | ø10.5*ø20 | ×4 |
| 4 |  | ×2 | 10 | | ×2 | | | | F | M6*16 | ×8 | | | |
| 5 | | ×2 | 11 | | ×2 | | | | | | | | | |
| 6 | | ×2 | 12 | | ×1 | | | | |  | | | | |
| 7 | | ×1 | 13 | | ×1 | | | | | | | | | |



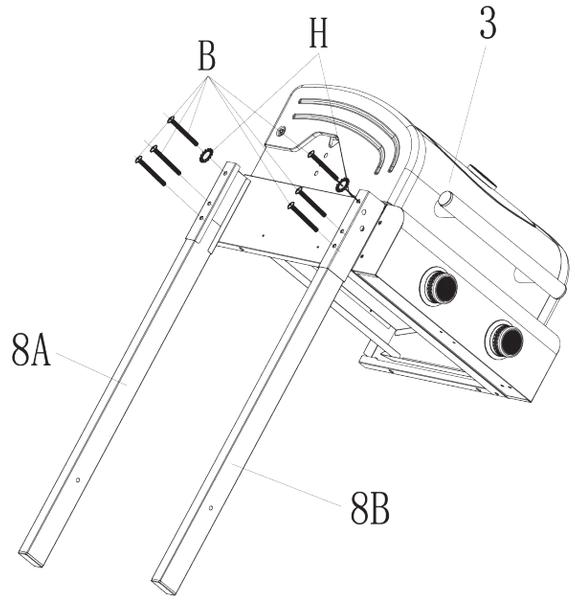
58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 7 11.11.2025 15:13:57

1

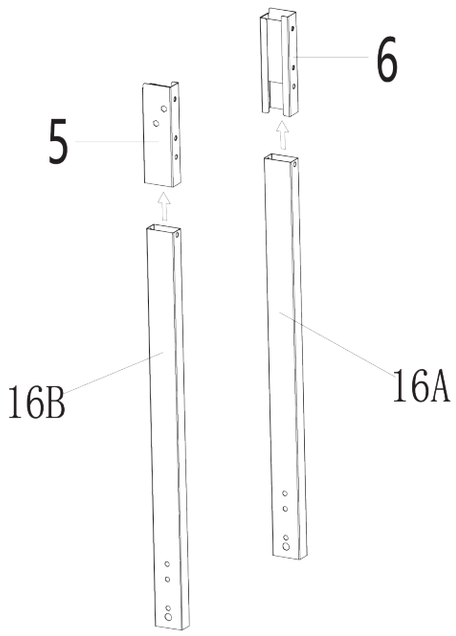



3 B M6*65 6pcs

H Ø14 2pcs

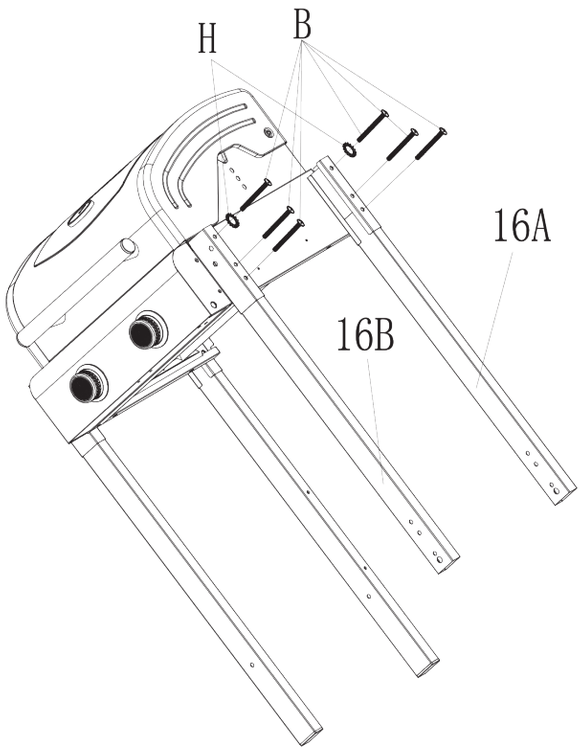



2

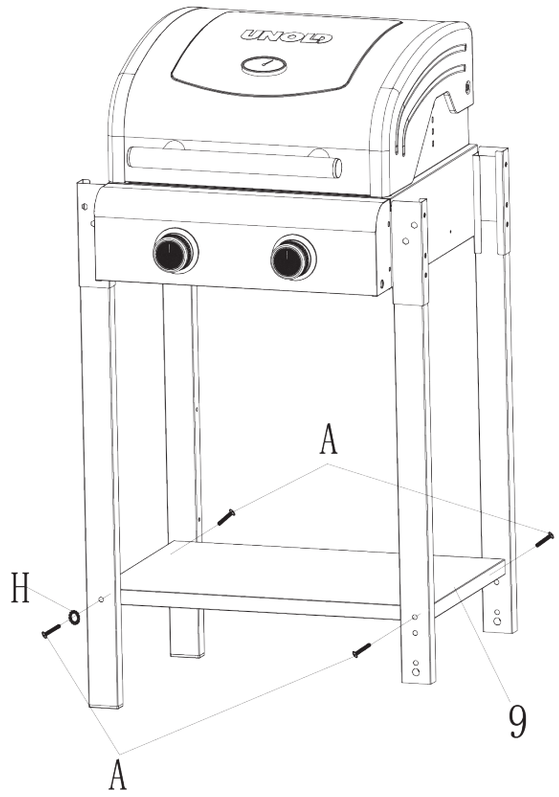



4 B M6*65 6pcs

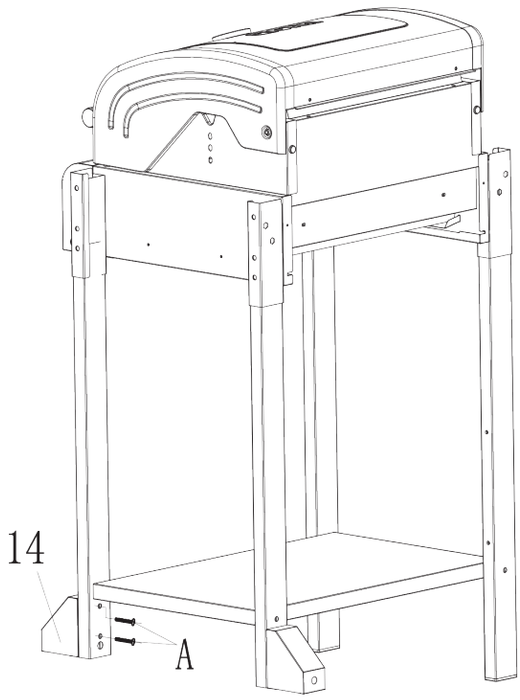
H Ø14 2pcs



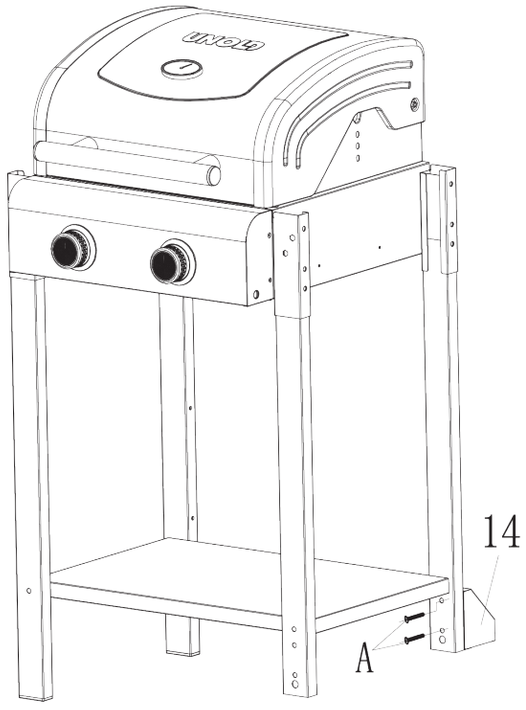
5 A M6*40 4pcs
H ø14 1pcs



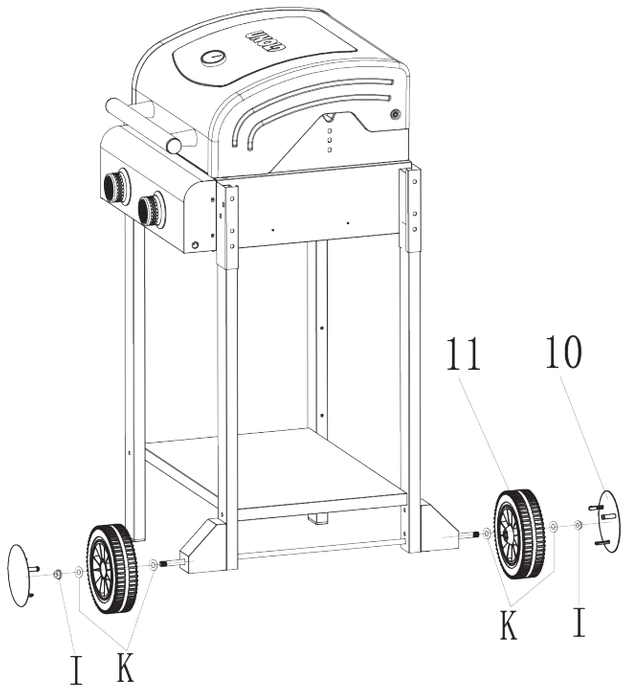

7 A M6*40 2pcs



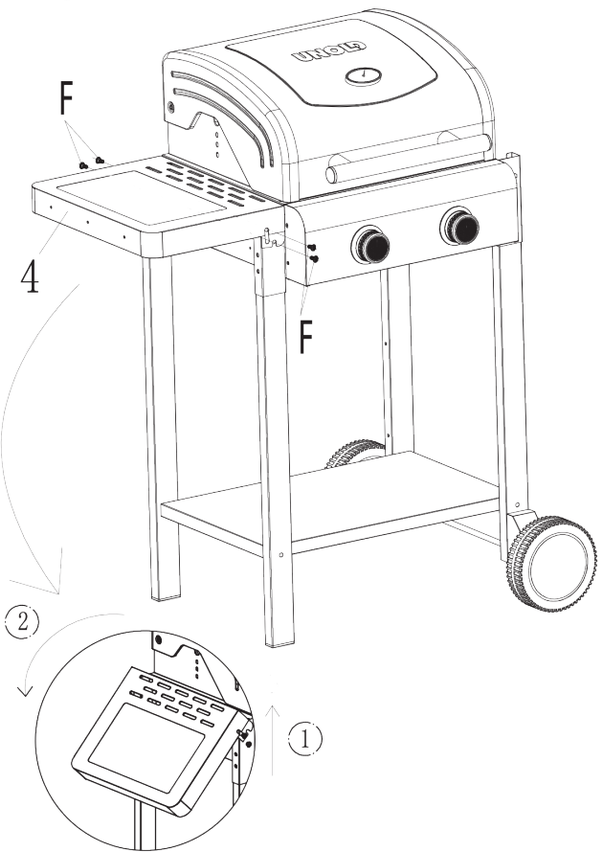

6 A M6*40 2pcs




8 I M10 2pcs
K ø10.5*ø20 4pcs

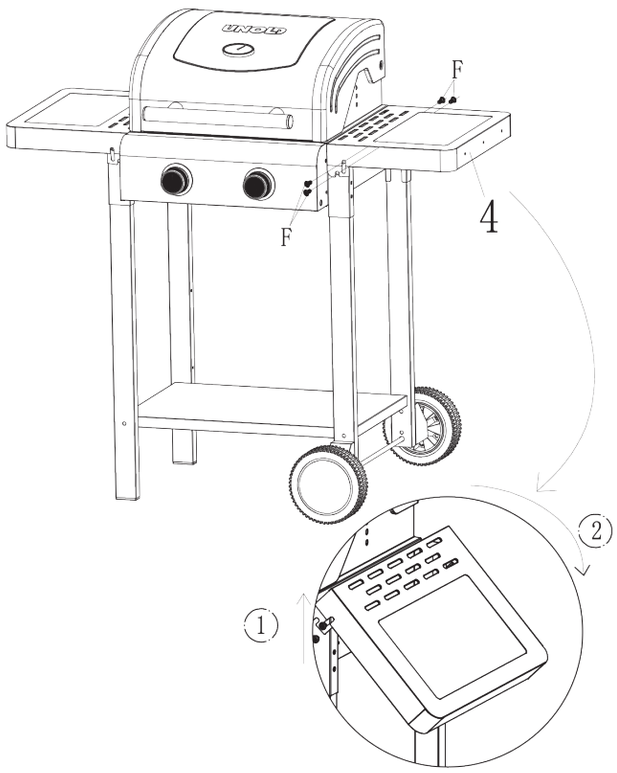


9 F M6*16 4pcs

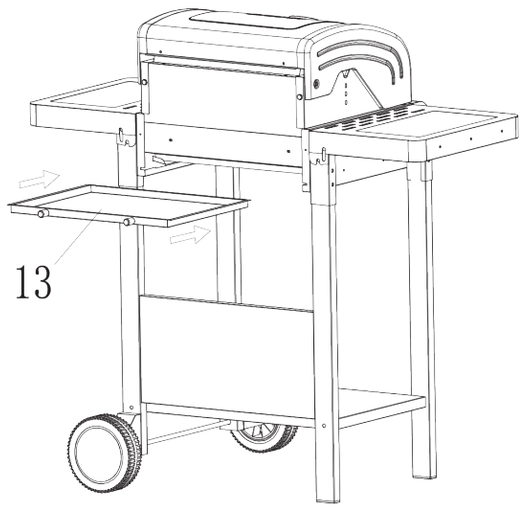



11 C ST4*10 4pcs

10 F M6*16 4pcs




12

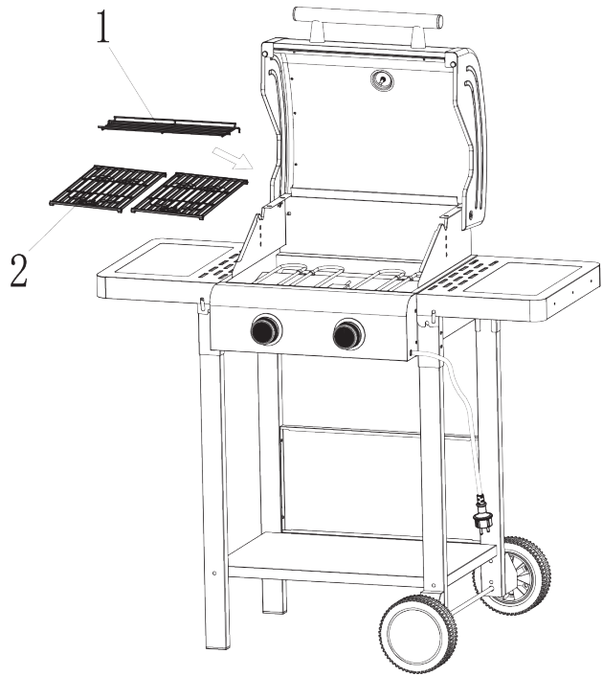





Stand 11.11.2025

58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 10 11.11.2025 15:13:59

13




15

14

OK



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 11 11.11.2025 15:14:00

# BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58585

## TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Leistung: | 2.600 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Grillroste: | emailliertes Gusseisen |
| Grillfläche: | ca. 45 x 50 cm (2.250 $cm^2$) |
| Schutzart: | IPX4 |
| Größe: | ca. 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (B/T/H), vollständig aufgebaut inkl. Seitenablagen |
| Gewicht: | ca. 23,5 kg |
| Kabel: | ca. 200 cm |
| Ausstattung: | elektrischer Outdoor-Grillwagen, extra große Grillroste, 2 klappbare Seitenablagen, entnehmbare Fettauffangschale, Thermometer im Deckel |
| Zubehör: | wasserabweisende PVC-Schutzhülle, Bedienungsanleitung mit Rezepten |

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

## SYMBOLERKLÄRUNG

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

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

Dieses Symbol weist auf eine eventuelle Brandgefahr hin.

## FÜR IHRE SICHERHEIT

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

**Personen im Haushalt**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
4. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 12 11.11.2025 15:14:00

- Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
- landwirtschaftliche Betriebe,
- zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

**Elektrische Sicherheit**

9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen alle Teile vor der erneuten Benutzung vollkommen trocken sein.
11. Keinesfalls in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältnissen (Badewannen, Swimmingpools usw.) benutzen.
12. Setzen Sie das Gerät keinesfalls Regen, Schneefall oder feuchten Umgebungen aus.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung keinesfalls mit nassen Händen berühren.
14. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie an der Zuleitung selbst.
15. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
16. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
17. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
18. Benutzen Sie den Grillwagen stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
19. Die verwendete Steckdose muss immer gut erreichbar sein, um im Gefahrenfall sofort den Netzstecker ziehen zu können.
20. Die Zuleitung darf nicht unter dem Gerät entlanglaufen oder mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen, da sie sonst beschädigt werden kann.
21. Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, prüfen Sie, ob dieses intakt und für die entsprechende Leistung geeignet ist, da es sonst zu einer Überhitzung kommen kann.
22. Wenn Sie als Verlängerung eine Kabeltrommel verwenden, muss das Kabel vollständig abgewickelt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
23. Der Nennstrom der Steckdose sollte höher als 10 A sein.
24. Das Gerät darf nur über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD/FI) mit einem Bemessungsauslösestrom von maximal 30 mA betrieben werden. Fragen Sie in Zweifelsfällen bitte bei einem Elektriker nach.
25. Prüfen Sie das Gerät, den Stecker und die Zuleitung regelmäßig auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bzw. die betreffenden Teile bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

**Hinweise zur Montage**

26. Während der Installation: Stellen Sie den Grill nicht auf brennbare Oberflächen und halten Sie Abstand zu Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder ähnlichen Gegenständen – es sei denn, diese bestehen aus nicht brennbarem Material oder sind mit hitzeisolierendem, nicht brennbarem Material verkleidet. Beachten Sie außerdem die örtlichen Brandschutzvorschriften.

**Hinweise zum Aufstellen und sicheren Gebrauch des Geräts**

1. Den Grillwagen nur in Innenräumen oder im geschützten Außenbereich (Balkon, Terrasse) verwenden.
2. Verwenden Sie den Grillwagen nicht in einem Fahrzeug oder im Lade- oder Stauraum eines Fahrzeugs. Dazu zählen unter anderem PKW,





58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 13 11.11.2025 15:14:00

LKW, Minivans, Geländewagen, Wohnmobile, Wohnwagen und Boote.

3. Auch im geschützten Außenbereich nur bei trockenem Wetter grillen.
4. Das Gerät keinesfalls bei feuchter Witterung im Außenbereich nutzen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch keinesfalls im Freien stehen.
5. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs keinesfalls direkt neben eine Wand oder in die Nähe von entzündlichen Materialien wie z. B. Vorhängen. Halten Sie mindestens 60 cm Abstand zu anderen Gegenständen.
6. Verwenden Sie keine Holzkohle oder andere Brennmaterialien.
7. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, darf der Grill keinesfalls mit festen oder flexiblen Materialien wie z. B. Aluminiumfolie, Aluminiumschalen oder anderen Materialen abgedeckt werden. Dies würde die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zu schweren Schäden führen.
8. Berühren Sie Grillrost, Gehäuse, Deckel und Warmhalterost nicht solange diese noch heiß sind – Verbrennungsgefahr!
9. Der Grillrost darf nur verwendet werden, wenn dieser ordnungsgemäß im Grillgehäuse platziert ist.
10. Das Gerät keinesfalls ohne eingesetzte Fettauffangschale benutzen.
11. Nach Gebrauch, bei etwaigen Fehlfunktionen sowie vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
12. Nach einer Fehlfunktion das Gerät nicht weiter-verwenden, sondern Kontakt mit dem Kundendienst aufnehmen.
13. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln genutzt werden.
14. Verwenden Sie das Gerät niemals als Heizung!
15. Das Gerät nicht in Zelten, Garagen usw. verwenden.
16. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.
17. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen usw. – Verbrennungsgefahr!
18. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch!
19. Decken Sie das Gerät erst ab, wenn es vollständig abgekühlt ist!

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

**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.**
**Betreiben Sie das Gerät nie, wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten im Fettauffangbehälter sind – Brandgefahr!**

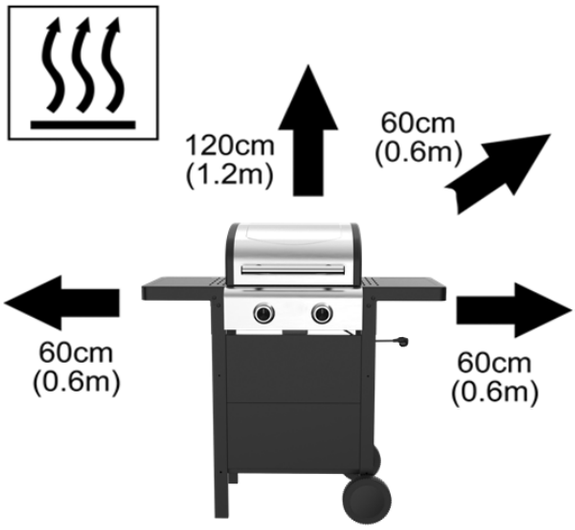
**Das Gerät nie betreiben, wenn der Fettauffangbehälter nicht eingesetzt ist.**
**Lassen Sie keinesfalls den Stecker eingesteckt - das Gerät könnte sich von alleine einschalten.**
**Lagern Sie niemals brennbare Gegenstände Materialien im Gerät.**

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 14 11.11.2025 15:14:00

**Halten Sie die folgenden Abstände zu anderen Gegenständen ein. Die Luft um das Gerät muss frei zirkulieren können:**




## VOR DEM MONTIEREN

1. **Die einzelnen Arbeitsschritte zum Zusammenbau des Gerätes befinden sich auf den Seiten 6 bis11.**
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackung und Kleinteile von Kindern und Tieren fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
3. Prüfen Sie das Gerät auf sichtbare Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei Schäden nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Lesen Sie die gesamte Anleitung vor dem Aufbau sorgfältig durch und wählen Sie eine ebene, stabile Arbeitsfläche.
5. Für den Zusammenbau sind zwei Personen erforderlich. Halten Sie alle erforderlichen Werkzeuge griffbereit.
6. Prüfen Sie vor Beginn, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
7. Folgen Sie der Anleitung Schritt für Schritt. Ziehen Sie die Schrauben zunächst nur handfest an, bis alle Teile montiert sind, und achten Sie auf die korrekte Positionierung aller Komponenten (z. B. Grillrost, Fettauffangschublade).
8. Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn der Aufbau vollständig abgeschlossen und das Gerät korrekt montiert ist.
9. Entfernen Sie nach Abschluss alle losen Teile und Verpackungsreste von der Montagefläche.

## TEMPERATURREGELUNG

1. Die Temperatur ist stufenlos einstellbar. Wir empfehlen, den jeweiligen Grillrost 25 Minuten auf 300 °C vorzuheizen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Das Vorheizen des Grills ist entscheidend für erfolgreiches Grillen. Durch das Vorheizen wird verhindert, dass Lebensmittel am Grillrost haften bleiben, und die Grillfläche wird ausreichend erhitzt, um die Lebensmittel richtig anzubraten.
2. Als Richtwerte gelten:
   - Niedrige Hitze: z. B. für Fisch
   - Mittlere Hitze: zartes Fleisch (z. B. Geflügel), Gemüse
   - Große Hitze: Steaks

## TIPPS ZUM GRILLEN

Testen Sie eines unserer Rezepte oder verwenden Sie einfach Ihr übliches Grillrezept.
Wenn Sie tiefgefrorenes Grillgut verwenden, beachten Sie bitte, dass dieses vor dem Grillen vollständig aufgetaut sein muss.
Zuvor im Kühlschrank gelagertes Fleisch gelingt am besten, wenn Sie es einige Zeit vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
Nach Möglichkeit sollte Fleisch (je nach Zubereitung und Fleischart) erst nach dem Grillen gesalzen werden. Wenn Sie das Fleisch vor dem Grillen marinieren, wird es besonders zart und schmackhaft. Achtung: Grillgut, das in stark zuckerhaltigen Marinaden eingelegt war, klebt schnell an der Grillplatte fest, daher hier besonders aufmerksam vorgehen.
Verwenden Sie ein hochwertiges Speiseöl für ein optimales und lang anhaltendes Grillerlebnis. Achten Sie darauf, ausschließlich hitzebeständige Öle zu verwenden.
Durch die Fettauffangschublade werden Fett und Bratensäfte aufgefangen. So können Sie besonders fettarm grillen, und Ihre Speisen sind gesünder und besser bekömmlich.

## GRILLEN

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

**VORSICHT:**
**Das Gerät und die Grillroste sind während und nach dem Betrieb sehr heiß!**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile Fläche.
2. Achten Sie darauf, dass die Fettauffangschublade richtig eingesetzt ist. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls, wenn die Fettauffangschublade nicht eingesetzt ist, und füllen Sie keinesfalls Flüssigkeiten wie z. B. Wasser in die Fettauffangschublade – Brandgefahr.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine 230 V~ Steckdose.
4. Wählen Sie anschließend am jeweiligen Temperaturregler die gewünschte Temperatur für Ihre Speisen. Die Temperaturregler sind stufenlos einstellbar (siehe auch Kapitel „Temperaturregelung“).
5. Lassen Sie das Gerät für einige Minuten aufheizen. Geben Sie dann die Speisen auf den Grillrost. Wir empfehlen, den jeweiligen Grillrost 25 Minuten auf 300 °C vorzuheizen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
6. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Fettauffangschublade voll ist. Wenn diese voll ist, schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie das Gerät abkühlen, entleeren Sie die Fettauffangschublade und fahren Sie dann mit dem Zubereiten der Speisen fort. Die Fettauffangschublade darf keinesfalls überlaufen. Andernfalls besteht Brandgefahr.
7. Wenn Ihre Speisen zubereitet sind, drehen Sie die Temperaturregler auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. **Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
9. **Das Gerät darf erst mit der mitgelieferten Haube abgedeckt werden, wenn es vollständig abgekühlt ist.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 16 11.11.2025 15:14:00

## REINIGEN UND PFLEGEN

**Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
**Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**
**Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.**

1. **Gehäuse und Deckel:** Reinigen Sie das Gehäuse und den Deckel ausschließlich mit warmem Spülwasser. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder Desinfektionsmittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Hochdruck- oder Dampfreiniger sind nicht geeignet. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse oder in elektrische Teile gelangt.
2. **Grillroste aus Gusseisen:** Reinigen Sie die Roste nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können die Roste kurz in warmem Spülwasser eingeweicht werden. Anschließend die Roste gründlich trocknen und mit einem dünnen Ölfilm pflegen, um Rostbildung zu verhindern.
3. **Fettauffangschublade:** Entfernen Sie gesammeltes Fett nach jedem Gebrauch, reinigen Sie die Schublade in warmem Spülwasser, trocknen Sie sie gründlich ab und setzen Sie sie wieder ein.
4. **Aufbewahrung:** Bei längerem Nichtgebrauch sollte das vollständig abgekühlte Gerät mit der mitgelieferten Haube abgedeckt werden. Lagern Sie den Grill trocken, staubgeschützt und nicht direkt im Regen. Vermeiden Sie luftdichte Abdeckungen, um Feuchtigkeitsstau und Rost zu verhindern.
5. **Regelmäßige Kontrolle:** Prüfen Sie vor jeder Nutzung Netzstecker, Zuleitung, Schrauben, Scharniere und beachten Sie die Rostpflege, insbesondere nach längerer Lagerung.

## 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. Die Rezepte sind, sofern nicht anders vermerkt, für 6 bis 8 Personen

### Marinaden (für 4 Fleischstücke)

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

**Asiatische Marinade (Nr. 1)**

1 EL Honig, 2 TL Sambal Oelek, 1 EL Reiswein, 8 EL süßliche Sojasauce, 2 EL Orangensaft, 2 EL Sherry
Zutaten miteinander verrühren und das Fleisch damit bestreichen.

**Rosmarinmarinade (Nr. 2)**

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

Alle Zutaten außer Öl im Mörser zerstoßen oder

z. B. mit dem ESGE-Zauberstab (Mühle) zerkleinern. Die Paste mit dem Öl mischen und das Fleisch damit einreiben.

**Currymarinade (Nr. 3)**

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

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

**Zitronenmarinade (Nr. 4)**

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

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

**Kokosmarinade (Nr. 5)**

1 unbehandelte Zitrone, 1 Msp.Cayennepfeffer, 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, 1 Knob-lauchzehe, 150 ml ungesüßte Kokosnussmilch

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

**Feurig-scharfe Marinade (Nr. 6)**

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

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

## Rezepte mit Fleisch

**Hähnchenrouladen**

4 dünne Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 8 Champignons, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 120 g geriebener Gouda, 2 EL Öl, 2 TL Majoran, 4 Rouladenklammern

Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel in Würfel schneiden, kurz in Öl in der Pfanne glasig dünsten. Pilze blättrig schneiden und kurz mitdünsten. Die Zwiebel-Champignon-Mischung auf die Schnitzel streuen, mit geriebenem Käse bestreuen. Aufrollen und mit den Rouladenklammern (oder Küchengarn) fixieren. 2 EL Öl mit dem Majoran mischen, Rouladen damit bestreichen, ca. 30 Min. grillen, dabei mehrfach wenden und immer wieder mit dem Majoranöl bestreichen.

**Asiatische Entenbrust**

4 kleine Entenbrüste à ca. 250 g, Marinade Nr. 1, 1 unbehandelte Limette

Die Entenbrüste ca. 6 Stunden marinieren. Aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Mit der Hautseite zuerst auf den Rost legen und grillen. Mit der restlichen Marinade bestreichen, nach 25 Min. wenden und weitere 12 Min. braten. Limettenschale auf die fertige Entenbrust reiben.

**Kräuter-Lammkoteletts mit Grillgemüse**

8 Lammkoteletts, Marinade Nr. 2, 2 Zucchini, 3 Stiele Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl

Koteletts ca. 6 Std. in der Marinade marinieren. Von jeder Seite ca. 8 Min. grillen.

Zucchini längs in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch und Petersilie fein hacken, mit dem Öl mischen. Zucchini mit dem Würzöl bestreichen und von jeder Seite ca. 5 Min. grillen.

Tipp: Servieren Sie dazu Stangenweißbrot.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 18 11.11.2025 15:14:00

**Wacholdersteak**

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

Aus Gin, Worcestersauce und Wacholderbeeren eine Marinade rühren. Die Steaks trockentupfen, mit der Marinade übergießen und zugedeckt ca. 3-4 Stunden ziehen lassen.

Grill mit 2 EL Öl auf mittlere Temperatur vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillen. Die zerlassene Butter über die Steaks gießen.

## Köstliches mit Fisch

Fisch sollte zum Grillen in Alufolie gewickelt werden. Die Folie sollte vorher immer eingeölt werden. Trotzdem kann es passieren, dass Hautteile hängen bleiben.

**Rotbarschfilet mit Tomatenkräutern**

4 Rotbarschfilets à 200 g, Marinade Nr. 4, 2 Tomaten, 3 EL Basilikumblätter, 4 Frühlingszwiebeln, 4 Stück geölte Alufolie

Die Filets mit der Marinade einstreichen und mind. 2 Std. marinieren. Je 1 Filet auf ein Stück geölte Alufolie setzen. Tomaten in Scheiben schneiden, auf die Filets verteilen. Basilikumblätter und zum Schluss in Scheiben geschnittene Frühlingszwiebeln auf die Tomaten geben. Alufolie verschließen, auf den Rost legen und von jeder Seite ca. 12 Min. grillen.

**Garnelenspieße**

(als Vorspeise, als Hauptgericht Menge verdoppeln)

8 geschälte Garnelen, ½ Menge Marinade Nr. 5, 4 geölte Holzspieße, 4 Stück Alufolie

Je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken, mit Marinade bestreichen und mind. 1–1,5 Std. ziehen lassen. Je 1 Spieß auf 1 Stück geölte Alufolie legen, verschließen und von jeder Seite ca. 6–8 Minuten grillen.

**Knoblauch-Shrimps**

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

Am Vortag: Petersilie fein hacken, Knoblauch schälen und hacken. Mit Öl und Zitronensaft vermischen und die Shrimps über Nacht darin ziehen lassen. Grill mit 2 EL Öl auf mittlere Temperatur vorheizen. Shrimps trockentupfen, abwechselnd mit dem Salbei auf Holzspieße stecken. Spieße ca. 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden. Zum Schluss salzen und pfeffern.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 19 11.11.2025 15:14:00

## Vitaminreicher Grillspaß mit Gemüse und Obst

**Buntes Grillgemüse**

1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 Fleischtomate, 1 Gemüsezwiebel, je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote, 3 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 1 EL frische Oreganoblätter, Pfeffer

Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika putzen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln. Alle Zutaten mit dem Öl mischen, auf den Grillrost geben und ca. 12–14 Minuten grillen, dabei häufig mit einem Pfannenwender oder Grillbesteck wenden. Danach pfeffern.

**Maiskolben**

4 Zuckermaiskolben (ohne Blätter),

2 l Salzwasser, 4 EL Olivenöl

Die Maiskolben in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abtropfen lassen. Maiskolben mit Öl einstreichen, oben und unten je einen Zahnstocher hineinstechen, damit sich der Maiskolben problemlos drehen lässt. Ca. 12 Minuten unter mehrmaligem Drehen grillen.

Tipp: Zum Bestreichen der Maiskolben können Sie auch Würzöl nehmen, z. B. Salbei-Öl oder

Oregano-Öl. Besonders köstlich wird der Mais, wenn Sie die Kolben vor dem Grillen mit je 3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln (mit Zahnstochern feststecken).

**Chiliäpfel**

4 rote Äpfel, Marinade Nr. 6

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 20 11.11.2025 15:14:00

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

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

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

Hockenheim, 14.07.2025
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

# SERVICE-ADRESSEN

## DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **https://unold.de/pages/rucksendungen** 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.**

# BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG
**Abteilung Service**
**Mannheimer Straße 4**
**68766 Hockenheim**

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

| | | |
|---|---|---|
| Anrede / Title | | Telefon Phone No. |
| Vorname / First name | | |
| Name / Surname | | Telefax Fax No. |
| Straße/Nr. / Street/No. | | |
| PLZ/Ort / City | | E-Mail |

## BESTELLUNG / ORDER für Modell 58595

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung | | |
|---|---|---|---|---|
| | 5859501 | Grillrost | | |
| | 5859540 | Fett-Auffangschale | | |
| | 5859599 | Staubschutzhülle | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter https://unold.de/pages/datenschutz/ und https://unold.de/pages/agbs
Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 23 11.11.2025 15:14:00

# INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58585

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Power: | 2,600 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Grill grates: | enamelled cast iron |
| Grill surface: | approx. 45 x 50 cm (1800 cm2) |
| Protection rating: | IPX4 |
| Size: | approx. 108.6 x 68.5 x 107.8 cm (W/D/H), fully set up including side shelves |
| Weight: | approx. 23.5 kg |
| Power cord: | approx. 200 cm |
| Equipment: | electric outdoor grill cart, extra large grill grates, 2 hinged side shelves, removable grease drip pan, thermometer in the lid |

Accessories: water-repellent PVC protective cover, operating instructions with recipes

**Features, technology, colours, and design are subject to change without notice; errors excepted**

## EXPLANATION OF SYMBOLS

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

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

This symbol indicates a possible fire hazard.

## FOR YOUR SAFETY

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

**Instructions for persons in the household**

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
6. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
   - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
   - agricultural enterprises,



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 24 11.11.2025 15:14:00

- for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
- in private guest houses or holiday homes.

**Electric safety**

9. Do not clean the power cable in a dishwasher.
10. The appliance should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, ensure that all parts are completely dry before operating the appliance again.
11. Never use the appliance near containers filled with water (bathtubs, swimming pools, etc.).
12. Never expose the appliance to rain, snowfall or damp environments.
13. Never touch the appliance or the cable with wet hands.
14. To unplug the power cable from the socket, always pull on the plug and never on the cable itself.
15. Route the power cable safely so that it cannot be pulled on or tripped over.
16. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
17. Do not place the appliance or the cable close to naked flames.
18. Always use the grill cart on an uncluttered and level surface.
19. The socket used must always be easily accessible in order to be able to pull the power plug immediately in case of danger.
20. 
21. The power cable must not run along the underside of the appliance or come into contact with hot parts of the appliance, as it may otherwise become damaged.
22. If you use an extension cable, ensure that it is in proper working order and suitable for the task, as there is otherwise a risk of overheating.
23. If you use a cable drum as an extension, the cable must be completely unwound to avoid overheating.
24. The rated current of the socket should be greater than 10 A.
25. The appliance may only be operated via a residual current device (RCD/FI) with a maximum rated trip current of 30 mA. Ask an electrician if you have any questions.
26. Check the appliance, the power cable and the plug for wear and damage. If the power cable or other parts are damaged, return the appliance/the affected parts to our Customer Service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and will void the warranty.

**Notes on assembly:**

27. During installation: Do not place the grill on flammable surfaces and keep a distance from walls, partitions, kitchen furniture or similar objects – unless they are made of non-flammable material or are covered with heat-insulating, non-combustible material. Also observe all local fire safety regulations.

**Instructions for setting up and using the appliance safely**

1. Use the grill cart only indoors or in a sheltered outdoor area (balcony, terrace).
2. Do not use the grill cart in a vehicle or in the cargo or storage space of a vehicle. These include passenger cars, lorries, minivans, off-road vehicles, camper vans, caravans and boats.
3. Only grill in dry weather - even in sheltered outdoor areas.
4. Do not use the appliance in humid weather outdoors. Do not leave the appliance outdoors after use.
5. During operation, do not place the appliance directly next to a wall or near flammable materials such as e.g. curtains. Keep a distance of at least 60 cm from other objects.
6. Do not use charcoal or other fuel materials.
7. In order to avoid overheating of the appliance, the grill must not be used with solid or flexible materials such as e.g. aluminium foil, aluminium trays or other materials. This would affect the safety of the appliance and lead to serious damage.





58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 25 11.11.2025 15:14:01

8. Do not touch the grill grate, housing, lid and warming grate while they are still hot - risk of burns!
9. The grill grate must not be used unless properly placed in the grill housing.
10. Never operate the appliance without the drip pan.
11. Unplug the power plug from the socket after use, before cleaning, and in case of malfunctions. Never leave the appliance unsupervised while it is connected to the power socket.
12. Do not continue using the appliance after a malfunction; instead, contact the Customer Service department.
13. The appliance may only be used for preparing foods.
14. Never use the grill as a heater!
15. Do not use the appliance in tents, garages, etc.
16. Do not operate the appliance with accessories from another manufacturer or brand, as this might cause damage to the appliance.
17. Allow the appliance to cool completely after use before moving, cleaning, etc. – risk of burns!
18. Clean the appliance after every use!
19. Do not cover the appliance until it has cooled off completely!

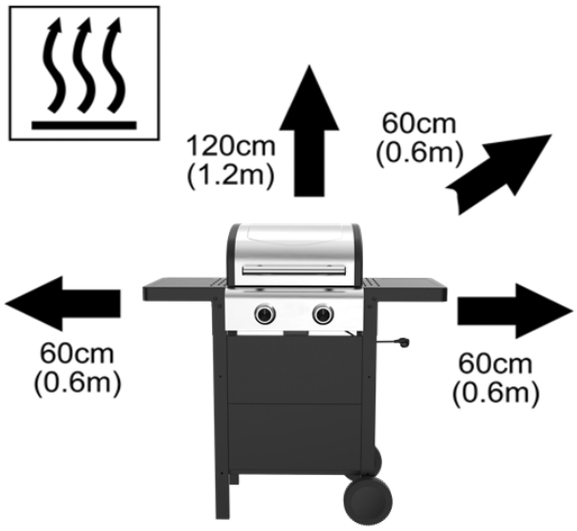
**CAUTION:**
**The appliance is very hot during and after use!**

**Never open the appliance housing! Risk of injury from electric shock.**
**Never operate the appliance if water or other liquids are present in the grease drip pan - fire hazard!**

**Never operate the appliance if the grease drip pan is not inserted.**
**Never leave the plug inserted - the appliance could turn on by itself. Never store flammable objects or materials inside the appliance.**

**The manufacturer will assume no liability in case of incorrect assembly, improper or incorrect use, or damage resulting from unauthorised repairs.**

**Keep the following distances to other objects. The air around the appliance must be able to circulate freely:**






58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 26 11.11.2025 15:14:01

## PRIOR TO ASSEMBLY

1. **The individual work steps for assembling the appliance can be found on pages 6 to 11.**
2. Remove all packaging and transport safety devices. Keep packaging and small parts away from children and animals – danger of suffocation! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
3. Inspect the appliance for visible damage. If detecting damage, do not operate, the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Prior to assembly, carefully read the instructions in their entirety and choose a flat, stable work surface.
5. Assembly requires two people. Keep all the necessary tools at hand.
6. Before starting, check to ensure that all parts are present and undamaged.
7. Follow the instructions step by step. Start by tightening the screws by hand first until all parts are mounted and make sure that all components are positioned correctly (e. g. grill grate, grease drip drawer).
8. Do not connect the appliance to the power supply unless set-up is complete and the appliance is properly assembled.
9. After completion, remove all loose parts and all remnants of packaging from the installation surface.

## TEMPERATURE CONTROL

1. The temperature is continuously adjustable. We recommend preheating the grill rack to 300 °C for 25 minutes before you start grilling. Preheating the grill is crucial for successful grilling. Preheating prevents food from sticking to the grill rack and ensures that the grill surface is heated sufficiently to sear the food properly. The following are guidelines:
   - Low heat: e.g. for fish
   - Medium heat: tender meat (e.g. poultry), vegetables
   - High heat: steaks

## TIPS FOR BARBECUING

1. Try one of our recipes or simply use your usual barbecue recipe.
2. If you are using frozen barbecue food, please note that it must be completely defrosted before barbecuing.
3. Meat that has been stored in the refrigerator works best if you take it out of the refrigerator some time before barbecuing and allow it to acclimatise at room temperature.
4. If possible, meat should only be salted after grilling (depending on the preparation and type of meat). Marinating the meat before grilling makes it particularly tender and tasty. Please note: food that has been marinated in marinades with a high sugar content quickly sticks to the grill plate, so take particular care here.
5. Use a high-quality cooking oil for an optimal and long-lasting grilling experience. Be sure to use only heat-resistant oils.
6. The grease tray catches fat and cooking juices. This allows you to grill with very little fat, making your food healthier and easier to digest.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 27 11.11.2025 15:14:01

## BARBECUING

**Caution! Never cover the grill surface with aluminium foil, baking paper or other materials. Do not use aluminium grill trays either. The resulting heat build-up can cause fires.**

**CAUTION:**
**The appliance and the grill racks are very hot during and after use!**

1. Place the fully assembled appliance on a heat-resistant, stable surface.
2. Ensure that the grease collection tray is correctly inserted. Never operate the appliance if the grease collection tray is not inserted, and never fill the grease collection tray with liquids such as water – fire hazard.
3. Plug the power cord into a 230 V~ socket.
4. Then select the desired temperature for your food on the respective temperature control. The temperature controls are continuously adjustable (see also chapter 'Temperature control').
5. Allow the appliance to heat up for a few minutes. Then place the food on the grill rack. We recommend preheating the grill rack to 300 °C for 25 minutes before you start grilling.
6. Check regularly to see if the grease collection tray is full. If it is full, switch off the appliance, allow it to cool down, empty the grease collection tray and then continue cooking. The grease collection tray must not overflow under any circumstances. Otherwise, there is a risk of fire.
7. When your food is ready, turn the temperature controls to 'OFF' and unplug the appliance from the mains socket.
8. **Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.**
9. **The appliance may only be covered with the hood supplied once it has cooled down completely.**

## CLEANING AND CARE

**Allow the appliance to cool completely before cleaning.**
**Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning.**
**The appliance and the power cord must not be immersed in water or any other liquid.**

1. **Housing and lid:** Clean the housing and lid using warm dishwater only. Do not use harsh abrasives, steel wool, metal objects, hot cleaning agents, oven cleaners or disinfectants, as these can damage the surfaces. High-pressure or steam cleaners are not suitable. Make sure that no water gets into the housing or electrical parts.
2. **Cast iron grill grates:** Clean the grates after each use with a soft, damp cloth or sponge. For stubborn stains, the grates can be soaked briefly in warm dishwater. Then dry the grates thoroughly and treat them with a thin film of oil to prevent rusting.
3. **Grease collection tray:** Remove accumulated grease after each use, clean the tray in warm dishwater, dry it thoroughly and replace it.
4. **Storage:** If the appliance is not going to be used for a long period of time, cover it with the hood provided once it has cooled down completely. Store the barbecue in a dry place, protected from dust and not directly exposed to rain. Avoid airtight covers to prevent moisture build-up and rust.
5. **Regular inspection:** Before each use, check the power plug, power cord, screws and hinges, and pay attention to rust maintenance, especially after prolonged storage.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 28 11.11.2025 15:14:01

# RECIPES

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

## Marinades (for 4 pieces of meat)

The following marinades are suitable for cuts of meat from beef, pork, lamb and poultry. Immerse portioned cuts of meat in marinade or brush with marinade and marinate several hours, preferably overnight, in the refrigerator. Turn the meat occasionally while marinating.

Before grilling the meat, pat dry with a paper towel. The remaining marinade can be used to brush the meat occasionally while grilling.

**Asian marinade (No. 1)**

1 tbsp honey, 2 tsp Sambal oelek, 1 tbsp rice wine, 8 tbsp sweet soy sauce, 2 tbsp orange juice, 2 tbsp sherry

Mix all ingredients and brush meat with marinade.

**Rosemary marinade (No. 2)**

2 tsp dried rosemary, 4 garlic cloves, 4 juniper berries, 8 black peppercorns, 4 tsp mustard seeds, 5 tbsp olive oil.

Crush all ingredients with a pestle and mortar or an ESGE mixer. Mix the paste with the oil and rub the meat with this mixture.

**Curry marinade (No. 3)**

2 tsp curry powder, one thumb-sized piece of fresh ginger, 50 ml dry white wine, 100 ml pineapple juice

Peel ginger and grate fine, mix with remaining ingredients and brush on meat.

**Lemon marinade (No. 4)**

6 garlic cloves, 100 ml olive oil, juice and grated peel of 2 organic lemons, 1/4 tsp pepper

Chop garlic fine, mix with lemon peel, juice and pepper; brush meat with marinade.

**Coconut marinade (No. 5)**

1 organic lemon, 1 pinch cayenne pepper, one thumb-sized piece of fresh ginger, 1 garlic clove, 150 ml unsweetened coconut milk

Peel ginger and grate fine, peel and press garlic, grate lemon peels, press juice from lemons. Mix ginger, garlic, lemon peel and juice with other ingredients and marinate meat in this mixture.

**Spicy hot marinade (No. 6)**

1 onion, 1/2 red chili pepper, 2 tbsp olive oil, 2 tbsp cane sugar, 3 tbsp vinegar, 50 ml apple juice, 50 ml tomato juice, 2 tsp Worcestershire sauce, 2 juniper berries

Finely chop onion and chili pepper, sauté in oil until transparent. Add sugar, vinegar and apple juice and bring to a boil. Remove from stove. Add tomato juice, Worcestershire sauce and crushed juniper berries. Allow to cool before marinating meat.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 29 11.11.2025 15:14:01

## Recipes with meat

**Chicken Rolls**

4 thin chicken cutlets, salt, pepper, 8 mush-rooms, 1 onion, 2 tbsp oil, 120 g grated Gouda cheese, 2 tbsp oil, 2 tsp marjoram, 4 beef roll clamps

Pound cutlets until flat, season with salt and pepper, dice onion and sauté in oil until it is transparent. Slice mushrooms thin and cook with onions for a few minutes. Spread the onion-mushroom mixture on the cutlets and sprinkle with grated cheese. Roll cutlets and use clamps (or kitchen yarn) to hold the shape. Mix 2 tbsp oil with the marjoram and brush rolls with this mixture; grill about 30 min., turning frequently and repeatedly brush with the marjoram oil.

**Asian Duck Breast**

4 small duck breasts, ca. 250 g each, marinade no. 1, 1 organic lime

Marinate the duck breasts about 6 hours. Remove from marinade and pat dry. Place with the skin side down on the grill first. Brush with the remaining marinade; after 25 min. turn and grill another 12 min. When done cooking, rub the duck breasts with the lime peel.

**Herb Lamb Chops with Grilled Vegetables**

8 lamb chops, marinade no. 2, 2 zucchini, 3 stalks of parsley, 2 garlic cloves, 2 tbsp oil

Marinade lamb chops about 6 hours. Grill about 6 min. on each side.

Slice zucchini lengthwise about 2 cm thick. Chop garlic and parsley fine and mix with the oil. Brush zucchini with the spiced oil and grill about 5 min. on each side. Tip: Serve with French bread.

## Delicious recipes with fish

Fish should be wrapped in aluminum foil for grilling. The foil should always be oiled first. Nevertheless, it is possible that the skin may stick to the foil.

**Rockfish Fillet with Tomato Herbs**

4 rockfish fillets, 200 g each, marinade no. 4, 2 tomatoes, 3 tbsp basil leaves, 4 green onions, 4 pieces of oiled aluminium foil

Brush fillets with the marinade and marinate at least 2 hours. Place each fillet on one piece of oiled aluminium foil. Slice tomatoes and place on top of fillets. Then place basil leaves followed by sliced green onions on the tomatoes. Close foil, place on grill and grill about 12 min. on each side.

**Prawn skewers**

(as an appetizer; double if to be served as main dish)

8 peeled prawns, 1/2 recipe of marinade no. 5, 4 oiled wooden skewers, 4 pieces of aluminium foil

Put 2 prawns on each skewer, brush with marinade and marinate at least 1–1-1/2 hours.

Place each skewer on one piece of foil, close and grill on each side about 6–8 min.

## High-Vitamin Grill Fun with Vegetables and Fruits

**Colorful Grilled Vegetables**

1 eggplant, 1 zucchini, 1 beef tomato, 1 onion, 1 red, 1 green and 1 yellow pepper, 3 tbsp olive oil, 3 garlic cloves, 1 tbsp fresh oregano leaves, pepper

Wash eggplant, zucchini, tomato and peppers and cut in strips about 1.5 cm thick. Cut onion in rings and chop garlic fine. Mix all ingredients with the oil, place on grill and grill about 12-14 minutes, stirring frequently with a spatula or grill utensils. Then season with pepper.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 30 11.11.2025 15:14:01

**Corn on the cob**

4 cobs of sweet corn (without shucks), 2 liters salted water, 4 tbsp olive oil

Cook the corn in salted water about 10 minutes, then drain. Brush corn with oil and insert a toothpick on each end to facilitate turning the corn cobs. Grill about 12 minutes, turning frequently. Tip: You can also brush the corn with seasoned oil, e.g. sage oil or oregano oil. The corn is especially tasty if you wrap each cob with 3 slices of bacon before grilling (use toothpicks to hold the bacon in place).

**Chili Apples**

4 red apples, marinade no. 6

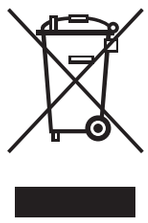
Core the apples and slice in rings, about 1.5 cm thick. Marinate about 1 hour. Grill for a total of 5 minutes on the grill, turning once carefully.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a highquality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The 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.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 31 11.11.2025 15:14:01

# NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 58585

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Puissance : | 2 600 watts, 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Grilles : | fonte émaillée |
| Surface de cuisson : | environ 45 x 50 cm (1800 cm2) |
| Indice de protection : | IPX4 |
| Dimensions : | environ 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (L/P/H), entièrement monté, avec les tablettes latérales |
| Poids : | environ 23,5 kg |
| Câble : | environ 200 cm |
| Caractéristiques : | barbecue électrique outdoor à chariot, grilles ultra larges, 2 tablettes latérales rabattables, bac à graisse amovible, thermomètre intégré dans le couvercle |

Accessoires : housse de protection en PVC imperméable, notice d'utilisation avec recettes

**Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design**

## EXPLICATION DES SYMBOLES

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

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

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

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

**Veuillez lire les indications suivantes et conservez-les.**

**Personnes dans le foyer**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si toutefois elles sont surveillées ou si elles ont été initiées à la bonne utilisation de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil ainsi que le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
8. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 32 11.11.2025 15:14:01

- dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
- dans des exploitations agricoles,
- à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
- dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

**Sécurité électrique**

9. L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être lavés dans un lave-vaisselle.
10. L'appareil ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ni avec aucun autre liquide. Mais si cela arrive malgré tout, toutes les pièces doivent être complètement sèches avant d'être réutilisées.
11. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de bassins remplis d'eau (baignoires, piscines, etc.).
12. Ne jamais exposer l'appareil à la pluie, à la neige ou à un environnement humide.
13. Ne touchez jamais l'appareil ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
14. Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant en tenant uniquement par la prise de l'appareil, mais jamais par le câble lui-même.
15. Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il soit impossible de le tirer ou de trébucher.
16. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, ni sur une tablette métallique, ni sur un support humide.
17. L'appareil ou le câble d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
18. Utilisez toujours le barbecue à chariot sur une surface dégagée et plane.
19. La prise de courant utilisée doit toujours être aisément accessible pour pouvoir débrancher immédiatement la prise de l'appareil en cas de danger.
20. Le câble d'alimentation ne doit pas passer sous l'appareil ni être en contact avec des parties chaudes de l'appareil, car il risquerait d'être abîmé.
21. Si vous utilisez un câble de rallonge, vérifiez qu'il est en bon état et qu'il est adapté à la puissance de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, il y a risque de surchauffe.
22. Si vous utilisez un enrouleur de câble à titre de rallonge, le câble doit être entièrement déroulé pour éviter toute surchauffe.
23. Le courant nominal de la prise de courant doit être supérieur à 10 A.
24. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un dispositif de protection à courant différentiel résiduel (RCD/FI) dont le courant de déclenchement nominal ne dépasse pas 30 mA. En cas de doute, consultez un électricien.
25. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise de l'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, veuillez envoyer l'appareil ou les pièces concernées à notre service clients pour vérification et réparation. Toute réparation non-conforme peut présenter des dangers considérables pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

**Remarques sur le montage**

26. Pendant l'installation : Ne placez pas le barbecue sur des surfaces inflammables et veillez à ce qu'il soit à distance des murs, des cloisons, des meubles de cuisine ou objets de ce genre, sauf s'ils sont en matériaux non inflammables ou s'ils sont revêtus d'un matériau thermo-isolant et non inflammable. Veillez également à respecter les dispositions locales en matière de protection incendie.

**Instructions pour installer et utiliser l'appareil en toute sécurité**

1. Utilisez le barbecue à chariot uniquement à l'intérieur ou dans un espace extérieur abrité (balcon, terrasse).





58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 33 11.11.2025 15:14:01

2. N'utilisez pas le barbecue à chariot dans un véhicule, ni dans l'espace de chargement ou de stockage d'un véhicule. Par véhicule, on entend, entre autres, les voitures, les camions, les monospaces, les véhicules tout-terrain, les camping-cars, les caravanes et les bateaux.
3. Dans les espaces extérieurs, même s'ils sont abrités, n'utilisez le barbecue que par temps sec.
4. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur par temps humide. Ne jamais laisser l'appareil à l'extérieur après utilisation.
5. Pendant son utilisation, ne placez jamais l'appareil directement contre un mur ni à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux. Respectez une distance d'au moins 60 cm par rapport aux objets environnants.
6. N'utilisez pas de charbon de bois ni aucun autre matériau combustible.
7. Pour éviter toute surchauffe de l'appareil, ne couvrez jamais le barbecue avec des matériaux rigides ou flexibles tels que du papier aluminium, des barquettes en aluminium ou autres matériaux. La sécurité de l'appareil en serait altérée et vous risqueriez de provoquer de graves détériorations.
8. Ne touchez pas la grille, ni le boîtier, ni le couvercle, ni la grille de maintien au chaud tant qu'ils sont encore chauds – Risque de brûlure !
9. La grille ne peut être utilisée que si elle est correctement placée dans le corps du barbecue.
10. N'utilisez jamais l'appareil sans son bac à graisse.
11. Après utilisation, en cas d'éventuels dysfonctionnements et avant un nettoyage, débranchez toujours la prise de l'appareil de la prise de courant. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque sa prise est branchée.
12. En cas de dysfonctionnement, cesser d'utiliser l'appareil et contacter le service clients.
13. Le barbecue ne doit être utilisé que pour préparer des aliments.
14. N'utilisez jamais l'appareil comme moyen de chauffage !
15. N'utilisez pas l'appareil dans une tente, ni dans un garage, ni dans aucun lieu de ce genre.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Il risquerait d'être endommagé.
17. Après utilisation, laissez l'appareil complètement refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer, etc. – Risque de brûlure !
18. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation !
19. Ne couvrez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi !

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

**N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil ! Risque d'électrocution.**
**N'utilisez jamais l'appareil s'il y a de l'eau ou tout autre liquide dans le bac à graisse – Risque d'incendie !**

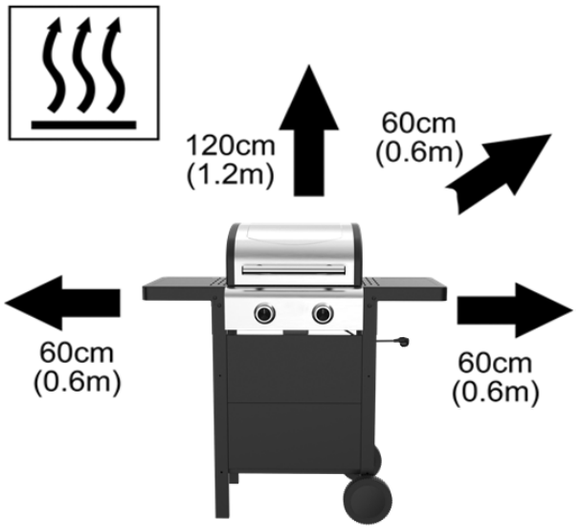
**N'utilisez jamais l'appareil sans son bac à graisse.**
**Ne laissez jamais la prise de l'appareil branchée – L'appareil pourrait s'allumer tout seul. Ne mettez jamais d'objets ni de matériaux inflammables dans l'appareil.**

**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.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 34 11.11.2025 15:14:01

**Respectez les distances suivantes par rapport aux objets environnants. L'air doit pouvoir circuler librement autour de l'appareil :**




## AVANT LE MONTAGE

1. **Les différentes étapes de montage de l'appareil sont expliquées aux pages 6 à 11.**
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Veillez à garder l'emballage et les petites pièces hors de portée des enfants et des animaux – Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
3. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de détériorations visibles. Si l'appareil est abîmé, ne l'utilisez pas, et contactez notre service clients.
4. Lisez attentivement l'ensemble de la notice d'utilisation avant de procéder au montage et choisissez une surface plane et stable.
5. Le montage doit être effectué à deux. Préparez à portée de main tous les outils nécessaires.
6. Avant de commencer, vérifiez que vous disposez de toutes les pièces et qu'elles ne sont pas abîmées.
7. Suivez les instructions de la notice étape par étape. Commencez par serrer les vis uniquement à la main, jusqu'à ce que toutes les pièces soient assemblées et assurez-vous que tous les éléments sont correctement positionnés (par exemple, la grille, le bac à graisse).
8. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique uniquement lorsque le montage est complètement terminé et si l'appareil est correctement assemblé.
9. Une fois le travail terminé, retirez tous les résidus d'emballage et tout ce qui se trouve sur la surface de montage.

## RÉGULATION DE TEMPÉRATURE

1. La température est réglable en continu. Nous recommandons de préchauffer la grille à 300 °C pendant 25 minutes avant de commencer à cuire. Le préchauffage du barbecue est essentiel pour une cuisson réussie. Il empêche les aliments de coller à la grille et chauffe suffisamment la surface de cuisson pour bien saisir les aliments. Voici quelques valeurs indicatives :
   - Chaleur faible : par exemple pour le poisson
   - Chaleur moyenne : viandes tendres (par exemple volaille), légumes
   - Chaleur forte : steaks



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 35 11.11.2025 15:14:01

## CONSEILS POUR LES GRILLADES

1. Essayez l'une de nos recettes ou utilisez simplement votre recette habituelle pour le barbecue.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés, veillez à ce qu'ils soient complètement décongelés avant de les faire griller.
3. La viande conservée au réfrigérateur sera meilleure si vous la sortez du réfrigérateur quelque temps avant de la faire griller et que vous la laissez s'acclimater à température ambiante.
4. Dans la mesure du possible, la viande ne doit être salée qu'après la cuisson (selon la préparation et le type de viande). Si vous faites mariner la viande avant la cuisson, elle sera particulièrement tendre et savoureuse. Attention : les aliments marinés dans des marinades très sucrées collent rapidement à la plaque du barbecue, il faut donc être particulièrement vigilant.
5. Utilisez une huile alimentaire de haute qualité pour une expérience de cuisson optimale et durable. Veillez à n'utiliser que des huiles résistantes à la chaleur.
6. Le bac de récupération des graisses permet de recueillir la graisse et le jus de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire vos aliments avec très peu de graisse, ce qui les rend plus sains et plus digestes.

## BARBECUE

**Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.**
**Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise murale.**

**L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans un autre liquide.**

1. Placez l'appareil entièrement monté sur une surface stable et résistante à la chaleur.
2. Assurez-vous que le bac de récupération des graisses est correctement inséré. N'utilisez en aucun cas l'appareil si le bac de récupération des graisses n'est pas inséré et ne versez en aucun cas des liquides tels que de l'eau dans le bac de récupération des graisses – risque d'incendie.
3. Branchez la fiche secteur dans une prise 230 V~.
4. Sélectionnez ensuite la température souhaitée pour vos aliments à l'aide du régulateur de température correspondant. Les régulateurs de température sont réglables en continu (voir également le chapitre «Régulation de la température »).
5. Laissez l'appareil chauffer pendant quelques minutes. Placez ensuite les aliments sur la grille du gril. Nous recommandons de préchauffer la grille à 300 °C pendant 25 minutes avant de commencer la cuisson.
6. Vérifiez régulièrement si le bac de récupération des graisses est plein. S'il est plein, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir, videz le bac de récupération des graisses, puis poursuivez la cuisson des aliments. Le bac de récupération des graisses ne doit en aucun cas déborder. Sinon, il y a un risque d'incendie.
7. Lorsque vos aliments sont cuits, tournez les boutons de réglage de la température sur « OFF » et débranchez la fiche secteur de la prise.
8. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
9. L'appareil ne doit être recouvert du capot fourni qu'une fois qu'il a complètement refroidi.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 36 11.11.2025 15:14:01

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
**Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**
**Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.**

1. **Boîtier et couvercle :** nettoyez le boîtier et le couvercle uniquement à l'eau chaude. N'utilisez pas de produits abrasifs agressifs, de laine d'acier, d'objets métalliques, de détergents chauds, de nettoyants pour four ou de désinfectants, car ceux-ci peuvent endommager les surfaces. Les nettoyeurs haute pression ou à vapeur ne sont pas adaptés. Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans le boîtier ou les pièces électriques.
2. **Grilles de cuisson en fonte :** nettoyez les grilles après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon doux humide ou d'une éponge. En cas de salissures tenaces, les grilles peuvent être trempées brièvement dans de l'eau chaude. Séchez ensuite soigneusement les grilles et appliquez une fine couche d'huile pour éviter la formation de rouille.
3. **Tiroir ramasse-graisse :** retirez la graisse accumulée après chaque utilisation, nettoyez le tiroir à l'eau chaude, séchez-le soigneusement et remettez-le en place.
4. **Stockage :** en cas de non-utilisation prolongée, l'appareil complètement refroidi doit être recouvert du capot fourni. Stockez le barbecue dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et de la pluie. Évitez les housses hermétiques afin d'empêcher l'accumulation d'humidité et la formation de rouille.
5. **Contrôle régulier :** avant chaque utilisation, vérifiez la fiche secteur, le câble d'alimentation, les vis et les charnières, et veillez à entretenir la grille, en particulier après un stockage prolongé.

## RECETTES

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

### Marinades (pour 4 morceaux de viande)

Les marinades suivantes conviennent aussi bien pour des escalopes de boeuf, de porc, d'agneau ou de volaille. Placer les escalopes découpées dans la marinade ou enduire la viande de celle-ci, puis laissez reposer plusieurs heures, idéalement une nuit, au réfrigérateur. Retourner la viande dans la marinade de temps en temps.
Avant la cuisson, la marinade doit être tamponnée avec un torchon. Avec le restant de marinade, vous pouvez enduire de temps en temps les aliments à griller durant la cuisson.

**Marinade asiatique (N 1)**

1 cs de miel, 2 cc de Sambal Oelek, 1 cs de saké, 8 cs de sauce soja sucrée, 2 cs de jus d'orange, 2 cs de vin de Xérès
Mélanger les ingrédients et enduire la viande avec ce mélange.

**Marinade au romarin (N 2)**

2 cc de romarin séché, 4 gousses d'ail, 4 baies de genièvre, 8 grains de poivre noir, 4 cc de raines de moutarde, 5 cs d'huile d'olive
Écraser tous les ingrédients dans un mortier sauf l'huile ou par ex. les réduire avec la baguette magique ESGE (moulin). Mélanger la pâte obtenue avec l'huile et enduire la viande avec ce mélange.

**Marinade au curry (N 3)**

2 cc de poudre de curry, un morceau de gingembre frais de la taille d'un pouce, 50 ml de vin blanc sec, 100 ml de jus d'ananas
Éplucher le gingembre et le couper finement ; le mélanger avec les autres ingrédients et enduire la viande avec ce mélange.

**Marinade au citron (N 4)**

6 gousses d'ail, 100 ml d'huile d'olive, jus et écorces râpées de 2 citrons non traités, 3/4 cc de poivre



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 37 11.11.2025 15:14:01

Couper les gousses d'ail en petits dés, les mélanger avec les écorces et le jus de citron et le poivre, puis enduire la viande avec cette marinade.

**Marinade coco (N 5)**

1 citron non traité, 1 pincée de piment de Cayenne, A morceau de gingembre frais de la taille d'un pouce, 1 gousse d'ail, 150 ml de lait de coco non sucré

Éplucher le gingembre et le couper finement; éplucher l'ail et le presser ; râper l'écorce du citron et presser le citron. Mélanger le gingembre, l'ail, l'écorce et le jus de citron avec les autres ingrédients et placer la viande dans la marinade.

**Marina extra-forte (N 6)**

1 oignon, 1/2 gousse de piment rouge, 2 cs d'huile d'olive, 2 cs de sucre de canne, 3 cs de vinaigre, 50 ml de jus de pomme, 50 ml de jus de tomate, 2 cc de sauce Worcester, 2 baies de genièvre

Couper l'oignon et la gousse piment en petits dés et les faire rissoler rapidement dans l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le sucre, le vinaigre et le jus de pomme  faire bouillir. Retirer du feu. Ajouter le jus de tomate, la sauce Worcester et les baies de genièvre écrasées. Une fois le mélange refroidi, y faire mariner la viande.

## Recettes à base de viande

**Roulades de poulet**

4 fines escalopes de poulet, sel, poivre, 8 champignons, 1 oignon, 2 cs d'huile, 120 g de gouda râpé, 2 cs d'huile, 2 cc de marjolaine, 4 pinces pour roulades

Aplatir les escalopes, les saler et les poivre, couper l'oignon en dés et le faire rissoler rapidement dans l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit translucide. Couper les champignons en lamelles et les faire revenir rapidement avec l'oignon. Répandre le mélange oignon-champignon sur les escalopes puis parsemer de fromage râpé. Rouler pouis fixer avec les pinces pour roulades (ou avec du fil de cuisine). Mélanger 2 cs d'huile avec la marjolaine puis enduire les roulades avec ce mélange ; faire griller env. 30 min en retournant plusieurs fois et en enduisant régulièrement d'huile à la marjolaine.

**Magret de canard asiatique**

4 petits magrets de canard d'env. 250 g., Marinade N°1, 1 citron vert non traité

Faire mariner les magrets de canard environ 6 heures. Les sortir de la marinade et les sécher en les tamponnant avec un chiffon. Les poser sur la grille et les faire griller en commençant par le côté peau. Enduire avec le reste de marinade; retourner au bout de 25 Min. puis faire griller encore 12 Min. Râper de l'écorce de citron vert sur les magrets cuits.

**Côtelettes d'agneau aux herbes avec légumes grillés**

8 côtelettes d'agneau, Marinade N°2, 2 courgettes, 3 branches de persil, 2 gousses d'ail, 2 cs d'huile

Faire mariner les côtelettes environ 6 heures. Les griller environ 8 Min. sur chaque face.

Couper les courgettes dans la longueur en traches de 2 cm d'épaisseur. Hâcher l'ail et le persil finement puis les mélanger à l'huile. Enduire les courgettes d'huile assaisonnée et les faire griller environ 5 Min. sur chaque face.

Conseil : Servir avec de la baguette.

## Délices au poisson

Pour être grillé, le poisson doit être enveloppé dans du papier aluminium. Le papier aluminium doit toujours avoir été huilé au préalable. Sinon, la peau peut rester collée au papier.

**Filet de sébaste avec tomates aux herbes**

4 filets de sébaste de 200 g, Marinade N°4, 2 tomates, 3 cs de feuilles de basilic,

4 oignons nouveaux, 4 morceaux de papier aluminium huilés

Enduire les filets avec la marinade et laisser reposer 2 heures. Placer 1 filet dans chaque morceau de papier aluminium huilé. Couper les tomates en rondelles et les répartir sur les filets. Parsemer les feuilles de basilic sur les tomates, puis

terminer par les oignons nouveaux coupés en rondelles. Fermer les feuilles d'aluminium, les placer sur la grille et faire griller env. 12 min. sur chaque face.

**Brochettes de crevettes**

(en hors-d'oeuvre ; pour un plat principal, doubler les quantités)

8 crevettes décortiquées, 1/2 portion de Marinade N°5, 4 brochettes en bois huilées, 4 morceaux de papier aluminium

Piquer 2 crevettes sur une brochette en bois, les enduire de marinade et laisser reposer au moins 1 h / 1,5 h.

Placer 1 brochette sur chaque morceau de papier aluminium, fermer et faire griller environ 6–7 minutes sur chaque face.

## Plaisir grillé vitaminé aux fruits et aux légumes

**Épis de maïs**

4 épis de maïs sucrés (sans feuilles), 2 litres d'eau salée, 4 cs d'huile d'olive

Cuire les épis de maïs env. 10 minutes dans de l'eau salée puis égoutter. Enduire les épis de maïs d'huile puis y enfoncer un cure-dent à chaque extrémité afin de pouvoir les retourner sans difficulté. Faire griller durant environ 10 minutes en retournant plusieurs fois. Conseil : Vous pouvez également utiliser de l'huile assaisonnée pour enduire les épis de maïs, comme de l'huile à la sauge ou de l'huile à l'origan. Le maïs sera encore plus savoureux si vous l'enveloppez de 3 tranches de bacon avant de le faire griller (piquer avec des cure-dent).

**Légumes grillés multicolores**

1 aubergine, 1 courgette, la chair d'1 tomate, 1 oignon, 1 poivron rouge, 1 vert et un jaune, 3 cs d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, 1 cs de feuilles d'origan frais, poivre

Laver l'aubergine, la courgette, la tomate et les poivrons puis les couper en lanières d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Couper l'oignon en rondelles et les gousses d'ail en petits dés.

Mélanger tous les ingrédients avec l'huile, les placer sur la grill et faire griller env. 12-14 minutes en retournant fréquemment avec un ustensile de grill ou une spatule. Poivrer.

**Pommes chili**

4 pommes rouges, Marinade N°6

Retirer le trognon des pommes et découper les pommes en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur. Faire mariner 1 heure dans la marinade. Faire griller  minutes au total sur la grill, en retournant une fois au milieu avec précaution.





58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 39 11.11.2025 15:14:01

## CONDITIONS DE GARANTIE

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 40 11.11.2025 15:14:01

# GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 58585

## TECHNISCHE GEGEVENS

| | |
|---|---|
| Vermogen: | 2600 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz |
| Grillroosters: | geëmailleerd gietijzer |
| Grilloppervlak: | ca. 45 x 50 cm (1800 cm2) |
| Beschermingsklasse: | IPX4 |
| Afmetingen: | ca. 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (B/D/H), volledig gemonteerd incl. zijplanken |
| Gewicht: | ca. 23,5 kg |
| Kabel: | ca. 200 cm |
| Kenmerken: | elektrische buitenbarbecuewagen, extra grote grillroosters, 2 opklapbare zijplanken, uitneembare vetopvangbak, thermometer in het deksel |
| Accessoires: | waterafstotende pvc beschermhoes, gebruiksaanwijzing met recepten |

**Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden**

## VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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

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

Dit symbool attendeert u op een eventueel brandgevaar.

## VOOR UW VEILIGHEID

**Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.**

**Personen in het huishouden**

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Bewaar het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe schakelklok of een afstandsbedieningssysteem.
7. Dompel het apparaat of de voedingskabel nooit in water of andere vloeistoffen.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 41 11.11.2025 15:14:01

8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
   - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
   - agrarische bedrijven,
   - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
   - in particuliere pensions of vakantiehuizen.

**Elektrische veiligheid**

9. Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. Het apparaat mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit gebeurt, moeten alle onderdelen volledig droog zijn voordat je ze opnieuw gebruikt.
11. Niet gebruiken in de buurt van met water gevulde bekkens (badkuipen, zwembaden, enz.).
12. Stel het apparaat nooit bloot aan regen, sneeuw of een vochtige omgeving.
13. Raak het apparaat en snoer nooit aan met natte handen.
14. Trek de voedingskabel altijd uitsluitend aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan de voedingskabel zelf.
15. De voedingskabel moet zo worden gelegd dat er niet aan kan worden getrokken of men er niet over kan struikelen.
16. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
17. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
18. Gebruik de barbecuewagen altijd op een heldere, vlakke ondergrond.
19. Het gebruikte stopcontact moet altijd gemakkelijk toegankelijk zijn, zodat de stekker er bij gevaar onmiddellijk uitgetrokken kan worden.
20. De voedingskabel mag niet onder het apparaat lopen of in contact komen met hete onderdelen van het apparaat, anders kan deze beschadigd raken.
21. Controleer als je een verlengkabel gebruikt, of deze intact is en geschikt is voor het betreffende vermogen, omdat er anders oververhitting kan optreden.
22. Als je een kabelhaspel als verlengstuk gebruikt, moet de kabel volledig worden afgerold om oververhitting te voorkomen.
23. De nominale stroom van de wandcontactdoos moet hoger zijn dan 10 A.
24. Het apparaat mag alleen worden gebruikt via een aardlekschakelaar (RCD/FI) met een maximale nominale uitschakelstroom van 30 mA. Raadpleeg bij twijfel een elektricien.
25. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere onderdelen beschadigd zijn, stuur het apparaat of de betreffende onderdelen dan op naar onze klantenservice voor inspectie en reparatie. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

**Montage-instructies**

26. Tijdens de installatie: Plaats de grill niet op brandbare oppervlakken en hou hem uit de buurt van muren, scheidingswanden, keukenmeubels of soortgelijke voorwerpen - tenzij deze gemaakt zijn van onbrandbaar materiaal of bedekt zijn met warmte-isolerend, onbrandbaar materiaal. Neem ook de plaatselijke brandbeveiligingsvoorschriften in acht

**Instructies voor het veilig opstellen en gebruiken van het apparaat**

1. Gebruik de barbecuewagen alleen binnen of op een beschutte plek buiten (balkon, terras).
2. Gebruik de barbecuewagen niet in een voertuig of in de laad- of bergruimte van een voertuig. Hieronder vallen auto's, vrachtwagens, minibusjes, terreinwagens, campers, caravans en boten.
3. Zelfs in beschutte buitenruimtes mag je alleen barbecueën bij droog weer.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 42 11.11.2025 15:14:01

4. Gebruik het apparaat nooit buiten bij vochtig weer. Laat het apparaat na gebruik nooit buiten staan.
5. Plaats het apparaat tijdens gebruik nooit direct naast een muur of in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen. Hou minstens 60 cm afstand van andere voorwerpen.
6. Gebruik geen houtskool of andere brandstoffen.
7. Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, mag de grill nooit worden afgedekt met vaste of flexibele materialen zoals aluminiumfolie, aluminium bakjes of andere materialen. Dit zou de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen en leiden tot ernstige schade.
8. Raak het grillrooster, de behuizing, het deksel en het warmhoudrek niet aan wanneer deze nog heet zijn - brandwondgevaar!
9. Het grillrooster mag alleen worden gebruikt als het correct in de grillbehuizing is geplaatst.
10. Gebruik het apparaat nooit zonder de vetopvangbak.
11. Trek de voedingsstekker altijd uit het stopcontact nadat je het apparaat hebt gebruikt, bij eventuele storingen en voordat je het apparaat gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
12. Blijf het apparaat niet gebruiken na een storing, maar neem contact op met de klantenservice.
13. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel.
14. Gebruik het apparaat nooit als verwarming.
15. Gebruik het apparaat niet in tenten, garages enz.
16. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
17. Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen voordat je het verplaatst, schoonmaakt enzovoort - brandwondgevaar!
18. Reinig het apparaat na elk gebruik.
19. Dek het apparaat pas af nadat het volledig is afgekoeld!

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

**Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.**
**Gebruik het apparaat nooit als er water of andere vloeistoffen in de vetopvangbak zitten - brandgevaar!**

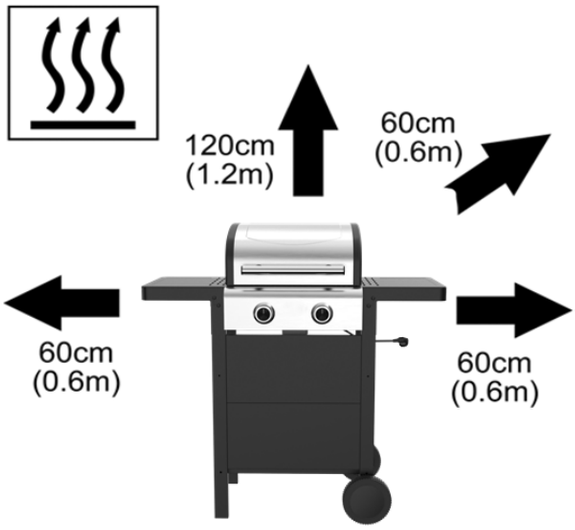
**Gebruik het apparaat nooit als de vetopvangbak niet is geplaatst.**
**Laat de stekker nooit in het stopcontact zitten - het apparaat kan vanzelf aangaan. Bewaar nooit brandbare materialen in het apparaat.**

**De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 43 11.11.2025 15:14:01

**Hou de volgende afstanden tot andere objecten aan. De lucht rond het apparaat moet vrij kunnen circuleren:**




## VÓÓR MONTAGE

1. De afzonderlijke stappen voor het monteren van het apparaat vind je op pagina 6 tot 11.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Hou de verpakking en kleine onderdelen uit de buurt van kinderen en dieren - verstikkingsgevaar! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderings-richtlijnen.
3. Controleer het apparaat op zichtbare schade. Als het apparaat beschadigd is, gebruik het dan niet, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Lees voor het monteren alle instructies zorgvuldig door en kies een vlak, stabiel werkoppervlak.
5. Voor de montage zijn twee mensen nodig. Hou al het benodigde gereedschap bij de hand.
6. Controleer voordat je begint of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
7. Volg de instructies stap voor stap. Draai de schroeven eerst alleen met de hand vast tot alle onderdelen zijn gemonteerd en zorg ervoor dat alle onderdelen (bijv. grillrooster, vetopvanglade) correct zijn geplaatst.
8. Sluit het apparaat pas op de voeding aan nadat de installatie is voltooid en het apparaat correct is gemonteerd.
9. Verwijder na afloop alle losse onderdelen en verpakkingsresten van het montageoppervlak.

## TEMPERATUURREGELING

1. De temperatuur is traploos instelbaar. Wij raden aan om het betreffende grillrooster 25 minuten voor te verwarmen op 300 °C voordat u begint met grillen. Het voorverwarmen van de grill is cruciaal voor succesvol grillen. Door voor te verwarmen wordt voorkomen dat voedsel aan het grillrooster blijft kleven en wordt het grilloppervlak voldoende verwarmd om het voedsel goed te bakken.
2. Als richtlijn geldt:
   - Lage temperatuur: bijv. voor vis
   - Gemiddelde temperatuur: mals vlees (bijv. gevogelte), groenten
   - Hoge temperatuur: steaks



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 44 11.11.2025 15:14:01

## TIPS VOOR HET BARBECUEËN

1. Probeer een van onze recepten uit of gebruik gewoon uw gebruikelijke barbecue-recept.
2. Als u diepgevroren barbecueproducten gebruikt, houd er dan rekening mee dat deze volledig ontdooid moeten zijn voordat u ze gaat barbecueën.
3. Vlees dat eerder in de koelkast is bewaard, lukt het beste als u het enige tijd voor het barbecueën uit de koelkast haalt en op kamertemperatuur laat komen.
4. Indien mogelijk moet vlees (afhankelijk van de bereiding en het soort vlees) pas na het grillen worden gezouten. Als u het vlees voor het grillen marineert, wordt het bijzonder mals en smakelijk. Let op: barbecueproducten die in marinades met een hoog suikergehalte zijn gemarineerd, kleven snel aan de grillplaat, dus wees hier extra voorzichtig mee.
5. Gebruik een hoogwaardige eetbare olie voor een optimale en langdurige barbecue-ervaring. Zorg ervoor dat u uitsluitend hittebestendige oliën gebruikt.
6. De vetopvanglade vangt vet en braadvocht op. Zo kunt u bijzonder vetarm barbecueën en zijn uw gerechten gezonder en beter verteerbaar.

## BARBECUEËN

**Let op! Bedek het grilloppervlak nooit met aluminiumfolie, bakpapier of andere materialen. Gebruik ook geen aluminium grillschalen. Door de warmteontwikkeling kan brand ontstaan.**

**LET OP:**
**Het apparaat en de grillroosters zijn tijdens en na gebruik zeer heet!**

1. Plaats het volledig gemonteerde apparaat op een hittebestendig, stabiel oppervlak.
2. Zorg ervoor dat de vetopvanglade correct is geplaatst. Gebruik het apparaat nooit als de vetopvanglade niet is geplaatst en giet nooit vloeistoffen zoals water in de vetopvanglade – brandgevaar.
3. Steek de stekker in een stopcontact van 230 V~.
4. Selecteer vervolgens op de betreffende temperatuurregelaar de gewenste temperatuur voor uw gerechten. De temperatuurregelaars zijn traploos instelbaar (zie ook het hoofdstuk ‘Temperatuurregeling’).
5. Laat het apparaat enkele minuten opwarmen. Leg vervolgens de gerechten op het grillrooster. Wij raden aan om het betreffende grillrooster 25 minuten voor te verwarmen op 300 °C voordat u begint met grillen.
6. Controleer regelmatig of de vetopvanglade vol is. Als deze vol is, schakelt u het apparaat uit, laat u het apparaat afkoelen, leegt u de vetopvanglade en gaat u verder met het bereiden van het voedsel. De vetopvanglade mag in geen geval overlopen. Anders bestaat er brandgevaar.
7. Als uw gerechten klaar zijn, zet u de temperatuurregelaar op “OFF” en haalt u de stekker uit het stopcontact.
8. **Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.**
9. **Het apparaat mag pas met de meegeleverde kap worden afgedekt als het volledig is afgekoeld.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 45 11.11.2025 15:14:01

## REINIGEN EN ONDERHOUDEN

**Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.**
**Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.**
**Het apparaat en de toevoerleiding mogen niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.**

1. **Behuizing en deksel:** Reinig de behuizing en het deksel uitsluitend met warm afwaswater. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen, ovenreinigers of desinfectiemiddelen, omdat deze de oppervlakken kunnen beschadigen. Hogedruk- of stoomreinigers zijn niet geschikt. Zorg ervoor dat er geen water in de behuizing of elektrische onderdelen terechtkomt.
2. **Gietijzeren grillroosters:** Reinig de roosters na elk gebruik met een zachte, vochtige doek of spons. Bij hardnekkige vervuiling kunnen de roosters kort in warm afwaswater worden geweekt. Droog de roosters vervolgens grondig af en behandel ze met een dun laagje olie om roestvorming te voorkomen.
3. **Vetopvanglade:** verwijder na elk gebruik het opgehoopte vet, reinig de lade in warm afwaswater, droog hem grondig af en plaats hem terug.
4. **Opslag:** bij langdurig niet-gebruik moet het volledig afgekoelde apparaat worden afgedekt met de meegeleverde hoes. Bewaar de grill op een droge, stofvrije plaats en niet in de regen. Vermijd luchtdichte afdekkingen om vochtophoping en roestvorming te voorkomen.
5. **Regelmatige controle:** Controleer voor elk gebruik de stekker, het snoer, de schroeven en de scharnieren en let op roestvorming, vooral na langdurige opslag.

## RECEPTEN

De recepten zijn, voor zover niet anders vermeld, bedoeld voor 6 tot 8 personen.

### Marinades (voor 4 stukken vlees)

De volgende marinades zijn geschikt voor steaks van rundvlees, varkensvlees, lamsvlees of gevogelte. De steaks in de marinade leggen of ze met marinade bestrijken en meerdere uren, het beste de hele nacht, in de koelkast laten staan. Af en toe in de marinade omdraaien. Vóór het grillen het vlees droogdeppen met een keukendoek. Met de rest van de marinade kunt u het vlees tijdens het grillen bestrijken.

**Aziatische marinade (nr. 1)**

1 el honing, 2 tl sambal oelek, 1 el rijstwijn,

8 el zoete ketjap (manis), 2 el sinaasappelsap, 2 el sherry

Alle ingrediënten door elkaar roeren en het vlees ermee bestrijken.

**Rozemarijnmarinade (nr. 2)**

2 tl gedroogde rozemarijn, 4 teentjes knoflook, 4 jeneverbessen, 8 zwarte peperkorrels, 4 tl mosterdzaad, 5 el olijfolie.

Alle ingrediënten, behalve de olie, in een vijzel fijn maken of bijv. met een ESGE-staafmixer (molen). De massa met de olie vermengen en het vlees ermee bestrijken.

**Kerriemarinade (nr. 3)**

2 tl kerriepoeder, een duimdik stuk verse gember, 50 ml droge witte wijn, 100 ml ananassap

Gember schillen en fijn wrijven, met de overige ingrediënten mengen, het vlees ermee bestrijken.

**Citroenmarinade (nr. 4)**

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

Teentjes knoflook fijn snijden, met citroenschil, citroensap en peper verroeren, het vlees met de marinade bestrijken.

**Kokosmarinade (nr. 5)**

1 onbehandelde citroen, 1 mespuntje cayenne-peper, 1 duimdik stuk verse gember, 1 teentje knoflook, 150 ml ongezoete kokosmelk

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

**Pittig-hete marinade (nr. 6)**

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

Ui en chilipeper in kleine blokjes snijden, even in een pan met olie glazig aanbraden. Suiker, azijn en appelsap toevoegen, even opkoken. Van het fornuis nemen. Tomatensap, worcestersaus en klein gedrukte jeneverbessen toevoegen. Laten afkoelen en dan het vlees erin marineren.

## Recepten met vlees

**Kiproulade**

4 dunne kipschnitzels, zout, peper, 8 champignons, 1 ui, 2 el olie, 120 g geraspte Goudse kaas, 2 el olie, 2 tl majoraan, 4 roulade-klemmen

Schnitzels plat slaan, met zout en peper bestrooien, ui in blokjes snijden, even in een pan met olie glazig aanbraden. Champignons in schijfjes snijden en even meebraden. Het ui-champignon.mengsel over de schnitzels verdelen, met geraspte kaas bestrooien. Schnitzels oprollen en met de rouladeklemmen (of keukengaren) bevestigen. 2 el olie met de majoraan mengen, roulades hiermee bestrijken, ca. 30 min. grillen, hierbij meermaals omdraaien en steeds weer met de majoraan insmeren.

**Aziatische eendenborst**

4 kleine eendenborsten à ca. 250 g, marinade nr. 1, 1 onbehandelde limoen

De eendenborsten ca. 6 uur marineren. Uit de marinade nemen en droog deppen. Met de huidkant op het rooster leggen en grillen. Met de resterende marinade bestrijken, na 25 min. omdraaien en nog eens 12 min. braden. De eendenborst met de limoenschil insmeren.

**Gekruide lamskoteletten met gegrilde groente**

8 lamskoteletten, marinade nr. 2, 2 courgettes,

3 takjes peterselie, 2 teentjes knoflook, 2 el olie

Koteletten ca. 6 uur in de marinade marineren. Aan elke kant ca. 8 min. grillen.

Courgette in de lengte in 2 cm dikke schijven snijden. Knoflook en peterselie fijn hakken, met de olie mengen. Courgette met de kruidenolie bestrijken en aan elke kant ca. 5 min. grillen.

Tip: Serveer de koteletten met stokbrood.

## Heerlijke vis

Vis moet in aluminiumfolie worden gewikkeld, voordat hij gegrild wordt. De folie moet van tevoren steeds met olie ingesmeerd worden. Toch kan het gebeuren dat delen van de huid blijven hangen.

**Roodbaarsfilet met tomatenkruiden**

4 roodbaarsfilets à 200 g, marinade nr. 4,

2 tomaten, 3 el basilicumblaadjes, 4 lente-uitjes, 4 stukken met olie ingesmeerde aluminiumfolie

De filets met de marinade bestrijken en minstens 2 uur marineren. Telkens 1 roodbaarsfilet op een stuk met olie ingesmeerde folie leggen. Tomaten in schijven snijden, over de filets verdelen. Basilicumblaadjes en tenslotte de in schijven gesneden lente-uitjes op de tomaten leggen. Aluminiumfolie dicht maken, op het rooster leggen, aan elke kant ca. 12 min. grillen.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 47 11.11.2025 15:14:02

**Garnalenspiezen**

(als voorgerecht, als hoofdgerecht de dubbele hoeveelheid nemen)

8 gepelde garnalen, ½ hoeveelheid van marinade nr. 5, 4 met olie ingesmeerde houten spiezen, 4 stukken aluminiumfolie

Telkens 2 garnalen op een houten spies steken, met marinade bestrijken en minstens 1–1,5 uur laten intrekken.
Telkens 1 spies op een stuk met olie ingesmeerde aluminiumfolie leggen en aan elke kant ca. 6–7 minuten grillen.

## GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat 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. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 48 11.11.2025 15:14:02

# ISTRUZIONI PER L‘USO MODELLO 58585

## SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|---|---|
| Potenza: | 2.600 Watt, 220240 V~, 5060 Hz |
| Griglie: | ghisa smaltata |
| Superficie di cottura: | circa 45 x 50 cm (1800 $cm^2$) |
| Grado di protezione: | IPX4 |
| Dimensioni: | circa 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (L/P/H), completamente montato, inclusi ripiani laterali |
| Peso: | circa 23,5 kg |
| Cavo: | circa 200 cm |
| Dotazione: | carrello barbecue elettrico da esterno, griglie extra grandi, 2 ripiani laterali a ribalta, vaschetta raccogli grasso estraibile, termometro nel coperchio |
| Accessori: | copertura protettiva impermeabile in PVC, libretto d’istruzioni con ricette |

**Con riserva di modifiche e salvo errori relativi a dotazioni, tecnologia, colori e design**

## SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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

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

Questo simbolo segnala eventuali pericoli di incendio.

## PER LA VOSTRA SICUREZZA

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

**Persone in ambito domestico**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull‘uso in sicurezza dell‘apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l‘apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell‘utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l‘apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l’apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai l‘apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L’apparecchio è progettato esclusivamente per l’uso domestico o per impieghi similari, ad es.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 49 11.11.2025 15:14:02

- in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
- aziende agricole,
- per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
- in pensioni private o case di vacanza.

**Sicurezza elettrica**

9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
10. L'apparecchio non deve entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Se dovesse comunque accadere, tutti gli elementi dovranno essere completamente asciutti prima di essere riutilizzati.
11. Non utilizzare assolutamente in prossimità di recipienti pieni d'acqua (vasche da bagno, piscine, ecc.).
12. Non esporre l'apparecchio a pioggia, neve o ambienti umidi.
13. Non toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
14. Per scollegare il cavo di alimentazione tirare sempre la spina per estrarla dalla presa, mai il cavo.
15. Il cavo di alimentazione deve essere sistemato in modo tale che non possa essere tirato o non vi si possa inciampare.
16. Per motivi di sicurezza, non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o piani d'appoggio bagnati.
17. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati in prossimità di fiamme.
18. Utilizzare sempre il carrello barbecue su una superficie libera e piana.
19. La presa elettrica utilizzata deve essere sempre facilmente raggiungibile per poter staccare immediatamente la spina in caso di pericolo.
20. Il cavo di alimentazione non deve passare sotto l'apparecchio né entrare in contatto con parti calde dello stesso, poiché potrebbe danneggiarsi.
21. Se si utilizza una prolunga, controllare che la stessa sia intatta e che sia adatta alla potenza richiesta, poiché in caso contrario potrebbe verificarsi un surriscaldamento.
22. Se si utilizza un avvolgicavo come prolunga, il cavo deve essere completamente srotolato per evitare il surriscaldamento.
23. La corrente nominale della presa elettrica deve essere superiore a 10 A.
24. L'apparecchio può essere utilizzato solo tramite un interruttore differenziale (RCD/FI) con corrente differenziale nominale massima di 30 mA. In caso di dubbi consultare un elettricista.
25. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare immediatamente l'apparecchio e/o i componenti interessati al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione. Riparazioni inappropriate possono causare rischi considerevoli per l'utente e comportano l'esclusione della garanzia.

**Avvertenze per il montaggio**

26. Avvertenze per il montaggio Non posizionare il barbecue su superfici infiammabili e mantenere una distanza da pareti, divisori, mobili da cucina o oggetti simili, a meno che non siano realizzati in materiale non infiammabile o rivestiti con materiale termoisolante non infiammabile. Rispettare anche le norme locali per la prevenzione degli incendi.

**Avvertenze per l'installazione e l'utilizzo sicuro dell'apparecchio**

1. Utilizzare il carrello barbecue solo in ambienti interni o in aree esterne protette (balcone, terrazzo).
2. Non utilizzare il carrello barbecue in un veicolo, né all'interno del vano di carico o del bagagliaio di veicoli. Tra essi rientrano anche, ma non esclusivamente, automobili, camion, minivan, fuoristrada, camper, roulotte e imbarcazioni.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 50 11.11.2025 15:14:02

3. Anche in aree esterne protette, grigliare solo all'asciutto.
4. Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno se il tempo è umido. Non lasciare l'apparecchio all'aperto dopo l'uso.
5. Durante il funzionamento, non collocare mai l'apparecchio immediatamente accanto a una parete o in prossimità di materiali infiammabili come tende e simili. Mantenere una distanza di almeno 60 cm da altri oggetti.
6. Non utilizzare carbonella o altri materiali infiammabili.
7. Per evitare il surriscaldamento, il barbecue non deve mai essere coperto con materiali rigidi o flessibili, come ad esempio fogli di alluminio, vaschette di alluminio o altri materiali. Questo comprometterebbe la sicurezza dell'apparecchio e potrebbe causare danni di grave entità.
8. Non toccare la griglia, il corpo esterno dell'apparecchio, il coperchio e la griglia di mantenimento in caldo finché sono caldi - Pericolo di ustioni!
9. La griglia di cottura può essere utilizzata solo se è correttamente posizionata nel barbecue.
10. Non utilizzare mai l'apparecchio se la vaschetta raccogli grasso non è inserita.
11. Staccare la spina dalla presa elettrica dopo l'uso, in caso di difetti di funzionamento e prima della pulizia. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.
12. Se si presenta un difetto di funzionamento, non continuare a utilizzare l'apparecchio, bensì contattare il servizio clienti.
13. L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione di alimenti.
14. Non utilizzare mai come apparecchio di riscaldamento!
15. Non utilizzare l'apparecchio all'interno di tende, garage, ecc.
16. L'apparecchio non può essere usato con accessori di altri produttori o di altre marche. In caso contrario potrebbe subire danni.
17. Dopo l'uso, attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio prima di spostarlo, pulirlo, ecc. - Pericolo di ustioni!
18. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo!
19. Coprire l'apparecchio solo quando è completamente raffreddato!

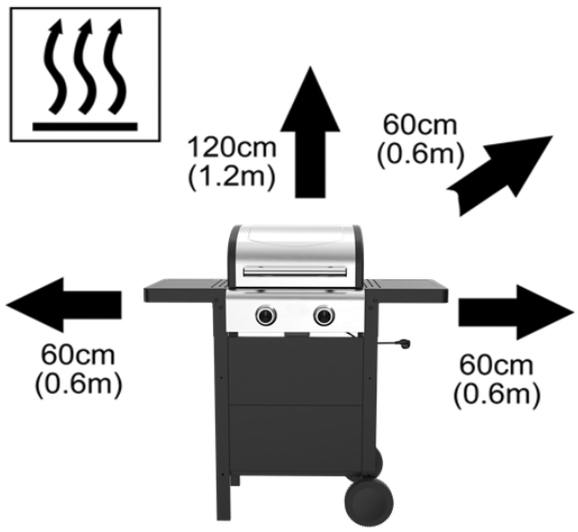
**PRUDENZA:**
**Durante e dopo l'uso l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate!**

**Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio! Pericolo di scosse elettriche.**
**Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti acqua o altri liquidi nel recipiente di raccolta del grasso - Pericolo di incendio!**

**Non utilizzare l'apparecchio se il recipiente di raccolta del grasso non è inserito.**
**Non lasciare mai la spina inserita nella presa - l'apparecchio potrebbe accendersi autonomamente.**
**Non conservare mai oggetti infiammabili nell'apparecchio.**

**Il produttore declina ogni responsabilità in caso di montaggio errato, uso improprio o errato o esecuzione di riparazioni da parte di terzi non autorizzati.autorizzati.**

**Mantenere le seguenti distanze dagli altri oggetti. L'aria intorno all'apparecchio deve poter circolare liberamente:**




## PRIMA DEL MONTAGGIO

1. Le singole operazioni per l'assemblaggio dell'apparecchio sono descritte nelle pagine da 6 a 11.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio ed eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto. Tenere l'imballaggio e le piccole parti lontani dai bambini e dagli animali – Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
3. Verificare che l'apparecchio non presenti danni visibili. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'installazione e scegliere una superficie di lavoro piana e stabile.
5. Per l'assemblaggio sono necessarie due persone. Tenere a portata di mano tutti gli attrezzi necessari.
6. Prima di cominciare, verificare che tutte le parti siano presenti e integre.
7. Seguire le istruzioni passo passo. In un primo tempo, serrare le viti solo a mano fino a che tutti gli elementi non sono montati e prestare attenzione al corretto posizionamento di tutti i componenti (ad. es. griglia, cassetto per la raccolta del grasso).
8. Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica solo quando l'installazione è stata completata e l'apparecchio è correttamente montato.
9. Al termine delle operazioni, rimuovere tutti gli elementi sparsi e i residui di imballaggio dalla superficie di montaggio.

## REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

1. La temperatura è regolabile in modo continuo. Si consiglia di preriscaldare la griglia a 300 °C per 25 minuti prima di iniziare a grigliare. Il preriscaldamento della griglia è fondamentale per una cottura ottimale. Il preriscaldamento impedisce che il cibo si attacchi alla griglia e riscalda sufficientemente la superficie di cottura per rosolare correttamente gli alimenti.
2. Come valori indicativi valgono:
   - Calore basso: ad es. per il pesce
   - Calore medio: carne tenera (ad es. pollame), verdure
   - Calore elevato: bistecche

## CONSIGLI PER GRIGLIARE

1. Provate una delle nostre ricette o utilizzate semplicemente la vostra ricetta abituale per il barbecue.
2. Se utilizzate prodotti surgelati, tenete presente che questi devono essere completamente scongelati prima della cottura.
3. La carne conservata in frigorifero avrà un risultato migliore se la togliete dal frigorifero qualche tempo prima della cottura e la lasciate acclimatare a temperatura ambiente.
4. Se possibile, la carne (a seconda della preparazione e del tipo di carne) dovrebbe essere salata solo dopo la cottura. Se marinate la carne prima della cottura, risulterà particolarmente tenera e saporita. Attenzione: gli alimenti marinati in salse molto zuccherate tendono ad attaccarsi rapidamente alla piastra, quindi prestate particolare attenzione.
5. Utilizzate un olio alimentare di alta qualità per un'esperienza di cottura ottimale e duratura. Assicuratevi di utilizzare solo oli resistenti al calore.
6. Il cassetto raccogli grasso raccoglie il grasso e i succhi di cottura. In questo modo potrete grigliare con un contenuto di grassi particolarmente basso e i vostri cibi saranno più sani e digeribili.

## GRIGLIARE

**Attenzione! Non coprire mai la superficie della griglia con fogli di alluminio, carta da forno o altri materiali. Non utilizzare nemmeno vaschette di alluminio per grigliare. L'accumulo di calore che ne deriva può causare incendi.**

**ATTENZIONE:**
**Durante e dopo l'uso, l'apparecchio e le griglie sono molto caldi!**

1. Posizionare l'apparecchio completamente montato su una superficie stabile e resistente al calore.
2. Assicurarsi che il cassetto raccogli grasso sia inserito correttamente. Non utilizzare l'apparecchio se il cassetto raccogli grasso non è inserito e non versare liquidi come ad esempio acqua nel cassetto raccogli grasso, poiché sussiste pericolo di incendio.
3. Inserire la spina di alimentazione in una presa da 230 V~.
4. Selezionare quindi la temperatura desiderata per i cibi sul rispettivo regolatore di temperatura. I regolatori di temperatura sono regolabili in modo continuo (vedere anche il capitolo “Regolazione della temperatura”).
5. Lasciare riscaldare l'apparecchio per alcuni minuti. Disporre quindi i cibi sulla griglia. Si consiglia di preriscaldare la griglia a 300 °C per 25 minuti prima di iniziare la cottura.
6. Controllare regolarmente se il cassetto raccogli grasso è pieno. Se è pieno, spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare, svuotare il cassetto raccogli grasso e poi continuare con la cottura dei cibi. Il cassetto raccogli grasso non deve in nessun caso traboccare. In caso contrario sussiste pericolo di incendio.
7. Una volta terminata la cottura, ruotare la manopola di regolazione della temperatura su “OFF” e scollegare la spina dalla presa di corrente.
8. **Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.**
9. **L'apparecchio può essere coperto con il coperchio in dotazione solo quando è completamente raffreddato.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 53 11.11.2025 15:14:02

## PULIZIA E CURA

**Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.**
**Prima di pulirlo, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente.**
**L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.**

1. **Alloggiamento e coperchio:** pulire l'alloggiamento e il coperchio esclusivamente con acqua calda. Non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi, detergenti per forni o disinfettanti, poiché potrebbero danneggiare le superfici. Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore. Assicurarsi che l'acqua non penetri nell'alloggiamento o nelle parti elettriche.
2. **Griglie in ghisa:** pulire le griglie dopo ogni utilizzo con un panno morbido umido o una spugna. In caso di sporco ostinato, le griglie possono essere immerse brevemente in acqua calda e detersivo. Successivamente asciugare accuratamente le griglie e trattarle con un sottile strato di olio per prevenire la formazione di ruggine.
3. **Cassetto raccogli grasso:** rimuovere il grasso raccolto dopo ogni utilizzo, pulire il cassetto in acqua calda e detersivo, asciugarlo accuratamente e reinserirlo.
4. **Conservazione:** se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, coprirlo con il coperchio in dotazione dopo averlo lasciato raffreddare completamente. Conservare il barbecue in un luogo asciutto, al riparo dalla polvere e non esposto direttamente alla pioggia. Evitare coperture ermetiche per prevenire l'accumulo di umidità e la formazione di ruggine.
5. **Controllo regolare:** prima di ogni utilizzo, controllare la spina di alimentazione, il cavo di alimentazione, le viti, le cerniere e prestare attenzione alla manutenzione della ruggine, soprattutto dopo un lungo periodo di conservazione.

## RICETTE

Se non diversamente indicato, le ricette sono per 6 - 8 persone.

**Marinature (per 4 pezzi di carne)**

Le seguenti marinature sono adatte per bistecche di manzo, maiale, agnello e volatili. Mettere nella marinatura le bistecche porzionate oppure spennellarle la carne con la stessa e lasciar impregnare per diverse ore, meglio ancora per tutta la notte, in frigorifero. Di tanto in tanto girare la carne nella marinatura.
Prima di grigliare asciugare la marinatura con un foglio di carta da cucina. Il resto della marinatura può essere usato per spennellare di tanto in tanto i cibi durante la cottura.

**Marinatura asiatica (N 1)**

1 cucchiaio di miele, 2 cucchiaini di Sambal Oelek, 1 cucchiaio di aceto di riso, 8 cucchiai di salsa di soia dolce, 2 cucchiai di succo d‘arancia, 2 cucchiai di sherry

Mescolare gli ingredienti tutti assieme e spenn-ellare la carne con il composto.

**Marinatura al rosmarino (N 2)**

2 cucchiaini di rosmarino secco,

4 spicchid‘aglio, 4 bacche di ginepro, 8 grani di pepe nero,4 cucchiaini di granellini di senape, 5 cucchiai di olio d‘oliva.

Pestare nel mortaio tutti gli ingredienti tranne l‘olio oppure sminuzzarli con l‘ESGE-Zauberstab ®(macinino). Mescolare la pasta così ottenuta con l‘olio e quindi applicare il tutto sulla carne.

**Marinatura al curry (N 3)**

2 cucchiaini di curry in polvere, un pezzetto di zenzero fresco delle dimensioni di un pollice, 50 ml di vino bianco secco, 100 ml di succo d'ananas

Pelare lo zenzero e grattuggiarlo fine, mescolarlo con gli altri ingredienti e applicare il tutto sulla carne.

**Marinatura al limone (N 4)**

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

Tagliare gli spicchi d'aglio a cubetti fini, unirli al pepe, al succo e alla buccia di limone. Quindi spennellare la carne con la marinatura.

**Marinatura al cocco (N 5)**

1 limone non trattato, 1 pizzico di pepe di Cayenna, 1 pezzetto di zenzero fresco delle dimensioni di un pollice, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di latte di cocco non dolcificato

Pelare lo zenzero e grattuggiarlo fine, sbucciare e schiacciare l'aglio, grattuggiare le bucce di limone, spremere il limone. Mescolare lo zenzero, l'aglio, la buccia e il succo di limone con gli altri ingredienti e immergere la carne nella marinatura.

**Marinatura piccante „di fuoco" (N 6)**

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

Tagliare la cipolla e il peperoncino a cubetti fini, in una padella far imbiondire la cipolla in un po' d'olio. Aggiungere lo zucchero, l'aceto e il succo di mela, portare a bollore. Togliere dal fuoco. Aggiungere il succo di pomodoro, la salsa Worcester e le bacche di ginepro schiacciate. Una volta che il composto si è raffreddato, farvi marinare la carne.

## Ricette di carne

**Involtini di pollo**

4 fettine di pollo sottili, sale, pepe, 8 cham-pignon, 1 cipolla, 2 cucchiai d'olio, 120 g di Gouda grattuggiato, 2 cucchiai d'olio, 2 cucchiaini di maggiorana, 4 fermi per involtini

Battere le fettine, insaporirle con sale e pepe, tagliare la cipolla a cubetti e farla imbiondire in padella in un po' d'olio. Tagliare i funghi a fettine e far cuocere anche questi nella padella. Spargere sulle bistecche la miscela di cipolla e champignon, spolverare con il formaggio grattuggiato. Arrotolare e fissare con gli appositi fermi (o spago da cucina). Mescolare 2 cucchiai d'olio con la maggiorana, spennellarci gli involtini, grigliarli per circa 30 min. girandoli più volte e continuando a spennellarli con l'olio alla maggiorana.

**Petto d'anatra all'asiatica**

4 petti d'anatra piccoli da 250 g circa, marinatura N° 1, 1 limette non trattata

Lasciar marinare i petti d'anatra per circa 6 ore. Toglierli dalla marinatura e asciugarli con carta da cucina. Metterli sulla griglia e iniziare a cuocerli dalla parte con la pelle. Spennellare con il resto della marinatura, dopo 20 min. girarli e farli cuocere per altri 12 min. Grattuggiare sui petti d'anatra pronti la buccia della limette.

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

8 cotolette di agnello, marinatura N° 2, 2 zuc-chine, 3 ciuffi di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiai d'olio

Far marinare le cotolette per circa 6 ore. Grigliare per circa 6 min. per parte. Tagliare le zucchine nel senso della lunghezza a fette spesse circa 2 cm. Tritare finemente l'aglio e il prezzemolo, mescolarli con l'olio. Spennellare le zucchine con l'olio aromatizzato e grigliare per circa 5 min. per parte. Suggerimento: Servire con pane bianco a filoncini.

## Specialità di pesce

Per la cottura alla griglia il pesce deve venir avvolto in pellicola di alluminio. La pellicola deve prima venir oliata. Ciò nonostante può succedere che dei pezzi di pelle rimangano attaccati.
blijven hangen.

**Filetto di pesce persico con erbe al pomodoro**

4 filetti di pesce persico da 200 g, marinatura N° 4, 2 pomodori, 3 cucchiai di foglie di basilico, 4 cipollotti, 4 pezzi di pellicola di alluminio oliata

Applicare la marinatura sui filetti e lasciarli marinare per min. 2 ore. Mettere ciascun filetto su un pezzo di pellicola di alluminio oliata. Tagliare a fette i pomodori, distribuirli sui filetti. Mettere sui pomodori le foglie di basilico e infine i cipollotti tagliati a fettine. Chiudere la pellicola di alluminio, mettere sulla griglia e grigliare 12 min. per parte.

**Spiedini di gamberi**

(come antipasto, quale portata principale raddoppiare la quantità)

8 gamberi sgusciati, ½ quantità di marinatura N° 5, 4 spiedini di legno oliati, 4 pezzi di pellicola di alluminio

Su ogni spiedino infilare 2 gamberi, spennellarli con la marinatura e lasciar impregnare per circa 1–1,5 ore.
Mettere ciascuno spiedino su 1 pezzo di pellicola di alluminio oliata, chiudere e grigliare per circa 6–7 minuti per parte.

## Fantasia di frutta e verdura al grill ricca di vitamine

Verdura colorata da grigliare

1 melanzana, 1 zucchina, 1 pomodoro grande e carnoso, 1 cipolla, 1 peperone verde e uno giallo, 3 cucchiai di olio d'oliva, 3 spicchid'aglio, 1 cucchiaio di foglie di origano fresche, pepe

Pulire la melanzana, la zucchina, il pomodoro e i peperoni e tagliarli a fette spesse circa 1,5 cm. Tagliare la cipolla ad anelli e l'aglio a cubetti fini. Mescolare tutti gli ingredienti con l'olio, metterli sulla ruggine e grigliarli per circa 12–14 minuti, girandoli spesso con una paletta o le posate da grill. Quindi pepare.

Pannocchie

4 pannocchie di mais dolce (senza foglie),

2 l di acqua salata, 4 cucchiai di olio di oliva

Cuocere le pannocchie in acqua salata per circa 10 minuti, scolarle. Spennellare le pannocchie con l'olio, inserire uno stuzzicadenti sopra e uno sotto, in modo da poterle girare senza problemi. Grigliare per circa 12 minuti girandole più volte.

Suggerimento: Per spennellare le pannocchie è possibile usare anche olio aromatizzato ad es. alla salvia o all'origano.Il mais è particolarmente delizioso avvolgendo ciascuna pannocchia prima di grigliarla in 3 fette di speck (fissandole con gli stuzzicadenti).

Mele al chili

4 mele rosse, marinatura N° 6

Detorsolare le mele e tagliarle ad anelli spessi 1,5 cm. Farle marinare nella marinata per 1 ora. Grigliarle sulla ruggine per 5 minuti totali, girandole una volta con cautela.



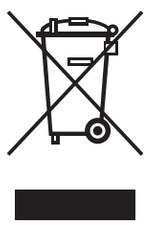
58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 56 11.11.2025 15:14:02

## NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).
Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 57 11.11.2025 15:14:02

# MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 58585

## DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|---|
| Potencia: | 2600 vatios, 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Parrillas: | hierro fundido esmaltado |
| Superficie de parrilla: | aprox. 45 x 50 cm (1800 cm2) |
| Grado de protección: | IPX4 |
| Tamaño: | aprox. 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (An/Pr/Al), completamente montado, incluyendo bandejas laterales |
| Peso: | aprox. 23,5 kg |
| Cable: | aprox. 200 cm |
| Equipamiento: | carro eléctrico para barbacoa al aire libre, parrillas extragrandes, 2 bandejas laterales plegables, bandeja recogegrasa extraíble, termómetro en la tapa |
| Accesorios: | funda protectora de PVC repelente al agua, instrucciones de uso con recetas |

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

## EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

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

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

Este símbolo indica un posible peligro de incendio.

## PARA SU SEGURIDAD

**Lea y conserve las siguientes instrucciones.**

**Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
7. No sumerja nunca el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, como por ejemplo,
   - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 58 11.11.2025 15:14:02

- empresas agrícolas,
- para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
- en pensiones privadas o en casas vacacionales.

**Seguridad eléctrica**

9. El aparato y el cable de alimentación no se deben lavar en el lavavajillas.
10. El aparato no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si esto llegase a ocurrir alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
11. No utilizar nunca cerca de recipientes llenos de agua (bañeras, piscinas, etc.).
12. No utilizar nunca cerca de recipientes llenos de agua (bañeras, piscinas, etc.)..
13. No toque nunca el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas.
14. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo de la clavija de conexión, nunca del cable de alimentación.
15. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
16. Por razones de seguridad, no coloque nunca el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada.
17. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.
18. Use siempre el carro para barbacoa sobre una superficie libre y plana.
19. La toma de corriente utilizada debe estar siempre bien accesible para poder desconectar inmediatamente el conector de red en caso de peligro.
20. El cable de alimentación no podrá discurrir por debajo del aparato ni entrar en contacto con piezas calientes dado que, de lo contrario, podría resultar dañado.
21. Si usa un cable de prolongación, compruebe que esté intacto y que es adecuado para la potencia correspondiente dado que, de lo contrario, podría producirse un sobrecalentamiento.
22. Si como prolongación usa un tambor de cable, deberá desenrollar el cable completamente para evitar un sobrecalentamiento.
23. La corriente nominal de la toma de corriente debe ser superior a 10 A.
24. El aparato solo se debe operar mediante un dispositivo de protección de corriente de defecto (RCD/FI) con una corriente de desconexión asignada de máximo 30 mA. En caso de dudas, contacte con un electricista.
25. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, le rogamos que envíe el aparato o las piezas correspondientes para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

**Indicaciones sobre el montaje**

26. Durante la instalación: No coloque la barbacoa sobre superficies inflamables y manténgala alejada de paredes, tabiques, muebles de cocina u objetos similares, salvo que estén fabricados con materiales no inflamables o revestidos con materiales aislantes y resistentes al calor. Además, respete las normas locales de protección contra incendios.

**Indicaciones sobre la colocación segura y el uso del aparato**

1. Utilice el carro para barbacoa únicamente en interiores o en áreas exteriores protegidas, como balcones o terrazas.
2. No utilice el carro para barbacoa en un vehículo ni en el maletero o compartimentos de almacenamiento del mismo. Esto incluye turismos, camiones, monovolúmenes, todo-terrenos, autocaravanas, caravanas y barcos.
3. Incluso en zonas exteriores protegidas, solo se debe hacer barbacoa en condiciones de tiempo seco.





58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 59 11.11.2025 15:14:02

4. El aparato no se debe utilizar nunca en el exterior con condiciones húmedas. No deje nunca el aparato en el exterior después de su uso.
5. No coloque nunca el aparato directamente al lado de una pared o cerca de materiales inflamables, como cortinas. Mantenga una distancia mínima de 60 cm con respecto a otros objetos.
6. No use carbón de leña ni otros materiales combustibles.
7. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato, no se debe cubrir nunca la parrilla con material sólido o flexible como láminas o bandejas de aluminio u otro material. Esto perjudicaría la seguridad del aparato y causaría daños graves.
8. No toque la parrilla, la carcasa, la tapa ni la rejilla para mantener el calor mientras estén calientes: ¡peligro de quemaduras!
9. La parrilla solo se debe utilizar si está correctamente colocada en el accesorio de parrilla.
10. No utilizar nunca el aparato sin la bandeja recogegrasa colocada.
11. Desenchufe el aparato tanto después de su uso como en caso de no funcione correctamente o antes de la limpieza. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
12. Si no funciona correctamente, no siga utilizando el aparato y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
13. El aparato solo se puede utilizar para la preparación de alimentos.
14. ¡No utilice nunca el aparato como fuente de calefacción!
15. No utilizar el aparato dentro de tiendas de campaña, garajes etc.
16. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, el aparato podría resultar dañado.
17. Deje enfriar el aparato completamente después de su uso antes de moverlo, limpiarlo, etc. ¡Peligro de quemaduras!
18. ¡Limpie el aparato después de cada uso!
19. No cubra el aparato hasta que se haya enfriado por completo.

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

**¡No abra nunca la carcasa del aparato! Existe peligro de descarga eléctrica.**
**No utilice nunca el aparato cuando haya agua u otros líquidos en la bandeja recogegrasa. ¡Peligro de incendio!**

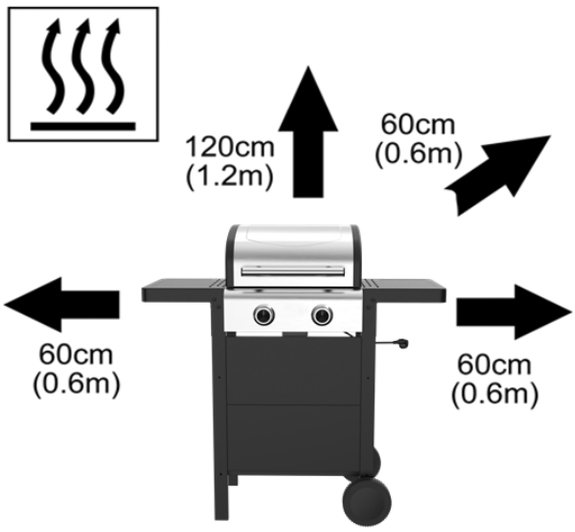
**No utilice nunca el aparato si la bandeja recogegrasa no está colocada.**
**No deje nunca el enchufe conectado; el aparato podría encenderse por sí solo. No almacene nunca materiales o elementos inflamables dentro del aparato.**

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje incorrecto, uso inadecuado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 60 11.11.2025 15:14:03

**Mantenga las siguientes distancias respecto a otros objetos. El aire alrededor del aparato debe poder circular libremente:**




## ANTES DEL MONTAJE

1. En las páginas 6 a 11 se encuentran los pasos individuales para el montaje del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el embalaje y las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños y de los animales ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
3. Compruebe el aparato en busca de daños visibles. No utilice el aparato si presenta daños; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Lea atentamente todo el manual antes del montaje y elija una superficie de trabajo plana y estable.
5. Para el montaje se requieren dos personas. Tenga a mano todas las herramientas necesarias.
6. Antes de comenzar, compruebe que todas las piezas estén presentes y en buen estado.
7. Siga las instrucciones paso a paso. Apriete los tornillos primero solo manualmente hasta que todas las piezas estén montadas y compruebe que todos los componentes estén correctamente colocados (p. ej., la parrilla y la bandeja recogegrasa).
8. No conecte el aparato a la corriente eléctrica hasta que el montaje esté completamente terminado y el aparato correctamente instalado.
9. Cuando haya terminado, retire todas las piezas sueltas y los restos de embalaje de la superficie de montaje.

## REGULACIÓN DE TEMPERATURA

1. La temperatura se puede ajustar de forma continua. Recomendamos precalentar la parrilla correspondiente a 300 °C durante 25 minutos antes de comenzar a asar. El precalentamiento de la parrilla es fundamental para un asado satisfactorio. El precalentamiento evita que los alimentos se peguen a la parrilla y calienta la superficie de la parrilla lo suficiente como para asar los alimentos correctamente.
2. Como valores orientativos se aplican:
   - Fuego lento: p. ej., para pescado.
   - Fuego medio: carne tierna (p. ej., aves), verduras.
   - Fuego fuerte: filetes.

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA

1. Pruebe una de nuestras recetas o utilice simplemente su receta habitual para barbacoa.
2. Si utiliza alimentos congelados para barbacoa, tenga en cuenta que deben descongelarse completamente antes de asarlos.
3. La carne que se ha conservado previamente en el frigorífico queda mejor si se saca del frigorífico un rato antes de asarla y se deja aclimatar a temperatura ambiente.
4. Si es posible, la carne (dependiendo de la preparación y el tipo de carne) solo debe salarse después de asarla. Si marina la carne antes de asarla, quedará especialmente tierna y sabrosa. Atención: los alimentos para barbacoa que han sido marinados en adobos con alto contenido en azúcar se pegan rápidamente a la plancha, por lo que hay que tener especial cuidado con ellos.
5. Utilice un aceite comestible de alta calidad para disfrutar de una experiencia óptima y duradera a la parrilla. Asegúrese de utilizar únicamente aceites resistentes al calor.
6. La bandeja recogegrasa recoge la grasa y los jugos de la carne. De este modo, podrá asar con muy poca grasa y sus alimentos serán más saludables y digestibles.

## PARRILLADA

**¡Atención! No cubra la superficie de la parrilla con papel de aluminio, papel de horno u otros materiales. Tampoco utilice bandejas de aluminio para barbacoa. La acumulación de calor puede provocar incendios.**

**PRECAUCIÓN:**
**¡El aparato y las parrillas están muy calientes durante y después de su uso!**

1. Coloque el aparato completamente montado sobre una superficie estable y resistente al calor.
2. Asegúrese de que la bandeja recogegrasa esté correctamente colocada. No utilice el aparato si la bandeja recogegrasa no está colocada y no vierta líquidos, como agua, en la bandeja recogegrasa, ya que existe peligro de incendio.
3. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente de 230 V~.
4. A continuación, seleccione la temperatura deseada para sus alimentos en el regulador de temperatura correspondiente. Los reguladores de temperatura se pueden ajustar de forma continua (véase también el capítulo «Regulación de la temperatura»).
5. Deje que el aparato se caliente durante unos minutos. A continuación, coloque los alimentos en la parrilla. Recomendamos precalentar la parrilla correspondiente a 300 °C durante 25 minutos antes de comenzar a asar.
6. Compruebe regularmente si el cajón recogegrasa está lleno. Si está lleno, apague el aparato, déjelo enfriar, vacíe el cajón recogegrasa y continúe con la preparación de los alimentos. El cajón recogegrasa no debe desbordarse bajo ningún concepto. De lo contrario, existe riesgo de incendio.
7. Cuando los alimentos estén listos, gire los reguladores de temperatura a «OFF» y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
8. **Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.**
9. **El aparato solo debe cubrirse con la cubierta suministrada cuando se haya enfriado por completo.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 62 11.11.2025 15:14:03

## LIMPIEZA Y CUIDADO

**Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.**
**Antes de limpiarlo, apague siempre el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.**
**El aparato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.**

1. **Carcasa y tapa:** Limpie la carcasa y la tapa únicamente con agua tibia. No utilice productos abrasivos fuertes, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes, limpiadores para hornos ni desinfectantes, ya que pueden dañar las superficies. No son adecuados los limpiadores de alta presión ni los limpiadores a vapor. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa ni en las piezas eléctricas.
2. **Rejillas de hierro fundido:** Limpie las rejillas después de cada uso con un paño suave y húmedo o una esponja. En caso de suciedad persistente, las parrillas se pueden remojar brevemente en agua tibia con detergente. A continuación, seque bien las parrillas y aplique una fina capa de aceite para evitar la formación de óxido.
3. **Cajón recogedor de grasa:** retire la grasa acumulada después de cada uso, limpie el cajón con agua tibia y detergente, séquelo bien y vuelva a colocarlo en su sitio.
4. **Almacenamiento:** si no se va a utilizar durante un periodo prolongado, cubra el aparato completamente enfriado con la cubierta suministrada. Guarde la barbacoa en un lugar seco, protegida del polvo y sin exponerla directamente a la lluvia. Evite las cubiertas herméticas para prevenir la acumulación de humedad y la oxidación.
5. **Revisión periódica:** Antes de cada uso, compruebe el enchufe, el cable de alimentación, los tornillos y las bisagras, y preste atención al cuidado contra el óxido, especialmente después de un almacenamiento prolongado.

## RECETAS

Las recetas están pensadas para entre 6 y 8 personas, salvo que se indique lo contrario.

**Tapitas de escalope**

400 g de carne de pavo (cortada en unas 30 rodajas muy finas), 2 huevos, sal, pimienta, 5 cucharadas de harina, 5 cucharadas de almendras laminadas, 2 cucharadas de aceite, 150 g de queso fresco y rábano picante, 100 g de confitura de arándanos rojos, unas hojas de lechuga iceberg, 7 rodajas de pan mixto (de molde)

Salpimentar la carne. Batir los huevos, empanar la carne primero con harina, después con huevo y finalmente con las almendras. Calentar la parrilla a temperatura media y añadir el aceite. Asar los trozos de carne por ambos lados hasta que estén dorados, retirarlos y dejar enfriar. Mezclar el queso fresco con 50 g de confitura de arándanos rojos. Partir las rodajas de pan dos veces de modo que se formen 4 triángulos por cada rodaja. Untar los triángulos de pan con el queso, colocar un trozo pequeño de lechuga iceberg y poner un escalope por encima. Al final, añadir sobre cada tapita un poco de confitura de arándanos.

**Medallones de cerdo con mantequilla de pimienta**

250 g de mantequilla, zumo de limón, sal, 5 o 6 cucharadas de granos de pimienta en conserva, 1.000 g de medallones de cerdo

El día anterior: Batir la mantequilla con el zumo de limón y la sal hasta que estén espumosos. Mezclar los granos de pimienta. Formar un rollo con la mantequilla y dejarla en la nevera durante la noche para que se quede sólida. Precalentar la parrilla a temperatura media con 2 cucharadas de aceite y asar los medallones por ambos lados durante unos 3-4 minutos. Salpimentar los medallones. Cortar la mantequilla en rodajas de unos 0,5 cm de grosor y untar los medallones con los mismos.

**Bistec con enebro**

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

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

Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a temperatura media. Retirar la carne del adobo y secarla. Asar por ambos lados durante aprox. 3-4 minutos. Verter la mantequilla derretida sobre los bistecs.

**Gambas al ajillo**

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

El día anterior: Picar finamente el perejil, pelar los ajos y picarlos también. Mezclar con aceite y zumo de limón y dejar reposar las gambas en la mezcla durante la noche. Precalentar la parrilla con 2 cucharadas de aceite a temperatura media. Secar las gambas cuidadosamente, pincharlas en los pinchos de madera alternando con la salvia. Asar los pinchos durante unos 3-4 minutos girándolos una vez. Finalmente, salpimentar.

**Marisco asado**

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

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

**Tortitas de calabacín**

750 g de patatas, 500 g de calabacines pequeños, 2 huevos, 4 cucharadas de copos de avena tiernos, 1 cebolla, 1 cucharadita de sal, 1 pizca de azúcar, 6 cucharadas de aceite

Pelar y rallar las patatas, los calabacines y la cebolla (ésta, finamente). Mezclar las patatas, los calabacines, la cebolla, los copos de avena, los huevos, la sal y el azúcar. Precalentar la parrilla con 6 cucharadas de aceite a temperatura media. Con una cuchara, verter pequeñas tortitas al aceite caliente y dorar por ambos lados. Mantener las tortitas calientes hasta que se hayan elaborado todas y servir calientes. Se complementa bien con mousse de manzana o requesón con hierbas.

## Escabeches (para 4 trozos de carne)

Los siguientes escabeches son adecuados de igual manera para bistecs de carne bovina, porcina, ovina y de aves. Colocar los bistecs porcionados en el escabeche o untarlos con el mismo y dejar actuar durante algunas horas, lo mejor es durante la noche en la refrigeradora. De vez en cuando voltear en el escabeche. Antes de asar deberá secar el escabeche con un paño de cocina. Con el resto del escabeche puede untar de tanto en tanto el producto mientras es asado.

**Escabeche asiático (Nro. 1)**

1 cucharada de miel, 2 cucharaditas de sambal oelek, 1 cucharada de vino de arroz, 8 cuchar-adas de salsa de soja dulce, 2 cucharadas de zumo de naranja, 2 cucharadas de jerez

Revolver los ingredientes y untar la carne.

**Escabeche de romero (Nro. 2)**

2 cucharaditas de romero desecado, 4 dientes de ajo, 4 enebrinas, 8 granos de pimienta negra, 4 cucharaditas de granos de mostaza, 5 cucharadas de aceite de oliva.

A excepción del aceite, machacar todos los ingredientes en un mortero o triturar, p. ej. con la „varita mágica“ de ESGE (molino). Mezclar la pasta con el aceite y untar la carne.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 64 11.11.2025 15:14:03

**Escabeche de curry (Nro. 3)**

2 cucharaditas de polvo de curry, un trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, 50 ml de vino blanco seco, 100 ml de zumo de piña

Pelar el jengibre y rallarlo fino, mezclar con los demás ingredientes, untar la carne.

**Escabeche de limón (Nro. 4)**

6 dientes de ajo, 100 ml de aceite de oliva, zumo y cáscara rallada de dos limones no tratados, ¼ cucharadita de pimienta

Cortar los dientes de ajo en cubos finos, mezclar con la cáscara y el zumo de limón y con la pimienta, untar la carne con el escabeche.

**Escabeche de coco (Nro. 5)**

1 limón no tratado, 1 punta de cuchillo de pimienta de Cayena, 1 trozo de jengibre fresco del tamaño de un pulgar, 1 diente de ajo, 150 ml de leche de coco no azucarada

Pelar el jengibre y rallarlo fino, pelar y exprimir el ajo, rallar las cáscaras de limón, exprimir el limón. Mezclar el jengibre, el ajo, la cáscara y el zumo de limón con los demás ingredientes, colocar la carne en el escabeche.

**Escabeche fogoso-picante (Nro. 6)**

1 cebolla, ½ ají rojo, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar de caña, 3 cucharadas de vinagre, 50 ml de zumo de manzana, 50 ml de zumo de tomate, 2 cucharaditas de salsa inglesa (Worcester), 2 enebrinas

Cortar la cebolla y el ají en cubos finos, sofritar brevemente en una sartén con aceite. Agregar azúcar, vinagre y zumo de manzana, dar un hervor. Quitar de la hornilla de la cocina. Agregar el zumo de tomate, la salsa inglesa y las enebrinas machacadas. Después de haber enfriado colocar la carne en el escabeche.

## Recetas con carne

**Arrollados de pollo**

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

Golpear los escalopes hasta que estén planos, sazonar con sal y pimienta, cortar la cebolla en cubos, sofritar brevemente en una sartén con aceite. Cortar los hongos en forma de hojas y también dejarlos rehogar brevemente. Distribuir la mezcla cebolla-champiñón sobre los escalopes, espolvorear con el queso rallado. Enrollar y fijar con las grapas para arrollados (o con hilo de cocina). Mezclar 2 cucharadas de aceite con la mejorana, untar con ello los arrollados, asar durante aprox. 30 min. volteando varias veces y untando siempre de nuevo con el aceite de mejorana.

**Pechuga de pato asiática**

4 pechugas pequeñas de pato, de aprox. 250 g cada una, escabeche Nro. 1, 1 lima no tratada

Escabechar las pechugas de pato aprox. 6 horas. Extraer del escabeche y secar. Colocar sobre la parrilla primero con el lado de la piel y asar. Untar con el resto del escabeche, después de 25 minutos voltear y asar durante otros 12 minutos. Untar la cáscara de la lima sobre la pechuga de pato terminada.

**Chuletas de cordero con hierbas y verduras asadas**

8 chuletas de cordero, escabeche Nro. 2,

2 zucchini, 3 tallos de perejil, 2 dientes de ajo, 2 cucharadas de aceite

Colocar las chuletas durante aprox. 6 horas en el escabeche. Asar de cada lado durante aprox. 6 min.

Cortar los zucchinis longitudinalmente en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar el ajo y el perejil finamente, mezclar con el aceite. Untar los zucchini con el aceite de sazonar y asar de cada lado durante aprox. 5 min.

Consejo: Sirva con ello pan blanco en barra.

## Exquisiteces con pescado

Para ser asado el pescado debe ser envuelto en papel de aluminio. Previamente untar siempre el papel de aluminio con aceite. Igualmente puede ocurrir que queden pegadas partes de la piel.

**Filete de raño con tomates y hierbas**

4 filetes de raño cada uno de 200 g, escabeche Nro. 4, 2 tomates, 3 cucharadas de hojas de albahaca, 4 cebollas de primavera, 4 papeles de aluminio aceitados

Untar los filetes con el escabeche y dejarlos por lo menos 2 horas. Colocar cada filete sobre un papel de aluminio aceitado. Cortar los tomates en rodajas, distribuir sobre los filetes. Colocar las hojas de albahaca y al final las cebollas de primavera cortadas en rodajas sobre los tomates. Cerrar el papel de aluminio, colocar sobre la parrilla y dejar asar de cada lado durante aprox. 12 min.

**Brochetas de gambas**

(como primer plato, como plato principal duplicar la cantidad)

8 gambas peladas, ½ de la cantidad del escabeche Nro. 5, 4 pinchos aceitados de madera, 4 papeles de aluminio

Pinchar 2 gambas sobre un pincho de madera, untar con escabeche y dejar actuar durante por lo menos 1–1, 5 horas. Colocar 1 brocheta sobre un papel de aluminio, cerrar y asar de cada lado durante aprox. 6–7 minutos.

## Diversión de parrillada rica en vitaminas con verduras y frutas

**Verdura multicolor para asar**

1 berenjena, 1 zucchini, 1 tomate de ensalada, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 pimiento verde y

1 pimiento amarillo, 3 cucharadas de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 1 cucharada de hojas frescas de orégano, pimienta

Limpiar la berenjena, el zucchini, el tomate y los pimientos y cortarlos en tiras de 1,5 cm de espesor. Cortar la cebolla en anillos, el ajo en cubos finos. Mezclar todos los ingredientes con el aceite, colocar sobre la parrilla y asar durante aprox. 12–14 minutos, al mismo tiempo voltear frecuentemente con una paleta para sartén o con cubiertos de parrilla. A continuación sazonar con pimienta.

**Mazorca**

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

Hervir las mazorcas en agua con sal durante aprox. 10 minutos, dejar escurrir. Untar las mazorcas con aceite, arriba y abajo pinchar un palillo para que la mazorca se deje girar sin problemas. Asar durante aprox. 12 minutos girando frecuentemente. Consejo: Para untar la mazorca también puede usar aceite de sazonar, p. ej. aceite de salvia o aceite de orégano. Especialmente agradable es el maíz, cuando cada una de las mazorcas ha sido envuelta antes de ser asada con 3 rodajas de tocino (fijar con palillos).

**Manzanas al ají**

4 manzanas rojas, escabeche Nro. 6

Extraer el corazón de las manzanas, cortarlas en anillos de 1,5 cm de espesor. Colocarlas en el escabeche durante 1 hora. Asar durante un total de 5 minutos sobre la parrilla, de vez en cuando voltear cuidadosamente.



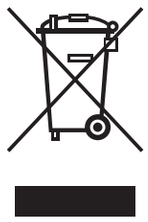
58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 66 11.11.2025 15:14:03

## CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



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

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 67 11.11.2025 15:14:03

# INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 58585

## DANE TECHNICZNE

| | |
|---|---|
| Moc: | 2600 W, 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Ruszty grilla: | emaliowane żeliwo |
| Powierzchnia grilla: | ok. 45 x 50 cm (1800 cm2) |
| Rodzaj ochrony: | IPX4 |
| Wymiary: | ok. 108,6 x 68,5 x 107,8 cm (sz./gł./wys.), całkowicie zmontowany z półkami bocznymi |
| Ciężar: | ok. 23,5 kg |
| Kabel: | ok. 200 cm |
| Wyposażenie: | elektryczny zewnętrzny wózek grillowy, bardzo duże ruszty grilla, 2 składane półki boczne, wyjmowana niecka zbierająca tłuszcz, termometr w pokrywie |
| Akcesoria: | wodoodporna osłona ochronna PCW, instrukcja obsługi z przepisami |

**Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie**

## OBJAŚNIENIE SYMBOLI

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

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

Ten symbol wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo pożaru.

## DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

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

**Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 68 11.11.2025 15:14:03

8. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
   - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
   - gospodarstwach rolnych,
   - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
   - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

**Bezpieczeństwo elektryczne**

9. Urządzenia i przewodu zasilającego nie wolno myć w zmywarce.
10. Urządzenie nie może stykać się z wodą ani innymi płynami. Jeśli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą być całkowicie suche.
11. Nigdy nie używać w pobliżu zbiorników napełnionych wodą (wanny, baseny itd.).
12. Nigdy nie narażać urządzenia na deszcz, opady śniegu lub wilgotne otoczenia.
13. Pod żadnym pozorem nie dotykać urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękami.
14. Zawsze odłączać przewód zasilający od gniazdka, trzymając za wtyczkę i nigdy za przewód doprowadzający.
15. Przewód zasilający należy ułożyć w taki sposób, aby nie można go było pociągnąć ani się o niego potknąć.
16. Ze względów bezpieczeństwo pod żadnym pozorem nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, na płytach metalowych ani na mokrym podłożu.
17. Zabrania się eksploatowania urządzenia i przewodu zasilającego blisko palącego się ognia.
18. Z wózka grillowego należy korzystać wyłącznie na wolnej, równej powierzchni.
19. Stosowane gniazdko musi być zawsze łatwo dostępne, aby w razie niebezpieczeństwa niezwłocznie wyjąć wtyczkę.
20. Przewód doprowadzający nie może przebiegać pod urządzeniem lub stykać się z gorącymi częściami urządzenia, ponieważ może wówczas ulec uszkodzeniu.
21. Przed użyciem przedłużacza przewodu zasilającego warto sprawdzić, czy jest on we właściwym stanie i czy jest przeznaczony do zasilania prądem o takiej mocy, w przeciwnym razie może ulec przegrzaniu.
22. Jeśli nie jest używany przedłużacz bębna kablowego, kabel musi być całkowicie odwinięty, aby uniknąć przegrzania.
23. Prąd znamionowy gniazdka powinien być wyższy niż 10 A.
24. Urządzenie może być użytkowane tylko z wyłącznikiem różnicowo-prądowym (RCD/FI) ze znamionowym prądem wyzwalającym maks. 30 mA. W razie wątpliwości zwrócić się z pytaniem do elektryka.
25. Urządzenie, wtyczkę i przewód zasilający wymagają systematycznych kontroli pod kątem zużycia lub uszkodzeń. W razie uszkodzenia kabla zasilającego lub innych części prosimy o odesłanie urządzenia lub właściwych części celem sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i skutkują wykluczeniem roszczeń z tytułu gwarancji.

**Wskazówki dotyczące montażu**

26. W trakcie instalacji: Nie stawiać grilla na powierzchniach palnych i zachować odstęp od ścian, ścian działowych, mebli kuchennych lub podobnych przedmiotów – chyba że składają się z niepalnych materiałów lub są osłonięte materiałem niepalnym z izolacją termiczną. Przestrzegać poza tym lokalnych przepisów przeciwpożarowych.

**Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznego użytkowania urządzenia**

1. Wózek grillowy stosować tylko w pomieszczeniach lub w zabezpieczonych obszarach zewnętrznych (balkon, taras).
2. Nie stosować wózka grillowego w pojeździe lub w przestrzeni ładunkowej lub przestrzeni do przechowywania pojazdu. Dotyczy to między



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 69 11.11.2025 15:14:03

innymi samochodów osobowych, samochodów ciężarowych, busów, pojazdów terenowych, kamperów, przyczep kempingowych i łodzi.

3. Również w zabezpieczonym obszarze zewnętrznym grillować tylko wtedy, gdy nie ma opadów.
4. Urządzenia nigdy nie używać w wilgotnych warunkach atmosferycznych na zewnątrz. Po użyciu nigdy nie zostawiać urządzenia na zewnątrz.
5. Podczas użytkowania nigdy nie ustawiać urządzenia obok ściany ani w pobliżu materiałów palnych, np. zasłon. Zachować odległość co najmniej 60 cm od innych przedmiotów.
6. Nie używać węgla drzewnego ani innych materiałów palnych.
7. Aby uniknąć przegrzania urządzenia, grilla nie wolno nigdy zasłaniać stałymi lub elastycznymi materiałami, np. folią aluminiową, tackami aluminiowymi bądź innymi materiałami. Pogorszyłoby to bezpieczeństwo urządzenia o spowodowało zbyt duże uszkodzenia.
8. Nie dotykać rusztu grilla, obudowy, pokrywy ani rusztu utrzymującego ciepło, dopóki są one jeszcze gorące – niebezpieczeństwo oparzeń!
9. Ruszt grilla wolno stosować tylko wtedy, gdy jest prawidłowo umieszczony w obudowie grilla.
10. Urządzenia nigdy nie używać bez założonej niecki zbierającej tłuszcz.
11. Po użyciu, w przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości działania oraz przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze wypinać wtyczkę sieciową z gniazdka. W żadnym wypadku nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia z wtyczką sieciową wpiętą do gniazdka.
12. Po nieprawidłowym działaniu nie używać dalej urządzenia, lecz skontaktować się z działem obsługi klienta.
13. Urządzenie może być używane tylko do przygotowywania żywności.
14. Nigdy nie używać urządzenia do ogrzewania!
15. Nie używać urządzenia w namiotach, garażach itd.
16. Zabrania się używania urządzenia w połączeniu z akcesoriami innych producentów lub marek. Grozi to jego uszkodzeniem.
17. Po użyciu odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed przemieszczeniem go, czyszczeniem itd. – niebezpieczeństwo oparzeń!
18. Czyścić urządzenie po każdym użyciu!
19. Zasłaniać urządzenie dopiero po całkowitym ostygnięciu!

**PRZESTROGA:**
**Urządzenie w trakcie pracy i bezpośrednio po wyłączeniu jest mocno rozgrzane!**

**W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia! Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**
**Nigdy nie używać urządzenia, jeśli w zbiorniku na tłuszcz znajduje się woda lub inne ciecze – niebezpieczeństwo oparzenia!**

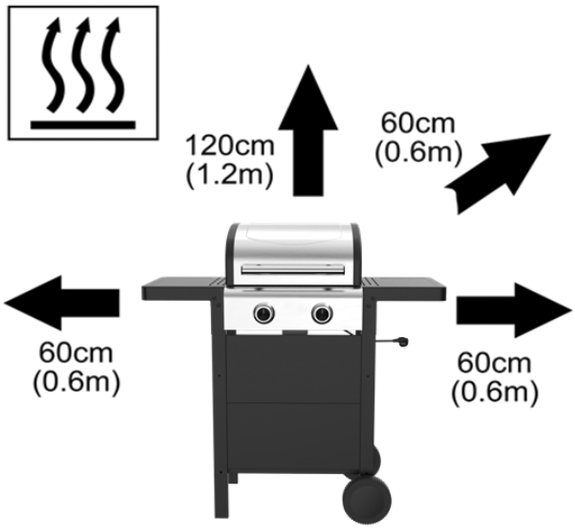
**Nigdy nie używać urządzenia bez włożonego zbiornika na tłuszcz.**
**Nigdy nie pozostawiać włożonej wtyczki, urządzenie może włączyć się samo. Nigdy nie przechowywać palnych materiałów i przedmiotów w urządzeniu.**

**Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprawidłowy montaż, niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie ani za naprawy przeprowadzone przez nieupoważnione osoby trzecie.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 70 11.11.2025 15:14:03

**Zachować poniższe odległości od innych przedmiotów. Powietrze musi mieć możliwość swobodnej cyrkulacji wokół urządzenia:**




## PRZED ZAMONTOWANIEM

1. Poszczególne kroki robocze dotyczące montażu urządzenia podano na stronach od 6 do 11.
2. Usunąć wszystkie materiały użyte do opakowania i zabezpieczenia urządzenia na czas transportu. Opakowanie i drobne elementy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. W razie uszkodzeń nie włączać urządzenia, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Przed zamontowaniem uważnie przeczytać całą instrukcję i wybrać równą, stabilną powierzchnię roboczą.
5. Do montażu potrzebne są dwie osoby. Przygotować w pobliżu wszystkie wymagane narzędzia.
6. Przed rozpoczęciem sprawdzić, czy są wszystkie części i czy nie mają uszkodzeń.
7. Przestrzegać instrukcji krok po kroku. Dokręcić śruby najpierw ręcznie, aż wszystkie części będą zamontowane, zwracając uwagę na prawidłowe umieszczenie wszystkich komponentów (np. ruszt grilla, szuflada na tłuszcz).
8. Podłączać urządzenie do zasilania elektrycznego dopiero po całkowitym zakończeniu składania i prawidłowym zmontowaniu urządzenia.
9. Po zakończeniu usunąć wszystkie luźne części i resztki opakowania z powierzchni montażowej.

## REGULACJA TEMPERATURY

1. Temperaturę można regulować bezstopniowo. Zalecamy rozgrzanie rusztu do temperatury 300°C na 25 minut przed rozpoczęciem grillowania. Rozgrzanie grilla ma kluczowe znaczenie dla udanego grillowania. Rozgrzanie zapobiega przywieraniu potraw do rusztu i zapewnia odpowiednią temperaturę powierzchni grillowania, umożliwiającą prawidłowe przypieczenie potraw.
2. Wartości orientacyjne:
   - Niska temperatura: np. dla ryb
   - Średnia temperatura: delikatne mięso (np. drób), warzywa
   - Wysoka temperatura: steki



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 71 11.11.2025 15:14:03

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

1. Wypróbuj jeden z naszych przepisów lub po prostu skorzystaj ze swojego ulubionego przepisu na grilla.
2. Jeśli używasz mrożonych produktów do grillowania, pamiętaj, że przed grillowaniem muszą one być całkowicie rozmrożone.
3. Mięso przechowywane wcześniej w lodówce najlepiej smakuje, gdy na jakiś czas przed grillowaniem wyjmiesz je z lodówki i pozostawisz w temperaturze pokojowej.
4. W miarę możliwości mięso (w zależności od sposobu przygotowania i rodzaju mięsa) należy solić dopiero po grillowaniu. Marynowanie mięsa przed grillowaniem sprawia, że staje się ono szczególnie delikatne i smaczne. Uwaga: potrawy grillowe marynowane w marynatach o wysokiej zawartości cukru szybko przywierają do płyty grillowej, dlatego należy zachować szczególną ostrożność.
5. Aby uzyskać optymalne i długotrwałe wrażenia z grillowania, należy używać wysokiej jakości oleju spożywczego. Należy pamiętać, aby używać wyłącznie olejów odpornych na wysoką temperaturę.
6. Szuflada na tłuszcz zbiera tłuszcz i soki z pieczenia. Dzięki temu można grillować potrawy o szczególnie niskiej zawartości tłuszczu, a dania są zdrowsze i lepiej przyswajalne.

## GRILLOWANIE

**Uwaga! Nie należy w żadnym wypadku przykrywać powierzchni grilla folią aluminiową, papierem do pieczenia ani innymi materiałami. Nie należy również używać aluminiowych misek do grillowania. Powstałe nagromadzenie ciepła może spowodować pożar.**

**UWAGA:**
**Urządzenie i ruszty są bardzo gorące podczas pracy i po jej zakończeniu!**

1. Ustaw urządzenie na stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
2. Upewnij się, że szuflada na tłuszcz jest prawidłowo zamontowana. Nie używaj urządzenia, jeśli szuflada na tłuszcz nie jest zamontowana, i nie wlewaj do niej żadnych płynów, np. wody – istnieje ryzyko pożaru.
3. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego 230 V~.
4. Następnie wybierz żądaną temperaturę dla potraw na odpowiednim regulatorze temperatury. Regulatory temperatury mają płynną regulację (patrz również rozdział „Regulacja temperatury”).
5. Pozostaw urządzenie na kilka minut, aby się nagrzało. Następnie umieść potrawy na ruszcie grillowym. Zalecamy rozgrzanie rusztu do 300 °C na 25 minut przed rozpoczęciem grillowania.
6. Należy regularnie sprawdzać, czy szuflada na tłuszcz nie jest pełna. Jeśli jest pełna, należy wyłączyć urządzenie, pozostawić je do ostygnięcia, opróżnić szufladę na tłuszcz, a następnie kontynuować przygotowywanie potraw. Szuflada na tłuszcz nie może się w żadnym wypadku przepełnić. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru.
7. Po zakończeniu przygotowywania potraw należy ustawić regulator temperatury w pozycji „OFF” i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
8. **Przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie.**
9. **Urządzenie można przykryć dostarczoną pokrywą dopiero po całkowitym ostygnięciu.**



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 72 11.11.2025 15:14:03

## CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

**Przed czyszczeniem należy całkowicie ostudzić urządzenie.**
**Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.**
**Urządzenia i przewodu zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie ani innym płynie.**

1. **Obudowa i pokrywa:** Obudowę i pokrywę należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących, środków do czyszczenia piekarników ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie. Nie należy używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych. Należy uważać, aby woda nie dostała się do obudowy ani do części elektrycznych.
2. **Ruszty żeliwne:** Po każdym użyciu ruszty należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub gąbką. W przypadku uporczywych zabrudzeń ruszty można na krótko namoczyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wysuszyć i pokryć cienką warstwą oleju, aby zapobiec rdzewieniu.
3. **Szuflada na tłuszcz:** Po każdym użyciu należy usunąć zgromadzony tłuszcz, umyć szufladę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, dokładnie wysuszyć i ponownie zamontować.
4. **Przechowywanie:** W przypadku dłuższego nieużywania całkowicie ostygnięte urządzenie należy przykryć dostarczoną pokrywą. Grill należy przechowywać w suchym miejscu, chroniącym przed kurzem i deszczem. Należy unikać stosowania hermetycznych pokryw, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i rdzewieniu.
5. **Regularna kontrola:** Przed każdym użyciem sprawdzić wtyczkę sieciową, przewód zasilający, śruby, zawiasy i zwrócić uwagę na konserwację rdzy, zwłaszcza po dłuższym przechowywaniu.

## PRZEPISY

Przepisy są przewidziane, jeżeli nie napisano inaczej, dla 6 - 8 osób.

**Sznycelki**

400 g mięsa z indyka (pokrojonego na ok. 30 bardzo cienkich plasterków), 2 jaja, sól, pieprz, 5 łyżek stołowych mąki, 5 łyżek stołowych startych migdałów, 2 łyżki stołowe oleju, 150 g twarożku chrzanowego, 100 g konfitury z borówek, kilka listków sałaty lodowej, 7 kromek chleba mieszanego (kwadratowego)

Mięso doprawić solą i pieprzem. Jajka roztrzepać, mięso panierować najpierw w mące, potem w jajku, a potem w migdałach. Rozgrzać grill na średnia temperatura, dodać olej. Smażyć sznycelki z obu stron na brązowo-złoty kolor, wyjąć, odstawić do ochłodzenia.

Zmieszać twarożek z 50 g konfitury z borówek. Przekroić kromki chleba na cztery części tak, aby z każdej kromki powstały po 4 trójkąty. Posmarować trójkąty kremem z sera, położyć na każdy z nich kawałek sałaty lodowej, a na wierzch sznycelek. Na zakończenie każdy sznycelek posmarować odrobiną konfitury z borówek.

**Medaliony wieprzowe z masłem pieprzowym**

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

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

Rozgrzać grill z 2 łyżkami oleju na średnia temperatura i smażyć medaliony po 3 - 4 minuty z każdej strony. Doprawić medaliony solą i pieprzem.

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



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 73 11.11.2025 15:14:03

**Stek jałowcowy**

¼ l ginu, kilka porcji sosu Worcester, 16 zgniecionych jagód jałowca, 8 steków wołowych à 200 g, sól, 60 g masła

Z ginu, sosu Worcester i jagód jałowca zrobić marynatę. Wytrzeć steki delikatnie do sucha, polać marynatą i odstawić na ok. 3 - 4 godziny.

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

Polać steki roztopionym masłem.

**Krewetki z czosnkiem**

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

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

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

**Smażone owoce morza**

2 cebule, 2 ząbki czosnku, 1 listek laurowy, 3 łyżki stołowe oleju, 500 g muszli (z puszki), 500 g krewetek królewskich, 200 g kalmarów (z puszki), sól, pieprz

Cebulę i czosnek drobno posiekać. Rozgrzewać grill z 3 łyżkami stołowymi oleju na najwyższym poziomie przez 3 minuty. Dodać cebulę i czosnek, zeszklić. Dodać owoce morza i listek laurowy, smażyć na 3 poziomie przez ok.10 minut kilkakrotnie mieszając. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

**Placki cukiniowe**

750 g ziemniaków, 500 g małej cukinii, 2 jaja, 4 łyżki stołowe płatków owsianych, 1 cebula, 1 łyżeczka soli, 1 szczypta cukru, 6 łyżek stołowych oleju

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, zetrzeć cukinię, zetrzeć drobno cebulę.

Zmieszać ziemniaki, cukinię, cebulę, płatki owsiane, jaja, sól i cukier. Rozgrzać grill z 6 łyżkami stołowymi oleju na średnia temperatura. Kłaść masę łyżką stołową na gorący tłuszcz i piec z obu stron na brązowo-złoty kolor.

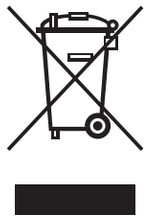
Utrzymywać placki w cieple, aż do usmażenia wszystkich i serwować na gorąco. Podawać z musem jabłkowym lub twarożkiem ziołowym.

## WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

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.



58595 Barbecue Grill-Wagen Buddy IM.indd 75 11.11.2025 15:14:03

Aus dem Hause

UNOLD®