

LONO

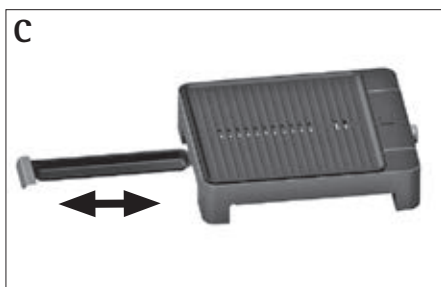
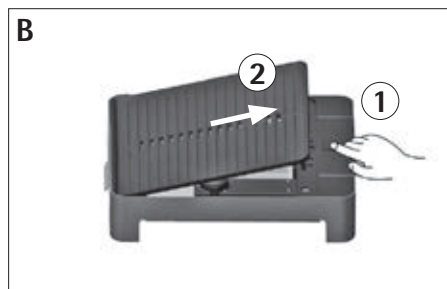
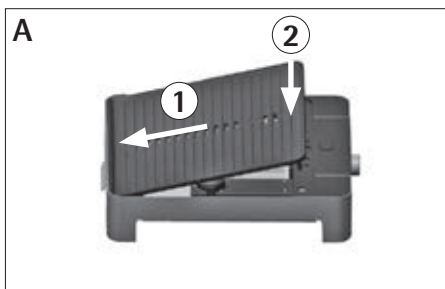
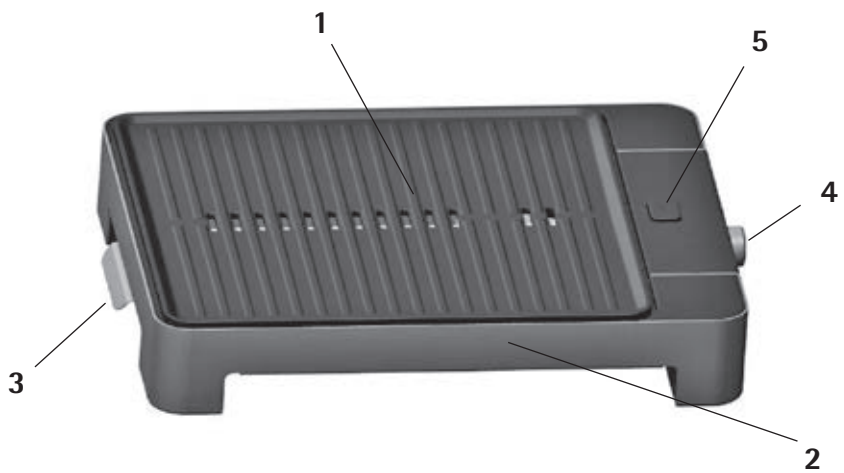


Грил с оребрена част

Грил с 1/3 гладка и 2/3 оребрена повърхност



bg Ръководство за употреба





Части на уреда

1. а) Грил плоча, оребрена (модел 0415330011)
а) Грил плоча, равна + оребрена (модел 0415340011)
2. Основа на грила
3. Тавичка за оптичане
4. Контролно копче
5. Бутон за ослобождаване

Важна информация за безопасността

- Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години, и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или без опит и познания, при условие че са под наблюдение, или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това рискове.
- Децата не трябва да играят с уреда.
- Почистването и поддръжката не трябва да е извършват от деца, освен ако не са навършили 8 години и не са под наблюдение.
- Пазете уреда и хранящия кабел от деца под 8 години.
- Ако хранящият кабел бъде повреден, той трябва да се замени или от производителя, от негов сервиз за следпродажбено обслужване, или от лица с подобна квалификация, с цел избягване на рискове.
- 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".
- Уредът е предвиден само за домашна употреба на закрито
- 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; среди;
 - места от типа на стаи за гости.
- Уредът не е предвиден за изцяло търговска употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Дървени въглища и други горива не трябва да се използват с този уред.

Преди употреба

Прочетете внимателно инструкциите за употреба. Те съдържат важна информация за употребата, безопасността и поддръжката на уреда. Те трябва да се съхраняват и да се предават на всеки следващ собственик. Уредът може да се използва само по предназначение, съгласно тези инструкции за употреба. Спазвайте инструкциите за безопасност, когато ползвате уреда.

Технически данни

| | |
|--------------------|----------------------------------|
| Напрежение: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Консумация на ток: | 1680-2000 вата(модел 0415330011) |
| Консумация на ток: | 1935-2300 вата(модел 0415340011) |
| Клас на защита: | I |

Допълнителни инструкции за безопасност

- Този уред трябва да бъде включван само в заземен контакт, инсталиран съгласно нормативната рамка. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Поставете уреда на равна и твърда повърхност и уверете се, че има достатъчно пространство навсякъде около него.
- Уверете се, че по време на печенето, тавичката за отпичане (3) винаги е правилно поставена.
- Грил плочата (1a / 1b) трябва да бъде правилно поставена на уреда, в противен случай ще грилът няма да се включи.
- Винаги загрявайте предварително грил плочата (1a/1b), преди да поставите храна върху нея.
- **Внимание:** Когато уреда е включен, достъпните повърхности могат да станат много горещи и също така остават горещи за известно време след изключване на уреда.
- По време на печене може да пръска мазнина. Затова предпазвайте повърхността на масата.
- Винаги изключвайте уреда след употреба, издърпайте щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади изцяло, преди да свалите и да измиете грил плочата (1a/1b) и тавичката за отпичане (3).
- Винаги се уверявайте, че грил плочата е поставена правилно, след като е била извадена.
- Не поемаме отговорност за щети, възникнали от неправилна употреба или неоторизирани ремонти. Също така, в такива случаи не се приемат претенции за гаранционно обслужване.

Употреба

Можете да пригответе много вкусна храна на грила. Той е идеален за печене на храни като месо, зеленчуци и риба.

Настройване и свързване

- Извадете всички опаковки от уреда.
- Почистете уреда (вижте раздел "Почистване и поддръжка").
- Поставете уреда на стабилна и равна повърхност в близост до контакт.

Включване на уреда

- Поставете тавичката за опичане (3) в основата на уреда (2) (фиг. С). Мазнината и соковете от месото се събират в тавичката за опичане (3).
- Поставете грил плочата (1a/1b) върху основата на грила. Уверете се, че грил плочата (1a/1b) е правилно поставена в държача на основата на грила (2). (Фиг. А) Натиснете плочата (1a / 1b) надолу, докато чуете, че щраква на място.
- Включете захранващия кабел в контакта, LED пръстена на контролното копче(4) светва в бяло. За да загреете грил плочата (1a/1b), завъртете контролното копче (4) до най-високата степен, LED пръстена светва в червено. След около 10 минути, фазата на загреване приключва и LED пръстена светва в бяло. Според храната, която ще печете, може да се наложи да изберете по-ниска степен (вижте част "Време за печене").

Забележка: Поставете храна на плочата само след като я загреете предварително.

Забележка: Докато грил плочата (1a/1b) загрева, LED пръстенът свети в червено. Веднага щом нужната температура бъде достигната, LED пръстена светва в бяло.

Незалепващо покритие

Никога не докосвайте незалепващото покритие на грил плочата (1a/1b) с остри или заострени предмети. Когато използвате новия уред за първи път, може да има малко дим или миризма. Това е по технически причини и е съвсем нормално.

Време за печене

Нарежете храната, която искате да печете, на по-малки парчета, не са по-дебели от 3 см. Подправете месото преди -печене, но добавете сол след печенето, за да го запазите сочно. Малки наденички, крехки пържоли, продукти от мляно месо и риба са идеални за готвене на грил. Нарязани домати, патладжан и ананас са идеални за готвене на грил и са много вкусни.

Надупчете надениците, 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 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 плочата.

| | Време за печене | 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 | 4-5 |
| Зеленчуци | 4-5 | 5 |
| Подгреване | | 2-3 |

Почистване и поддръжка

- Изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади.
- След като грил плочата (1a / 1b) е топла при докосване, използвайте кухненска хартия, за да премахнете колкото е възможно повече мазнини и остатъци от нея.
- За да извадите грил плочата (1a / 1b), натиснете бутона за освобождаване (5). Грил плочата може лесно да се повдигне и да се извади от основата на грила (2) (фигура В).
- Измийте грил плочите (1a/1b) с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове.
Забележка: Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна.
- Извадете тавичката за опичане (3) от основата на уреда (2) (фиг. С).
- Измийте тавичката за опичане (3) с топла вода, като използвате препарат и четка за съдове.
Забележка: Не използвайте абразиви, метална тел или почистващи средства за фурна. За по-лесно почистване можете също да поставите грил плочата (1a / 1b) и тавичката за опичане (3) в съдомиялна машина.
- Трябва да почистите основата на грила (2) с влажна кърпа и след това да я подсушите.
- Сглобете отново уреда за съхранение. Съхранявайте уреда на равна и суха повърхност.

| |  Подходящи за миялна |  Изплакване с течаща вода |  Избърсване с мека кърпа |
|---------------------|---|--|---|
| Grill plate (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grill base (2) | — | — | ✓ |
| Drip tray (3) | ✓ | ✓ | ✓ |



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/EC, 2014/30/EC и 2009/125/EО.



Този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци в края на експлоатационния му живот, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Ще дадете важен принос за защитата на околната среда, като рециклирате стари уреди.

Моля, попитайте за правилния пункт за събиране. Подлежи на промяна.

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

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