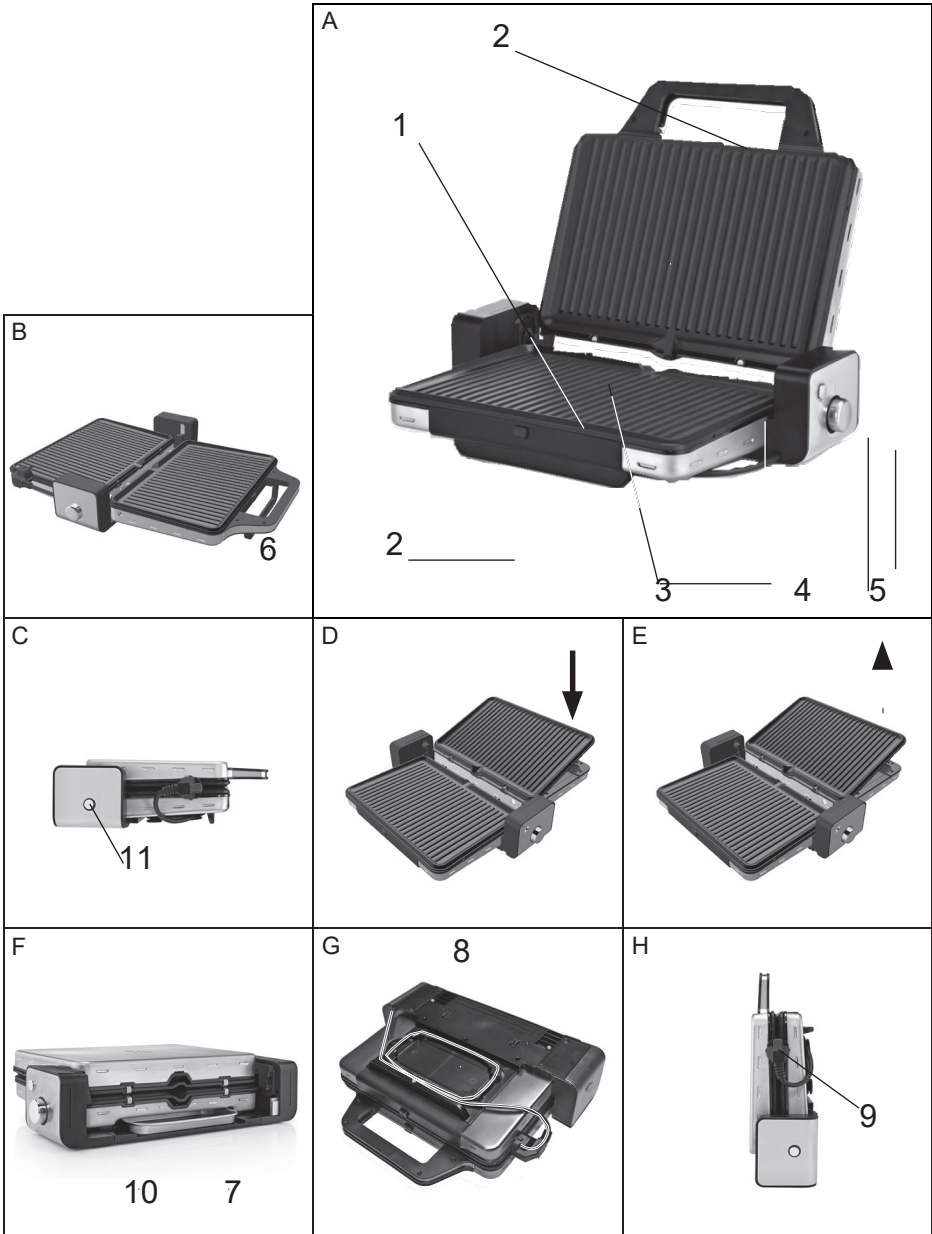




LONO
Kontakt grill 2 in 1





A készülék részei

- 1 Sütőlapok
- 2 A sütőlapok leszerelésére szolgáló nyomógomb
- 3 Sütőlap tartó
- 4 Világító kapcsoló
- 5 Hőfokszabályzó
- 6 Állvány az asztali grill funkcióhoz
- 7 Csepegőtálca
- 8 Kábelcsévélő
- 9 Dugótartó
- 10 A készülék alapja
- 11 Kioldógomb az asztali grill funkcióhoz

Fontos biztonsági információk

- A készüléket nyolc év feletti gyerekek és csökkent fizikai, értelmi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és tisztában vannak a kapcsolódó kockázatokkal.
- Gyermek ne játsszanak a készülékkel.
- Nyolc évesnél fiatalabb gyerekek felügyelet nélkül ne mosogassák és ne tartsák karban a készüléket.
- A készüléket és kábelét tartsa nyolc év alatti gyermekektől távol.
- Ha a készülék tápkábele sérült, a gyártó központi ügyfélszolgálati szervizében, illetve hasonló képzettséggel rendelkező szakemberrel cseréltesse, a balesetveszély elkerülése érdekében. A szakszerűtlen javítás következménye rendkívüli kockázat lehet a felhasználó számára.
- A készüléket minden esetben az itt foglalt útmutatásokkal összhangban használja. A nem megfelelő használat következménye áramütés vagy más kockázat is lehet.
- A készülék csatlakoztatott külső időzítővel vagy távirányítással nem működik.
- Használat után azonnal tisztítsa meg az alkatrészeket, és távolítsa el az ételmaradékokat. Az erre vonatkozó tanácsokat a „Tisztítás és karbantartás” részben olvashatja.
- A készüléket háztartási és hasonló környezetben történő használatra tervezték, mint például:
 - dolgozói konyhák üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
 - nyaralókban;
 - szállodák, motelek és más szálláshelyek;
 - „bed and breakfast” típusú szálláshelyek.
- A készüléket beltérben és háztartásban történő használatra tervezték.
- Figyelem! Égésveszély! A hozzáférhető felületek hőmérséklete rendkívül magas lehet. A készülék kikapcsolását követően is forrók maradnak egy ideig.

- Hogy a tápkábel ne sérüljön, a készülék használata előtt teljesen tekerje le a tartójáról. A kábelt csak akkor kell feltekernie, ha a készüléket tárolja.

Használat előtt

A készüléket kizárólag jelen használati útmutatóban megjelölt rendeltetésének megfelelően használja. Ezért, az első használat előtt figyelmesen olvassa el jelen útmutatásokat. Ez ugyanis fontos információkat tartalmaz a készülék használatára, biztonságára és karbantartására vonatkozóan. Jelen kézikönyvben szereplő útmutatások nem követéséből eredően keletkezett károkért nem vállalunk felelősséget. A kézikönyvet tartsa biztonságos helyen, és a készülékkel együtt adja át a következő tulajdonosnak. A végén a garanciára vonatkozó információkat is talál. A használat során tartsa be a biztonsági utasításokat.

Műszaki adatok

Tápfeszültség:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Fogyasztás:	1 800-2 100 W
Védelmi osztály:	I

További biztonsági utasítások

- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból:
 - ha használat közben hiba lép fel,
 - tisztítás előtt;
 - használat után.
- A készüléket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa, amelyet az előírásokkal összhangban szereltek fel. A tápkábel és a csatlakozó legyen száraz.
- A tápkábel ne érjen a készülék forró részeihez.
- Csak ép hosszabbító kábelt használjon. Gondoskodjon róla, hogy kellő hosszúságú kábelt használjon és biztonságosan vezesse.
- A készüléket egyenes, szilárd felületen helyezze el.
- Ügyeljen, hogy a készülék körül kellő szabad terület maradjon.
- Hogy megfelelően használhassa, a készüléket szabadon helyezze el az asztalon vagy a munkafelületen, ne közvetlenül a fal mellett vagy sarokban.
- **Figyelem!** Gyúlékony tárgyak alatt (pl. függöny, fali szekrény) és közelükben ne használja a készüléket, és minden alkalommal felügyelje.
- Kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a tápkábelt, amennyiben:
 - a készülék vagy a tápkábel sérült;
 - azt gyanítja, hogy a készülék meghibásodott, például esés vagy más baleset következtében. Ilyen esetben javíttassa meg a készüléket.
- **Figyelem!** A készülék használat közben forró. Égésveszély! Ne helyezze át a készüléket, amikor az forró.
- Ügyeljen, hogy grillezés közben a csepegőtálca mindig a helyén legyen.
- Grillezés közben zsír fröccsenhet ki, ezért megfelelő módon védje az asztalt vagy a munkafelületet.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Ne merítse vízbe, hogy megtisztítsa.
- Ne hagyja félig nyitva a készüléket; csak rövid időre nyissa fel, amíg berakja vagy kiveszi a szendvicseket.
- Mielőtt a sütőlapokat leszereli és elmosa, várja meg, amíg a készülék kihűl.

- Ügyeljen, hogy a sütőlapokat mindig megfelelően szerelje vissza.

Használat

A LONO 2 in 1 kontakt grillen különféle ízletes ételeket készíthet. Ideális olyan élelmiszerek grillezéséhez, mint a hús, zöldségek, halak, de panini és szendvicsek készítésére is használható. A nyitott kontakt grill asztali grillként is használható. A készülék nem alkalmas részben nyitott helyzetben történő használatra (amikor a felső sütőlap függőleges helyzetben van). A használathoz mindkét sütőlapot a grillbe kell helyeznie.

Telepítés

- Távolítsa el a csomagolóanyagot a készülékről.
- Nedves ruhával törölje át a készülék felszínét.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg a sütőlapokat (1) (lásd a „Tisztítás és karbantartás” fejezetet).
- Helyezze a készüléket stabil és sík felületre, konnektor közelébe.

Grillező lapok

A sütőlapok (1) hőmérséklete fokozatmentesen állítható. A grillt különféle ételek elkészítéséhez vagy a már kész ételek melegen tartására is használhatja.

Összeállítás

Első lépésként nyissa fel a grillt, hogy a lapok 180 fokot zárjanak be egymással (B ábra). Ehhez nyomja meg a kioldó gombot (11), és a lehető legjobban hajtsa le a felső sütőlapot. Tolja le az állványt (6) (B ábra). Illessze a két sütőlapot (1) a tartójukba (3), nagyjából 45 fokos szögben (D ábra). Ezután nyomja lefelé a két sütőlapot (1), a kioldógombok (2) magasságában; hallani fogja, amint a sütőlapok a helyükre pattannak. **Megjegyzés:** Mindkét sütőlapot be kell helyeznie, ellenkező esetben a kontakt grill nem működik megfelelően.

Szétszerelés

Várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl. Első lépésként nyissa fel a grillt, hogy a lapok 180 fokot zárjanak be egymással (B ábra). Ehhez nyomja meg a kioldó gombot (11), és a lehető legjobban hajtsa le a felső sütőlapot. Tolja le az állványt (6) (B ábra). Nyomja meg a kioldógombokat (2) a sütőlapokon (1). Emelje fel a sütőlapokat (1), majd emelje ki őket, nagyjából 45 fokos szögben. (E ábra).

Tapadásmentes felület

A tapadásmentes felületet soha ne érintse éles vagy hegyes tárgyakkal, ugyanis érzékeny a karcolással szemben. Fa vagy műanyag fogót, illetve grillező villát használjon. Kevés füstöt és enyhé szagot érezhet, amikor a készüléket először használja. Ennek technikai okai vannak, és nem jelent hibát.

Figyelem: Használat után mindig kapcsolja ki a készüléket a kapcsoló (4) segítségével, és húzza ki a dugót a konnektorból.

Használat előtt

A kontakt grill működése

A kontakt grill tökéletes eszköz steakek és hamburgerhúsok mindkét oldalának magas hőmérsékleten történő grillezéséhez, illetve szendvicsek készítéséhez.

- Helyezze a csepegőtálcát (7) a készülék alapjába (10) (F ábra). A húsból kiolvadó zsír és lé a csepegőtálcán (7) gyűlik össze.
- Nyissa fel a grillt, és illessze a helyére mindkét sütőlapot (1) (D ábra). Ismét csukja le a készüléket.
- Csatlakoztassa a dugót a konnektorba, majd a kapcsoló (4) segítségével kapcsolja be a készüléket. A jelzőfény fehéren világít, a készülék pedig melegedni kezd.
- Hagyja csukva a készüléket, hogy felmelegedjen, ami nagyjából öt percre tart (lásd a „Grillezési idők” fejezetet).
- A lehető legjobban nyissa ki a grillt, hogy a sütőlapok 90 fokot zárjanak be egymással (A ábra).
- Tegye az ételt az alsó sütőlapokra, majd ismét csukja le a grillt, hogy a felső lap rásimuljon. Ehhez emelje a felső sütőlapot a kívánt magasságba.

Asztali grill funkció

Az asztali grill ideális különféle zöldségek elkészítéséhez és hús- valamint halnyársak sütéséhez.

- Helyezze a csepegőtálcát (7) a készülék aljába (10) (F ábra).
- Első lépésként nyissa fel a grillt, hogy a lapok 180 fokot zárjanak be egymással (B ábra). Ehhez nyomja meg a kioldó gombot (11), és a lehető legjobban hajtsa le a felső sütőlapot. Tolja le az állványt (6) (B ábra). Illessze mindkét sütőlapot (1) a készülékbe (D ábra).
- Csatlakoztassa a dugót a konnektorba, majd a kapcsoló (4) segítségével kapcsolja be a készüléket. A jelzőfény fehéren világít, a készülék pedig melegedni kezd.
- Hagyja csukva a készüléket, hogy felmelegedjen, ami nagyjából öt percre tart (lásd a „Grillezési idők” fejezetet).
- A sütőlapok egyikén egyenletesen oszlassa el a grillezni kívánt élelmiszereket.

Grillezési idők

A szeletek ne legyenek 5 cm-nél vastagabbak. A húst legfeljebb 3,5 cm vastag szeletekre vágja. Grillezés előtt fűszerezze meg a húst, de csak grillezés után sózza meg, így léduosabb marad. A virslit szurkálja meg a sütés előtt, hogy a zsír ne csapódjon ki. A sütési idő az étel vastagságától függ. Soha ne közvetlenül a sütőlapon szeletelje a húst és más ételeket.

A grillezési idő és a hőfok-beállítás a grillezett ételtől és az Ön ízlésétől függ; az alábbi értékek csupán az eligazodást segítik.

Megjegyzés: A megadott idők magára a grillezési/sütési időre vonatkoznak, és nem foglalják magukba a sütőlapok előmelegítéséhez szükséges időt.

- 1) Melegítse fel a WMF LONO 2 in 1 kontakt grillt 5. fokozatra. Szeletelje fel a cukkinit és a paradicsomot. Vágja ketté a feta sajtot, majd utána egyforma darabokra szeleteli. Rakja le a cukkinit, majd váltakozva helyezze rá a paradicsomszeleteket és a sajtszeleteket, majd illesszen rá egy cukkinidarabot.
- 2) Spriccelje meg olívolajjal a piramisokat, majd ízesítse sóval, borssal.
- 3) 5. fokozaton süsse a zöldségpiramisokat négy-öt percen át a forró grillben. Bazsalikkal díszítve tálalja.

Marinált lazacfilé (négy adag) - a halak kedvelőinek

- 4 darab lazacfilé
- 1 csokor bazsalikom
- 1 csokor petrezselyem
- 1 gerezd fokhagyma
- 1/2 teáskanál citromlé
- 1 evőkanál olívaolaj
- chilis só
- és bors

- 1) Töltsön meg félig egy kis csészét olívaolajjal. Adja hozzá a borsot, a chilis sót, a bazsalikomot, a petrezselymet, a citromlevet és a fokhagymát, ízlés szerint.
- 2) Ecsettel kenje meg a filét a páccal.
- 4) Tippünk: Az intenzívebb ízért: helyezze a filéket a pácba, fedje le, és hagyja állni nagyjából két órán át a hűtőszekrényben.
- 5) Melegítse elő a WMF LONO 2 in 1 kontakt grillt 5. fokozatra, és grillezze a marinált lazacot 4-es vagy 5-ös fokozaton, négy-hat percen át.

Hamburgerhús (négy adag) - húsevőknek




- 600 g darált marhahús (ideális esetben 20 %-kal kevesebb zsírral) 2 evőkanál Worcester szósz
- só,
- bors

- 1) Keverje a Worcester szószot a húsba, majd sózza és borsozza a keveréket.
Tippünk: Mivel a só kiszárítja a húst, legkorábban 30 perccel a sütés előtt adja hozzá.
- 2) Készítsen körülbelül 10 cm átmérőjű és 1,5 cm vastag, egyforma méretű pogácsákat a keverékből.
- 3) Melegítse elő a WMF LONO 2 in 1 kontakt grillt, és grillezze a hús pogácsákat 5-ös fokozaton, négy-hat percen át.

Tisztítás és karbantartás

- Húzza ki a tápkábelt, és hagyja kihűlni a készüléket.
- A zsírt és a maradékokat konyha törlővel tisztítsa le a sütőlapokról (1).
- Első lépésként nyissa fel a grillt, hogy a lapok 180 fokot zárjanak be egymással (B ábra). Ehhez nyomja meg a kioldó gombot (11), és a lehető legjobban hajtsa le a felső sütőlapot. Tolja le az állványt (6) (B ábra).
- Nyomja meg a kioldógombokat (2) a sütőlapokon (1). Emelje fel a sütőlapokat (1), majd emelje ki őket, nagyjából 45 fokos szögben. (E ábra)
- Langyos vízzel mossa el a sütőlapokat (1), mosogatószerrel és edénymosó kefével.
- **Megjegyzés:** Ne használjon csiszoló hatású szereket, súrolót vagy sütőtisztító szereket.
- Húzza ki a csepegőtálcát (7) a készülék alijából (10) (F ábra).

- Langyos vízzel mossa el a csepegőtálcát (7), mosogatószerrel és edénmosó kefével. **Megjegyzés:** Ne használjon csiszoló hatású szereket, súrolót vagy sütőtisztító szereket. **Megjegyzés:** Az egyszerűbb tisztítás érdekében a sütőlapok (1) és a csepegőtálca (7) mosogatógépben is mosható. Ennek ellenére a sütőlapok kézi mosogatását ajánljuk, élettartamuk növelése és felületük sérüléssel szembeni védelme érdekében.
- A készülék alapját (10) soha ne merítse vízbe, és tisztításához se használjon vizet. Egyszerűen csepegtessen néhány csepp mosogatószert nedves ruhára, majd törölje át a készüléket, és szárítsa meg. **Figyelem:** Az sütőlapok (1) elektromos érintkezőinek és az alapnak (10) teljesen száraznak kell lennie, mielőtt a készüléket újra összerakja.
- Amikor a készülék tökéletesen megszáradt, ismét összerakhatja és tárolhatja. Ahhoz, hogy tárolás közben helyet takarítson meg, a kábelt a készülék alsó részére (8) tekerheti (G ábra), a dugót pedig a neki kialakított helyre (9) teheti (H ábra). A készüléket tárolja sima és száraz felületen.

	 Mosogatógépben mosható	 Folyóvízben mosogatható	 Nedves ruhával törölje át
Sütőlapok (1)	✔	✔	✔
Keret	—	—	✔
Csepegőtálca (7)	✔	✔	✔



CSEHORSZHÁG

contact-cz@wmf.com

773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (A épület)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8
