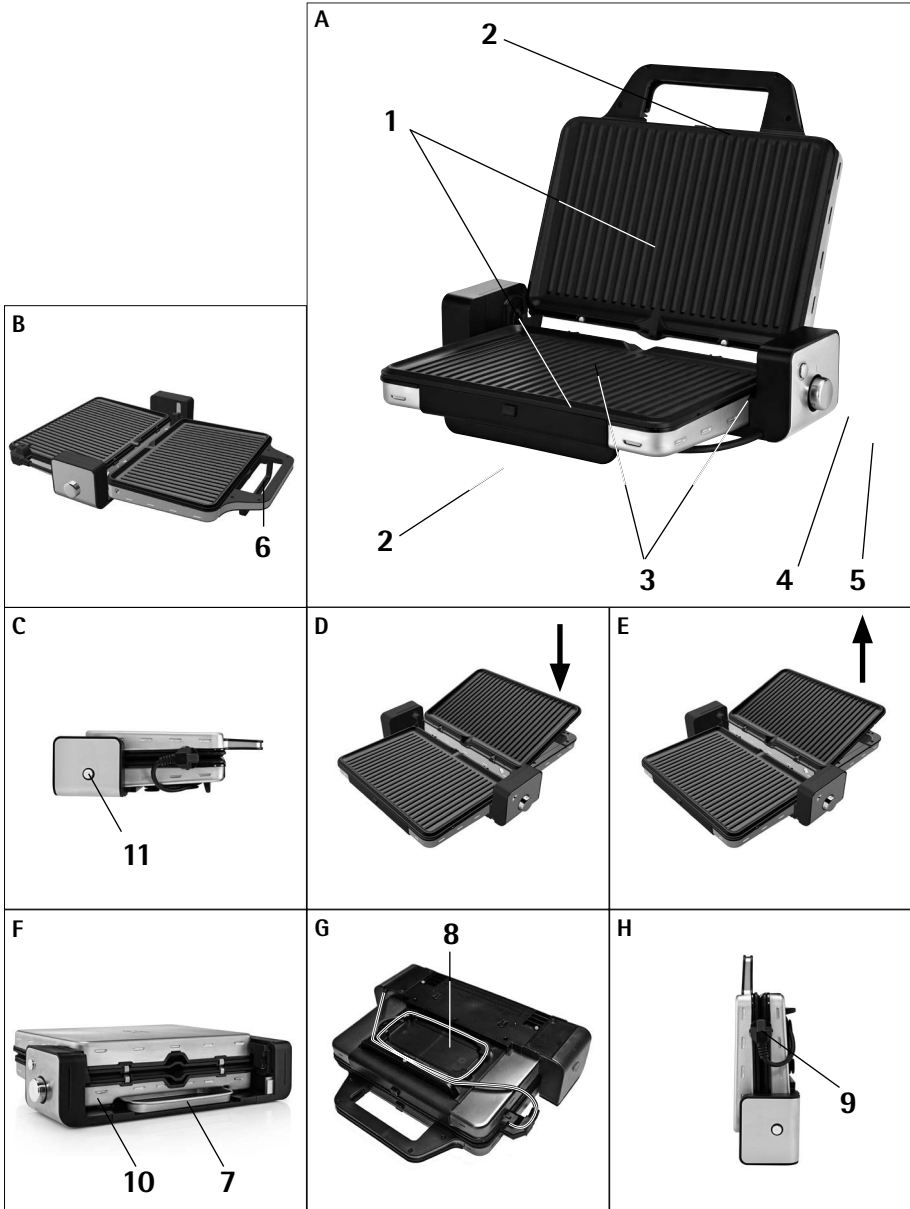


# Lono

## Grill elektryczny 2w1 Instrukcja obsługi







## **Instrukcja montażu urządzenia**

- 1 Płyty grillowe
- 2 Przycisk służący do wysunięcia płyt grillowych
- 3 Mocowanie płyt grillowych
- 4 Przycisk wł/wył ze wskaźnikiem
- 5 Sterownik temperatury
- 6 Podpórka do funkcji grilla stołowego
- 7 Ociekacz
- 8 Miejsce na zwinięty kabel
- 9 Panel do przechowywania wtyczki
- 10 Podstawka urządzenia
- 11 Przycisk służący do uruchomienia funkcji grilla stołowego

## **Ważne informacje w zakresie bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiąły związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani zajmować się jego konserwacją, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej ośmiu lat.
- Jeżeli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, w ramach usługi posprzedażowej, lub przez podobnie przeszkoloną osobę. Nieuprawnione naprawy mogą powodować poważne zagrożenie dla użytkowników.
- Zawsze używać urządzenia zgodnie z niniejszymi instrukcjami. Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować porażeniem prądem, a także innymi zagrożeniami.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia pilotem zdalnego sterowania lub zewnętrznym czasomierzem.
- Wszystkie części należy czyścić zaraz po użyciu urządzenia, niezwłocznie należy również usuwać pozostałości jedzenia. Proszę postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, np.:
  - w aneksach kuchennych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych;
  - w gospodarstwach wiejskich;
  - przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych;
  - w pensjonatach oferujących wyżywienie.

- Urządzenie służy wyłącznie do użytku wewnętrznego w gospodarstwach domowych.
- **Uwaga! Ryzyko poparzenia!** Zewnętrzne części urządzenia mogą się mocno nagrzewać i utrzymywać wysoką temperaturę również po wyłączeniu urządzenia.

## Przed użyciem

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do jakiego jest przeznaczone, zgodnie z niniejszą instrukcją. Dlatego przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania, która zawiera ważne informacje w zakresie użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w przypadku nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcje należy trzymać w bezpiecznym miejscu i przekazywać następnym użytkownikom. Informacje na temat gwarancji można znaleźć na końcu instrukcji. Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa.

### Dane techniczne

Napięcie: 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz  
Pobór mocy: 1800 – 2400 W  
Klasa ochrony: I

### Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa

- Wtyczkę zasilania należy wyjąć:
  - w przypadku wystąpienia awarii podczas użytkowania urządzenia;
  - przed rozpoczęciem czyszczenia;
  - po zakończeniu korzystania z urządzenia.
- Urządzenie powinno się podłączać do odpowiednio zainstalowanych i uziemionych gniazdek ściennych. Przewód zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Kabel zasilania nie może się stykać z gorącymi częściami urządzenia.
- W przypadku korzystania z przedłużacza, należy dopilnować, aby był w stanie idealnym. Należy wykorzystywać wystarczającą ilość kabla rozłożonego w bezpieczny sposób.
- Urządzenie należy kłaść na płaskiej i trwałej powierzchni, pilnując, aby wokół było wystarczająco dużo przestrzeni.
- Na czas działania urządzenie należy ustawić na stole lub powierzchni roboczej w otoczeniu bez przeszkód. Należy unikać umieszczania go pod ścianą lub w rogu.
- **Uwaga!** Nie należy używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub pod nimi (np. zasłony, szafki ścienne) i przez cały czas należy pilnować urządzenia.
- Nie używać urządzenia i natychmiast wyjąć wtyczkę, jeżeli:
  - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone;
  - zachodzi podejrzenie, że w wyniku upadku lub podobnego zdarzenia doszło do usterki urządzenia.

W takich przypadkach urządzenie należy wysłać do naprawy.

- **Uwaga!** Urządzenie się nagrzewa! Ryzyko poparzenia! Nie wolno transportować gorącego urządzenia.
- Podczas grillowania należy dopilnować, aby ociekacz był prawidłowo włożony.
- W czasie grillowania tłuszcz może przyskać, dlatego należy odpowiednio zabezpieczyć stół lub powierzchnię roboczą.
- Należy unikać pozostawiania urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie podczas czyszczenia.

- Nie pozostawiać urządzenia otwartego do połowy, a jedynie otwierać je na chwilę, aby dodać lub wyjąć jedzenie.
- Urządzenie należy schłodzić całkowicie przed usunięciem płyt grzejnych, następnie je wyczyścić i odłożyć.
- Należy zawsze po wyjęciu płyt grillowych sprawdzać, czy zostały ponownie należycie zamontowane.

## Sposób użycia

Korzystając z grilla kontaktowego LONO można przygotować wiele pysznych potraw. Urządzenie to idealnie nadaje się do grillowania mięsa, warzyw i ryb, a także przygotowywania panini i kanapek. Po otwarciu urządzenie posłuży również jako grill stołowy. Urządzenie nie nadaje się do użytku w pozycji półotwartej (gdy górna płyta grilla znajduje się w położeniu pionowym). Dodatkowo, obie płyty grillowe muszą być włożone, aby można było korzystać z urządzenia.

## Montaż

- Wyjąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
- Wyczyścić powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Dokładnie wyczyścić płyty grillowe (1) przed użyciem ich po raz pierwszy (patrz: sekcja zatytułowana „Czyszczenie i konserwacja”).
- Umieścić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu gniazdka.

## Płyty grillowe

Temperatura płyt grillowych (1) ciągle się zmienia. Grill można używać do przygotowywania różnych potraw lub ich podgrzewania.

### Wkładanie

Otworzyć grill kontaktowy, tak aby płyty były w stosunku do siebie pod kątem 180° (Rys. B). W tym celu wcisnąć przycisk zwalniający (11) i jednocześnie przekręcić maksymalnie górną płytę grillową. Złożyć stojak (6) w dół (Rys. B). Dwie płyty grillowe umieścić (1) w miejscu mocowania (3) pod kątem około 45° (Rys. D). Następnie docisnąć płyty (1) w dół na wysokości przycisku zwolnienia (2); będzie słyszalny dźwięk sygnalizujący zablokowanie płyt grillowych (1).

Uwaga! Obie płyty grillowe (1) muszą zostać włożone, gdyż w przeciwnym razie grill nie będzie działał właściwie.

### Wymowanie

Pozostawić urządzenie do całkowitego wystygnięcia. Otworzyć grill kontaktowy, tak aby płyty były w stosunku do siebie pod kątem 180° (Rys. B). W tym celu wcisnąć przycisk zwalniający (11) i jednocześnie przekręcić maksymalnie górną płytę grillową. Złożyć stojak (6) w dół (Rys. B). Wcisnąć przyciski zwalniające (2) na płytach grillowych (1). Podnieść płyty grillowe (1) do góry i odsunąć pod kątem około 45° (Rys. E).

Powłoka nieprzywierająca

Nie dotykać nieprzywierającej i odpornej na zarysowania powłoki ostrymi lub zaostrzonymi przedmiotami. Używać grillowego widelca i szczypec wykonanych z drewna lub materiału syntetycznego. Przy pierwszym użyciu urządzenia może pojawić się dym i lekko nieprzyjemny zapach. Wynika to z kwestii technicznych i jest zupełnie normalnym zjawiskiem.

Uwaga! Po użyciu należy wyłączyć urządzenie przyciskiem wł/wył (4) i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

## Przed pierwszym użyciem

### Funkcja grilla kontaktowego

**Funkcja ta doskonale nadaje się do grillowania potraw, np. steków czy hamburgerów, po obu stronach w wysokiej temperaturze oraz do przygotowywania panini.**

- Ociekacz (7) włożyć w podstawkę urządzenia (10) (Rys. F). Tłuszcz oraz soki mięsne będą się zbierały w ociekaczu (7).
- Otwórz grill kontaktowy i włożyć dwie płyty grillowe (1) do urządzenia (Rys. D). Następnie ponownie zamknij urządzenie.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka i włączyć urządzenie, korzystając z przycisku wł/wył (4). Lampa wskaźnika zaświeci białym światłem, a urządzenie się nagrzeje.
- Pozostaw zamknięte urządzenie do rozgrzania do pożądanego poziomu przez około pięć minut (patrz: sekcja „Czas grillowania”).
- Maksymalnie otwórz grill, tak aby płyty były pod kątem 90° (Rys. A).
- Umieść składniki spożywcze na dolnej płycie grillowej i zamknij grill ponownie tak, aby górna płyta opierała się o włożone jedzenie. W tym celu unieś górną płytę grillową do pożądanego poziomu.

### Funkcja grilla stołowego

**Pozycja grilla stołowego doskonale sprawdza się w przypadku przygotowywania różnych potraw z warzyw, a nawet grillowania mięsa czy ryb.**

- Ociekacz (7) włożyć w podstawkę urządzenia (10) (Rys. F).
- Otworzyć grill kontaktowy, tak aby płyty były w stosunku do siebie pod kątem 180° (Rys. B). W tym celu wcisnąć przycisk zwalniający (11) i jednocześnie przekręcić maksymalnie górną płytę grillową. Złożyć stojak (6) w dół (Rys. B). Do urządzenia (Rys. D) włożyć dwie płyty grillowe (1).
- Wtyczkę włożyć do gniazdka i włączyć urządzenie, korzystając z przycisku wł/wył (4). Lampa wskaźnika zaświeci białym światłem, a urządzenie się nagrzeje.
- Pozostawić urządzenie na około 5 minut, aż rozgrzeje się do pożądanego poziomu (patrz: sekcja „Czas grillowania”).
- Równomiernie rozłożyć na obu płytach grillowych składniki, które będą grillowane.

## Czas grillowania

Maksymalna grubość składników to 5 cm. Mięso należy pokroić w plastry o grubości nie większej niż 3,5 cm. Przed rozpoczęciem grillowania mięso należy przyprawić, ale sól dodać dopiero po grillowaniu, aby zatrzymać soki. Kiełbaski należy nakłuć przed grillowaniem. Pozwoli to zapobiec pryskaniu tłuszczu. Czas gotowania zależy od rodzaju i grubości żywności. Nie wolno kroić mięsa ani innych składników spożywczych na płytach grillowych.

Czas grillowania oraz ustawienia temperatury zależą od składnika oraz osobistych upodobań. Podane poniżej wartości należy traktować wyłącznie jako wskazówki.

**Uwaga!** Podane czasy dotyczą samego grillowania/gotowania i nie obejmują czasu na wcześniejsze podgrzanie płyt grillowych.

	Czas grillowania Grill kontaktowy (w minutach)	Czas grillowania Grill stołowy (w minutach)	Poziom grilla
Rindersteak	8 - 10		4 - 5
Schweineschnitzel	6 - 8		4 - 5
Hacksteak	6 - 8		4 - 5
Schweinekotelett		8 - 10	4 - 5
Lammkotelett		8 - 10	4 - 5
Hähnchenschnitzel	4 - 6		4 - 5
Fischfilet		4 - 6	3 - 5
Gemüse		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwiches	3 - 5		3 - 5
Hot Dogs	3 - 5		3 - 5
warmhalten			1 - 3

## Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Usunąć tłuszcz lub inne osady z płyt grillujących (1), korzystając z ręcznika kuchennego.
- Otworzyć grill kontaktowy, tak aby płyty były w stosunku do siebie pod kątem 180° (Rys. B). W tym celu wcisnąć przycisk zwalniający (11) i jednocześnie przekręcić maksymalnie górną płytę grillową. Złożyć stojak (6) w dół (Rys. B).
- Wcisnąć przyciski zwalniające (2) na płytach grillujących (1). Podnieść płyty grillowe (1) do góry i odsunąć pod kątem około 45°. (Rys. E)
- Wyczyścić płyty grillujące (1) w letniej wodzie, używając płynu do mycia naczyń i szczoteczki.
- **Uwaga!** Unikać stosowania środków ściernych, metalowych skrobaczek czy środków czyszczących do piekarnika.
- Wyjąć ociekacz (7) z podstawki urządzenia (10) (Rys. F).
- Wyczyścić ociekacz (7) w letniej wodzie, używając płynu do mycia naczyń i szczoteczki.



- **Uwaga!** Unikać stosowania środków ściernych, metalowych skrobaczek czy środków czyszczących do piekarnika.
- **Uwaga!** Dla ułatwienia można również umyć płyty grilla (1) oraz ociekacz (7) w zmywarce. Jednak zalecamy ręczne mycie płyt grillujących, co pozwoli przedłużyć żywotność urządzenia i zadbać o jego powłokę.
- Nie wolno zanurzać podstawki urządzenia (10) w wodzie ani używać wody do czyszczenia urządzenia. Wystarczy odrobinę płynu do mycia naczyń nałożyc na wilgotną ściereczkę, przetrzeć urządzenie, a następnie je wysuszyć.
- **Uwaga!** Styki elektryczne na płytach grillujących (1) oraz podstawce urządzenia (10) muszą być zupełnie suche przed ponownym montażem urządzenia.
- Po całkowitym wysuszeniu urządzenia można je z powrotem złożyć i odłożyć w miejsce, gdzie będzie przechowywane. Aby oszczędzić miejsce podczas przechowywania, kabel można zwinąć pod urządzeniem (8) (Rys. G), a następnie zamocować w panelu do przechowywania wtyczki (9) (Rys. H). Urządzenie należy przechowywać na równej i suchej powierzchni.

	 Można myć w zmywarce	 Można płukać pod bieżącą wodą	 Przetrzeć wilgotną ściereczką
Płyty grillujące (1)	✓	✓	✓
Obudowa	—	—	✓
Ociekacz (7)	✓	✓	✓



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami 2006/95/WE, 2004/108/WE i 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania niniejszego produktu nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami gospodarczymi, lecz należy go dostarczyć do punktu zbiórki sprzętów elektrycznych i elektronicznych w celu utylizacji. Materiały podlegają recyklingowi zgodnie z oznaczeniami. Ponowne użytkowanie, recykling lub inne zastosowanie starych urządzeń istotnie przyczynia się do ochrony środowiska. Proszę zasięgnąć informacji u władz lokalnych odnośnie odpowiedniego punktu utylizacji.

Instrukcja może ulec zmianom.





**Producent:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Niemcy  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

---

**Dystrybutor:**

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

0415110011\_01-1803