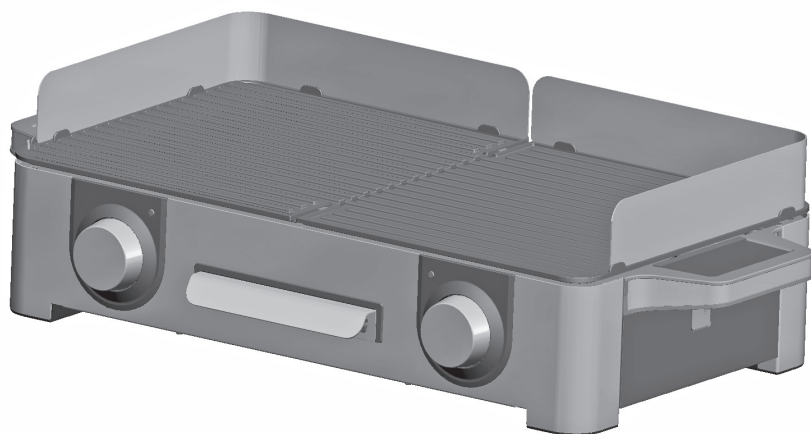
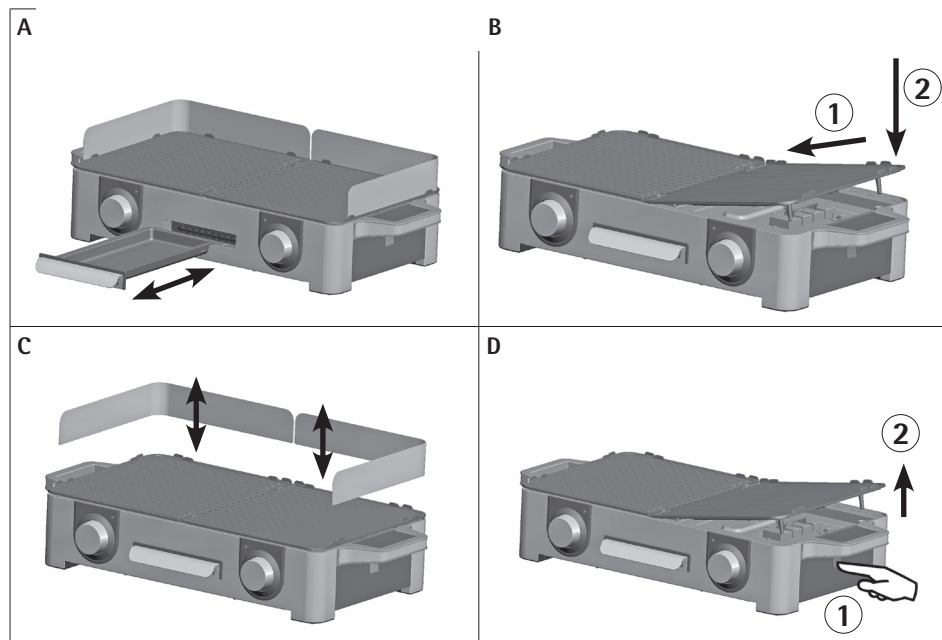
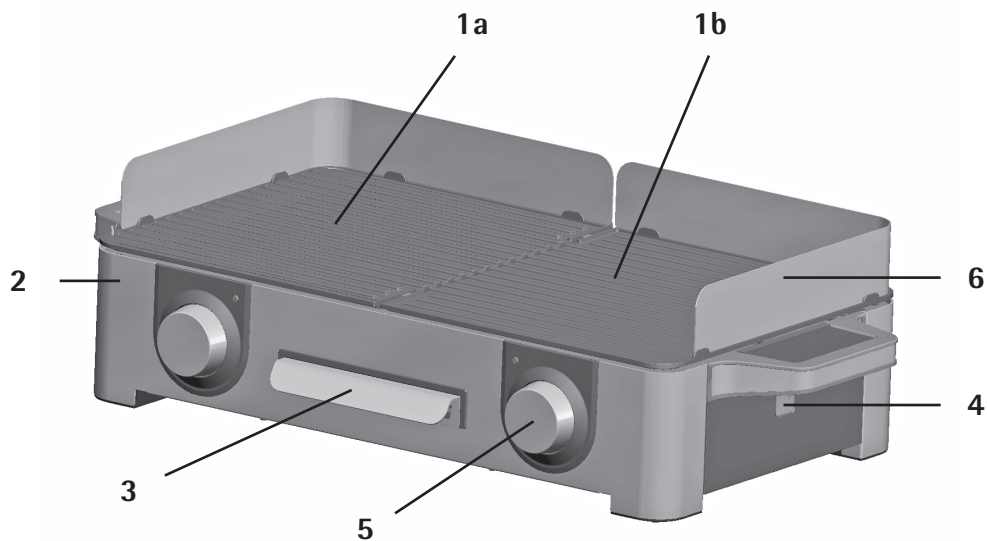


Grill Master



Instrukcja obsługi



Elementy urządzenia

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Płyty grillowe <ol style="list-style-type: none"> a Lewa płyta grillowa b Prawa płyta grillowa 2. Podstawa 3. Taca ociekowa | <ol style="list-style-type: none"> 4. Przycisk zwalniania płyty 5. Regulator temperatury 6. Osłona przeciwwiatrowa |
|---|---|

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie AGD może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane odnośnie użycia urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją one związane z tym zagrożenia.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Ustawić urządzenie tak, aby do niego i do jego kabla nie miały dostępu dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Aby uniknąć ryzyka, uszkodzony przewód zasilania należy wymienić u producenta, autoryzowanego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Zawsze odłączać urządzenie AGD od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru i przed montażem, demontażem oraz czyszczeniem.
- Wszystkie części należy czyścić natychmiast po użyciu i natychmiast usuwać resztki jedzenia.
Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed czyszczeniem zdjąć płyty grillowe. Płyty grillowe muszą być całkowicie suche przed ich ponownym włożeniem.
- Urządzenie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Przewód zasilający powinien być regularnie sprawdzany pod kątem śladów uszkodzeń, a jeśli jest on uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.
- Jeżeli urządzenie będzie użytkowane na zewnątrz, należy je wyposażyć w wyłącznik różnicowoprądowy (RCD), którego znamionowy prąd roboczy nie przekracza 30 mA.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazda z przewodem uziemiającym.

- Urządzenie zaprojektowano do użytku w gospodarstwie domowym i innych środowiskach, np.:
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - w obiektach typu bed-and-breakfast.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.

- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.
- Pamiętaj: Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać i pozostają gorące nawet po wyłączeniu urządzenia!
- Urządzenie należy zawsze użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją. Niewłaściwe użytkowanie może nieść ze sobą ryzyko porażenia prądem lub inne zagrożenia.

Przed użyciem

Należy uważnie przeczytać instrukcję użycia. Zawiera ona ważne informacje dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi.

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Dane techniczne

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

Zużycie energii: 2000–2400 W

Klasa ochrony: I

Dodatkowe informacje dot. bezpieczeństwa

- Nie wolno wystawiać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. W zimie nie należy pozostawiać urządzenia na zewnątrz.
- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na działanie wody.
- Upewnić się, że wokół urządzenia pozostało wystarczająco dużo miejsca.
- Upewnić się, że taca ociekowa jest zawsze prawidłowo włożona podczas grillowania.
- Zawsze należy wstępnie podgrzewać płytę grilla przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- Tłuszcz może przyskać podczas grillowania. Dlatego należy odpowiednio chronić powierzchnię stołu.
- Po użyciu wyjąć wtyczkę z sieci zasilającej.
- Przed zdjęciem płyt, wyczyszczeniem i odłożeniem ich do przechowywania należy poczekać, aby urządzenie całkowicie ostygło.
- Upewnić się, że płyty grillowe są zawsze prawidłowo ustawione po ich zdjęciu.

Użytkowanie

Na grillu Master Grill Lono można przygotować wiele pysznych potraw. Przeznaczony jest wyłącznie do grillowania potraw takich jak mięso, warzywa i ryby.

Funkcja bezpieczeństwa

Grill posiada wbudowaną funkcję bezpieczeństwa. Urządzenie będzie działać tylko wtedy, gdy płyty grillowe (1) zostały prawidłowo włożone.

Ustawienie i podłączenie

- Wyjąć z urządzenia wszystkie opakowania, takie jak folia transportowa.
- Oczyszczyć urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustawić urządzenie na stabilnej i poziomej powierzchni w pobliżu gniazda wtykowego.

Płyty grillowe

Temperaturę każdej płyty grillowej (1a/1b) można regulować indywidualnie. Dzięki temu można przygotowywać potrawy jednocześnie w różnych temperaturach gotowania lub utrzymywać ciepło gotowanych potraw na jednej z płyt grilla (1a/1b).

Wkładanie płyt

Umieścić płyty grilla (1a/1b) na podstawie grilla (2). Upewnić się, że płyty grillowe (1) są prawidłowo umieszczone w uchwytach na podstawie grilla (2) (rys. B). Następnie wcisnąć w dół na zewnętrzną krawędź płytek grillowych (1a/1b), do momentu usłyszenia kliknięcia płytek grillowych (1a/1b), co oznacza ich zablokowanie na miejscu.

Ważne: Płyty grillowe (1a/1b) można wkładać tylko z jednej strony do podstawy grilla (2).

Uchwyty na osłonie przed wiatrem (6) muszą być umieszczone na zewnątrz, jak również z tyłu podstawy (2).

Zdejmowanie płyt

Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Najpierw zdjąć osłonę przed wiatrem (6) z uchwytów (rys. C).

Nacisnąć przycisk zwalniający (4) na płycie grilla (1a/1b). Otwór znajduje się pośrodku poniżej uchwyty nośnego. Płyty grillowe (1a/1b) można podnosić i zdejmować na boki (rys. D).

Nieprzywierająca powłoka

Nigdy nie dotykać nieprzywierającej powłoki wrażliwej na zarysowania ostrymi lub spiczastymi przedmiotami. Użyć widelca grillowego i szczypiec wykonanych z drewna lub materiału syntetycznego. Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia może powstać trochę dymu lub nieprzyjemnego zapachu.

Wynika to z przyczyn technicznych i jest całkowicie normalne.

Uwaga: Nie można wyłączyć urządzenia za pomocą regulatora temperatury (5)!

Dlatego po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Uruchomienie urządzenia

- Włożyć tacę ociekową (3) do podstawy grilla (2) (rys. C). Tłuszcz i sok z mięsa gromadzą się na tacce ociekowej (3).
- Umieścić obie płyty grillowe (1a/1b) w podstawie grilla (2) (rys. B). Należy pamiętać, że płyty grillowe (1a/1b) będą pasować tylko po jednej stronie podstawy (2).
- Zabezpieczyć osłonę przed wiatrem (6) wsuwając ją w uchwyty płytek grilla (1a/1b) (rys. C). Osłona przed wiatrem zapobiega zbyt szybkiemu schładzaniu się żywności na grillu przy wietrznej pogodzie, a także chroni obszar roboczy przed rozpryskami tłuszczu.
- Po podłączeniu wtyczki sieciowej zapalają się lampki sygnalizujące, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej i że zaczyna się nagrzewać. Wskaźnik znajdujący się powyżej regulatora temperatury (5) świeci się na czerwono, gdy urządzenie się nagrzewa. Wskaźnik zaświeci się na biało, gdy tylko osiągnięta zostanie wymagana temperatura.
- Obrócić pokrętko (5) na najwyższy poziom przez pięć minut, aby wstępnie podgrzać płytę grilla. W zależności od rodzaju grillowanej potrawy może być konieczne wybranie niższego ustawienia (patrz rozdział „Czas grillowania”).

Czas grillowania

Pokroić jedzenie, które chcemy grillować na kawałki, które nie są grubsze niż 3 cm. Mięso doprawiamy przed grillowaniem, ale solimy po grillowaniu, aby mięso nie było suche.

Kiełbasy należy ponakłować przed grillowaniem, aby zapobiec rozpryskom tłuszczu. Należy pamiętać, że czas grillowania zależy od grubości i rodzaju potraw. Nigdy nie kroić mięsa lub innych produktów żywnościowych na płycie grilla.

Jeśli to możliwe, należy wyjąć jedzenie z lodówki na 30 minut zanim zostanie położone na grilla, tak aby osiągnęło temperaturę pokojową.

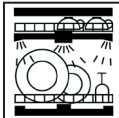
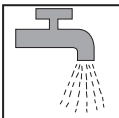

Czas grillowania i ustawienia temperatury zależą od rodzaju grillowanej potrawy i indywidualnych upodobań, dlatego niższe wartości są tylko wartościami orientacyjnymi.

Ważne: Podane czasy odnoszą się do czasów samego grillowania/gotowania i nie obejmują czasu wstępnego podgrzewania płyty grillowej.

	Czas grillowania (w minutach)	Poziom grillowania
Stek wołowy	8 - 10	4 - 5
Eskalopki wieprzowe	6 - 8	4 - 5
Kotlet do hamburgera	6 - 8	4 - 5
Kotlet schabowy	8 - 10	4 - 5
Kotlet jagnięcy	8 - 10	4 - 5
Eskalopki z kureczaka	4 - 6	4 - 5
Filet rybny	4 - 6	4 - 5
Warzywa	4 - 5	5
Podgrzewanie		1 - 3

Czyszczenie i konserwacja

- Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy płyta grilla (1a/1b) jest ciepła w dotyku, użyj kawałka ręcznika kuchennego do usunięcia tłuszczu i innych pozostałości z niego.
- Zdjąć płyty grilla (1a/1b) z podstawy (2) (rys. D).
- Wyczyścić płyty grillowe (1a/1b) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
Ważne: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.
- Wyciągnąć tacę ociekową (3) z podstawy grilla (2) (rys. A).
- Wyczyścić tacę ociekową (3) w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
Ważne: Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.
Ważne: W celu ułatwienia czyszczenia płyty grillowe (1a/1b), tacę ociekową (3) i osłonę przed wiatrem (6) można również umyć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia (2) w wodzie ani nie używać wody do jej czyszczenia. Wystarczy nałożyć niewielką ilość płynu do mycia naczyń na wilgotną ściereczkę, wytrzeć urządzenie, a następnie wysuszyć.
Uwaga: Styki elektryczne na płytkach grilla (1a/1b) i podstawie grilla (2) muszą być całkowicie suche przed ponownym montażem urządzenia.
- Po całkowitym wyschnięciu urządzenia można je ponownie złożyć do przechowywania. Urządzenie należy przechowywać na płaskiej i suchej powierzchni.

	 Można myć w zmywarce	 Można spłukiwać pod bieżącą wodą	 Można przecierać wilgotną ściereczką
Płyty grillowe (1a/1b)	✓	✓	✓
Podstawa (2)	—	—	✓
Taca ociekowa (3)	✓	✓	✓
Ostona przeciwwiatrowa (6)	✓	✓	✓

Specjalne akcesoria

Stojak (nr artykułu 04 1597 0011) do grilla Lono Master Grill jest dostępny do kupienia oddzielnie. Stojak zapewnia, że urządzenie pozostaje w stabilnej pozycji, a także gwarantuje wygodną wysokość do grillowania.



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.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska
Ul. Inflancka 4C
00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GRUPE SEB ROMÂNIA Str.
Ermil Pangratti nr. 13
011881 București

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku Et p d.o.o.
Sarajevska 29,
10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GRUPE SEB Slovensko,
spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.
Futurama Business Park (budova A)
Sokolovská 651/136a
186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE
Kft.2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.
България 58 С, ет 9, офис 30
1680 София

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