

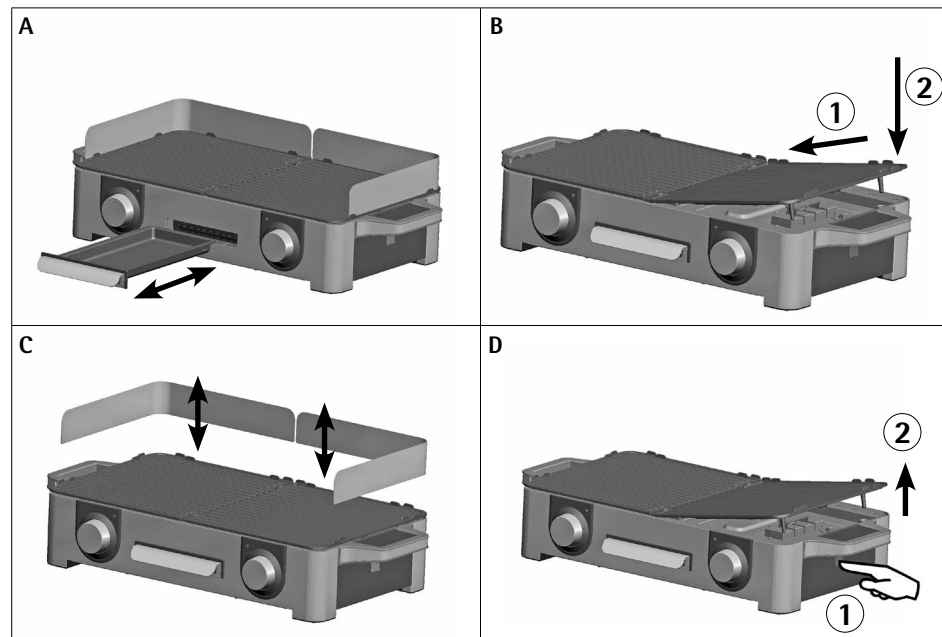
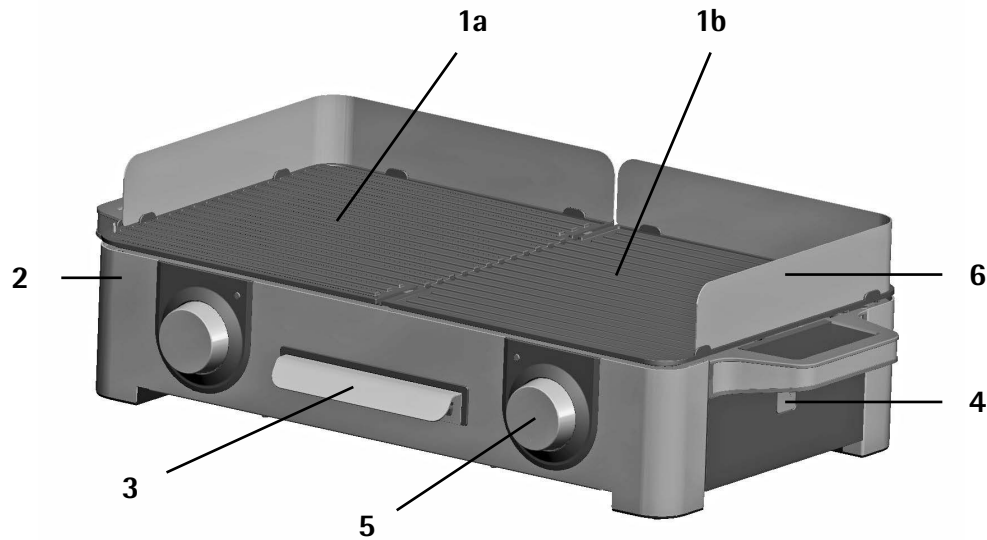
LONO

Master-Grill



de 4 Gebrauchsanweisung
en 10 Operating Manual
fr 16 Mode d'emploi
it 22 Istruzioni per l'uso
es 28 Instrucciones de uso

nl 34 Gebruiksaanwijzing
da 40 Brugsanvisning
sv 46 Användarguide
fi 52 Käyttöohje
no 58 Bruksanvisning



Lieferumfang

- 1 Grillplatten
 - a Grillplatte links
 - b Grillplatte rechts
- 2 Basis
- 3 Auffangschale
- 4 Entriegelungsknopf
- 5 Temperaturregler
- 6 Windschutz

Scope of delivery

- 1 Grill plates
 - a Left grill plate
 - b Right grill plate
- 2 Base
- 3 Drip tray
- 4 Release button
- 5 Temperature controller
- 6 Wind guard

Contenu

- 1 Plateaux de barbecue
 - a Plaque de grill gauche
 - b Plaque de grill droite
- 2 Base
- 3 Récipient collecteur
- 4 Bouton de déverrouillage
- 5 Régleur de température
- 6 Paravent

Contenuto della confezione

- 1 Piastra grill
 - a Piastra grill sinistra
 - b Piastra grill destra
- 2 Base
- 3 Recipiente di raccolta
- 4 Pulsante di sgancio
- 5 Manopola di regolazione della temperatura
- 6 Protezione contro il vento

Alcance del envío

- 1 Parrillas
 - a Parrilla izquierda
 - b Parrilla derecha
- 2 Base
- 3 Bandeja receptora
- 4 Botón de desbloqueo
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Paraviento

Meegeleverd

- 1 Grillplaten
 - a Grillplaat links
 - b Grillplaat rechts
- 2 Basis
- 3 Opvangschaal
- 4 Ontgrendelingsknop
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Windbescherming

Leveringsomfang

- 1 Grillplader
 - a Grillplade venstre
 - b Grillplade højre
- 2 Grunddel
- 3 Drypskål
- 4 Låseknapp
- 5 Temperaturregulator
- 6 Vindbeskyttelse

Leveransinnehåll

- 1 Grillplattor
 - a Grillplatta vänster
 - b Grillplatta höger
- 2 Underdel
- 3 Upptagningsbehållare
- 4 Upplåsningsknapp
- 5 Temperaturreglage
- 6 Vindskydd

Toimituslaajuus

- 1 Parilalevyt
 - a Vasemmanpuoleinen parilalevy
 - b Oikeanpuoleinen parilalevy
- 2 Runko
- 3 Keräysastia
- 4 Kiertosäädin
- 5 Lämpötiläsäädin
- 6 Tuulusuojus

Leveringsomfang

- 1 Grillplater
 - a Grillplate venstre
 - b Grillplate høyre
- 2 Fundament
- 3 Oppsamlingsbeholder
- 4 Utløserknapp
- 5 Temperaturbryter
- 6 Vindskjerm

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Entnehmen Sie die Grillplatten vor der Reinigung. Die Grillplatten müssen vollkommen trocken sein, bevor diese wieder eingesetzt werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Freien geeignet.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden.

- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Achtung: Die berührbaren Oberflächen können bei eingestecktem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausstecken heiß!
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 2000 – 2400 Watt

Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie das Gerät nicht in der prallen Sonne auf. Lassen Sie das Gerät im Winter nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale während des Grillens immer korrekt eingeschoben ist.
- Heizen Sie die Grillplatte immer vor, bevor Sie Grillgut auflegen.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entfernen, das Gerät reinigen und wegstellen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Grillplatten wieder korrekt einsetzen, nachdem Sie sie abgenommen haben.

Verwendung

Mit dem LONO Master-Grill können Sie viele schmackhafte Speisen zubereiten. Er eignet sich ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Gemüse oder Fisch.

Sicherheitsfunktion

Der Grill hat eine eingebaute Sicherheitsfunktion. Das Gerät funktioniert nur, wenn die Grillplatten (1a/1b) korrekt eingesetzt sind.

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen, wie zum Beispiel die Transportfolie.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät, in der Nähe einer Steckdose, auf eine stabile und ebene Fläche aufstellen.

Grillplatten

Die Temperatur der beiden Grillplatten (1a/1b) sind unabhängig voneinander regelbar. So können Sie gleichzeitig Speisen mit unterschiedlicher Gartemperatur zubereiten oder fertige Speisen auf einer Grillplatte (1a/1b) warmhalten.

Einsetzen

Setzen Sie die Grillplatten (1a/1b) auf die Basis (2). Achten Sie darauf, daß die Grillplatten (1a/1b) richtig in die Halterungsvorkehrungen der Basis (2) eingesetzt sind (Abb. B). Drücken Sie dann die Grillplatten (1a/1b) am äußeren Rand nach unten, die Grillplatten (1a/1b) rasten hörbar ein.

Hinweis: Die Grillplatten (1a/1b) können jeweils nur auf einer Seite in die Basis (2) eingesetzt werden. Die Halterungen des Windschutzes (6) müssen an den Außenseiten sowie an der Rückseite der Basis (2) sein.

Abnehmen

Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Nehmen Sie als Erstes den Windschutz (6) aus den Halterungen heraus (Abb. C).

Drücken Sie den Entriegelungsknopf (4) der Grillplatte (1a/1b). Dieser ist jeweils mittig unterhalb des Tragegriffes angebracht.

Sie können die Grillplatte (1a/1b) anheben und dann seitlich herausnehmen (Abb. D).

Antihafbeschichtung

Die kratzempfindliche Antihafbeschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten. Verwenden Sie Grillbesteck aus Holz oder Kunststoff.

Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

Achtung: An den Temperaturreglern (5) kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden! Deshalb nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

- Schieben Sie die Auffangschale (3) in die Basis (2) (Abb. A). In der Auffangschale (3) sammeln sich abtropfendes Fett und Bratensaft.
- Setzen Sie beide Grillplatten (1a/1b) in die Basis (2) (Abb. B). Beachten Sie, dass die Grillplatten (1a/1b) immer nur in eine der beiden Seiten der Basis (2) passen.
- Befestigen Sie nun den Windschutz (6) in dem Sie diesen in die Halterungen der Grillplatten (1a/1b) einstecken (Abb. C). Der Windschutz schützt das Grillgut bei Wind vor zu schnellem Abkühlen und die Arbeitsumgebung vor Fettspritzern.
- Sobald der Netzstecker angeschlossen ist, zeigen die Kontrollleuchten an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, das Gerät fängt an aufzuheizen. Die Kontrolllampen oberhalb der Temperaturregler (5) leuchten in der Farbe rot, während sich das Gerät aufheizt. Die Kontrolllampen leuchten in der Farbe weiß sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Stellen Sie den Drehknopf (5) zum Vorheizen für fünf Minuten auf die höchste Stufe. Wählen Sie danach je nach Grillgut ggfs. eine niedrigere Einstellung (siehe Kapitel „Grillzeiten“).

Grillzeiten

Das Grillgut sollte in maximal 3 cm dicke Scheiben geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft.

Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillplatte schneiden.

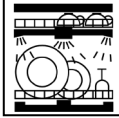


Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden und Raumtemperatur haben.

Grillzeiten und Temperatureinstellungen sind vom jeweiligen Grillgut und dem eigenen Geschmack abhängig, die folgenden Werte sind daher nur Richtwerte. Hinweis: Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf die reine Grill-/Garzeit ohne Aufheizzeit.

| | Grillzeit (Minuten) | Grillstufe |
|-------------------|---------------------|------------|
| Rindersteak | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Schweineschnitzel | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hacksteak | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Schweinekotelett | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lammkotelett | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Hähnchenschnitzel | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Fischfilet | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Gemüse | 4 - 5 | 5 |
| warmhalten | | 1 - 3 |

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie am Besten auf der noch handwarmen Grillplatte (1a/1b) Fett- oder sonstige Rückstände mit einem Küchentuch.
- Entnehmen Sie die Grillplatten (1a/1b) aus der Basis (2) (Abb. D).
- Reinigen Sie die Grillplatten (1a/1b) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Ziehen Sie die Auffangschale (3) aus der Basis (2) (Abb. A).
- Reinigen Sie die Auffangschale (3) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.
Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
Hinweis: Zur leichten Reinigung können Sie die Grillplatten (1a/1b), die Auffangschale (3) und den Windschutz (6) in die Spülmaschine geben.
- Die Basis (2) nie in Wasser tauchen oder mit Wasser behandeln. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trockenreiben.
Achtung: Die elektrischen Kontakte an den Grillplatten (1a/1b) und der Basis (2) müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammen gebaut wird.
- Setzen Sie das Gerät, nachdem es vollständig getrocknet ist, zur Aufbewahrung wieder zusammen. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen und trockenen Umgebung auf.

| |  spülmaschinen- geeignet |  unter fließendem Wasser abspülbar |  feucht abwischen |
|----------------------|---|---|--|
| Grillplatten (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Basis (2) | — | — | ✓ |
| Auffangschale (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Windschutz (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Sonderzubehör

Separat erhältlich ist ein passender Standfuß (Art.Nr. 0415990011) für den LONO Master-Grill. Der Standfuß sorgt für einen sicheren Stand des Grills, sowie für eine angenehme Höhe beim Grillen.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- The appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under eight years of age.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Remove the grill plates before cleaning.
The grill plates must be completely dry before you reinsert them.
- The appliance is suitable for outdoor use.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- The appliance must be supplied through a residual current device (RCD) with a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- The appliance must be connected to a socket with an earth wire.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
 - in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
 - on agricultural property;

- by customers in hotels, motels and other residential facilities;
- in bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

- **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
- Please note: When the appliance is plugged in, its touchable surfaces can get very hot and they remain hot even after the appliance has been unplugged!
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.

Before use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and care of the appliance. They should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary.

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Mains voltage: 220–240 V~, 50–60 Hz

Power consumption: 2000–2400 watts

Protection class: I

Additional safety instructions

- Do not store the appliance in direct sunlight. Do not leave the appliance outside in winter.
- Place the appliance on a flat, water-resistant surface.
- Make sure sufficient space is left around the appliance.
- Make sure that the drip tray is always correctly inserted during grilling.
- Always pre-heat the grill plate before you place food on it.
- Fat can spray out randomly when grilling. Therefore protect the table surface accordingly.
- Remove the plug from the mains supply after use.
- Allow the appliance to cool down fully before you remove the plates, clean the appliance and put it away.
- Make sure that the grill plates are always repositioned correctly after they have been removed.

Use

You can prepare lots of delicious food on the LONO Master Grill. It is designed solely for grilling food such as meat, vegetables and fish.

Safety function

The grill has a built-in safety function. The appliance will only function if the grill plates (1) have been correctly inserted.

Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance, such as the transport film.
- Clean the appliance (see chapter "Cleaning and care").
- Place the appliance on a stable and level surface near a socket.

Grill plates

You can regulate the temperature of each grill plate (1a/1b) individually. Therefore you can prepare foods simultaneously at different cooking temperatures or keep cooked food warm on one of the grill plates (1a/1b).

Inserting

Place the grill plates (1a/1b) on the grill base (2). Make sure that the grill plates (1a/1b) are correctly positioned in the holders on the grill base (2) (Fig. B). Then push downwards on the outer edge of the grill plates (1a/1b) until you hear the grill plates (1a/1b) audibly click into place.

Note: You can only insert the grill plates (1a/1b) into the grill base (2) on one side.

The holders on the wind guard (6) must be positioned on the outside as well as on the rear of the base (2).

Removing

Allow the appliance to cool down.

First of all remove the wind guard (6) from the holders (fig. C).

Press the release button (4) on the grill plate (1a/1b). The opening is found in the middle below the carrying handle. You can lift the grill plates (1a/1b) and remove them sideways (Fig. D).

Non-stick coating

Never touch the scratch-sensitive non-stick coating with sharp or pointed objects. Use a barbecue fork and tongs made of wood or synthetic material.

When using your new appliance for the first time there may be a little smoke or odour. This is for technical reasons and is perfectly normal.

Attention: You cannot switch the appliance off at the temperature controller (5)! Therefore pull out the mains plug after use.

Starting up the appliance

- Insert the drip tray (3) into the base (2) (fig. A).
The fat and meat juice collect in the drip tray (3).
- Place both grill plates (1a/1b) in the grill base (2) (Fig. B).
Note that the grill plates (1a/1b) will only fit on one side of the base (2).
- Secure the wind guard (6) by inserted it into the holders for the grill plates (1a/1b) (Fig. C).
The wind guard prevents the food on the grill from cooling down too quickly when it is windy and it also protects the work area against fat splashes.
- Once the mains plug is connected, the indicator lights are lit to indicate that the appliance is connected to the mains and the appliance starts to heat up. The indicator lights above the temperature controller (5) light up red while the appliance is heating up. The indicator lights light up white as soon as the required temperature is reached.
- Turn the control knob (5) to the highest level for five minutes in order to preheat the grill plate. Depending on the food you are grilling, you may then need to select a lower setting (see chapter "Grilling times").

Grilling times

Cut up the food you wish to grill into slices that are no thicker than 3 cm. Season meat before grilling, but add salt after grilling to help retain the juice.

Pierce sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food. Never cut meat or other foods on the grill plate.

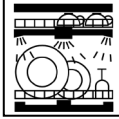


Where possible you should take the food out of the refrigerator 30 minutes before you need it so that it reaches room temperature.

Grilling times and temperature settings depend on the food being grilled and your own particular taste; the following values are therefore only guide values. Note: The specified times relate to the pure grilling/cooking times and do not include the time for pre-heating the grill plate.

| | Grilling time (minutes) | Grilling level |
|------------------|-------------------------|----------------|
| Beef steak | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Pork escalope | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hamburger steak | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Pork chop | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lamb chop | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Chicken escalope | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Fish fillet | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Vegetables | 4 - 5 | 5 |
| Keeping warm | | 1 - 3 |

Cleaning and care

- Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.
- Once the grill plate (1a/1b) is warm to the touch, use a piece of kitchen towel to remove fat and other residue from it.
- Remove the grill plates (1a/1b) from the base (2) (Fig. D).
- Clean the grill plates (1a/1b) in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.
Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
- Pull the drip tray (3) out of the grill base (2) (Fig. A).
- Clean the drip tray (3) in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.
Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
Note: For simple cleaning, you can also wash the grill plates (1a/1b), drip tray (3) and wind guard (6) in a dishwasher.
- Never immerse the base (2) in water or use water to clean it. Simply put a little washing-up liquid on a damp cloth to wipe and dry it.
Attention: The electric contacts on the grill plates (1a/1b) and the grill base (2) must be completely dry before the appliance can be reassembled.
- Once the appliance is completely dry you can reassemble it for storage. Store the appliance on a level and dry surface.

| |  Dishwasher safe |  Can be rinsed under running water |  Wipe with a damp cloth |
|----------------------|--|--|--|
| Grill plates (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base (2) | — | — | ✓ |
| Drip tray (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Wind guard (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Special accessories

A coordinating stand (item no. 0415990011) for the LONO Master Grill is also available separately. The stand ensures that the appliance remains in a stable position and also creates a convenient height for grilling.

For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning – This appliance must be earthed

Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

| | |
|--------------|---------|
| green/yellow | Earth |
| blue | Neutral |
| brown | Live |

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow,
 - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
 - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
 - If in doubt – consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electric and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling or other use of old appliances makes an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV ou par le fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisations et retirez les éventuels restes d'aliments.
Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Retirez les plateaux de barbecue avant le nettoyage.
Les plateaux de barbecue doivent être complètement secs avant d'être remis en place.
- L'appareil convient à une utilisation en plein air.
- Il convient de contrôler régulièrement la présence de dégâts au niveau du câble d'alimentation, et si ce dernier est endommagé, l'appareil ne peut plus être utilisé.
- L'appareil doit être alimenté via un dispositif de protection contre le courant de fuite et avec un courant nominal de déclenchement n'excédant pas 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à une prise et à un conducteur de protection.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.

- **ATTENTION** : Le charbon de bois ou des combustibles similaires ne peuvent être utilisés avec cet appareil.
- Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est branché et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Tension du secteur : | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Puissance : | 2000 - 2400 Watts |
| Catégorie de protection : | I |

Consignes de sécurité supplémentaires

- N'exposez pas de manière prolongée l'appareil aux rayons du soleil. Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur en hiver.
- Poser l'appareil sur une surface plate et stable.
- Faites assez de place autour de l'appareil.
- Veillez à ce que le récipient collecteur soit toujours correctement inséré pendant la cuisson.
- Préchauffez toujours le plateau de barbecue avant d'y déposer les aliments à cuire.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson. Protégez donc la table en conséquence.
- Débranchez l'appareil après l'utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plateaux, de nettoyer et de ranger l'appareil.
- Veillez à remettre correctement les plateaux de barbecue après les avoir retirés.

Utilisation

Préparez de nombreux repas délicieux grâce au barbecue familial LONO. Il convient exclusivement à la cuisson d'aliments comme la viande, les légumes ou le poisson.

Fonction de sécurité

Le barbecue possède une sécurité intégrée. L'appareil ne fonctionne que lorsque les plateaux de barbecue (1a/1b) sont correctement insérés.

Mise en place et en service

- Retirez tous les éléments de l'emballage de l'appareil, par exemple le film de transport.
- Nettoyer l'appareil (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Installer l'appareil à proximité d'une prise, sur une surface stable et plate.

Plateaux de barbecue

Les températures des deux plateaux de barbecue (1a/1b) peuvent être réglées séparément. Vous pouvez préparer en même temps des aliments dont les températures de cuisson sont différentes ou maintenir au chaud des plats prêts sur un plateau (1a/1b).

Insertion

Posez les plaques de gril (1a/1b) sur la base (2). Assurez-vous que les plaques de grill (1a/1b) sont correctement placées dans les dispositifs supports de la base (2) (fig. B). Exercez ensuite une pression au niveau du bord extérieur des plaques de gril (1a/1b). Un déclic indique que les plaques de gril (1a/1b) sont bien encastrées.

Remarque : les plaques de gril (1a/1b) peuvent être chacune insérées uniquement dans l'un des côtés de la base (2). Les supports du paravent (6) doivent se trouver sur les côtés extérieurs et à l'arrière de la base (2).

Démontage

Laissez l'appareil refroidir.

Retirez d'abord le paravent (6) des supports (ill. C).

Appuyez sur le bouton de déverrouillage (4) du plateau (1a/1b). Celui-ci est respectivement indiqué au centre, sous la poignée. La plaque de gril (1a/1b) doit être soulevée avant d'être retirée latéralement (fig. D).

Revêtement antiadhésif

Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement antiadhésif, car ce dernier se raye facilement. Utilisez des ustensiles de barbecue en bois ou en plastique.

Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères odeurs et fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Attention : les boutons de réglage de la température (5) ne permettent pas d'éteindre l'appareil. C'est pourquoi nous vous demandons de débrancher la fiche après l'utilisation.

Mise en service

- Insérez le récipient collecteur (3) dans la base (2) (ill. A). Le récipient collecteur (3) récupère la graisse et le jus de cuisson.
- Placez les deux plaques de gril (1a/1b) sur la base (2) (ill. B). Veillez à ce que les plateaux (1a/1b) soient toujours installés sur l'un des deux côtés de la base (2).
- Fixez le paravent (6) en l'insérant dans les supports des plateaux de barbecue (1a/1b) (ill. C). Le paravent empêche les aliments de refroidir rapidement et les éclaboussures de graisse de salir les alentours du barbecue.
- Dès que la fiche est branchée, les témoins de contrôle indiquent que l'appareil est raccordé au réseau électrique. Il commence à chauffer. Les témoins lumineux au-dessus du régulateur de température (5) sont rouges pendant le temps de chauffe de l'appareil. Les témoins lumineux deviennent blancs dès que la température souhaitée est atteinte.
- Positionnez le bouton rotatif (5) pendant cinq minutes sur le niveau le plus élevé pour préchauffer l'appareil. Choisissez ensuite un réglage plus bas qui convient à l'aliment (voir chapitre « Durées de cuisson »).

Durées de cuisson

Les aliments à cuire doivent être répartis en morceaux d'une épaisseur de 3 cm maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais n'ajoutez le sel qu'après, afin que la viande perde moins de jus.

Piquez les petites saucisses avant de les cuire afin d'éviter les éclaboussures de graisse. La durée de la cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur de l'aliment. Ne jamais couper la viande ou d'autres aliments sur le plateau de barbecue.

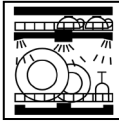
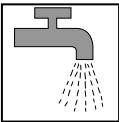

Si possible, les aliments à cuire doivent être retirés du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson pour être à température ambiante.

Les durées de cuisson et les réglages de température dépendent de l'aliment à cuire et du goût de chacun. C'est pourquoi les valeurs suivantes ne sont données qu'à titre indicatif : Remarque : les durées indiquées se rapportent uniquement au temps de cuisson et ne prennent pas en compte la durée du préchauffage.

| | Durée de cuisson (en minutes) | Niveau de cuisson |
|--------------------|-------------------------------|-------------------|
| Bifteck | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Escalope de porc | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Steak haché | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Côtelette de porc | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Côtelette d'agneau | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Escalope de poulet | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Filet de poisson | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Légumes | 4 - 5 | 5 |
| maintien au chaud | | 1 - 3 |

Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir durant 1 heure.
- Il est plus facile d'enlever les restes de graisses et autres avec un torchon lorsque le plateau de barbecue (1a/1b) est encore tiède.
- Retirez les plateaux de barbecue (1a/1b) de la base (2) (ill. D).
- Nettoyez les plateaux de barbecue (1a/1b) avec une brosse à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
Remarque : Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.
- Retirez le récipient collecteur (3) de la base de l'appareil (2) (ill. A).
- Nettoyez le récipient collecteur (3) avec une brosse à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.
Remarque : ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.
Remarque : pour un nettoyage facile, vous pouvez mettre les plateaux de barbecue (1a/1b), le récipient collecteur (3) et le paravent (6) dans le lave-vaisselle.
- Ne jamais plonger la base (2) dans l'eau ou la nettoyer à l'eau. Essayez-la simplement avec un chiffon humide et séchez-la.
Attention : les contacts électriques des plaques de gril (1a/1b) et de la base (2) doivent être totalement secs pour pouvoir assembler à nouveau l'appareil.
- Lorsque l'appareil est complètement sec, remontez-le pour le ranger. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche.

| |  lavable au lave-vaisselle |  rinçage possible sous l'eau courante. |  essuyer avec un chiffon humide |
|------------------------------|--|--|--|
| Plateaux de barbecue (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base (2) | — | — | ✓ |
| Récipient collecteur (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Paravent (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Accessoires spéciaux

Un pied d'adaptation (n° art. 0415990011) est disponible en option pour le barbecue master LONO. Avec le pied, votre barbecue sera correctement posé et à la bonne hauteur pour cuire vos aliments.



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
Osservare le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Estrarre le piastre grill prima della pulizia.
Le piastre grill devono essere completamente asciutte prima di essere riposizionate.
- L'apparecchio è adatto per l'uso all'aperto.
- Il cavo di allacciamento deve essere controllato regolarmente per identificare eventuali danneggiamenti e se presenti questo apparecchio non deve più essere utilizzato.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo di sicurezza per correnti di guasto (RCD) con una corrente applicata di misurazione non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con un conduttore di protezione.

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- **ATTENZIONE:** con questo apparecchio non deve essere utilizzato il carbone di legna o combustibili simili.
- **Attenzione:** le superfici che si possono toccare possono essere calde quando la spina dell'apparecchio è collegata e rimangono calde anche dopo lo scollegamento!
- Usare il dispositivo solo conformemente a queste istruzioni. L'uso inadeguato può provocare shock elettrici o altri rischi.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 2000 – 2400 Watt

Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole. In inverno non lasciare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Fare sufficiente spazio attorno all'apparecchio.
- Assicurarsi che il recipiente di raccolta sia sempre inserito correttamente durante la cottura.
- Riscaldare la piastra grill prima di posizionare il cibo da grigliare.
- Durante la cottura può inevitabilmente schizzare del grasso. Quindi proteggere il tavolo.
- Togliere la spina dalla presa dopo l'utilizzo.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere le piastre, pulire l'apparecchio e metterlo via.
- Assicurarsi di riposizionare correttamente le piastre grill dopo averle tolte.

Utilizzo

Con il Maestro Grill LONO potete preparare molto piatti deliziosi. È adatto esclusivamente per grigliare cibi come carne, verdura o pesce.

Funzione di sicurezza

Il grill dispone di una funzione di sicurezza integrata. L'apparecchio funziona soltanto se le piastre grill (1a/1b) sono posizionate correttamente.

Montaggio ed allacciamento

- Asportare tutte le parti della confezione dall'apparecchio, come ad esempio la pellicola per il trasporto.
- Pulire l'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Collocare l'apparecchio su di una superficie stabile ed in piano, vicino ad una presa di corrente.

Piastrer grill

La temperatura di entrambe le piastre grill (1a/1b) è regolabile in modo indipendente una dall'altra. Quindi è possibile preparare contemporaneamente pietanze con temperature di cottura diverse oppure mantenere caldi i piatti preparati su un'altra piastra grill (1a/1b).

Inserimento

Posizionare le piastre grill (1a/1b) sulla base (2). Assicurarsi di posizionare correttamente le piastre grill (1a/1b) sui supporti della base (2) (fig. B). Premere verso il basso il bordo esterno delle piastre grill (1a/1b), le piastre grill (1a/1b) si bloccano in posizione in modo udibile.

Nota: Le piastre grill (1a/1b) possono essere inserite solo rispettivamente su un lato della base (2). I supporti della protezione contro il vento (6) si devono trovare sui lati esterni e sul lato posteriore della base (2).

Estrazione

Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Estrarre prima dai supporti la protezione contro il vento (6) (fig. C).

Premere il pulsante di sgancio (4) della piastra grill (1a/1b). Si trova al centro sotto la maniglia. È possibile sollevare la piastra grill (1a/1b) per toglierla lateralmente (fig. D).

Rivestimento antiaderente

Il rivestimento antiaderente sensibile ai graffi non deve assolutamente entrare a contatto con oggetti affilati o appuntiti. Per questo sarebbe opportuno usare delle posate per grill di legno o di plastica. Alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo possono generarsi degli odori e un po' di fumo. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non c'è motivo di preoccuparsi.

Attenzione: l'apparecchio non può essere spento con la manopola di regolazione della temperatura (5)! Per questo motivo dopo l'utilizzo staccare la spina.

Prima messa in servizio

- Spingere il recipiente di raccolta (3) nella base (2) (fig. A). Nel recipiente di raccolta (3) si accumulano il grasso e il sugo di cottura gocciolanti.
- Posizionare entrambe le piastre grill (1a/1b) nella base (2) (fig. B). Fare attenzione che le piastre grill (1a/1b) sono adatte sempre per solo uno dei due lati della base (2).
- A questo punto fissare la protezione contro il vento (6) inserendola nei supporti delle piastre grill (1a/1b) (fig. D). La protezione contro il vento protegge il cibo da grigliare dal vento in modo che non possa raffreddarsi velocemente e protegge dagli schizzi di grasso.
- Non appena la spina è inserita nella presa, le spie di controllo indicano che l'apparecchio è collegato alla corrente elettrica e l'apparecchio comincia a riscaldarsi. Durante la fase di riscaldamento dell'apparecchio, le spie luminose poste sopra al regolatore della temperatura (5) si illuminano in rosso. Le spie luminose diventano bianche quando la temperatura desiderata è stata raggiunta.
- Posizionare la manopola (5) al massimo livello per preriscaldare per cinque minuti. Dopodiché a seconda del cibo da grigliare selezionare eventualmente un'impostazione minore (si veda capitolo "Tempi di cottura").

Tempi di cottura

Il cibo da grigliare deve essere suddiviso in fettine di al massimo 3 cm di spessore. Speziare la carne prima di grigliarla, ma solo dopo averla salata in modo che perda meno sugo.

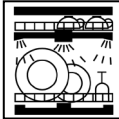
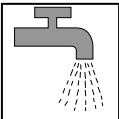

Punzecchiare i würstel prima di cuocerli in modo da evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dal suo spessore. Non tagliare mai la carne o gli altri cibi sulla piastra grill. Se possibile, il cibo da grigliare dovrebbe essere tirato fuori dal frigorifero già 30 minuti prima per essere lasciato a temperatura ambiente.

I tempi di cottura e le impostazioni della temperatura dipendono dal rispettivo cibo e dal gusto personale. Per questo motivo i seguenti valori sono solo valori indicativi. Nota: i tempi indicati si riferiscono puramente al tempo per grigliare/cuocere senza tempo di riscaldamento.

| | Tempo di cottura (minuti) | Livello di cottura |
|---------------------|---------------------------|--------------------|
| Bistecca di manzo | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Cotoletta di maiale | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hamburger | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Braciola di maiale | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Braciola di agnello | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Cotoletta di pollo | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Filetto di pesce | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Verdure | 4 - 5 | 5 |
| Per mantenere caldo | | 1 - 3 |

Pulizia e manutenzione

- Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Possibilmente rimuovere il grasso o eventuali altri resti con la piastra grill (1a/1b) ancora calda utilizzando un panno da cucina.
- Estrarre le piastre grill (1a/1b) dalla base del grill (2) (fig. D).
- Pulire le piastre grill (1a/1b) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
Nota: Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detergenti per il forno.
- Estrarre il recipiente di raccolta (3) dalla base (2) (fig. A).
- Pulire il recipiente di raccolta (3) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
Nota: Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detergenti per il forno.
Nota: per una facile pulizia è possibile lavare le piastre grill (1a/1b), il recipiente di raccolta (3) e la protezione contro il vento (6) anche nella lavastoviglie.
- Non immergere mai nell'acqua o trattare con acqua la base (2). Pulire e asciugare solo con un panno umido e un po' di detergente.
Attenzione: i contatti elettrici delle piastre grill (1) e della base (2) devono essere completamente asciutti prima di riassemblare l'apparecchio.
- Quando è completamente asciutto, riassemblare l'apparecchio per la conservazione. Conservare l'apparecchio in un posto piano e asciutto.

| |  adatto per il lavaggio in lavastoviglie |  sciacquabile con acqua corrente |  pulire con un panno umido |
|--------------------------------|--|--|---|
| Piastre grill (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Telaio (2) | — | — | ✓ |
| Recipiente di raccolta (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Protezione contro il vento (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Accessori opzionali

Un supporto adatto (art. n. 0415990011) per il Maestro Grill LONO è acquistabile separatamente. Il supporto fornisce un sostegno sicuro del grill e una comoda altezza durante la grigliata.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe cuando no esté vigilado y antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Retire las parrillas antes de la limpieza.
Las parrillas deben estar completamente secas antes de que las coloque de nuevo.
- El aparato es adecuado para su uso al aire libre.
- Se debe controlar de manera regular que el cable de alimentación de red no presente signos de daños; si el cable de alimentación de red está dañado no se debe continuar utilizando el aparato.
- El aparato debe alimentarse a través de un interruptor diferencial (RCD) con una corriente asignada de desconexión que no supere los 30 mA.

- El aparato debe enchufarse a un tomacorriente con conductor de puesta a tierra.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso meramente comercial.

- **ADVERTENCIA** No se debe utilizar carbón vegetal u otros combustibles similares para este aparato.
- **Atención:** ¡Las superficies de contacto pueden calentarse cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y dáselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

| | |
|----------------------|----------------------|
| Tensión de red: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Consumo de energía: | 2.000 – 2.400 vatios |
| Clase de protección: | I |

Otras indicaciones de seguridad

- No guarde el aparato a pleno sol. No deje el aparato al aire libre durante el invierno.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Deje espacio libre suficiente alrededor del aparato.
- Asegúrese de que la bandeja receptora esté siempre correctamente ubicada mientras se utiliza la barbacoa de mesa.
- Caliente siempre la parrilla antes de colocar los alimentos a cocinar.
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por eso, proteja la mesa de la forma correspondiente.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente después de usar el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de retirar la parrilla, limpiar el aparato y guardarlo.
- Asegúrese de volver a colocar la parrilla correctamente después de haberla quitado.

Utilización

Con la parrilla familiar LONO podrá preparar una gran variedad de sabrosas comidas. La parrilla es únicamente apropiada para asar alimentos tales como carne, verduras o pescado.

Función de seguridad

La parrilla tiene una función de seguridad integrada. El aparato funciona únicamente cuando la parrilla (1a/1b) está colocada correctamente.

Montaje y conexión

- Quite todas las piezas del embalaje, como la lámina de transporte.
- Limpie el aparato (véase "Limpieza y cuidados").
- Coloque el aparato cerca de un tomacorriente y sobre una superficie plana y estable.

Parrillas

La temperatura de las dos parrillas (1a/1b) puede regularse de manera independiente. De este modo se pueden preparar al mismo tiempo alimentos con diferentes temperaturas de cocción o mantener calientes los alimentos preparados sobre una de las parrillas (1a/1b).

Colocación

Coloque las parrillas (1a/1b) sobre la base (2). Asegúrese de que las parrillas (1a/1b) estén correctamente colocadas en el dispositivo de soporte de la base (2) (Fig. B). Presione las parrillas (1a/1b) por el borde exterior hasta que se escuche que las parrillas (1a/1b) encajen en su posición.

Indicación: Las parrillas (1a/1b) solo se pueden usar cada vez sobre un lado en la base (2). Los soportes del paraviento (6) deben quedar en los lados exteriores y en la parte trasera de la base (2).

Desmontaje

Deje enfriar el aparato.

En primer lugar extraiga el paraviento (6) de los soportes (fig. C).

Pulse el botón de desbloqueo (4) de la parrilla (1a/1b). Este se encuentra en el centro debajo del asa de transporte.

Puede levantar las parrillas (1a/1b) y sacarlas lateralmente (Fig. D).

Revestimiento antiadherente

Nunca deje que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el revestimiento antiadherente sensible a las ralladuras. Utilice tenedores y pinzas para barbacoa de madera o material sintético.

Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por motivos técnicos y no es motivo de preocupación.

Atención: el aparato no se puede apagar mediante el regulador de temperatura (5) Por eso es importante que desconecte el enchufe de red después del uso.

Puesta en funcionamiento

- Introduzca la bandeja receptora (3) en la base (2) (Fig. A).
En la bandeja receptora (3) se junta la grasa que gotea y el jugo del asado.
- Coloque las dos parrillas (1a/1b) sobre la base (2) (Fig. B).
Tenga en cuenta que las parrillas (1a/1b) siempre entran únicamente en uno de los dos lados de la base (2).
- Fije el paraviento (6) insertándolo en los soportes de la parrilla (1a/1b) (Fig. C).
El paraviento evita que los alimentos se enfríen rápidamente con el viento y protege contra salpicaduras de grasa el área que rodea la parrilla.
- En cuanto se conecta el enchufe de red, las luces de control indican que el aparato está conectado a la red eléctrica y el aparato empieza a calentarse. Las luces de control encima del regulador de temperatura (5) se iluminan en rojo cuando el aparato está caliente. Las luces de control se iluminan de blanco cuando se alcanza la temperatura deseada.
- Para el precalentamiento, coloque el botón giratorio (5) durante cinco minutos en el máximo nivel. Luego, de acuerdo con el alimento que desea asar, elija si es necesaria una temperatura más baja (véase "Tiempos de cocción").

Tiempos de cocción

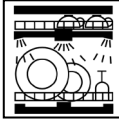
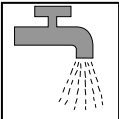

Los alimentos que se asen deben cortarse en rodajas con un máximo de 3 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Pinche los embutidos antes de asarlos para evitar salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos. No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la parrilla. De ser posible, saque los alimentos de la nevera 30 minutos antes de asarlos para que estén a temperatura ambiente.

Los tiempos de cocción y los ajustes de temperatura dependen del alimento que se desea asar y del gusto personal, los siguientes valores son solamente a modo de orientación. Indicación: los tiempos indicados se refieren al tiempo de asado/cocción sin contar el tiempo de precalentamiento.

| | Tiempo de cocción (minutos) | Nivel de cocción |
|----------------------|-----------------------------|------------------|
| Filete de vaca | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Escalope de cerdo | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hamburguesa | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Costeleta de cerdo | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Costeleta de cordero | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Escalope de pollo | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Filete de pescado | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Verdura | 4 - 5 | 5 |
| mantener caliente | | 1 - 3 |

Limpeza y cuidados

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.
- Se recomienda retirar los restos de grasa u otras sobras con un paño de cocina cuando la parrilla todavía está tibia (1a/1b)
- Retire la parrilla (1a/1b) de la base (2) (fig. D).
- Lave la parrilla (1a/1b) con agua tibia, un poco de líquido detergente y un cepillo de cocina.
Indicación: no utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.
- Retire la bandeja receptora (3) de la base del aparato (2) (Fig. A).
- Lave la bandeja receptora (3) con agua tibia, un poco de líquido detergente y un cepillo de cocina.
Indicación: no utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.
Indicación: para una limpieza sencilla, puede lavar la parrilla (1a/1b), la bandeja receptora (3) y el paraviento (6) en el lavavajillas.
- No sumerja nunca la base (1a/1b) en agua ni la trate con agua. Solo límpiela con un paño y un poco de líquido lavavajillas y luego séquela frotándola con un lienzo.
Atención: Los contactos eléctricos en las parrillas (1a/1b) y en la base del aparato (2) deben estar completamente secos antes de volver a montar el aparato.
- Una vez que esté seco por completo, vuelva a montar el aparato para guardarlo. Guarde el aparato en un lugar seco y nivelado.

| |  apto para el lavavajillas |  se puede limpiar con agua corriente |  limpieza con paño húmedo |
|-----------------------|--|--|--|
| Parrilla (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Marco (2) | — | — | ✓ |
| Bandeja receptora (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Paraviento (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Accesorios especiales

Hay disponible por separado un pedestal (n.º de art. 0415990011) adecuado para la parrilla master LONO. El pedestal proporciona un apoyo seguro para la parrilla y le da una altura cómoda para asar.



El aparato cumple con las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.



Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Het apparaat mag niet via een timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Het apparaat dient bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening gescheiden te worden.
- Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden, ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden.
De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Voor het reinigen de grillplaten uitnemen. De grillplaten moeten volledig droog zijn, voordat zij weer worden teruggeplaatst.
- Het apparaat is geschikt voor gebruik buitenshuis.
- De stroomkabel dient regelmatig op tekenen van beschadigingen gecontroleerd te worden en als de stroomkabel beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Het apparaat moet via een aardlekschakelaar (PRCD) met een afschakelstroom van maximaal 30 mA worden gevoed.

- Het apparaat moet aangesloten worden aan een stopcontact met beschermingsleiding.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in pensions.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- **WAARSCHUWING:** houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen voor dit apparaat niet worden gebruikt.
- **Vigtigt:** Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
- Het apparaat mag uitsluitend in navolging van deze aanwijzing worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicovolle momenten tot gevolg hebben.

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Vermogen: 2000 – 2400 watt

Veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidstips

- Het apparaat niet in de felle zon opslaan. Het apparaat in de winter niet buiten laten staan.
- Plaats het apparaat op een vlak en stevig oppervlak.
- Rondom het apparaat voldoende ruimte vrijhouden.
- Controleer of de opvangschaal tijdens het grillen altijd correct is ingeschoven.
- Vóór het plaatsen van de grillproducten, altijd de grillplaat voorverwarmen.
- Tijdens het grillen kan te allen tijde vet uitspatten. De tafel dient daarom tegen vet beschermd te worden.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact nemen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de plaat gaat verwijderen, het apparaat reinigt en opbergt.
- Controleer of u de grillplaat na de uitname, weer op de juiste manier hebt geplaatst.

Gebruik

Met de LONO Master Grill kunt u vele smakelijke gerechten bereiden. De Family Grill is uitsluitend geschikt voor het grillen van voedingsmiddelen zoals vlees, groenten en vis.

Veiligheidsfunctie

De grill heeft een ingebouwde veiligheidsfunctie. Het apparaat functioneert alleen als de grillplaten (1a/1b) op de juiste manier zijn geplaatst.

Plaatsen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen van het apparaat zoals bijvoorbeeld de transportfolie.
- Het apparaat reinigen (zie het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- Het apparaat op een vlak en stevig oppervlak plaatsen, in de omgeving van een stopcontact.

Grillplaten

De temperatuur van de beide grillplaten (1a/1b) kan onafhankelijk van elkaar worden ingesteld. Zij kunnen gelijktijdig gerechten met een verschillende temperatuur bereiden of gerechten die reeds gereed zijn, op één van de grillplaten (1a/1b) warmhouden.

Plaatsen

Plaats de grillplaten (1a/1b) op de basis (2). Let erop dat de grillplaten (1a/1b) correct zijn aangebracht in de uitsparingen van de basis (2) (afb. B). Druk vervolgens de grillplaten (1a/1b) langs de buitenste rand naar onderen. De grillplaten (1a/1b) klikken hoorbaar vast.

Aanwijzing: De grillplaten (1a/1b) kunnen elk maar aan één kant op de basis (2) worden bevestigd. De houders van de windbescherming (6) moeten zich aan de buitenkant en achterkant van de basis (2) bevinden.

Verwijderen

Laat het apparaat afkoelen

Neem als eerste de windbescherming (6) uit de houders (afb. C).

Druk op de ontgrendelingsknop (4) van de grillplaat (1a/1b). Deze bevindt zich telkens in het midden onderaan de handgreep. U kunt de grillplaat (1a/1b) optillen en er vervolgens zijdelings uitnemen (afb. D).

Anti-aanbaklaag

De krasgevoelige anti-aanbaklaag nooit met scherpe of spitse voorwerpen aanraken. Gebruik grillbestek van hout of kunststof.

Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Let op: Het apparaat kan niet via de temperatuurregelaar (5) worden uitgeschakeld! Dat is de reden waarom na het gebruik, de stekker uit het stopcontact genomen moet worden.

In gebruik nemen

- Schuif de opvangschaal (3) in de basis (2) (afb. A). In de opvangschaal (3) wordt afdruppelend vet en vleessap opgevangen.
- Plaats beide grillplaten (1a/1b) op de basis (2) (afb. B). Let op dat de grillplaten (1a/1b) altijd maar aan één kant op de basis (2) passen.
- Bevestig nu de windbescherming (6) door deze in de houders van de grillplaten (1a/1b) te steken (afb. D). De grillproducten worden door de windbescherming beschermd tegen het te snel afkoelen als er veel wind is, bovendien voorkomt het vetspatten in de werkomgeving van de Family Grill.
- Zodra de stekker is aangesloten op het stopcontact, toont het controlelampje dat het apparaat op het stroomnet is aangesloten. Het apparaat start met opwarmen. Terwijl het apparaat opwarmt, branden de controlelampjes boven de temperatuurregelaar (5) rood. De controlelampjes branden wit zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
- Zet de draaiknop (5) op de hoogste stand, om het apparaat 5 minuten voor te verwarmen. Daarna selecteert u eventueel een lagere stand, dat is afhankelijk van het grillproduct (zie het hoofdstuk „Grilltijden“).

Grilltijden

De maximale dikte van de porties van het grillproduct is 3 cm. Vlees vóór het grillen kruiden, echter pas daarna zouten, zo verliest het product weinig sap.

Worstjes vóór het grillen inprikken om het spatten van vet te voorkomen. De bereidingstijd is gebaseerd op het soort en de dikte van het grillproduct. Op de grillplaat NOOIT vlees of andere producten snijden.

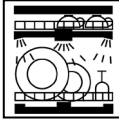
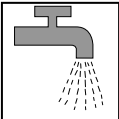
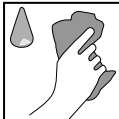
Indien mogelijk moet het grillproduct 30 minuten vóór het bereiden uit de koelkast worden gehaald, om op kamertemperatuur bereid te worden.

Grilltijden en temperatuurinstellingen zijn afhankelijk van het betreffende grillproduct en de eigen smaak, dat is de reden waarom de volgende waarden slechts richtlijnen zijn. Aanwijzing: De opgegeven tijden hebben betrekking op de pure grilltijd/bereidingstijd, zonder de tijd voor het voorverwarmen.

| | Grilltijd (minuten) | Grillstand |
|------------------|---------------------|------------|
| Runderbiefstuk | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Varkensschnitzel | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Gehakte biefstuk | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Varkenskotelet | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lamskotelet | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Kipschnitzel | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Visfilet | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Groenten | 4 - 5 | 5 |
| warmhouden | | 1 - 3 |

Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Vet en eventuele andere restanten kunt u het beste verwijderen met een keukendoek als de grillplaat (1a/1b) nog iets warm is.
- De grillplaten (1a/1b) van de basis (2) verwijderen (afb. D).
- Reinig de grillplaten (1a/1b) in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.
Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.
- Trek de opvangschaal (3) uit de basis (2) (afb. A).
- Reinig de grillplaten (1a/1b) in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.
Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.
Aanwijzing: Voor een lichte reiniging kunt u de grillplaten (1a/1b), de opvangschaal (3) en de windbescherming (6) ook in de vaatwasmachine reinigen.
- De basis (2) nooit in het water onderdompelen of met water behandelen. Alleen afnemen met een vochtig doekje dat werd gespoeld in een sopje. Vervolgens de basis afdrogen.
Let op: De elektrische contacten van de grillplaten (1a/1b) en de basis (2) moeten volledig droog zijn voordat het apparaat weer in elkaar wordt gezet.
- Voor het opbergen van het apparaat, het geheel pas in elkaar zetten als alles volledig gedroogd is. Het apparaat opbergen op een vlak oppervlak, in een droge omgeving.

| |  geschikt voor de vaatwasmachine |  onder stromend water afspoelen |  vochtig afvegen |
|---------------------|--|---|--|
| Grillplaten (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Frame (2) | — | — | ✓ |
| Opvangschaal (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Windbescherming (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Speciale accessoires

Een passende poot (art.nr. 0415990011) kan apart worden besteld voor de LONO Master Grill. De poot zorgt voor een veilige stand van de grill, evenals voor een aangename hoogte tijdens het grillen.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd. De grondstoffen zijn conform hun markering opnieuw te gebruiken. Door hergebruik, recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. U kunt bij uw gemeente informatie opvragen over het afvalverzamelpunt bij u in de buurt.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, i tilfælde af, at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år holdes væk fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.
Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Fjern grillpladerne før rengøring.
Grillpladerne skal være helt tørre, før de monteres igen.
- Apparatet egner sig til anvendelse i det fri.
- Strømledningen skal regelmæssigt kontrolleres for tegn på beskadigelse, og hvis strømledningen er beskadiget, må apparatet ikke længere bruges.
- Apparatet skal forsynes med en mærkestrøm på ikke over 30 mA via en fejlstrømsafbryder (RCD).
- Apparatet skal tilsluttes en stikdåse med jord.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;

- af kunder i hoteller, moteller og andre former beboelse;
- i Bed & Breakfast-virksomheder.

Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

- **ADVARSEL:** Trækul eller lignende brændstoffer må ikke bruges til dette apparat.
- Vigtigt: Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsforskrifterne ved brug af apparatet.

Tekniske data

| | |
|------------------|----------------------|
| Netspænding: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Effektforbrug: | 2000 – 2400 watt |
| Kapslingsklasse: | I |

Flere sikkerhedsanvisninger

- Opbevar ikke apparatet i bagende sol. Opbevar ikke apparatet i det fri om vinteren.
- Anbring apparatet på en stabil og fast overflade.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads omkring apparatet.
- Sørg for, at drypskålen altid er skubbet korrekt ind under grillning.
- Forvarm altid grillpladen, før grillstykkerne lægges på.
- Fedt kan sprøjte ved grillning. Beskyt derfor bordet tilsvarende.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle helt af, før du fjerner pladerne, rengør apparatet og stiller det på plads.
- Sørg for at sætte grillpladerne korrekt i igen, når du har haft taget dem af.

Anvendelse

Du kan tilberede mange lækre retter med LONO familiegrillen. Den egner sig kun til grillning af madvarer som f.eks. kød, grøntsager eller fisk.

Sikkerhedsfunktion

Grillen har en indbygget sikkerhedsfunktion. Apparatet fungerer kun, når grillpladerne (1a/1b) er sat korrekt i.

Opstilling og tilslutning

- Alle emballagedele, som f.eks. transportfolie, fjernes fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet "Rengøring og pleje").
- Anbring apparatet på en stabil og jævn overflade i nærheden af en stikdåse.

Grillplader

Temperaturen på de to grillplader (1a/1b) kan reguleres uafhængigt af hinanden. Du kan dermed tilberede retter med forskellig tilberedningstemperatur samtidigt eller holde færdige retter varme på en grillplade (1a/1b).

Isætning

Anbring grillpladerne (1a/1b) på basen (2). Vær opmærksom på, at grillpladerne (1a/1b) er monteret korrekt i holderne på basen (2) (Fig. B). Tryk grillpladerne (1a/1b) nedad på den ydre kant, grillpladerne (1a/1b) falder i hak.

Bemærk: Grillpladerne (1a/1b) kan kun monteres på en måde i basen (2). Vindbeskyttelsens (6) holdere skal være på ydersiden samt på bagsiden af grunddelen (2).

Adskillelse

Lad apparatet køle af.

Tag først vindbeskyttelsen (6) ud af holderne (fig. C).

Tryk på låseknappen (4) på grillpladen (1a/1b). Den er anbragt i midten under grebet. Grillplader (1a/1b) kan løftes og tages ud mod siden (Fig. D).

Slip-let-belægning

Brug aldrig skarpe eller spidse genstande på den ridsefølsomme slip-let-belægning. Brug grillredskaber af træ eller kunststof.

Der kan forekomme mindre lugt- og røgudvikling ved den første ibrugtagning af det nye apparat. Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

Vigtigt: Apparatet kan ikke slukkes med temperaturregulatorerne (5)! Tag derfor stikket ud af stikdåsen efter brug.

Ibrugtagning

- Skub drypskålen (3) ind i grunddelen (2) (fig. A).
I drypskålen (3) samles fedt og kødsaft, der drypper ned.
- Anbring grillpladerne (1a/1b) på basen (2) (Fig. B).
Bemærk, at grillpladerne (1a/1b) kun passer ind i en af grunddelens (2) sider.
- Fastgør nu vindbeskyttelsen (6) ved at stikke den ind i holderne på grillpladerne (1a/1b) (fig. C).
Vindbeskyttelsen beskytter grillstykkerne mod hurtig afkøling ved vind og omgivelserne mod fedtsprøjt.
- Når stikket er sat i stikkontakten, viser kontrollamperne, at apparatet er tændt, apparatet begynder at varme. Kontrollamperne over temperaturstyringen (5) lyser rødt, mens apparatet opvarmes.
Kontrollamperne lyser hvidt, når den ønskede temperatur er nået.
- Indstil drejknappen (5) på højeste trin i fem minutter for at forvarme. Vælg derefter eventuelt en lavere indstilling afhængigt af, hvilke madvarer der skal grilles (se kapitlet "Grilltider").

Grilltider

Grillstykkerne bør deles i højst 3 cm tykke portioner. Krydr kød før grillning, men salt det først efter, så mister det mindre saft.

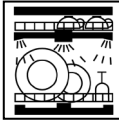


Prik hul i pølser før grillning for at undgå fedtsprøjt. Tilberedningstiden retter sig efter grillstykkernes type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på grillpladen.

Hvis det er muligt, bør grillstykkerne tages ud af køleskabet 30 minutter før, så de har rumtemperatur. Grilltider og temperaturindstillinger afhænger af det enkelte grillstykke og ens egen smag, følgende værdier er derfor kun vejledende. Bemærk: De anførte tider vedrører kun den rene grill-/tilberednings-tid uden opvarmningstid.

| | Grilltid (minutter) | Grilltrin |
|------------------|---------------------|-----------|
| Oksebøf | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Svineschnitzel | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hakkebøf | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Svinekotelet | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lamkotelet | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Kyllingschnitzel | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Fiskefilet | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Grøntsager | 4 - 5 | 5 |
| Holde varmt | | 1 - 3 |

Rengøring og pleje

- Træk strømstikket ud, og lad apparatet køle af.
- Fjern fedt- og andre rester på den helst stadig håndvarme grillplade (1a/1b) med et viskestykke.
- Træk opsamlingskålen (3) af basen (2) (Fig. A).
- Rengør grillpladerne (1a/1b) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovenrens.
- Træk drypskålen (3) ud af rammen (2) (fig. A).
- Rengør drypskålen (3) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovenrens.
- Bemærk: Grillpladerne (1a/1b), drypskål (3) og vindbeskyttelse (6) kan komme i opvaskemaskine.
- Dyb aldrig grunddelen (2) ned i vand, og rengør den aldrig med vand. Tør den af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel, til den er ren og tør.
Vigtigt: De elektriske kontakter på grillpladerne (1a/1b) og basen (2) skal være helt tørre, inden apparatet samles igen.
- Saml apparatet igen til opbevaring, når det er helt tørt. Opbevar apparatet på et plant og tørt underlag.

| |  Egnet til opvaske- maskine |  Kan skylles under rindende vand |  Aftørres med fugtig klud |
|---------------------|--|---|---|
| Grillplader (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ramme (2) | — | — | ✓ |
| Drypskål (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vindbeskyttelse (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Specialtilbehør

Separat fås en passende fod (bestill.nr. 0415990011) til LONO mastergrillen. Foden sørger for, at grillen står sikkert og får en behagelig højde ved grillning.



Apparatet er i overensstemmelse med de europæiske retningslinjer 2014/35/EG, 2014/30/EG og 2009/125/EG.



Dette produkt må ikke smides væk med det almindelige husholdningsaffald, men må kun afleveres på stedet for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Råstofferne kan genbruges i henhold til deres afmærkning. Med genbruget, udnyttelsen af materialet eller andre former for udnyttelse af gamle apparater yder du et vigtigt bidrag til beskyttelse af miljøet.
Få nærmere oplysninger på kommunen om deponeringen.

Forbeholdt ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet om dessa personer först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- Om strömkabeln skulle skadas ska den bytas ut via tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Dra alltid ur nätkontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt och vid montering, demontering och rengöring.
- Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.
Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Ta ut grillplattorna före rengöringen.
Grillplattorna måste ha torkat helt innan de kan sättas i igen.
- Apparaten är lämpad för användning utomhus.
- Strömkabeln måste undersökas regelbundet för att upptäcka eventuella tecken på skador, och om strömkabeln är skadad får apparaten inte användas.
- Apparaten måste strömförsörjas genom en felströmbrytare (RCD) med en nominell utlösningström som inte överstiger 30 mA.
- Apparaten måste anslutas till ett eluttag med skyddsjordning.

- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - i kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - i jord- och lantbruksmiljö
 - av gäster på hotell, motell och liknande anläggningar
 - Bed & Breakfast

Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

- **WARNING:** Träkol och liknande brännmaterial får inte användas i denna apparat.
- **OBS:** Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på, och håller sig varma även efter avstängning!
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra riskmoment.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

| | |
|--------------|----------------------|
| Nätspänning: | 220–240 V~, 50–60 Hz |
| Effekt: | 2000–2400 Watt |
| Skyddsklass: | I |

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får inte förvaras i direkt solljus. Låt inte apparaten stå utomhus under vintern.
- Placera apparaten på en plan och fast yta.
- Lämna tillräckligt fritt utrymme runt om apparaten.
- Kontrollera noga att upptagningsbehållaren alltid är ordentligt inskjuten när du grillar.
- Förvärm alltid grillplattan innan du lägger på grillmaten.
- Det kan stänka fett vid grillning. Skydda därför bordet mot fläckar.
- Dra ut kontakten ur vägguttaget efter användning.
- Låt apparaten svalna helt innan du tar av plattorna, rengör apparaten och ställer undan den.
- Se noga till att grillplattorna sätts i korrekt igen när de tagits av.

Användning

Med LONO Master Grill kan du laga massor av läckra rätter. Den passar utmärkt för grillning av t.ex. kött, grönsaker och fisk.

Säkerhetsfunktion

Grillen har en inbyggd säkerhetsfunktion. Apparaten fungerar endast när grillplattorna (1a/1b) är korrekt isatta.

Uppställning och anslutning

- Avlägsna alla förpackningar från apparaten, till exempel transportfolien.
- Rengör apparaten (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på en stabil och plan yta i närheten av ett eluttag.

Grillplattor

Temperaturen kan regleras separat för var och en av de båda grillplattorna (1a/1b). På så sätt kan du laga rätter med olika grilltemperatur samtidigt, eller hålla färdiggrillad mat varm på en av grillplattorna (1a/1b).

Isättning

Sätt grillplattorna (1a/1b) på underdelen (2). Se till att grillplattorna (1a/1b) sitter rätt i fästansordningarna på underdelen (2) (se bild B). Tryck sedan grillplattorna (1a/1b) nedåt på ytterkanten tills det hörs att grillplattorna (1a/1b) klickar fast.

Anmärkning: Grillplattorna (1a/1b) kan bara sättas in i underdelen (2) på en sida. Fästena för vindskyddet (6) måste vara på yttersidorna samt på baksidan av underdelen (2).

Uttagning

Låt apparaten svalna.

Ta först ut vindskyddet (6) ur sina fästen (bild C).

Tryck på upplåsningsknappen (4) på grillplattan (1a/1b). Denna sitter i mitten på undersidan av handtaget. Du kan lyfta upp grillplattan (1a/1b) och sedan ta ut den åt sidan (bild D).

Nonstick-beläggning

Den repkänsliga nonstick-beläggningen får aldrig komma i kontakt med vassa eller spetsiga föremål. Använd grillbestick i trä eller plast.

När du använder din nya apparat för första gången kan den avge lite lukt och rök. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.

Varning: Temperaturreglagen (5) kan inte användas för att stänga av apparaten! Dra därför alltid ur nätkontakten efter användning.

Första användningen

- Skjut in upptagningsbehållaren (3) i underdelen (2) (bild A). I upptagningsbehållaren (3) samlas neddroppande fett och köttsaft.
- Sätt båda grillplattorna (1a/1b) i underdelen (2) (se bild B). Tänk på att grillplattorna (1a/1b) alltid bara passar i en av de båda sidorna i underdelen (2).
- Sätt nu fast vindskyddet (6) genom att föra in det i fästena för grillplattorna (1a/1b) (bild C). Vindskyddet skyddar maten när det blåser, så att den inte kallnar för fort, och skyddar omgivningen mot stänkande fett.
- När nätkontakten har anslutits visar kontrolllamporna att apparaten är ansluten till elnätet, och apparaten börjar värmas upp. Kontrolllamporna ovanför temperaturreglaget (5) lyser rött när apparaten värms upp. Sedan lyser kontrolllamporna vitt så snart som önskad temperatur nåtts.
- Ställ vridreglaget (5) för förvärmning på högsta effekt i 5 minuter. Välj därefter önskad inställning beroende på vad som ska grillas (se kapitlet "Grilltider").

Grilltider

Grillmaten ska delas i skivor som är maximalt 3 cm tjocka. Krydda kött innan det grillas, men salta först efter grillningen så håller köttet sig saftigare.

Om du grillar korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika stänkande fett. Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunna skivor som skurits. Skär aldrig kött eller annan mat på grillplattan.

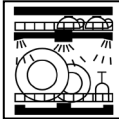
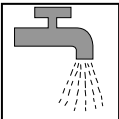

Grillmaten bör om möjligt tas ut ur kylskåpet redan 30 minuter innan grillningen, den ska hålla rumstemperatur.

Grilltider och temperaturinställningar beror på vad du grillar och dina egna önskemål. Här anges några ungefärliga tider. Anmärkning: De angivna tiderna gäller ren grilltid utan uppvärmningstid.

| | Grilltid (minuter) | Grilleffekt |
|-------------------|--------------------|-------------|
| Biff av nötkött | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Fläskschnitzel | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Hamburgare | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Fläskkotlett | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lammkotlett | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Kycklingschnitzel | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Fiskfilé | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Grönsaker | 4 - 5 | 5 |
| Varmhållning | | 1 - 3 |

Rengöring och skötsel

- Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- Fett och andra rester är lättast att avlägsna när grillplattan (1a/1b) fortfarande är lite varm. Använd en disktrasa.
- Ta ut grillplattorna (1a/1b) ur underdelen (2) (bild D).
- Rengör grillplattorna (1a/1b) i ljummet vatten med diskmedel med hjälp av en diskborste.
- Anmärkning: Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Dra ut upptagningsbehållaren (3) ur underdelen (2) (bild A).
- Rengör upptagningsbehållaren (3) i ljummet vatten med diskmedel med hjälp av en diskborste.
- Anmärkning: Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Anmärkning: För enklare rengöring kan grillplattorna (1a/1b), upptagningsbehållaren (3) och vindskyddet (6) även diskas i diskmaskin.
- Underdelen (2) får aldrig sänkas ner i vatten eller behandlas med vatten. Torka bara av med en fuktig trasa och lite diskmedel och torka sedan med handduk.
- Varning: De elektriska kontaktorna på grillplattorna (1a/1b) och underdelen (2) måste vara helt torra innan apparaten monteras ihop.
- Sätt ihop apparaten igen för förvaring när den har torkat helt. Förvara apparaten på ett jämnt underlag på en torr plats.

| |  kan köras i disk- maskin |  kan diskas under rinnande vatten |  torkas med fuktad trasa |
|--------------------------|--|--|--|
| Grillplattor (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ram (2) | — | — | ✓ |
| Upptagningsbehållare (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vindskydd (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Specialtillbehör

Ett passande stativ (art.nr 0415990011) kan köpas separat till LONO Master Grill. Med stativet står grillen stadigt och i bekväm höjd för dig som grillar.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialerna ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten luota.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Laitteen verkkopistoke on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti.
Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Poista parilalevyt ennen puhdistusta.
Parilalevyjen täytyy olla täysin kuivia ennen kuin ne asetetaan takaisin paikoilleen.
- Laite on tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Tarkista verkkojohto säännöllisin väliajoin vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, jos verkkojohto on vaurioitunut.
- Laite on liitettävä vikavirtasuojalaitteeseen (RCD), jonka nimellislaukaisuvirta on enintään 30 mA.
- Laite on liitettävä pistorasiaan maadoitusjohdon avulla.

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maatalousalueilla,
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

- **VAROITUS:** Tätä laitetta varten ei saa käyttää puuhiiliä tai sen kaltaisia polttoaineita.
- Huomautus: Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtaan ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa pistokkeen irrottamisen jälkeen!
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle. Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

| | |
|----------------|----------------------|
| Verkköjännite: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Tehonkulutus: | 2 000 – 2 400 wattia |
| Suojaluokka: | I |

Muita turvallisuusohjeita

- Älä säilytä laitetta suorassa auringonpaisteessa. Älä jätä laitetta talveksi ulkotiloihin.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi vapaata tilaa.
- Varmista, että keräysastia on aina oikein paikallaan grillauksen aikana.
- Esilämmitä parilalevy aina ennen grillattavien aineiden laittamista sen päälle.
- Grillattaessa voi väistämättä roiskua rasvaa. Suojaa pöytä sen varalta.
- Irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen parilalevyn poistamista, laitteen puhdistamista ja siirtämistä sivuun.
- Varmista, että asetat parilalevyn irrottamisen jälkeen jälleen oikein paikalleen.

Käyttö

LONO Master Grill -laitteella voit valmistaa useita maukkaita ruokia. Grilli soveltuu elintarvikkeiden kuten lihan, vihannesten ja kalan grillaukseen.

Turvallisuustoiminto

Grillissä on sisäänrakennettu turvallisuustoiminto. Laite toimii vain, kun parilalevyt (1a/1b) on kiinnitetty oikein.

Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaali, kuten esim. kuljetuksen suojamuovi.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Aseta laite pistorasian läheisyyteen vakaalle ja tasaiselle alustalle.

Parilalevyt

Parilalevyjen (1a/1b) lämpötilaa voi säätää yksilöllisesti. Näin voit valmistaa samanaikaisesti ruokia eri kypsennyslämpötiloissa tai pitää valmiin ruoan lämpimänä toisella parilalevyllä (1a/1b).

Asettaminen

Aseta parilalevyt (1a/1b) alustaan (2). Varmista, että parilalevyt (1a/1b) on asetettu oikein alustan (2) pidikkeisiin (kuva B). Paina parilalevyjä (1a/1b) sitten ulkoreunasta alaspäin ja varmista, että kuulet parilalevyjen (1a/1b) napsahdavan paikoilleen.

Vinkki: Parilalevyt (1a/1b) voi asettaa alustaan (2) vain yhdeltä puolelta. Tuulisuojan (6) kiinnikkeiden on oltava ulkopuolella sekä rungon (2) takaosassa.

Irrottaminen

Anna laitteen jäähtyä.

Irrota ensin tuulisuoja (6) kiinnikkeistä (kuva C).

Paina parilalevyn (1a/1b) aukaisupainiketta (4). Se sijaitsee keskitetysti kantokahvan alapuolella. Voit nostaa parilalevyä (1a/1b) ja poistaa sitten sivulta (kuva D).

Tartumatonta pintaa

Naarmuuntumiselle herkkää tartumatonta pintaa ei saa missään nimessä käsitellä terävillä esineillä. Käytä puisia tai muovisia grillausvälineitä.

Uuden laitteen ensikäyttöönnoton yhteydessä voi ilmetä hieman hajua ja savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Huomio: Laitteen virtaa ei voi katkaista lämpötilasäätimestä (5)! Vedä siksi käytön jälkeen verkkopistoke irti pistorasiasta.

Käyttöönotto

- Työnnä keräysastia (3) runkoon (2) (kuva A). Keräysastiaan (3) kerääntyy tippuva rasva ja paistinliemi.
- Aseta molemmat parilalevyt (1a/1b) alustaan (2) (kuva B). Huomaa, että parilalevyt (1a/1b) sopivat vain rungon (2) toiselle puolelle.
- Kiinnitä tuulisuoja (6) asettamalla se parilalevyjen (1a/1b) kiinnikkeisiin (kuva C). Tuulisuoja suojaa grillattavia tuotteita jäähtymiseltä ja ympäristöä rasvaroiskeilta.
- Heti kun verkkopistoke on liitetty pistorasiaan, merkkivalo ilmaisee, että laite on liitettynä verkkovirtaan, ja laite alkaa kuumeta. Laitteen kuumetessa lämpötilasäätimen (5) yläpuolella olevat merkkivalot palavat punaisina. Kun valittu lämpötila on saavutettu, merkkivalot palavat valkoisina.
- Säädä kiertosäädin (5) esilämmitystä varten 5 minuutiksi suurimmalle teholle. Valitse sen jälkeen grillattavan ruoan mukaan pienempi asetetus (katso luku "Grillausajat").

Grillausajat

Grillattava ruoka tulee jakaa enintään 3 cm paksuiksi osiksi. Mausta liha ennen grillausta, mutta suola se vasta sen jälkeen, että lihasta poistuu vähemmän mehua.

Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyyppistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokalajeja ei saa koskaan leikata parilalevyllä.

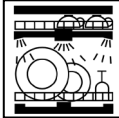
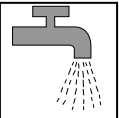

Ota mahdollisuuksien mukaan grillattava ruoka jääkaapista huoneenlämpötilaan 30 minuuttia ennen grillaamista.

Grillausajat ja lämpötila-asetukset ovat riippuvaisia kustakin grillattavasta ruoasta ja omasta mausta, siksi seuraavat arvot ovat vain suuntaa-antavia. Vinkki: Ilmoitetut ajat perustuvat pelkkään grillaus-/kypsennysaikaan ilman lämmitysaikaa.

| | Grillausaika (minuutit) | Grillausasetus |
|---------------|-------------------------|----------------|
| Häränleike | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Porsaanleike | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Lihamureke | 6 - 8 | 4 - 5 |
| Porsaankyljys | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Lampaankyljys | 8 - 10 | 4 - 5 |
| Kanaleike | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Kalafilee | 4 - 6 | 4 - 5 |
| Vihannekset | 4 - 5 | 5 |
| Lämpimänäpito | | 1 - 3 |

Puhdistus ja huolto

- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Rasva- tai muut jäämät on helpointa poistaa keittiöpyyhkeellä vielä kädenlämpöiseltä parilalevyiltä (1a/1b).
- Vedä parilalevyt (1a/1b) pois grillin rungon (2) päältä (kuva D).
- Pese parilalevyt (1a/1b) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.
- Vedä keräysastia (3) pois alustasta (2) (kuva A).
- Pese keräysastia (3) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.
Vinkki: Puhdistamisen helpottamiseksi voit pestä parilalevyt (1a/1b), keräysastian (3) ja tuulisuojan (6) myös astianpesukoneessa.
- Älä koskaan upota runkoa (2) veteen tai pese sitä vedellä. Pyyhi se kostealla, puhdistusainetta sisältävällä pyyhkeellä ja kuivaa se.
Huomautus: Parilalevyjen (1a/1b) ja alustan (2) sähkökytkinten on oltava täysin kuivat, ennen kuin laite kootaan uudelleen.
- Kokoa laite säilytystä varten, kun se on kokonaan kuivunut. Säilytä laitetta tasaisella ja kuivalla alustalla.

| |  konepestävä |  huuhtele juokse- valla vedellä |  pyyhi kostealla |
|---------------------|--|--|---|
| Parilalevyt (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Runko (2) | — | — | ✓ |
| Keräysastia (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tuulisuoja (6) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grillipihdit (7) | ✓ | ✓ | ✓ |

Erityislisävarusteet

Saatavilla on LONO Master Grill -laitteeseen sopiva alusta (tuotenro 0415990011). Alusta varmistaa grillin vakauden sekä sopivan korkeuden grillattaessa.



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteen mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua.

Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Stikkkontakten skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle rester med en gang.
Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og pleie".
- Ta ut grillplatene før rengjøring.
Grillplatene må være helt tørre før de settes inn igjen.
- Apparatet kan brukes utendørs.
- Strømledningen må jevnlig undersøkes med hensyn til skader. Hvis ledningen er skadet, må ikke apparatet brukes lenger.
- Apparatet skal kobles til strømnettet via en jordfeilbryter (RCD) med utløsestrøm på maks. 30 mA.
- Apparatet må kobles til en jordet kontakt.

- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - i pensjonater

Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

- **ADVARSEL:** Trekull og lignende brennstoff må ikke brukes til dette apparatet.
- **Viktig:** De berørbare overflatene kan bli varme når apparatet er koblet til strømmen og er også varme etter at støpselet er trukket ut.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere. Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Tekniske data

Nettspenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Strømførbruk: 2000–2400 watt
 Beskyttelsesklasse: I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må ikke oppbevares i direkte sollys. Ikke la apparatet stå ute om vinteren.
- Sett apparatet på et jevnt og fast underlag.
- Sørg for at det er rikelig med plass rundt apparatet.
- Pass på at oppsamlingsbeholderen alltid er på plass under grilling.
- Grillplaten skal alltid forvarmes før maten legges på.
- Under grillingen kan det sprute fett. Beskytt bordet mot dette fett.
- Trekk ut støpselet etter bruk.
- La apparatet avkjøles helt før du fjerner grillplatene, vasker apparatet og setter det bort.
- Sørg for at du setter grillplatene riktig på plass igjen etter å ha tatt dem av.

Bruk

Med LONO Master Grill kan du tilberede mange velsmakende retter. Grillen er kun egnet til grilling av mat, som kjøtt, grønnsaker og fisk.

Sikkerhetsfunksjon

Grillen har en innebygd sikkerhetsfunksjon. Apparatet fungerer kun når grillplatene (1a/1b) er satt riktig på plass.

Sette opp og koble til

- Fjern alle forpakkingsdelene fra apparatet, som f.eks. transportfolien.
- Rengjør apparatet (se kapitlet "Rengjøring og pleie").
- Plasser apparatet på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.

Grillplater

Temperaturen på de to grillplatene (1a/1b) kan justeres uavhengig av hverandre. Dermed kan du tilberede retter ved ulik temperatur samtidig, eller du kan bruke den ene grillplaten (1a/1b) til å holde ferdig mat varm.

Sette inn

Plasser grillplatene (1a/1b) på fundamentet (2). Pass på at grillplatene (1a/1b) settes riktig inn i holderen til fundamentet (2) (fig. B). Trykk deretter grillplatene (1a/1b) nedover på den ytre kanten, slik at grillplatene (1a/1b) låses hørbart på plass.

Merk: Grillplatene (1a/1b) kan kun settes inn i hver sin side av fundamentet (2). Vindskjermholderne (6) skal være på yttersidene og på baksiden av fundamentet (2).

Ta av

La apparatet avkjøles.

Først tar du vindskjermen (6) ut av holderne (fig. C).

Trykk på utløserknappen (4) for grillplaten (1a/1b). Denne er plassert i midten under håndtaket.

Du kan løfte opp grillplaten (1a/1b) og deretter ta den ut sidelengs (fig. D).

Non-stick-belegg

Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander, da det kan ødelegge non-stick-belegget. Bruk grillbestikk av tre eller plast.

Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe lukt og røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.

Viktig: Apparatet kan ikke slås av med temperaturbryteren (5). Derfor skal du alltid trekke ut støpselet etter bruk.

Ta i bruk

- Skyv oppsamlingsbeholderen (3) inn i fundamentet (2) (fig. A). Oppsamlingsbeholderen (3) samler opp fett og stekesjy fra grillingen.
- Plasser begge grillplatene (1a/1b) i fundamentet (2) (fig. B). Vær oppmerksom på at grillplatene (1a/1b) alltid bare passer inn i den ene av de to sidene av fundamentet (2).
- Nå skal vindskjermen (6) festes ved å stikke den inn i holderne til grillplatene (1a/1b) (fig. C). Vindskjermen beskytter grillmaten mot rask nedkjøling og omgivelsene mot fettsprut når det blåser.
- Når støpselet står i stikkontakten, lyser kontrollampene og viser at apparatet er koblet til strøm, og apparatet begynner å bli varmt. Kontrollampene over temperaturbryteren (5) lyser rødt når apparatet varmes opp. Kontrollampene lyser hvitt så snart ønsket temperatur er nådd.
- Sett dreiebryteren (5) på høyeste trinn for å forvarme i fem minutter. Velg deretter et lavere trinn som passer til maten som skal grilles (se kapitlet "Grilltider").

Grilltider

Maten som skal grilles, bør kuttes opp i maks. 3 cm tykke skiver. Krydre kjøttet før grilling, men vent med saltet til etterpå, da saltet suger saften ut av kjøttet.

Stikk hull på pølser før grilling for å unngå at det spruter fett. Tilberedningstiden er avhengig av matvaretype og tykkelse. Kjøtt og annen mat skal aldri kuttes mens det ligger på grillplaten.

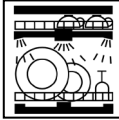
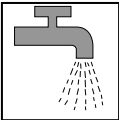

Så fremt det lar seg gjøre, bør maten tas ut av kjøleskapet 30 minutter før den legges på grillen, slik at den blir romtemperert.

Hvor lenge maten skal grilles, og ved hvilken temperatur, avhenger av hva slags mat det er, men det er også en smaksak. Verdiene nedenfor er derfor kun veiledende. Obs: De angitte tidene er ren grill-/tilberedningstid og omfatter ikke forvarming.

| | Grilltid (minutter) | Grilltrinn |
|----------------|---------------------|------------|
| Biff | 8 – 10 | 4 – 5 |
| Svinesnitzel | 6 – 8 | 4 – 5 |
| Hakkebiff | 6 – 8 | 4 – 5 |
| Svinekotelett | 8 – 10 | 4 – 5 |
| Lammekotelett | 8 – 10 | 4 – 5 |
| Kyllingsnitzel | 4 – 6 | 4 – 5 |
| Fiskefilet | 4 – 6 | 4 – 5 |
| Grønnsaker | 4 – 5 | 5 |
| Varmholding | | 1 – 3 |

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Fett og andre rester tas lettest bort med et kjøkkenhåndkle mens grillplatene (1a/1b) er lunke.
- Ta grillplatene (1a/1b) ut av fundamentet (2) (fig. D).
- Rengjør grillplatene (1a/1b) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- Trekk oppsamlingsbeholderen (3) ut av fundamentet (2) (fig. A).
- Rengjør oppsamlingsbeholderen (3) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
Merk: Rengjøringen gjøres enklere ved å vaske grillplatene (1a/1b), oppsamlingsbeholderen (3) og vindskjermen (6) i oppvaskmaskinen.
- Fundamentet (2) må aldri dypes i vann eller behandles med vann. Vask av det med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut.
Viktig: De elektriske kontaktene på grillplatene (1a/1b) og fundamentet (2) må være helt tørre før du setter apparatets deler sammen igjen.
- Når apparatet er helt tørt, setter du delene sammen igjen før du setter det bort. Apparatet skal oppbevares på et stødig og tørt sted.

| |  Tåler oppvask- maskin |  Kan skylles under rennende vann |  Tørkes av med fuktig klut |
|-------------------------|---|---|--|
| Grillplater (1a/1b) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ramme (2) | — | — | ✓ |
| Oppsamlingsbeholder (3) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Vindskjerm (6) | ✓ | ✓ | ✓ |

Spesialtilbehør

Et stativ (art.nr. 0415990011) som passer til LONO Master Grill, fås kjøpt separat. Stativet sørger for at grillen står stødig og gir en komfortabel arbeidshøyde ved grilling.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Når produktet ikke skal brukes lenger, må det ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men skal leveres til et innsamlingspunkt for elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan brukes på nytt i henhold til merkingen av dem. Gjenbruk, resirkulering og/eller annet bruk av gamle apparater representerer et viktig bidrag med hensyn til miljøvern.

Hør med kommunen din om hvor du finner nærmeste innleveringssted.

Vil kunne endres

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

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de