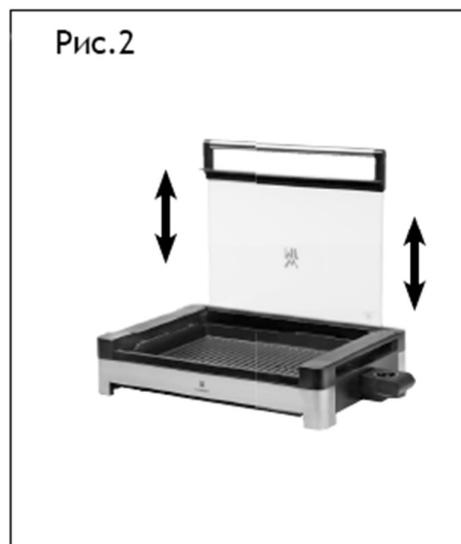
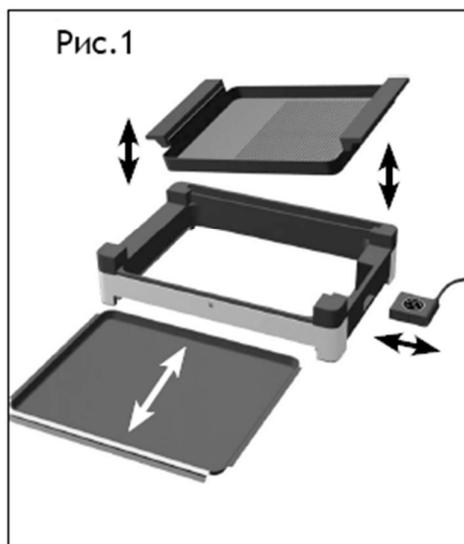
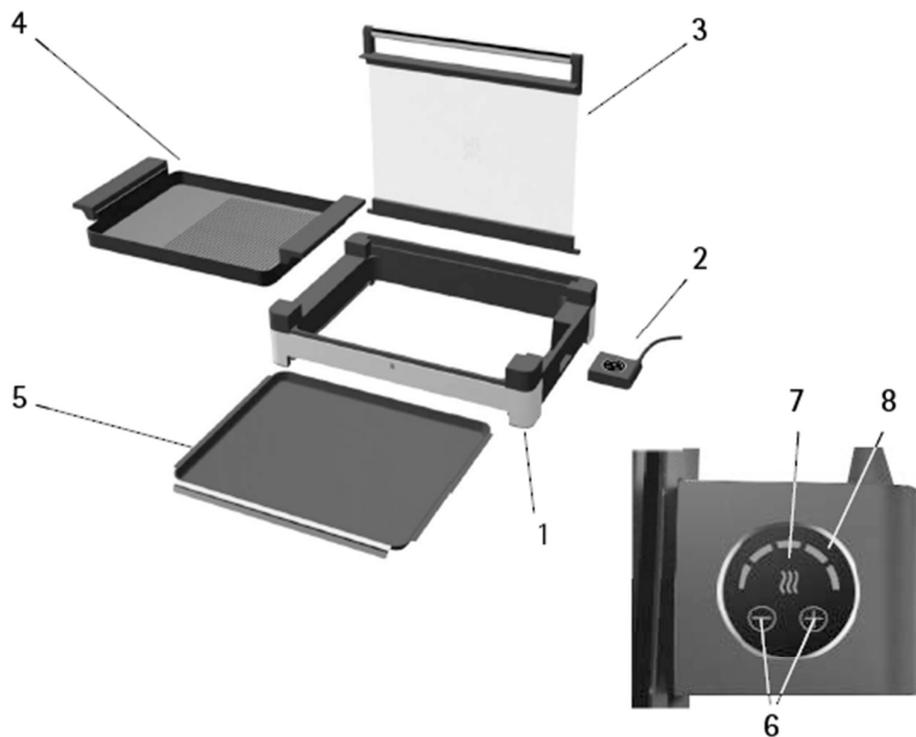


Lono

Настольный гриль



Инструкция по применению



Комплектация

1. Основание гриля
2. Регулятор температуры (термостат)
3. Стеклопанель
4. Рибристая гриль-плита
5. Поддон для сбора жира
6. Настройка температуры «-» / «+»
7. Индикатор нагрева
8. Уровень нагрева

Важная информация по технике безопасности

- Устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, либо при недостатке опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию устройства и осознают возможные риски.
- Дети не должны играть с устройством.
- Очистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет или если они не находятся под присмотром.
- Держите устройство и его шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или квалифицированные специалисты для предотвращения опасности.
- Используйте устройство только с прилагаемым регулятором температуры (термостатом).
- Устройство не должно управляться с помощью внешнего таймера или дистанционного управления.
- Очищайте все части устройства сразу после использования и немедленно удаляйте остатки пищи. Следуйте инструкциям, указанным в разделе «Чистка и уход».
- Перед чисткой гриль-плиты в воде необходимо снять регулятор температуры (термостат). Убедитесь, что соединение термостата на гриль-плите сухое перед следующим использованием.
- Устройство предназначено только для использования в помещении и в бытовых целях.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах;
 - фермерские дома;
 - клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
 - в условиях типа «постель и завтрак».
- Устройство не предназначено для исключительно коммерческого использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** древесный уголь или другие аналогичные горючие материалы не должны использоваться с этим устройством.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** риск ожога! При включении устройства его контактные поверхности, включая стеклянную крышку, могут нагреваться и оставаться горячими даже после выключения устройства.

Перед использованием

Внимательно прочитайте инструкцию. В ней содержится важная информация по использованию, безопасности и уходу за устройством. Храните инструкцию в безопасном месте и, при необходимости, передавайте ее последующим пользователям. Устройство может использоваться только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Соблюдайте указания по технике безопасности при использовании устройства.

Технические данные

Сетевое напряжение: 220-240 В~ 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 1850 - 2200 Вт

Класс защиты: I

Дополнительная информация по технике безопасности

- Устройство следует подключать только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с правилами. Кабель питания и штекер должны быть сухими.
- Устанавливайте устройство на ровную и устойчивую поверхность и убедитесь, что вокруг устройства достаточно свободного пространства.
- Убедитесь, что поддон для сбора жира (5) всегда полностью вставлен во время жарки. Гриль можно использовать только при полностью вставленном поддоне для сбора жира (5).
- Гриль-плита (4) должна быть правильно установлена на устройстве и подключена к регулятору температуры (2), иначе гриль не включится.
- Всегда предварительно разогревайте гриль-плиту (4) перед тем, как выкладывать на нее пищу.
- При жарке жир может разбрызгиваться. Поэтому не ставьте устройство на чувствительные поверхности, например, на полированные столешницы.
- Осторожно! Когда стеклянная крышка (3) зафиксирована в открытом положении, ее нельзя двигать вперед или назад с усилием. Чтобы закрыть крышку, слегка приподнимите ее и закройте.
- Всегда выключайте устройство после использования, вынимайте вилку из розетки и дайте устройству полностью остыть перед снятием и очисткой гриль-плиты (4) и поддона для сбора жира (5).
- Убедитесь, что гриль-плита (4) всегда правильно установлена после ее снятия.
- Никогда не храните устройство на улице или во влажных помещениях.
- Ответственность за любой ущерб, вызванный неправильным использованием, некорректной эксплуатацией или ненадлежащим ремонтом, не принимается. Гарантийные претензии также исключены в таких случаях.

Использование

На настольном гриле можно готовить множество вкусных блюд. Настольный гриль подходит для жарки таких продуктов, как мясо, овощи или рыба. Закрытая стеклянная крышка уменьшает разбрызгивание жира и удерживает тепло в устройстве во время приготовления пищи.

Установка и подключение

- Удалите всю упаковку с устройства.
- Очистите устройство (см. раздел «Чистка и уход»).
- Установите устройство на устойчивую и ровную поверхность рядом с розеткой.

Первый запуск

- Вставьте поддон для сбора жира (5) в основание гриля (1). В поддоне собираются жир и сок от мяса. Убедитесь, что поддон всегда полностью вставлен во время жарки.

Примечание: Гриль может работать только при полностью вставленном поддоне для сбора жира.

- Гриль-плита (4) должна быть сначала вставлена в основание гриля с левой стороны под небольшим углом сверху, пока она не зафиксируется в основании гриля. Затем правая сторона гриль-плиты должна быть установлена на основание гриля. Убедитесь, что обе стороны гриль-плиты правильно вставлены в основание гриля. Это необходимо перед тем, как можно будет вставить регулятор температуры (2) в основание гриля.



- Вставьте регулятор температуры в основание гриля до упора. Ручка регулятора температуры должна быть направлена вверх.



- Вставьте стеклянную крышку (3) в два выреза на задней части основания гриля под углом 45° (рис. 2). Откройте крышку дальше, пока она немного не сдвинется назад в вырезы и не останется открытой под углом примерно 90°.
- Закройте стеклянную крышку, слегка приподняв ее и одновременно закрывая. Убедитесь, что стеклянная крышка не выходит из вырезов.
- Теперь подключите вилку к розетке. Клавиша «+» и левый сегмент уровня нагрева загораются белым, а символ нагрева загорается красным. Нажмите клавишу «+», пока все сегменты уровня нагрева не загорятся. Как только фаза нагрева завершится и достигнется требуемая температура, символ нагрева загорается белым. Затем выберите более низкий уровень с помощью клавиши «-» в зависимости от пищи, которую необходимо приготовить на гриле (см. раздел «Время гриля»).

Примечание: Выкладывайте пищу на гриль-плиту только после предварительного нагрева.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** риск ожога! При включении устройства его контактные поверхности, включая стеклянную крышку, могут нагреваться и оставаться горячими даже после выключения устройства.

Антипригарное покрытие

Никогда не касайтесь чувствительного к царапинам покрытия гриль-плиты (4) острыми или заостренными предметами. При первом использовании нового устройства может появиться небольшой дым или запах. Это связано с техническими особенностями и не представляет опасности.

Время приготовления на гриле

Разрежьте продукты для гриля на порции или ломтики, которые не слишком велики. Стеклопанель должна закрываться легко, не касаясь продуктов на гриле. Приправляйте мясо перед жаркой, но добавляйте соль только после, чтобы оно сохранило больше сока. Для приготовления на настольном гриле отлично подходят маленькие колбаски, нежные стейки, котлеты, мясной рулет и рыба. Томатные ломтики, баклажан и ананас также хорошо подходят и обладают великолепным вкусом. В зависимости от размера кукурузные початки можно жарить целыми или нарезанными на ломтики. Проткните толстые колбаски перед жаркой, чтобы избежать брызг жира. Время приготовления зависит от типа и толщины продуктов. Никогда не нарезайте мясо или другие продукты на гриль-плите.

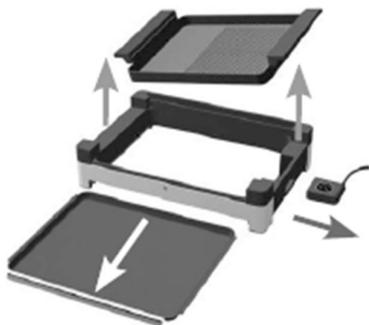
Время приготовления и температурные настройки зависят от продуктов, которые вы готовите, и от ваших предпочтений, поэтому приведенные ниже значения являются лишь ориентировочными.

Примечание: Указанное время относится только к чистому времени жарки/приготовления и не включает время для предварительного нагрева гриль-плит при закрытой крышке. После жарки снизьте температуру. Мясо или овощи могут продолжать готовиться при закрытой крышке.

	Время жарки (мин.)	Уровень температуры
Бифштекс	8-10	4-5
Эскалоп из свинины	6-8	4-5
Гамбургер (котлета)	6-8	4-5
Свиная отбивная	8-10	4-5
Баранина на кости	8-10	4-5
Эскалоп из курицы	4-6	4-5
Филе рыбы	4-6	4-5
Овощи	4-5	5
Поддержание тепла		2-3

Чистка и уход

- Отключите вилку из розетки и дайте устройству остыть.
- Когда гриль-плита станет теплой на ощупь, удалите как можно больше жира и других остатков с помощью бумажного полотенца.
- Снимите гриль-плиту, открыв стеклянную крышку или сняв ее под углом 45° (рис. 1), и отсоедините регулятор температуры от гриля. Поднимите гриль-плиту с правой стороны, пока левая сторона также не освободится от основания гриля. Теперь гриль-плиту можно снять, подняв ее вверх (рис. 1).



- Промойте гриль-плиту в теплой воде с моющим средством и щеткой для посуды.
Примечание: не используйте абразивные средства, металлические губки или очиститель для духовок.
- Выньте поддон для сбора жира из основания гриля (рис. 1).
- Очистите поддон для сбора жира в теплой воде с моющим средством и щеткой для посуды.
Примечание: не используйте абразивные средства, металлические губки или очиститель для духовок.
- Для облегчения очистки вы также можете мыть гриль-плиту в посудомоечной машине.
- Очистите основание гриля в теплой воде с моющим средством.
- Соберите устройство для хранения. Храните его на ровной и сухой поверхности.
- Очищайте регулятор температуры только слегка влажной тряпкой.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не погружайте регулятор температуры в воду.
Примечание: перед следующим использованием устройства регулятор температуры и контакты на гриль-плите должны быть полностью сухими.

			
	Можно мыть в посудомоечной машине	Можно промыть под проточной водой	Протереть влажной тряпкой
Основание гриля (1)	—	✓	✓
Стеклянная крышка (3)	✓	✓	✓
Рибристая гриль-плита (4)	✓	✓	✓
Поддон для сбора жира	—	—	✓

