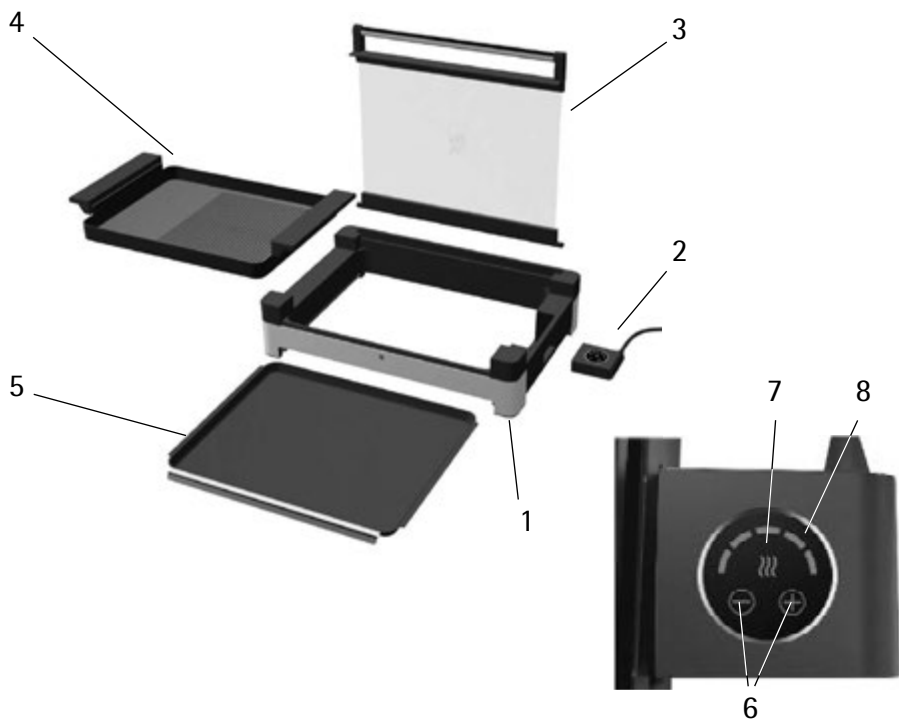


# Lono

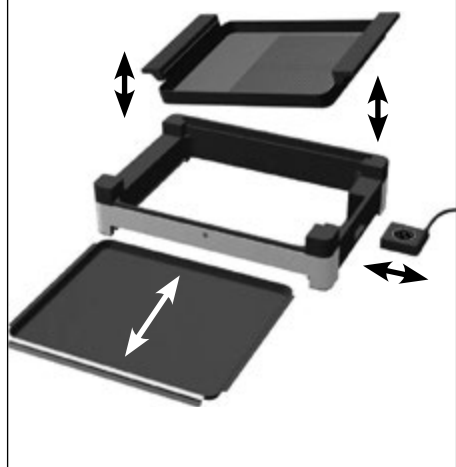


**PL** Instrukcja obsługi  
Grill stołowy ze szklaną pokrywą

4



**Abb. 1**




**Abb. 2**



## Zakres dostawy

1. Podstawa grilla
2. Regulator temperatury (termostat)
3. Szklana pokrywa
4. Żebrowana płyta grilla
5. Taca ociekowa
6. Ustawienia temperatury "+" / "-"
7. Symbol nagrzewania
8. Poziom nagrzania

## Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nieposiadającymi doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub udzielono im wskazówek dotyczących korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i zaznajomiono je z istniejącymi zagrożeniami.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat, pozostawione bez nadzoru nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia.
- Urządzenie i jego przewód przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- W razie uszkodzenia przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub inną osobę posiadającą podobne kwalifikacje, aby nie dopuścić do porażenia prądem.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Wszystkie części należy czyścić natychmiast po użyciu i natychmiast usuwać resztki jedzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie wolno używać węgla drzewnego ani podobnych paliw palnych.
-  **OSTRZEŻENIE: ryzyko oparzeń!** Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie styku, w tym szklana pokrywa, mogą się mocno nagrzewać; pozostają one również gorące po wyłączeniu urządzenia!

## Przed użyciem

Przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. 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: 1850 - 2200 W

Klasa ochrony: I

### Dodatkowe informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy podłączać tylko do uziemionych gniazdek ściennych, które zostały zamontowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilania i wtyczka muszą być suche.
- Umieścić urządzenie na równej i twardej powierzchni i upewnić się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca.
- Upewnić się, że taca ociekowa (5) jest zawsze całkowicie włożona podczas grillowania. Grill można używać tylko wtedy, gdy taca ociekowa (5) jest całkowicie włożona w podstawę.
- Płyta grilla (4) musi być prawidłowo umieszczona na urządzeniu i podłączona do regulatora temperatury (2); w przeciwnym razie grill nie włączy się.
- Zawsze należy wstępnie nagrzać płytę grilla (4) przed umieszczeniem na niej jedzenia.
- Tłuszcz może przyskać podczas grillowania. Z tego powodu nie wolno umieszczać grilla bezpośrednio na wrażliwych powierzchniach np. lakierowanych blatach.
- **Ostrożnie!** Gdy szklana pokrywa (3) jest zablokowana w pozycji otwartej, nie wolno jej nigdy mocno dociskać w przód lub tył. Aby zamknąć pokrywę należy pociągnąć ją lekko do góry i zamknąć.
- Zawsze należy wyłączać urządzenie po użyciu, wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka i pozwolić, aby urządzenie całkowicie ostygło przed wyjęciem i wyczyszczeniem płyty grilla (4) i tacy ociekowej (5).
- Upewnić się, że płyta grilla (4) jest zawsze prawidłowo ponownie umieszczana w grillu po jej wyjęciu.
- Nigdy nie należy przechowywać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnym pomieszczeniu.
- Za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub niewłaściwie przeprowadzonej naprawy producent nie ponosi odpowiedzialności. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.

# Użytkowanie

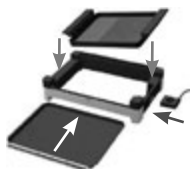
Na grillu stołowym można przyrządzić wiele pysznych potraw. Grill stołowy jest przeznaczony do grillowania takich produktów jak mięso, warzywa czy ryby. Zamknięta szklana pokrywa redukuje rozpryskiwanie się tłuszczu, a dodatkowo gwarantuje zatrzymanie ciepła w urządzeniu podczas przygotowywania potrawy.

## Ustawienie i podłączenie

- Wyjąć wszystkie opakowania z urządzenia.
- Wyczyścić urządzenie (patrz sekcja „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni w pobliżu gniazdka sieciowego.

## Czynności przygotowawcze

- Włożyć tacę ociekową (5) do podstawy grilla (1). Tłuszcz i sok z mięsa gromadzą się na tacy ociekowej. Upewnić się, że taca ociekowa jest zawsze całkowicie włożona podczas grillowania.
- Uwaga: Grill można używać tylko wtedy, gdy taca ociekowa jest całkowicie włożona w podstawę.
- Płytę grilla (4) należy włożyć do podstawy grilla jako pierwszą, lewą stroną pod lekkim kątem od góry, aż do zablokowania w podstawie. Następnie umieścić prawą stronę płyty grilla na podstawie. Upewnić się, że obie strony płyty grilla zostały prawidłowo umieszczone w podstawie grilla. Należy to koniecznie sprawdzić przed umieszczeniem regulatora temperatury (2) do podstawy grilla.



- Umieścić regulator temperatury w podstawie grilla tak daleko, jak to możliwe. Pokrętko regulatora temperatury musi być skierowane do góry.



- Zamontować szklaną pokrywę (3) w dwóch wpustach na tylnej stronie podstawy grilla pod kątem 45° (Rys. 2). Otworzyć pokrywę bardziej, aż wsunie się lekko we wpusty i pozostanie otwarta pod kątem ok. 90°.
- Zamknąć szklaną pokrywę poprzez lekkie podniesienie jej do góry i jednoczesne zamknięcie. Upewnić się, że szklana pokrywa nie wysuwa się z wpustów.
- Następnie włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka. Przycisk „+” oraz lewy segment poziomu nagrzania zostanie podświetlony na biało, a symbol nagrzewania na czerwono. Nacisnąć przycisk „+”, aż wszystkie segmenty poziomu nagrzania zostaną podświetlone. Po zakończeniu nagrzewania i osiągnięciu żądanej temperatury, symbol nagrzewania będzie podświetlany na biało. Następnie wybrać niższe ustawienie za pomocą przycisku „-” w zależności od grillowanych produktów (patrz sekcja „Czas grillowania”).
- **Uwaga:** Należy zawsze umieszczać produkty na płycie grilla dopiero po jej wstępnym nagrzaniu.

- Ostrzeżenie: ryzyko oparzeń!** Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie styku, w tym szklana pokrywa, mogą się mocno nagrzewać; pozostają one również gorące po wyłączeniu urządzenia!

### Nieprzywierająca powłoka

Nigdy nie dotykać wrażliwej na zarysowania powłoki płyty grilla (4) ostrymi lub spiczastymi przedmiotami. Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia może powstać trochę dymu lub nieprzyjemnego zapachu. Wynika to ze względów technicznych i nie stanowi to powodu do obaw.

### Czas grillowania

Produkty do grillowania należy pokroić na małe porcje lub plastry. Szklana pokrywa powinna łatwo się zamykać bez stykania się z grillowanym jedzeniem. Przyprawić produkty przed grillowaniem, a po grillowaniu posypać je solą, aby nie utraciły soczystości. Małe kiełbaski, miękkie steki, kotlety mielone, pieczeń i ryby idealnie nadają się do grillowania. Pokrojone w plastry pomidory, bakłażan i ananas są idealne do przygotowywania na grillu stołowym i są bardzo smaczne. W zależności od wielkości, kolbę kukurydzy można grillować w całości lub w plasterkach. Grube kiełbaski 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.

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

Uwaga: Podane czasy odnoszą się do czasów samego grillowania/gotowania i nie obejmują czasu wstępnego nagrzewania płyty grilla przy zamkniętej pokrywie. Po grillowaniu należy obniżyć temperaturę. Mięso lub warzywa mogą wtedy nadal doskonale się grillować przy zamkniętej pokrywie.

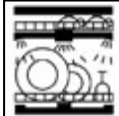
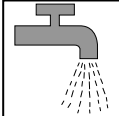

	Czas grillowania (w minutach)	Poziom grillowania
Stek wołowy	8-10	4-5
Eskalopki wieprzowe	6-8	4-5
Kotlet do hamburgera	6-8	4-5
Kotlet schabowy	8-10	4-5
Kotlet jagnięcy	8-10	4-5
Eskalopki z kurczaka	4-6	4-5
Filet rybny	4-6	4-5
Warzywa	4-5	5
Podgrzewanie		2-3

## Czyszczenie i konserwacja

- Wyciągnąć wtyczkę kabla zasilania i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy płyta grilla jest ciepła w dotyku, należy użyć kawałka ręcznika papierowego, aby usunąć z niej jak najwięcej tłuszczu i innych pozostałości.
- Wyjąć płytę grilla otwierając szklaną pokrywę lub przy pokrywie otwartej pod kątem 45° (Rys. 1) i zdemontować regulator temperatury z grilla. Unieść płytę grilla po prawej stronie, aż lewa strona zostanie również uwolniona z podstawy grilla. Płytę grilla można teraz zdemontować z podstawy grilla, podnosząc ją do góry. (Rys. 1).



- Wyczyścić płytę grilla w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
- **Uwaga:** Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.
- Wyciągnąć tacę ociekową z podstawy grilla (Rys. 1).
- Wyczyścić tacę ociekową w letniej wodzie przy użyciu płynu do mycia naczyń i gąbki.
- **Uwaga:** Nie należy używać środków ściernych, metalowych myjek drucianych ani środków do czyszczenia piekarnika.
- Aby ułatwić czyszczenie, płytę grilla można również umyć w zmywarce.
- Podstawę grilla należy czyścić letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Ponownie zmontować urządzenie do przechowywania. Urządzenie należy przechowywać na równej i suchej powierzchni.
- Regulator temperatury należy czyścić wyłącznie lekko wilgotną ściereczką.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie zanurzać regulatora temperatury w wodzie.
- **Uwaga:** Regulator temperatury i styki na płycie grilla muszą być całkowicie osuszone przed ponownym użyciem.

	 można myć w zmywarce	 można płukać pod bieżącą wodą	 przetrzeć wilgotną ściereczką
Podstawa grilla (1)	—	✓	✓
Szklana pokrywa (3)	✓	✓	✓
Żebrowana płyta grilla (4)	✓	✓	✓
Taca ociekowa (5)	—	—	✓





Nie wolno utylizować produktu z odpadami domowymi po zakończeniu jego żywotności. Należy przekazać go do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętów elektrycznych i elektronicznych.



Materiały, z których wykonane jest urządzenie, podlegają recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniem. Ponowne użycie, recykling oraz inne formy wykorzystania starych urządzeń stanowią istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacje na temat odpowiednich punktów utylizacji można otrzymać kontaktując się z władzami lokalnymi.

Użytkownicy końcowi są indywidualnie odpowiedzialni za usunięcie wszelkich danych osobowych, które mogą być przechowywane na urządzeniach, które oddają do utylizacji.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

**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](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

**WMF consumer electric GmbH**

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)