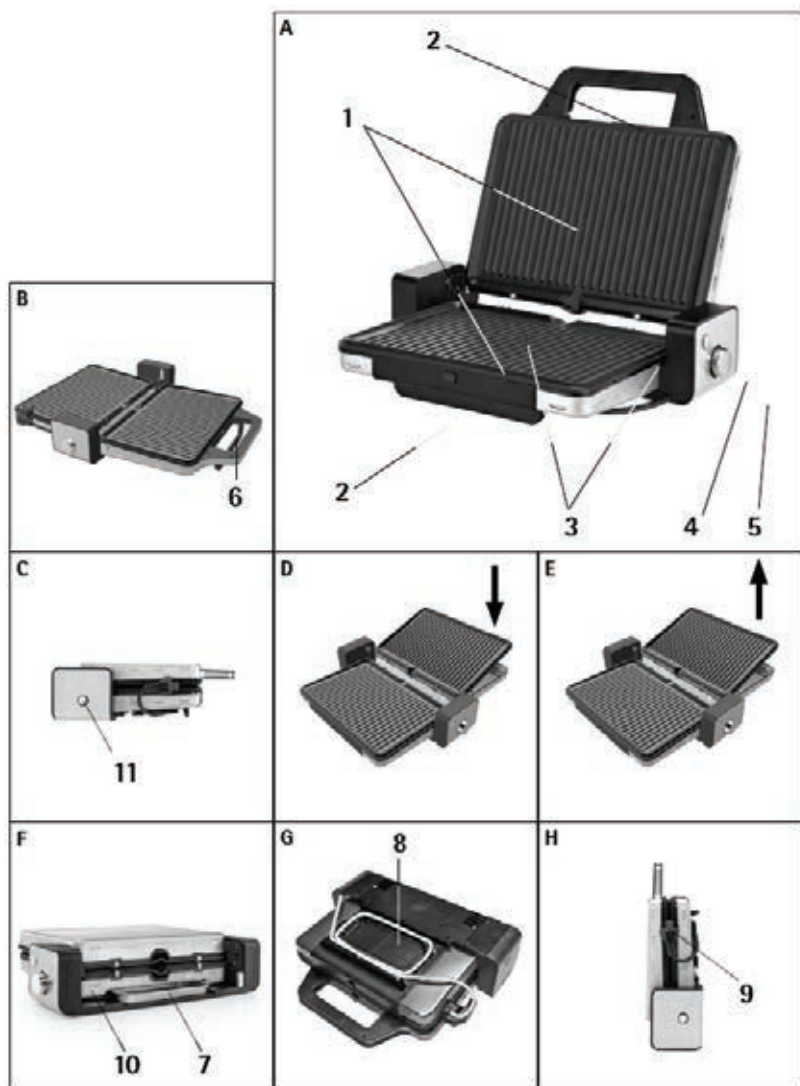


# LONO

## Grătar electric 2 în 1

Manual de instrucțiuni







## Componentele aparatului

- 1** Plăcile de gătit
- 2** Buton de deblocare pentru detașarea plăcilor grătar
- 3** Suport pentru plăci
- 4** Comutator on/off (pornit/oprit) cu indicator luminos
- 5** Selector de temperatură
- 6** Picior de sprijin pentru funcția plancha
- 7** Tăviță de colectare
- 8** Suport pentru rularea cablului
- 9** Panou pentru depozitarea ștecherului
- 10** Baza aparatului
- 11** Buton de deblocare pentru funcția plancha

## Informații importante privind siguranța

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii în vârstă de cel puțin 8 ani, precum și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe doar dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Copiii nu se vor juca cu aparatul.
- Copiii nu vor curăța și nu vor efectua mentenanța aparatului dacă au sub 8 ani sau dacă nu sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, atunci trebuie înlocuit de centrele de service autorizate ale producătorului sau de o persoană calificată similar pentru a evita pericolele. Reparațiile improprii pot constitui riscuri grave pentru utilizatori.
- Utilizați întotdeauna aparatul în conformitate cu prezentul manual de instrucțiuni. Utilizarea improprie poate cauza electrocutarea și alte riscuri.
- Aparatul nu trebuie utilizat printr-un cronometru extern sau printr-o telecomandă.
- Curățați toate piesele imediat după utilizare și îndepărtați orice reziduu alimentar. Urmăriți instrucțiunile din capitolul „Curățarea și întreținerea”.
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic și în spații similare, precum:
  - Bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru;
  - Ferme;
  - De către clienții din hoteluri, moteluri sau alte facilități rezidențiale;
  - Pensiuni.
- Aparatul este conceput numai pentru uz casnic în spații interioare.
- Atenție! Risc de arsuri! Temperatura suprafețelor accesibile poate deveni foarte ridicată. Acestea rămân fierbinți pentru mai mult timp după oprirea aparatului.
- Pentru a evita deteriorarea cablului de alimentare, acesta trebuie derulat complet de pe cârligul de depozitare înainte de utilizare. Cablul de alimentare poate fi rulat numai atunci când depozitați aparatul.



## Înainte de utilizare

Aparatul poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost creat și în conformitate cu aceste instrucțiuni de utilizare.

Prin urmare, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de utilizarea aparatului. Acestea conțin informații importante cu privire la utilizarea, siguranța și întreținerea aparatului. Nu ne asumăm răspunderea pentru defecțiunile cauzate în cazul nerespectării instrucțiunilor din prezentul manual. Păstrați instrucțiunile de utilizare la îndemână și oferiți-le oricărui proprietar ulterior, împreună cu aparatul. De asemenea, vă rugăm să țineți cont de informațiile referitoare la garanție de la sfârșit. Respectați informațiile privind siguranța atunci când utilizați aparatul.

### Date tehnice

Tensiune nominală: 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz

Consum electric: 1,800 – 2,100 wați

Clasă de protecție: I

### Informații suplimentare privind siguranța

- Scoateți ștecherul din priză:
  - Dacă apar defecțiuni în timpul utilizării
  - Înainte de curățare
  - După utilizare.
- Racordați aparatul numai la prize de perete cu împământare care au fost instalate în conformitate cu regulamentele. Cablul de alimentare și ștecherul trebuie să fie uscate.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
- Utilizați numai un cablu prelungitor care se află în condiție perfectă. Asigurați-vă că utilizați cablu suficient și că este rutat corect.
- Așezați aparatul pe o suprafață solidă, plană.
- Asigurați-vă că ați lăsat spațiu suficient în jurul aparatului.
- Pentru utilizarea aparatului, acesta trebuie poziționat neobstrucționat pe o masă sau pe o suprafață de lucru și nu lângă un perete sau într-un colț.
- Atenție! Nu utilizați aparatul în apropierea sau sub obiecte inflamabile (ex. perdele, dulapuri de perete) și supravegheați-l întotdeauna.
- Nu mai utilizați aparatul și/sau scoateți imediat din priză ștecherul dacă:
  - Aparatul sau cablul de alimentare sunt deteriorate.
  - Suspectați că există o defecțiune după ce aparatul a căzut sau în urma unui incident similar. În astfel de cazuri, trimiteți aparatul pentru a fi reparat.
- Atenție! Aparatul se încinge! Risc de arsuri! Nu transportați aparatul atunci când este fierbinte.
- Asigurați-vă că tăvița de colectare este introdusă întotdeauna corect în timpul folosirii grătarului.
- Poate sări grăsime atunci când folosiți grătarul, prin urmare protejați masa sau suprafața de lucru în mod corespunzător.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- Nu scufundați aparatul în apă pentru a-l curăța.
- Nu lăsați aparatul pe jumătate deschis; deschideți-l doar pentru a introduce sau pentru a scoate mâncarea.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de îndepărtarea plăcilor, curățați aparatul și puneți-l deoparte.
- Asigurați-vă că plăcile grătarului sunt repositionate corect întotdeauna după ce au fost scoase.

# Utilizare

Puteți pregăti numeroase feluri de mâncare delicioase pe grătarul electric LONO 2 în 1. Este ideal pentru prepararea unor alimente precum carne, legume și pește, însă poate fi utilizat și pentru a pregăti panini și sandvișuri. Atunci când este deschis complet, grătarul poate fi utilizat și ca plancha. Nu se recomandă utilizarea aparatului deschis pe jumătate (atunci când placa superioară a grătarului este în poziție verticală). În plus, ambele plăci ale grătarului trebuie să fie introduse pentru utilizarea grătarului.

## Instalare

- Îndepărtați tot ambalajul aparatului.
- Curățați suprafețele aparatului cu o lavetă umedă.
- Curățați plăcile grătarului (1) cu grijă înainte de a le utiliza pentru prima dată (consultați capitolul intitulat „Curățarea și întreținerea”).
- Așezați aparatul pe suprafață plană și stabilă în apropierea unei prize.

## Plăcile grătarului

Temperatura plăcilor (1) este variabilă în permanență. Puteți utiliza grătarul pentru a prepara feluri de mâncare variate sau pentru a păstra mâncarea caldă.

### Introducerea

Deschideți grătarul astfel încât plăcile să fie la un unghi de 180° una de cealaltă (Fig. B). Pentru aceasta, apăsați butonul de deblocare (11) și, în același timp, întoarceți placa superioară a grătarului până la capăt. Plișați piciorul de sprijin (6) în jos (Fig. B). Așezați cele două plăci ale grătarului (1) în suporturile pentru plăci (3) la un unghi de aproximativ 45° (Fig. D). Apoi împingeți plăcile (1) în jos la înălțimea butoanelor de deblocare (2); veți auzi un clic sonor atunci când plăcile (1) se fixează.

Observație: Ambele plăci ale grătarului (1) trebuie introduse, altfel grătarul nu funcționează în mod corespunzător.

### Scoaterea

Lăsați aparatul să se răcească complet. Deschideți grătarul astfel încât plăcile să fie la un unghi de 180° una de cealaltă (Fig. B). Pentru aceasta, apăsați butonul de deblocare (11) și, în același timp, întoarceți placa superioară a grătarului până la capăt. Plișați piciorul de sprijin (6) în jos (Fig. B). Apăsați butoanele de deblocare (2) de pe plăcile grătarului (1). Ridicați plăcile (1) la un unghi de aproximativ 45°. (Fig. E).

### Înveliș antiaderent

Nu atingeți niciodată învelișul antiaderent sensibil la zgârieturi cu obiecte tăioase sau ascuțite. Utilizați o furculiță pentru barbecue și clește din lemn sau din material sintetic. Ar putea ieși puțin fum și un miros ușor la prima utilizare a aparatului. Acestea apar din motive tehnice și sunt perfect normale.

Atenție: După utilizare, opriți aparatul cu ajutorul întrerupătorului on/off (pornit/oprit)(4) și scoateți ștecherul din priză.



## Înainte de prima utilizare

### Funcția grill

Poziția grill este perfectă pentru prepararea la grill a alimentelor – precum friptură și chiftele pentru burgeri – pe ambele părți, la o temperatură ridicată, precum și pentru a pregăti panini.

- Introduceți tăvița de colectare (7) în baza aparatului (10) (Fig. F). Grăsimea și zeama de la carne se adună în tăvița de colectare (7).
  - Deschideți grătarul și introduceți cele două plăci ale grătarului (1) în aparat (Fig. D). Apoi închideți din nou aparatul.
  - Introduceți ștecherul în priză și porniți aparatul cu ajutorul întrerupătorului on/off (pornit/oprit) (4). Indicatorul luminos luminează alb, iar aparatul se încălzește.
  - Lăsați aparatul închis să se încălzească până la nivelul dorit timp de aproximativ cinci minute (consultați capitolul intitulat „Timp de preparare”).
  - Deschideți grătarul până la capăt astfel încât plăcile să fie la un unghi de 90° (Fig. A).
  - Așezați alimentele pe placa inferioară a grătarului și închideți grătarul din nou astfel încât placa superioară a grătarului să atingă alimentele. Pentru aceasta, ridicați placa superioară a grătarului până la înălțimea dorită.

### Funcția plancha

Poziția plancha este ideală pentru prepararea diferitelor legume și chiar pentru prepararea la cărnii și a frigăruilor de pește.

- Introduceți tăvița de colectare (7) la baza aparatului (10) (Fig. F).
  - Deschideți grătarul astfel încât plăcile să formeze un unghi de 180° (Fig. B). Pentru aceasta, apăsați butonul de deblocare (11) și, în același timp, întoarceți placa superioară a grătarului până la capăt. Pliati piciorul de sprijin (6) în jos (Fig. B). Introduceți cele două plăci ale grătarului (1) în aparat (Fig. D).
  - Racordați ștecherul la priză și porniți aparatul de la comutatorul on / off (pornit/oprit) (4). Indicatorul luminos luminează alb, iar aparatul se încălzește.
  - Lăsați aparatul să se încălzească până la nivelul dorit timp de aproximativ cinci minute (consultați capitolul intitulat „Timp de preparare”).
  - Așezați uniform alimentele pe care doriți să le preparați pe una dintre cele două plăci ale grătarului.

## Timpi de preparare

Alimentele nu trebuie să aibă o grosime mai mare de 5 cm. Carnea trebuie tăiată în bucăți cu grosimea de maxim 3,5 cm.

Asezonați carnea înainte de preparare, însă adăugați sarea după preparare, pentru a permite păstrarea sucului. Găuriți cărnații înainte de preparare, pentru a împiedica împrôșcarea grăsimii. Timpul de preparare depinde de tipul și grosimea alimentelor. Nu tăiați niciodată carnea sau alte alimente pe placa grătarului.

Timpii de preparare și setările de temperatură depind de alimentele care sunt preparate și de gustul fiecăruia; prin urmare, următoarele valori au caracter orientativ.

Observație: Timpii specificați se referă la timpii simpli de preparare/gătire și nu includ timpul pentru preîncălzirea plăcilor.

	Timp de preparare la grill (minute)	Timp de preparare la plancha (minute)	Nivel de preparare
Friptură de vită	8 - 10		4 - 5
Escalop de porc	6 - 8		4 - 5
Hamburger	6 - 8		4 - 5
Cotlet de porc		8 - 10	4 - 5
Cotlet de miel		8 - 10	4 - 5
Escalop de pui	4 - 6		4 - 5
File de pește		4 - 6	3 - 5
Legume		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandvișuri	3 - 5		3 - 5
Hot dog	3 - 5		3 - 5
Păstrare la cald			1 - 3

## Rețete

**Panini** italian (patru porții) – pentru cei îndrăgostiți de Italia

- 100 g rucola
- 4 roșii
- 2 pachete mozzarella
- 4 ciabatta
- 4 linguri pesto verde
- 100 g șuncă de Parma feliată

1) Preîncălziți grătarul WMF LONO 2 în 1 la nivelul 4. Curățați, clătiți și uscați rucola. Spălați și feliați roșiile. Feliați mozzarella.

2) Tăiați ciabatta pe lungime. Ungeți sos pesto verde pe o jumătate și acoperiți cu rucola, șuncă de Parma, mozzarella și roșii. Așezați cealaltă jumătate de ciabatta deasupra. Puneți panini pe grill-ul încins timp de trei-cinci minute, la nivelul 4 de preparare.





#### Turnuri de legume (patru porții) – pentru iubitorii de legume

- 2 dovlecei
- 4 roșii
- 2 pachete brânză feta
- 1 mână de busuioc proaspăt
- 1 lingură ulei de măsline
- Sare, piper

- 1) Preîncălziți grătarul WMF LONO 2 în 1 la nivelul 5. Foliați dovleceii și roșiile. Tăiați brânza feta în jumătate și apoi în bucăți de aceeași mărime. În continuare, începând cu o felie de dovlecel, adăugați dovlecei, roșiile și brânză feta, terminând cu o altă felie de dovlecel.
- 2) Stropiți ansamblurile cu ulei de măsline și asezonați cu sare și piper.
- 3) Preparați la grill turnurile de legume în grătarul încins la nivelul 5 timp de patru-cinci minute. Consumați ornat cu busuioc.

#### File-uri de somon marinat (patru porții) – pentru iubitorii de pește

- 4 bucăți file de somon
- 1 mănunchi busuioc
- 1 mănunchi pătrunjel
- 1 cățel de usturoi
- 1 pulverizare de zeamă de lămâie
- 1 lingură ulei de măsline
- sare cu chili
- piper

- 1) Umpleți pe jumătate o ceașcă de ulei de măsline. Adăugați piper, sare cu chili, busuioc, pătrunjel, zeamă de lămâie și usturoi pentru gust.
- 2) Împrăștiati marinata peste file-ul de somon cu o pensulă.
- 4) Sfat: Pentru un gust mai intens, așezați file-ul de somon în marinată, acoperiți și lăsați aromele să se întrepătrundă timp de aproximativ două ore în frigider.
- 5) Preîncălziți grătarul WMF LONO 2 în 1 la nivelul 5 și preparați la grill file-urile de somon la nivelul 4 sau 5 timp de patru până la șase minute.




#### Chiftele pentru burgeri (patru porții) – pentru iubitorii de carne

- 600 g carne de vită tocată (ideal cu mai puțin de 20% grăsime)
- 2 linguri sos Worcester
- sare
- piper

- 1) Amestecați sosul Worcester în carnea tocată, apoi asezonați cu sare și piper.  
Sfat: Pentru că sarea deshidratează carnea, ar trebui adăugată cel mai devreme cu 30 de minute înainte de prepararea cărnii.
- 2) Formați chiftele de dimensiune uniformă cu diametrul de aproximativ 10 cm și cu grosimea de aproximativ 1,5 cm din amestecul de carne tocată.
- 3) Preîncălziți grătarul WMF LONO 2 în 1 la nivelul 5 și preparați pe grill chiftelele timp de patru-șase minute.

## Curățarea și întreținerea

- Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Ștergeți grăsimea sau alte reziduuri de pe plăcile grătarului (1) cu un șervețel de bucătărie.
- Deschideți grătarul astfel încât plăcile să fie la un unghi de 180° una de cealaltă (Fig. B). Pentru aceasta, apăsați butonul de deblocare (11) și, în același timp, întoarceți placa superioară până la capăt. Pliati piciorul de sprijin (6) în jos (Fig. B).
- Apăsați butoanele de deblocare (2) de pe plăci (1). Ridicați plăcile (1) la un unghi de aproximativ 45°. (Fig. E)
- Curățați plăcile grătarului (1) cu apă caldă folosind detergent lichid și o perie.
- Observație: Nu utilizați bureți abrazivi, din metal sau soluții de curățat cuptorul.
- Trageți tăvița de colectare (7) din baza aparatului (10) (Fig. F).
- Curățați tăvița de colectare (7) cu apă caldă folosind detergent lichid și o perie. Observație: Nu utilizați bureți abrazivi, din metal sau soluții de curățat cuptorul.  
Observație: Pentru o curățare mai simplă, puteți spăla plăcile (1) și tăvița de colectare (7) în mașina de spălat vase. Însă vă recomandăm să curățați manual plăcile grătarului, pentru a crește durata de viață a acestora sau pentru a vă asigura că învelișul este manevrat cu grijă.
- Nu scufundați niciodată baza aparatului (10) în apă sau nu utilizați apă pentru a o curăța. Puneți puțin detergent lichid pe o lavetă umedă, ștergeți aparatul și apoi uscați-l.  
Atenție: Contactele electrice ale plăcilor grătarului (1) și baza aparatului (10) trebuie să fie complet uscate înainte de reasamblarea aparatului.
- După uscarea completă a aparatului, puteți să îl reasamblați pentru depozitare. Pentru a economisi spațiu în timpul stocării, cablul poate fi înfășurat în partea inferioară a aparatului (8) (Fig. G) și apoi fixat pe panoul de depozitare al ștecherului (9) (Fig. H). Depozitați aparatul pe o suprafață netedă și uscată.

			
	Poate fi spălat în mașina de spălat vase	Poate fi clătit cu apă de la robinet	Poate fi șters cu o lavetă umedă
Plăcile grătarului(1)	✓	✓	✓
Carcasa	—	—	✓
Tăvița de colectare (7)	✓	✓	✓

## Numai pentru utilizatorii din UK

Acest produs este prevăzut cu un ștecher de 13A în conformitate cu BS 1363, atașat de cablul de alimentare. Dacă ștecherul nu este adecvat pentru prizele dvs. sau trebuie să fie înlocuit, vă rugăm să țineți cont de următoarele. Dacă ștecherul nu este demontabil, tăiați-l de la cablul de alimentare și aruncați-l imediat. Nu îl introduceți niciodată în priză, deoarece există risc ridicat de electrocutare.

- Înlocuirea ștecherului la cablul de alimentare trebuie să fie realizată în conformitate cu următoarele instrucțiuni:

Avertisment - Aparatul trebuie racordat la o priză cu împământare!

Important: Sârmele din acest cablu de alimentare sunt colorate în conformitate cu următorul cod:

verde/galben	Împământare
albastru	Neutru
maro	Sub tensiune

Deoarece culorile sârmelor din cablul de alimentare al acestei mașini ar putea să nu corespundă cu marcajele colorate care identifică bornele din ștecherul dvs., procedați după cum urmează:

- Sârma colorată cu verde și galben trebuie să fie conectată la borna marcată cu litera E sau cu simbolul de împământare (⏚) sau colorată cu verde sau cu verde și galben,
  - Sârma colorată cu albastru trebuie să fie conectată la borna marcată cu litera N sau colorată cu negru,
  - Sârma colorată cu maro trebuie să fie conectată la borna marcată cu litera L sau colorată cu roșu.
- Dacă este utilizat un ștecher de 13 A (BS 1363), acesta trebuie prevăzut cu o siguranță de 13A, în conformitate cu BS 1362 și trebuie aprobat de ASTA. Dacă se utilizează orice alt tip de ștecher, aparatul trebuie protejat cu o siguranță de 10A, fie în ștecher, fie în adaptor sau la tabloul de distribuție. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
  - Nu utilizați niciodată ștecherul fără a închide carcasa siguranței.



Dispozitivul respectă Directivele europene 2014/35/CE, 2014/30/CE și 2009/125/UE.



La sfârșitul duratei sale de viață, acest produs nu trebuie aruncat la coșul de gunoi menajer, ci trebuie adus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Materialele sunt reciclabile în conformitate cu etichetarea lor. Reutilizarea, reciclarea și alte modalități de reutilizare a aparatelor vechi au o contribuție importantă pentru protejarea mediului înconjurător.

Vă rugăm să solicitați informații de la autoritățile locale cu privire la punctul corespunzător de eliminare.

Ne rezervăm dreptul de modificare.

