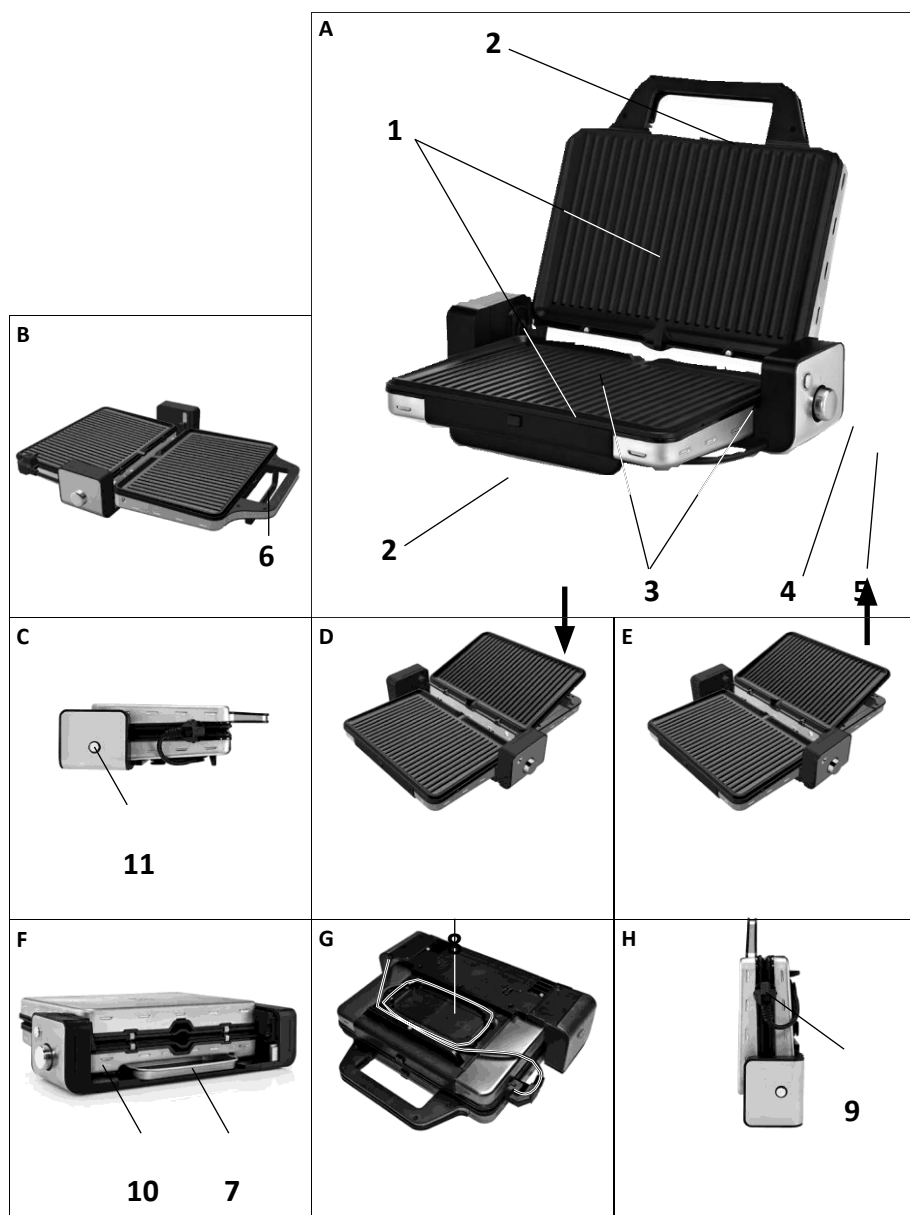


# LONO

## Kontaktgrill 2in1



en Ръководство за употреба



### Части на уреда

- 1 Грил плочи
- 2 Бутон за освобождаване на грил плочите
- 3 Държач за грил плочите
- 4 Бутон за включване / изключване със светлинна индикация
- 5 Температурен регулатор
- 6 Стойка за функция "отворен грил"
- 7 Тавичка за оттичане
- 8 Място за навиване на кабела
- 9 Панел за съхранение
- 10 Основа на уреда
- 11 Бутон за освобождаване на функцията отворен грил

## Важна информация за безопасността

- Този уред може да се използва от деца, навършили осем години, и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или без опит и познания, при условие че се наблюдават, или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това рискове.
- С уреда не трябва да играят деца.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако са навършили осем години и са под надзор.
- Дръжте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
- Ако хранващият кабел бъде повреден, той трябва да се замени или от производителя, от негов одобрен сервизен център, или от лица с подобна квалификация, с цел избягване на риск. Неправилни ремонти могат да доведат до сериозна опасност за потребителите.
- Винаги използвайте уреда съгласно тези инструкции. Неправилната употреба може да доведе до токов удар и други опасности.
- Уредът не трябва да се използва с външен таймер или дистанционно управление.
- Почистете всички части веднага след употреба и незабавно отстранете остатъците от храната. Следвайте инструкциите в раздел "Почистване и поддръжка".
- Този уред е предназначен само за употреба в домакинството и за подобни приложения, като:
  - Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
  - Ферми;
  - От клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
  - Заведения от тип "стаи за гости".
- Уредът е предвиден само за домашна употреба на закрито
- Внимание! Риск от изгаряне Достъпните повърхности могат да станат много горещи. Те също така остават горещи за известно време след изключване на уреда.

- За да предотвратите повреда на хранващия кабел, той трябва да бъде напълно размотан от куката за съхранение преди употреба. Хранващият кабел може да се навива само при съхранение на уреда.

## Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначение, съгласно тези инструкции за употреба. Следователно, трябва да прочетете внимателно инструкциите преди да използвате уреда. Те съдържат важна информация за употребата, безопасността и поддръжката на уреда. Ние не поемаме отговорност за щети, възникнали ако инструкциите в това ръководство не са спазени. Съхранявайте инструкциите за употреба и ги давайте на всеки следващ собственик, заедно с уреда. Също така обърнете внимание на информацията за гаранцията в края. Спазвайте инструкциите за безопасност, когато ползвате уреда.

### Технически данни

Напрежение: 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz

Консумация на ток: 1,800 - 2,100 вата

Клас на защита: I

### Допълнителни инструкции за безопасност

- Изключете уреда от мрежата:
  - ако възникне повреда по време на работа
  - преди почистване
  - след употреба.
- Този уред трябва да бъде включван само в заземен контакт, инсталиран съгласно нормативната рамка. Хранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Хранващият кабел не трябва да влиза в контакт с горещите части на уреда.
- Използвайте само удължители, които са в идеално състояние. Уверете се, че използвате достатъчно дължина от кабела и че той е безопасно позициониран.
- Поставете уреда върху равна, твърда повърхност.
- Уверете се, че около уреда остава достатъчно пространство.
- За да работите с уреда, той трябва да бъде поставен без препятствия наоколо, върху маса или работен плот, а не до стена или тъл.
- Внимание! Не използвайте уреда близо до или под запалими предмети (напр. завеси, шкафови) и не го оставяйте без надзор.
- Незабавно спрете да ползвате уреда и/или го изключете от контакта, ако:
  - Уредът или хранващият кабел е повреден.
  - Подозирате повреда след падане на уреда или друг подобен инцидент.
- В такива случаи, дайте уреда на ремонт.
- Внимание! Уредът се нагорещява! Риск от изгаряне Не местете уреда, когато е горещ.
- Уверете се, че по време на печенето, тавичката за оттичане винаги е правилно поставена.
- Мазнината може да пръска при печене, така че покрийте масата или работния плот.
- Не оставяйте уреда без надзор.
- Не потапяйте устройството във вода, за да го почистите.
- Не оставяйте уреда отворен; само го отваряйте за кратко, за да добавите или извадите храна.
- Оставете уреда да се охлади напълно, преди да извадите плочите, да почистите уреда и да го приберете.
- Винаги се уверявайте, че грил плочите са поставени правилно, след като са били извадени.

## Употреба

Можете да пригответе много вкусна храна на контактния грил LONO 2в1. Той е идеален за печене на храни като месо, зеленчуци и риба, но може да се използва и за приготвяне на панини и сандвичи. Когато е отворен, контактният грил е идеален за използване като отворен грил. Уредът не е предвиден за използване когато е наполовина отворен (когато горната плоча е във вертикално положение). Също така, и двете грил плочи трябва да бъдат поставени, за да използвате контактния грил.

## Монтаж

- Извадете всички опаковки от уреда.
- Почистете повърхностите на уреда с влажна кърпа.
- Преди да ги използвате за пръв път, почистете внимателно грил плочите (1) (вижте раздела "Почистване и поддръжка").
- Поставете уреда на стабилен и равна повърхност в близост до контакт.

## Грил плочи

Температурата на грил плочите (1) е променлива. Можете да използвате грила, за да пригответе разнообразие от храни или да запазите храната топла.

### Поставяне

Отворете контактния грил така, че плочите да са под ъгъл 180 ° една спрямо друга (фиг. В). За тази цел, натиснете бутона за освобождаване (11) и в същото време завъртете горната плоча на скарата докрай. Отворете поставката (6) надолу (фиг. В). Поставете двете грил плочи (1) в държачите (3) под ъгъл от приблизително 45 ° (фиг. D). След това натиснете плочите (1) надолу на височината на бутоните за освобождаване (2); ще чуете, че плочите (1) ще се щракнат на място.

**Забележка:** Трябва да поставите и двете грил плочи (1), в противен случай контактният грил не работи правилно.

### Отстраняване

Позволете на уреда да се охлади изцяло. Отворете контактния грил така, че плочите да са под ъгъл 180 ° една спрямо друга (фиг. В). За тази цел, натиснете бутона за освобождаване (11) и в същото време завъртете горната плоча на скарата докрай. Отворете поставката (6) надолу (фиг. В). Натиснете бутоните за освобождаване (2) на грил плочите(1). Повдигнете и извадете плочите (1) нагоре под ъгъл приблизително 45 °. (Фиг. E).

### Незалепащо покритие

Никога не докосвайте незалепащото покритие с остри или заострени предмети, тъй като е чувствително на надрасване. Използвайте вилица за барбекю и щипци от дърво или синтетичен материал. Възможно е да има малко дим и лек мирис при първото използване на новия ви уред. Това е по технически причини и е съвсем нормално.

Внимание: След употреба изключете уреда с помощта на копчето за включване / изключване (4) и извадете щепсела от контакта.

## Преди първоначална употреба.

### Функция като контактен грил

**В позиция контактен грил, уреда е идеален за гриловане на храна - като пържоли и бургери - от двете страни при висока температура и за приготвяне на панини.**

- Поставете тавичката за оттичане (7) в основата на уреда (10) (фиг. F). Мазнината и соковете от месото се събират в тавичката за оттичане (7).
- Отворете контактния грил и поставете двете грил плочи(1) в уреда (фиг. D). След това затворете отново уреда.
- Включете захранващия кабел в контакта и натиснете копчето за Включване/Изключване (4). Индикаторът светва в бяло и уредът се нагрива.
- Оставете затворения уред да загрява до желаното от вас ниво за около пет минути (вижте раздела, озаглавен "Време за печене").
- Отворете контактния грил докрай, така че плочите да са под ъгъл 90 ° (фигура А).
- Поставете храната върху долната плоча и отново затворете контактния грил, така че горната плоча да се опира в храната. За тази цел повдигнете горната грил плоча до желаната височина.

### Функция като отворен грил

**В позиция отворен грил уредът е идеален за приготвяне на различни зеленчуци и дори за печене на месо и рибени шишчета.**

- Поставете тавичката за оттичане (7) в основата на уреда (10) (фиг. F).
- Отворете контактния грил така, че плочите да са под ъгъл 180 ° една спрямо друга (фиг. В). За тази цел, натиснете бутона за освобождаване (11) и в същото време завъртете горната плоча на скарата докрай. Отворете поставката (6) надолу (фиг. В). Поставете двете грил плочи(1) в уреда (фиг. D).
- Включете захранващия кабел в контакта и натиснете копчето за Включване/Изключване (4). Индикаторът светва в бяло и уредът се нагрива.
- Оставете уреда да загрява до желаното от вас ниво за около пет минути (вижте раздела, озаглавен "Време за печене").
- Разпределете храната равномерно върху една от двете грил плочи.



## Време за печене

Храната трябва да е с дебелина не повече от 5 см. Месото трябва да е нарязано на парчета с дебелина не повече от 3,5 см. Подправете месото преди печене, но добавете сол след печенето, за да го запазите сочно. Надупчете колбасите, преди да ги печете, за да предотвратите пръски мазнина. Времето за готвене зависи от вида и дебелината на храната. Никога не режете месо или други храни върху грил плочата.

Времето за печене и температурните настройки зависят от храната и от вашия специфичен вкус; следователно следните стойности са само ориентировъчни.

**Забележка:** Посочените времена се отнасят само до времето за печене и не включват времето за загреване на плочите.

	Време за печене Контактен грил	Време за печене Отворен грил	Ниво на печене
Говежда пържола	8 - 10		4 - 5
Свински шницел	6 - 8		4 - 5
Шницел от мляно	6 - 8		4 - 5
Свинска пържола		8 - 10	4 - 5
Агнешки котлет		8 - 10	4 - 5
Пилешки шницел	4 - 6		4 - 5
Рибно филе		4 - 6	3 - 5
Зеленчуци		4 - 5	5
Панини	3 - 5		3 - 5
Сандвичи	3 - 5		3 - 5
Хот дог	3 - 5		3 - 5
Подгреване			1 - 3

## Рецепти

### Панини (за четирима) - Италиански сандвичи

100 г рукола  
4 домата 2 пакета  
Моцарела  
4 Чабата  
4 с. л. зелено песто  
100 г нарязана парма шунка

- 1) Предварително загрейте контактния грил WMF LONO 2в1 до ниво 4. Почистете, изплакнете и изсушете руколата. Измийте и нарежете домати. Нарежете моцарелата
- 2) Разрежете чабатите надлъжно. Намажете зелено песто на едната половина и собавете рукола, парма шунка, моцарела и домати. Покрийте с втората половина на чабатата. Печете панините в горещия контактен грил за три до пет минути на ниво 4.

### Зеленчукови кули (за четирима) - за зеленчуци

2 тиквички  
4 домати  
2 пакета Фета сирене  
1 шепа пресен босилек  
1 с. л. зехтин  
Сол  
Пипер

- 1) Предварително загрейте контактния грил WMF LONO 2в1 до ниво 5. Нарезете тиквичките и доматиите. Разполовете фета сиренето и но нарежете на еднакви резени. След това, започвайки с резен тиквичка, подредете едни върху други тиквичките, доматиите и сиренето, като завършите с друг резен тиквичка.
- 2) Поръсете "кулите" със зехтин и подправете със сол и пипер.
- 3) Печете зеленчуковите кули в горещия контактен грил на ниво 5 за четири до пет минути. Сервирайте гарнирани с босилек.

### Мариновани филета от съомга (за четирима)

4 парчета филе от съомга 1 връзка босилек  
1 връзка магданоз  
1 скилидка чесън няколко капки сок от лайм 1 с.л.  
зехтин  
чили сол  
пипер

- 1) Напълнете наполовина малка чашка със зехтин. Добавете пипер, чили, сол, босилек, магданоз, сок от лайм и чесън на вкус.
- 2) Разпределете маринатата върху филетата от съомга.
- 4) Съвет: За по-интензивен вкус, сложете филетата в маринатата, покрийте и оставете вкусовете да попият за около два часа в хладилника.
- 5) Загрейте контактния грил WMF LONO 2в1 до ниво 5 и печете маринованите филета от съомга на ниво 4 или 5 в продължение на четири до шест минути.

### Бургери (за четирима)

600 г мляно говеждо месо (в идеалния случай с по-малко от 20% мазнини) 2 супени лъжици. сос  
Уорчестър  
сол  
пипер

- 1) Смесете соса Уорчестър с мляното месо и подправете със сол и пипер. Съвет: Тъй като солта изсушава месото, трябва да се добави най-рано 30 минути, преди да печете месото.
- 2) Оформете равномерни плоски кюфтета, около 10 см, в диаметър, и около 1,5 см дебели.
- 3) Загрейте контактния грил WMF LONO 2в1 до ниво 5 и печете бургерите в продължение на четири до шест минути.



## Почистване и поддръжка




- Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.
- Отстранете мазнината и другите остатъци от грил плочите (1) с парче кухненска хартия.
- Отворете контактния грил така, че плочите да са под ъгъл 180 ° една спрямо друга (фиг. В). За тази цел, натиснете бутона за освобождаване (11) и в същото време завъртете горната плоча на скарата докрай. Отворете поставката (6) надолу (фиг. В).
- Натиснете бутоните за освобождаване (2) на грил плочите(1). Повдигнете и извадете плочите (1) нагоре под ъгъл приблизително 45 °. (Фиг. Е).
- Измийте плочите за грил (1) с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове.
- Забележка: Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна.
- Извадете тавичката за оттичане (7) от основата на уреда (10) (фиг. F).
- Измийте тавичката за оттичане (7) с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове. Забележка: Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна.

Забележка: За по-лесно почистване, можете също да измиете в съдомиялната машина грил плочите (1) и тавичката за оттичане (7). Препоръчваме обаче да миете грил плочите на ръка, за да увеличите техния експлоатационен срок и да щадите покритието им.

- Никога не потапяйте основата на уреда (10) във вода и не използвайте вода, за да го почистите. Просто сложете малко препарат за съдове върху влажна кърпа, избършете уреда и изсушете.

Внимание: Електрическите контакти на грил плочите (1) и основата на уреда (10) трябва да са изцяло сухи преди уредът да може да се сглоби отново,

- Когато уредът изсъхне изцяло, можете да го сглобите отново за съхранение. За да спестите място по време на съхранение, кабелът може да се навива от долната страна на уреда (8) (фиг. G) и след това да се фиксира в панела за съхранение на щепсела (9) (фиг. H). Съхранявайте уреда на равна и суха повърхност.

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Грил плочи (1)	✓✓	✓✓	✓✓
Корпус	=	=	✓✓
Тавичка за оттичане (7)	✓	✓	✓



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕО.



В края на живота си този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди на електрически

Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Повторната употреба, рециклирането и другата употреба на стари уреди е важен принос към опазването на околната среда. Моля, обърнете се към местната администрация за подходящ

пункт за предаване. Подлежи на промени.