

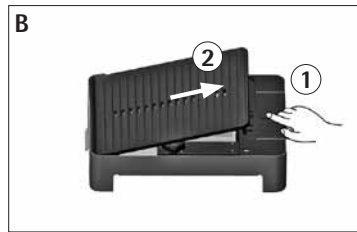
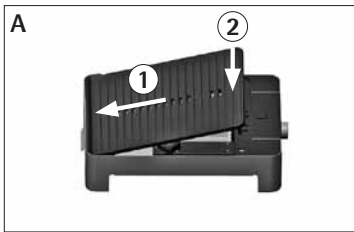
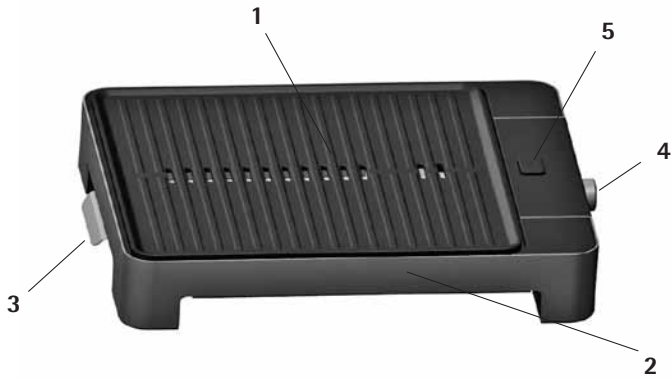
LONO

Grill stołowy LONO



Instrukcja obsługi

Komplet urządzenia



1.
 - a) płyta grzejna, karbowana (model 0415330011)
 - b) płyta grzejna, płaska i karbowana (model 0415340011)
2. Podstawa grilla
3. Tacka ociekowa
4. Pokrętło sterowania
5. Przycisk zwalniający

Podstawowe wskazówki w zakresie bezpieczeństwa

- Sprzęt opisany w niniejszej instrukcji może być użytkowany przez dzieci w wieku lat 8 i wzwyż jak i osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, emocjonalnej lub psychicznej lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub że otrzymały informacje o bezpiecznym korzystaniu z urządzenia i rozumieją związane z nim zagrożenia.

- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno czyścić ani wykonywać czynności konserwacji urządzenia przewidzianych dla użytkownika, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

Należy dopilnować, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat nie miały dostępu do urządzenia jak i jego przewodu zasilającego.

W razie uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia, ze względów bezpieczeństwa musi on zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Urządzeniem nie wolno sterować za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub układu zdalnego sterowania.

Bezpośrednio po użyciu należy wyczyścić wszystkie części i usunąć resztki potraw. Stosowne zalecenia podane są w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Urządzenie jest zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, takich jak:

kuchnie dla pracowników w placówkach handlowych, biurach i innych miejscach pracy;
gospodarstwa rolne;
hotele, motele i inne pomieszczenia mieszkalne (do użytku przez klientów);
pensjonaty oferujące nocleg i śniadanie.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku stricte komercyjnego.

OSTRZEŻENIE: do eksploatacji grilla nie wolno używać węgla drzewnego lub innych podobnych palnych substancji.

Przed użyciem

1) Należy uważnie przeczytać

instrukcję obsługi. Zawiera ona istotne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać ewentualnym kolejnym użytkownikom. Urządzenie należy użytkować wyłącznie do celu, do którego jest przeznaczone, przy jednoczesnym przestrzeganiu instrukcji obsługi. Przy użytkowaniu tego urządzenia należy stosować się do zaleceń bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Napięcie sieciowe: 220-240 V~, 50-60 Hz

Pobór mocy: 1680–2000 W (model 0415330011)

Pobór mocy: 1935–2300 W (model 0415340011)

Klasa bezpieczeństwa: I

Dodatkowe zalecenia bezpieczeństwa

Urządzenie można podłączać wyłącznie do uziemionych ściennych gniazd elektrycznych zamontowanych zgodnie z odpowiednimi przepisami. Przewód zasilający i wtyk muszą być suche.

.. Grill należy postawić na równej i solidnej powierzchni; należy zagwarantować wystarczająco dużo wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia.

.. Należy się upewnić, że w trakcie grillowania tacka ociekowa (3) jest zawsze prawidłowo wsunięta do urządzenia.

.. Płyta grzejna (1a/1b) musi być prawidłowo ułożona na urządzeniu, w przeciwnym razie urządzenie nie włączy się.

.. Należy zawsze wstępnie rozgrzać płytę grzejną (1a/1b) przed umieszczeniem na niej produktów.

.. Uwaga: kiedy urządzenie jest włączone, powierzchnie dostępne dla użytkownika mogą rozgrzać się do wysokiej temperatury, a ponadto pozostają gorące jeszcze przez określony czas po wyłączeniu grilla!

.. Podczas grillowania tłuszcz może rozpryskiwać się w dowolnym kierunku. Stąd też zalecenie, aby ostończyć odpowiednio blat stołu.

.. Po skorzystaniu z grilla należy go zawsze wyłączyć, wyciągnąć wtyk z gniazda elektrycznego i pozostawić, aby całkowicie ostygł; dopiero potem można zdjąć płytę grzejną (1a/1b) i wyciągnąć tackę ociekową (3) do czyszczenia.

.. Trzeba się zawsze upewnić, że po czyszczeniu płytę grzejną prawidłowo ustawiono z powrotem na urządzeniu.

W razie użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, nieprawidłowego postępowania się lub niewłaściwie wykonanych napraw, nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia. W takich przypadkach wyłączone są także wszelkie roszczenia z tytułu gwarancji.

Użytkowanie

Grill stołowy pozwala na przygotowanie wielu smaczkowych potraw. Idealne nadaje się do grillowania takich produktów jak mięso, warzywa i ryby.

Instalacja i podłączenie

- Zdjąć wszystkie materiały opakowaniowe z urządzenia.
- Wyczyścić grill (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Postawić grill na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu gniazda elektrycznego.

Uruchomienie grilla

- Wsunąć tackę ociekową (3) do podstawy grilla (2) (Rys C). Tacka (3) będzie zbierać tłuszcz i soki z mięsa
- Nałożyć płytę grzejną (1a/1b) na podstawę grilla (2). Należy upewnić się, że płyta grzejna (1a/1b) jest prawidłowo ustawiona w obsadzie podstawy grilla (2) (Rys. A). Nacisnąć płytę grzejną (1a/1b) w dół, aż zablokuje się w prawidłowym położeniu.
- Włożyć wtyk do gniazda elektrycznego; pierścień LED na pokrętle sterowania (4) zaświeci się na biało. Aby wstępnie ogrzać płytę grzejną (1a/1b), należy przekręcić pokrętkę sterowania (4) na najwyższą wartość; pierścień LED zaświeci się na czerwono. Po około 10 minutach faza podgrzewania zakończy się i pierścień LED będzie się świecić na biało. W zależności od grillowanego produktu, może być konieczne wybranie niższej nastawy (patrz rozdział „Wartości czasu grillowania”).

Uwaga: produkty należy kłaść na płycie grzejnej dopiero po podgrzaniu wstępnym.

Uwaga: kiedy płyta grzejna (1a/1b) nagrzewa się, pierścień LED świeci się na czerwono. Jak tylko potrzebna temperatura zostanie osiągnięta, pierścień LED zaświeci na biało.

Powłoka nieprzywieralna

Nigdy nie należy dotykać ostrymi lub ostro zakończonymi przedmiotami wierzchniej powłoki płyty grzejnej (1a/1b), która to powłoka jest bardzo wrażliwa na zarysowania. Podczas pierwszego użycia nowego grilla, urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu lub pewien zapach. Jest to normalne zjawisko, spowodowane technicznymi własnościami urządzenia.

Czas grillowania

Produkt przeznaczony do grillowania należy pokroić na niewielkie kawałki, których grubość nie przekracza 3 cm. Przed grillowaniem mięso należy przyprawić, a po grillowaniu posolić, aby zachować soki. Do grillowania szczególnie nadają się małe kiełbaski, kruchy stek, stek mielony, klopsy i ryby. Inne bardzo smaczne produkty doskonale sprawdzające się na grillu stołowym to krojone pomidory, oierzyny i ananasy.

W przypadku grillowania kiełbasek, należy je przekłuć przed opiekaniem, aby uniknąć rozprysków tłuszczu. Czas grillowania jest uzależniony od rodzaju i grubości produktu. Nigdy nie należy kroić mięsa lub innych produktów na płycie grzejnej. Długość czasu wymagana do opieczienia oraz temperatura są uzależnione od rodzaju potrawy i gustu konsumenta, dlatego też czasy podane w tabeli poniżej są wartościami orientacyjnymi. Uwaga: podane okresy czasu dotyczą samego grillowania/opieczania i nie obejmują czasu grzania wstępnego płyty.

	Czas grillowania (minuty)	Poziom opieczienia
Stek wołowy	8-10	4-5
Eskalopki wieprzowe	6-8	4-5
Stek hamburgerowy	6-8	4-5
Kotlet wieprzowy	8-10	4-5
Kotlet jagnięcy	8-10	4-5
Eskalopki z kurczaka	4-6	4-5
Filet rybny	4-6	4-5
Warzywa	4-5	5
Utrzymywanie temperatury		2-3

Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć wtyk z gniazda elektrycznego i pozostawić urządzenie do ostudzenia.
- Kiedy płyta grzejna (1a/1b) będzie ciepła w dotyku, należy ręcznikiem papierowym usunąć z niej jak najwięcej tłuszczu i innych pozostałości.
- Aby zdjąć płytę grzejną (1a/1b), trzeba nacisnąć przycisk zwalniający (5). Płyta łatwo się daje podnieść i wyciągnąć z podstawy grilla (2) (Rys B).
- Oczyszczyć płytę grzejną (1a/1b) szczotką do mycia naczyń i letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: nie należy używać materiałów ściernych, druciaków ani środków do czyszczenia piekarników.

- Wysunąć tackę ociekową (3) z podstawy grilla (2) (Rys. C).
- Oczyszczyć tackę ociekową (3) szczotką do mycia naczyń i letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: nie należy używać materiałów ściernych, druciaków ani środków do czyszczenia piekarników. Czyszczenie można sobie ułatwić - płyta grzejna (1a/1b) i tacka ociekowa (3) nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Podstawę grilla (2) należy wyczyścić wilgotną szmatką, a potem wysuszyć.
- Do przechowywania grill trzeba z powrotem złożyć. Należy go trzymać na równej i suchej powierzchni.

	Można myć w zmywarce	Można płukać pod bieżącą wodą	Można przecierać wilgotną szmatką
Płyta grzejna (1a/1b)	✓	✓	✓
Podstawa grilla (2)	--	--	✓
Tacka ociekowa (3)	✓	✓	✓



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego. Informacje o lokalizacji punktów zbiórki można uzyskać w odpowiednim urzędzie samorządu lokalnego.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

Producent:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Niemcy
www.wmf-ce.de

Dystrybutor:

GRUPE SEB POLSKA SP. Z O.O.
Ul. INFLANCKA 4C 00-189 WARSZAWA
POLSKA

IB-15xx0011-01-1710
04 1533 0011
04 1534 0011