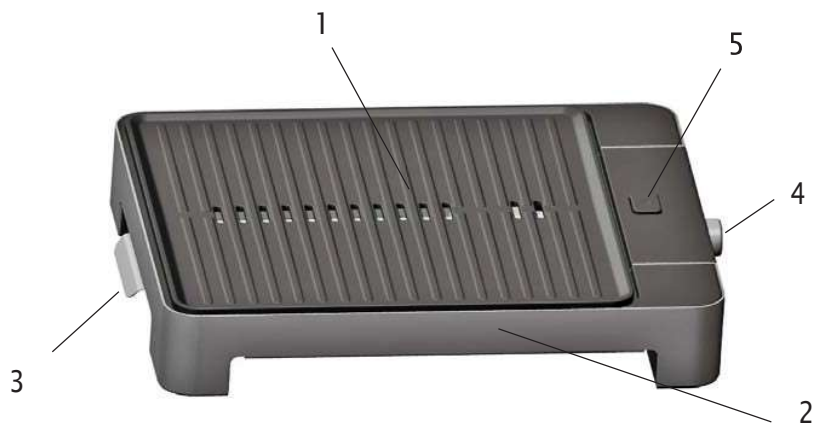


WMF Lono



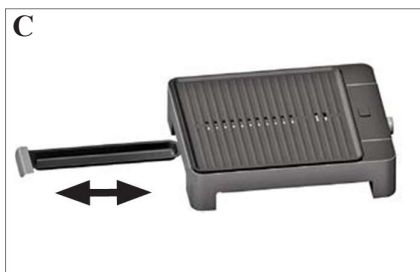
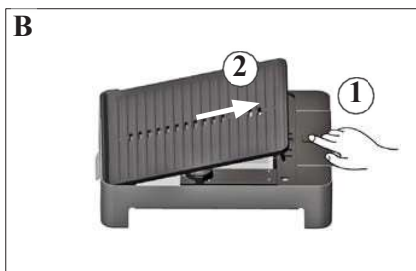
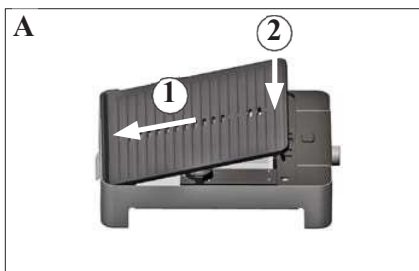
Настольный гриль





### Комплект

1. Один из вариантов пластин, в зависимости от модели:
  - a) Пластина гриля, ребристая (мод. 0415330011)
  - b) Решетчатая пластина, плоская + ребристая (мод. 0415340011)
2. Основание гриля
3. Поддон для сбора жидкости
4. Ручка управления
5. Кнопка разблокировки



## Руководство по эксплуатации

### Важная информация по безопасности

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они прошли обучение или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
  - Дети не должны играть с прибором.
  - Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
  - Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
  - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
  - Запрещается управлять устройством с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
  - Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи.
  - Следуйте инструкциям в разделе «Чистка и уход».
  - Прибор предназначен только для использования внутри помещений.
  - Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных помещениях, таких как:
    - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
    - сельские дома;
    - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
    - гостиницы типа «постель и завтрак».
- Устройство не предназначено для чисто коммерческого использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** запрещается использовать с этим прибором древесный уголь или аналогичное горючее топливо.

## Перед использованием

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. В нем содержится важная информация об использовании, безопасности и уходе за прибором. Его следует хранить в надежном месте и при необходимости передавать последующим пользователям. Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Соблюдайте правила техники безопасности при использовании прибора.

### Технические характеристики

Напряжение сети: 220-240 V-, 50-60 Hz  
Потребляемая мощность: 1680-2000 Вт (модель 0415330011)  
Потребляемая мощность: 1935-2300 Вт (модель 0415340011) Класс защиты: I

### Дополнительная информация по безопасности

- Подключайте прибор только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Сетевой кабель и вилка должны быть сухими.
- Поместите прибор на ровную и твердую поверхность и обеспечьте достаточное пространство вокруг прибора.
- Следите за тем, чтобы поддон для сбора жидкости (3) всегда был правильно вставлен во время приготовления на гриле.
- Пластина гриля (1a/1b) должна быть правильно установлена на приборе, иначе гриль не включится.
- Всегда предварительно нагревайте пластину гриля (1a/1b), прежде чем помещать на нее продукты.
- Внимание: когда прибор включен, его поверхности могут сильно нагреваться и остаются горячими даже после выключения прибора!
- При приготовлении на гриле жир может беспорядочно разбрызгиваться. Поэтому защитите поверхность стола соответствующим образом.
- Всегда выключайте прибор после использования, вынимайте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть, прежде чем снимать и чистить пластину гриля (1a/1b) и поддон (3).
- Следите за тем, чтобы после снятия пластины гриля ее всегда устанавливали на место правильно.
- Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. Претензии по гарантии в таких случаях также исключаются.

## Использование

На настольном гриле можно приготовить множество вкусных блюд. Он идеально подходит для приготовления таких продуктов, как мясо, овощи и рыба.

## Установка и подключение

- Снимите с прибора всю упаковку.
- Очистите прибор (см. главу «Чистка и уход»).
- Установите прибор на устойчивой и ровной поверхности рядом с розеткой.

## Включение прибора

- Вставьте поддон для сбора жидкости (3) в основание гриля (2) (рис. С). Жир и мясной сок собираются в поддоне для сбора жидкости (3).
- Установите пластину гриля (1a/1b) на основание гриля (2). Убедитесь, что пластина гриля (1a/1b) правильно установлена в держателе на основании гриля (2). (Рис. А) Нажимайте на пластину гриля (1a/1b) до тех пор, пока не услышите, что она зафиксировалась на месте.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, светодиодное кольцо на диске управления (4) загорится белым цветом. Для предварительного нагрева пластины гриля (1a/1b) поверните диск управления (4) на самый высокий уровень, светодиодное кольцо загорится красным цветом. Примерно через 10 минут фаза нагрева будет завершена, и светодиодное кольцо загорится белым цветом. В зависимости от блюда, которое вы готовите на гриле, вам может потребоваться выбрать более низкую температуру (см. главу «Время приготовления на гриле»).

Примечание: кладите продукты на решетку только после предварительного нагрева.

Примечание: когда пластина гриля (1a/1b) нагревается, светодиодное кольцо горит красным цветом. Как только будет достигнута необходимая температура, светодиодное кольцо загорится белым цветом.

### Антипригарное покрытие

Никогда не прикасайтесь к чувствительному к царапинам покрытию пластины гриля (1a/1b) острыми или заостренными предметами. При первом использовании нового прибора может появиться небольшой дым или запах. Это происходит по техническим причинам и является совершенно нормальным.

## Время приготовления на гриле

Нарежьте продукты, которые вы хотите приготовить на гриле, на небольшие кусочки толщиной не более 3 см. Приправьте мясо перед приготовлением, но добавьте соль после приготовления, чтобы сохранить сок. Небольшие сосиски, нежные стейки, бифштексы с фаршем, мясные рулеты и рыба идеально подходят для приготовления на настольном гриле. Нарезанные помидоры, баклажаны и ананасы идеально подходят для приготовления на настольном гриле и очень вкусны.

Проткните толстые сосиски перед приготовлением на гриле, чтобы избежать разрывания жира. Время приготовления зависит от типа и толщины продукта. Никогда не режьте мясо или другие продукты на пластине гриля.

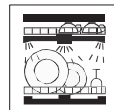


Время приготовления и температурные настройки зависят от продуктов, которые готовятся на гриле, и от вашего вкуса; поэтому приведенные ниже значения являются ориентировочными.

Примечание: Указанное время относится к чистому времени приготовления на гриле и не включает время предварительного нагрева пластины гриля.

	Время приготовления (минуты)	Уровень обжаривания
Стейк из говядины	8-10	4-5
Эскалоп из свинины	6-8	4-5
Стейк гамбургер	6-8	4-5
Свинья отбивная	8-10	4-5
Отбивная из баранины	8-10	4-5
Эскалоп из курицы	4-6	4-5
Рыбное филе	4-6	4-5
Овощи	4-5	5
Сохранять температуру		2-3

## Чистка и уход

- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Когда пластина гриля (1a/1b) станет теплой на ощупь, с помощью бумажного полотенца удалите с нее как можно больше жира и других остатков.
- Чтобы снять пластину гриля (1a/1b), нажмите на кнопку фиксатора (5). Пластина гриля легко поднимется и снимется с основания гриля (2) (рис. В).
- Очистите пластину гриля (1a/1b) в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и щетки для мытья посуды.  
Примечание: не используйте абразивные вещества, металлические щетки или чистящие средства для духовок.
- Вытащите поддон для сбора жидкости (3) из основания гриля (2) (рис. С).
- Очистите поддон для сбора жидкости (3) в теплой воде с помощью моющего средства и щетки для мытья посуды. Примечание: Не используйте абразивные вещества, металлические щетки или чистящие средства для духовки. Для простой очистки можно также поместить решетку (1a/1b) и поддон для сбора жидкости (3) в посудомоечную машину.
- Основание гриля (2) необходимо протереть влажной тканью, а затем вытереть насухо.
- Соберите прибор для дальнейшего хранения. Храните прибор на ровной и сухой поверхности.

	 Можно мыть в посудомоечной машине	 Можно промывать под проточной водой	 Протрите влажной тканью
Пластина для гриля (1a/1b)	✓	✓	✓
Основание гриля (2)	—	—	✓
Поддон для сбора жидкости (3)	✓	✓	✓