

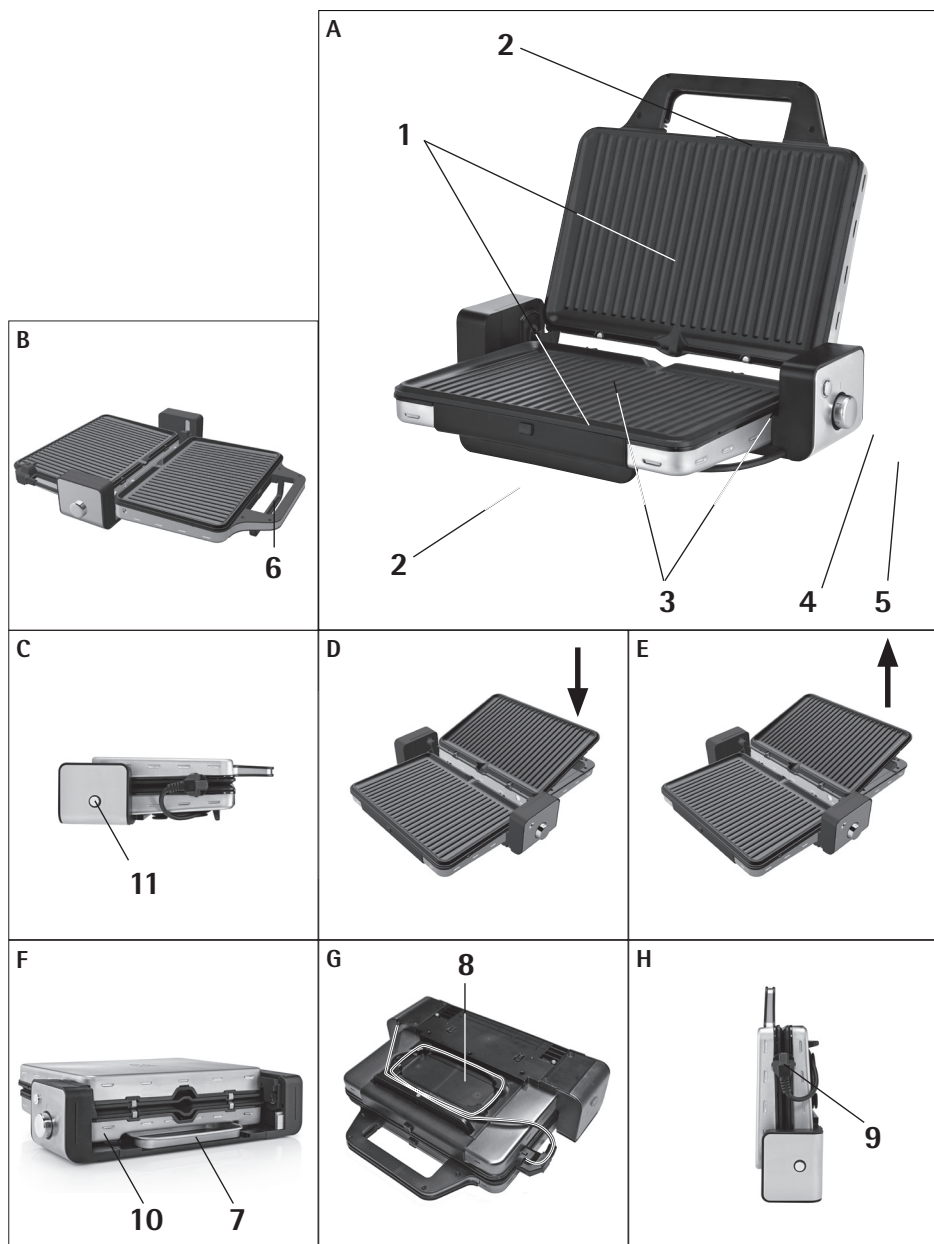


LONO

Kontaktní gril 2 v 1

Kontaktný gril 2 v 1





Součásti spotřebiče

- 1 Grilovací desky
- 2 Uvolňovací tlačítko pro demontáž grilovacích desek
- 3 Držák grilovacích desek
- 4 Vypínač s kontrolkou
- 5 Regulátor teploty
- 6 Stojan pro funkci stolního grilu
- 7 Odkapávací miska
- 8 Navíječ kabelu
- 9 Místo pro uložení zástrčky
- 10 Základna spotřebiče
- 11 Uvolňovací tlačítko pro funkci stolního grilu

Důležité bezpečnostní informace

- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a rovněž lidé s omezenými psychickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, osoby bez zkušeností anebo bez znalostí, jestliže jej používají pod dohledem nebo dostaly pokyny k bezpečnému používání zařízení a uvědomují si možná rizika.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí provádět čištění ani údržbu spotřebiče, pokud nejsou starší osmi let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte zařízení a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších osmi let.
- Jestliže je napájecí kabel spotřebiče poškozen, musí být vyměněn v centrálním zákaznickém servisním středisku výrobce nebo osobou s podobnou kvalifikací, aby nevzniklo nebezpečí úrazu. Neodborné opravy mohou mít za následek velké nebezpečí pro uživatele.
- Vždy používejte tento spotřebič v souladu s těmito pokyny. Nesprávné použití může mít za následek úraz elektrickým proudem a jiná rizika.
- Spotřebič se nesmí používat s připojeným externím časovačem nebo dálkovým ovládáním.
- Všechny části očistěte ihned po použití a zbytky potravin odstraňujte okamžitě. Pokyny jsou uvedeny v kapitole „Čištění a péče“.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích;
 - chalupy;
 - hotely, motely a další prostory pro dočasné bydlení;
 - zařízení typu „bed and breakfast“.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v interiéru a v domácnosti.
- Pozor! Nebezpečí popálení! Teplota dostupných povrchů může dosáhnout vysokých hodnot. Zůstávají horká ještě po určitou dobu po vypnutí spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození napájecího kabelu, musíte ho před použitím spotřebiče zcela odvinout z držáku. Napájecí kabel může být navinut pouze tehdy, když je spotřebič uschován.

Před použitím

Spotřebič smí být používán pouze pro zamýšlený účel uvedený v tomto návodu k použití. Proto si před použitím spotřebiče tyto pokyny pečlivě přečtěte. Obsahuje důležité informace o používání, bezpečnosti a údržbě spotřebiče. Nepřebíráme odpovědnost za jakékoliv škody vzniklé nedodržением pokynů uvedených v tomto návodu. Tyto pokyny uložte na bezpečném místě a předejte je dalšímu uživateli společně se spotřebičem. Na jeho konci najdete rovněž informace k záruce. Při používání tohoto spotřebiče dodržujte bezpečnostní pokyny.

Technické údaje

Napájecí napětí:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Spotřeba:	1 800–2 100 W
Třída ochrany:	I

Další pokyny týkající se bezpečnosti

- Odpojte napájecí zástrčku:
 - jestliže se během provozu objeví závada;
 - před čištěním;
 - po použití.
- Spotřebič by měl být připojen pouze do uzemněné zásuvky, která byla nainstalována v souladu s předpisy. Napájecí kabel a zástrčka musí zůstat suché.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče.
- Používejte prodlužovací přívod pouze v bezvadném stavu. Zajistěte, abyste použili dostatečně dlouhý kabel a aby byl bezpečně veden.
- Položte spotřebič na rovný, pevný povrch.
- Dohlédněte na to, aby okolo spotřebiče zůstal dostatek volného prostoru.
- Abyste mohli spotřebič normálně používat, musí být postaven volně na stole nebo pracovním povrchu, ne těsně u zdi nebo v rohu.
- **Pozor!** Nepoužívejte spotřebič pod hořlavými objekty (např. záclonami, nástěnnými skříňkami) nebo v jejich blízkosti a vždy na něj dohlížejte.
- Vypněte spotřebič anebo vytáhněte napájecí zástrčku ze sítě, jestliže:
 - spotřebič nebo napájecí kabel je poškozený;
 - máte-li podezření, že došlo k závadě následkem pádu spotřebiče nebo něčeho podobného.

V takových případech si zaříďte opravu spotřebiče.

- **Pozor!** Spotřebič je při používání horký! Nebezpečí popálení! Nepřenášejte spotřebič, když je horký.
- Dohlédněte na to, aby při grilování byla odkapávací miska vždy na správném místě.
- Při grilování může vystříknout tuk, proto vhodným způsobem chraňte stůl nebo pracovní povrch.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Neponořujte spotřebič do vody, abyste ho vyčistili.
- Nenechávejte spotřebič napůl otevřený; otevírejte ho pouze na krátkou chvíli, abyste vložili nebo odebrali sendviče.
- Nechejte spotřebič vychladnout, než demontujete desky, vyčistíte spotřebič a uschováte jej.

- Dohlédněte na to, aby grilovací desky byly vždy správně vloženy zpět na svá místa poté, co je demonstujete.

Použití

Na kontaktním grilu LONO 2 v 1 si můžete připravit různé chutné pokrmy. Je ideální pro grilování takových potravin, jako je maso, zelenina a ryby, ale můžete ho také použít k přípravě panini a sendvičů. Rozevřený kontaktní gril se také může používat jako stolní gril. Spotřebič není vhodný pro použití v částečně otevřené poloze (když je horní grilovací deska ve svislé poloze). Navíc obě grilovací desky musí být vloženy do kontaktního grilu, aby mohl být používán.

Instalace

- Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál.
- Povrchy spotřebiče otřete vlhkým hadrem.
- Před prvním použitím spotřebiče důkladně vyčistěte grilovací desky (1) (viz kapitola „Čištění a péče”).
- Umístěte spotřebič na stabilní a rovný povrch do blízkosti elektrické zásuvky.

Grilovací desky

Teplota grilovacích desek (1) je plynule nastavitelná. Můžete používat gril k přípravě různých pokrmů nebo k udržování teploty uvařených jídel.

Sestavení

Nejprve otevřete kontaktní gril tak, aby jeho desky byly pod vzájemným úhlem 180° (obr. B). K tomu musíte stisknout uvolňovací tlačítko (11) a současně co nejvíce odklopit horní grilovací desku. Sklopte stojan (6) směrem dolů (obr. B). Vložte dvě grilovací desky (1) do držáků grilovacích desek (3) pod úhlem přibližně 45° (obr. D). Potom zatlačte grilovací desky (1) směrem dolů ve výšce uvolňovacích tlačítek (2); uslyšíte, jak grilovací desky (1) zaklaply na svá místa. **Poznámka:** Obě grilovací desky (1) musí být vloženy, jinak kontaktní gril nebude správně fungovat.

Demontáž

Nechejte spotřebič úplně vychladnout. Nejprve otevřete kontaktní gril tak, aby jeho desky byly pod vzájemným úhlem 180° (obr. B). K tomu musíte stisknout uvolňovací tlačítko (11) a současně co nejvíce odklopit horní grilovací desku. Sklopte stojan (6) směrem dolů (obr. B). Stiskněte uvolňovací tlačítka (2) na grilovacích deskách (1). Zvedněte grilovací desky (1) nahoru a odeberte je pod úhlem přibližně 45°. (Obr. E).

Nepřílnavý povrch

Nikdy se nedotýkejte nepřílnavého povrchu ostrými nebo špičatými předměty, je náchylný k poškrábání. Použijte grilovací vidličky a kleště ze dřeva nebo syntetického materiálu. Můžete pozorovat trochu kouře a ucítit slabý zápach, když poprvé použijete svůj nový spotřebič. Je to z technických důvodů a není to příznakem závady.

Pozor: Po použití vždy vypněte spotřebič pomocí vypínače (4) a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Před prvním použitím

Funkce kontaktního grilu

Poloha kontaktního grilu je dokonalá pro grilování takových pokrmů, jako jsou steaky a masové placky do hamburgerů, z obou stran a při vysoké teplotě a také k přípravě panini.

- Vložte odkapávací misku (7) do základny spotřebiče (10) (obr. F). Tuky a šťáva z masa se shromažďují v odkapávací misce (7).
- Otevřete kontaktní gril a vložte do spotřebiče obě grilovací desky (1) (obr. D). Potom spotřebič znovu zavřete.
- Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky a zapněte spotřebič pomocí vypínače (4). Kontrolka se rozsvítí bílou barvou a spotřebič se začne nahřívat.
- Nechejte spotřebič zavřený, aby se nahřál na požadovanou úroveň, a to asi pět minut (viz kapitola „Časy pro grilování“).
- Co nejvíce otevřete kontaktní gril tak, aby desky vzájemně svíraly úhel 90° (obr. A).
- Položte pokrmy na spodní grilovací desku a znovu zavřete kontaktní gril, aby se horní deska o ně opřela. Za tímto účelem zvedněte horní grilovací desku do požadované výšky.

Funkce stolního grilu

Poloha stolního grilu je ideální pro přípravu různých druhů zeleniny a také pro grilování masových nebo rybích špižů.

- Vložte odkapávací misku (7) do základny spotřebiče (10) (obr. F).
- Nejprve otevřete kontaktní gril tak, aby jeho desky byly pod vzájemným úhlem 180° (obr. B). K tomu musíte stisknout uvolňovací tlačítko (11) a současně co nejvíce odklopit horní grilovací desku. Sklopte stojan (6) směrem dolů (obr. B). Vložte obě grilovací desky (1) do spotřebiče (obr. D).
- Zapojte napájecí zástrčku do zásuvky a zapněte spotřebič pomocí vypínače (4). Kontrolka se rozsvítí bílou barvou a spotřebič se začne nahřívat.
- Nechejte spotřebič, aby se nahřál na požadovanou úroveň, a to asi pět minut (viz kapitola „Časy pro grilování“).
- Rovnoměrně rozložte potraviny, které chcete grilovat, na jednu ze dvou grilovacích desek.

Časy pro grilování

Plátky by neměly být silnější než 5 cm. Maso byste měli nakrájet na plátky o maximální tloušťce 3,5 cm. Před grilováním maso okořeňte, ale sůl přidejte až po grilování, přispěje to k zachování jeho šťavnatosti. Párky před grilováním propíchejte, aby nedošlo k vystříknutí tuku. Doba vaření závisí na typu a tloušťce pokrmu. Nikdy neřežte maso ani jiné pokrmy přímo na grilovací desce.

Časy pro grilování a nastavení teploty závisí na grilovaném jídle a na vaší vlastní chuti; následující hodnoty jsou proto pouze orientačními hodnotami.

Poznámka: Uvedené časy se vztahují k čistým dobám grilování / vaření a nezahrnují čas potřebný na předehřev grilovacích desek.

	Časy pro grilování Kontaktní gril (minuty)	Časy pro grilování Stolní gril (minuty)	Úroveň grilování
Hovězí steak	8 - 10		4 - 5
Vepřový plátek	6 - 8		4 - 5
Maso do hamburgeru	6 - 8		4 - 5
Vepřová kotleta		8 - 10	4 - 5
Jehněčí kotleta		8 - 10	4 - 5
Kuřecí plátek	4 - 6		4 - 5
Filet z ryby		4 - 6	3 - 5
Zelenina		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sendviče	3 - 5		3 - 5
Párky v rohlíku	3 - 5		3 - 5
Udržení teploty			1 - 3

Recepty

Italské panini (čtyři porce) – pro fanoušky Itálie

100 g	roketu
4	rajčata
2 balíčky	mozzarellu
4	ciabatty
4 polévkové lžice	zeleného pesta
100 g	nakrájené parmské šunky

- 1) Předehřejte kontaktní gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 4. Očistěte, opláchněte a osušte roketu. Omyjte a nakrájejte rajčata. Nakrájejte mozzarellu na plátky
- 2) Podélně rozřízněte ciabattu. Natřete zelené pesto na jednu polovinu a na něj naklad'te roketu, parmskou šunku, mozzarellu a rajčata. Druhou polovinu ciabatty položte nahoru. Panini grilujte v horkém kontaktním grilu tři až pět minut na úrovni 4.

Zeleninové pyramidky (čtyři porce) – pro vegetariány

2	cukiny
4	rajčata
2 balíčky	sýra feta
1	hrst čerstvé bazalky
1 polévkové lžice	olivového oleje
	sůl
	pepř

- 1) Předehřejte kontaktní gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 5. Nakrájejte cukiny a rajčata na plátky. Rozkrojte na poloviny sýr feta a pak ho nakrájejte na podobně velké plátky. Položte plátek cukiny, na něj naskládejte střídavě plátek rajčete a pak sýr feta, nakonec položte další plátek cukiny
- 2) Pokapejte pyramidky olivovým olejem a ochuťte solí a pepřem.
- 3) Grilujte zeleninové pyramidky v horkém kontaktním grilu čtyři až pět minut na úrovni 5. Podávejte ozdobené bazalkou.

Marinované filety z lososa (čtyři porce) – pro milovníky ryb

4 kusy	filetů z lososa
1 svazek	bazalky
1 svazek	petržele
1	stroužek česneku
1/2 čajové lžičky	limetové šťávy
1 polévková lžice	olivového oleje
	sůl s chilli
	pepř

- 1) Malý hrnek naplňte do poloviny olivovým olejem. Přidejte pepř, sůl s chilli, bazalku, petržel, limetovou šťávu a česnek podle chuti.
- 2) Pomocí štětky potřete filet marinádou.
- 4) Tip: Pro intenzivnější chuť: vložte filety z lososa do marinády, zakryjte je a nechejte marinovat asi dvě hodiny v lednici.
- 5) Předehřejte kontaktní gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 5 a grilujte marinované filety z lososa na úrovni 4 nebo 5 po dobu čtyř až šesti minut.

Masové placky do hamburgeru (čtyři porce) – pro milovníky masa

600 g	mletého hovězího masa (ideálně s méně než 20 % tuku)
2 polévkové lžice	worcesterské omáčky
	sůl
	pepř

- 1) Zamíchejte worcesterskou omáčku do masa a směs okořeňte solí a pepřem.
- Tip: Protože sůl maso vysouší, musíte ji přidat nejdříve 30 minut před tím, než začnete maso opékat.
- 2) Ze směsi vytvarujte placky stejné velikosti o průměru přibližně 10 cm a tloušťce 1,5 cm.
 - 3) Předehřejte kontaktní gril WMF LONO 2 v 1 a grilujte placky na úrovni 5 po dobu čtyř až šesti minut.

Čištění a péče

- Odpojte přívodní šňůru a nechte zařízení vychladnout.
- Tuhy a jiné zbytky odstraňte z grilovacích desek (1) kuchyňskou utěrkou.
- Nejprve otevřete kontaktní gril tak, aby jeho desky byly pod vzájemným úhlem 180° (obr. B). K tomu musíte stisknout uvolňovací tlačítko (11) a současně co nejvíce odklopit horní grilovací desku. Sklopte stojan (6) směrem dolů (obr. B).
- Stiskněte uvolňovací tlačítko (2) na grilovacích deskách (1). Zvedněte grilovací desky (1) nahoru a odeberte je pod úhlem přibližně 45°. (obr. E)
- Vyčistěte grilovací desky (1) ve vlažné vodě, použijte přitom prostředek a kartáč na nádobi.
- **Poznámka:** Nepoužívejte abrazivní prostředky, kovové drátěnky nebo čisticí prostředky na trouby.
- Vytáhněte odkapávací misku (7) ze základny spotřebiče (10) (obr. F).

- Vyčistěte odkapávací misku (7) ve vlažné vodě, použijte přitom prostředek a kartáč na nádobí.
Poznámka: Nepoužívejte abrazivní prostředky, kovové drátěnky nebo čisticí prostředky na trouby.
Poznámka: Pro snadnější čištění můžete grilovací desky (1) a odkapávací misku (7) mýt v myčce. Doporučujeme však umývat grilovací desky ručně v zájmu prodloužení jejich životnosti a ochrany jejich povrchu před poškozením.
- Nikdy neponořujte základnu spotřebiče (10) do vody, vodu nepoužívejte ani k jejímu čištění. Jednoduše nakápněte trochu čisticího prostředku na vlhký hadřík, spotřebič otřete a pak osušte.
Pozor: Elektrické kontakty na grilovacích deskách (1) a základně spotřebiče (10) musí být naprosto suché, než můžete spotřebič opět smontovat.
- Jakmile je spotřebič zcela suchý, můžete ho opět smontovat a uskladnit. Pro úsporu místa při skladování je možné kabel navinout na spodní stranu spotřebiče (8) (obr. G) a zástrčku pak uložit na místo k tomu určené (9) (obr. H). Spotřebič skladujte na rovném a suchém povrchu.

	 Lze mýt v myčce	 Lze mýt pod tekoucí vodou	 Otřít vlhkým hadříkem
Grilovací desky (1)	✓	✓	✓
Rám	—	—	✓
Odkapávací miska (7)	✓	✓	✓

Súčasti spotrebiča

- 1 Grilovacie dosky
- 2 Uvoľňovacie tlačidlo na demontáž grilovacích dosiek
- 3 Držiak grilovacích dosiek
- 4 Vypínač s kontrolkou
- 5 Regulátor teploty
- 6 Stojan pre funkciu stolového grilu
- 7 Odkvapkovácia miska
- 8 Navíjač kábla
- 9 Miesto na uloženie zástrčky
- 10 Základňa spotrebiča
- 11 Uvoľňovacie tlačidlo pre funkciu stolového grilu

Dôležité bezpečnostné informácie

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako osem rokov a taktiež ľudia s obmedzenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, osoby bez skúseností a/alebo bez znalostí, ak ho používajú pod dohľadom alebo dostali pokyny na bezpečné používanie zariadenia a uvedomujú si možné riziko.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Deti nesmú čistiť ani vykonávať údržbu spotrebiča, ak nie sú staršie ako osem rokov a nie sú pod dohľadom.
- Udržujte zariadenie a jeho napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako osem rokov.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musia ho vymeniť v centrálnom zákazníckom servisnom stredisku výrobcu alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nevzniklo nebezpečenstvo úrazu. Neodborné opravy môžu mať za následok veľké nebezpečenstvo pre používateľa.
- Vždy používajte tento spotrebič v súlade s týmito pokynmi. Nesprávne použitie môže mať za následok úraz elektrickým prúdom a iné riziká.
- Spotrebič sa nesmie používať s pripojeným externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.
- Všetky časti očistite ihneď po použití a zvyšky potravín odstraňujte okamžite. Pokyny sú uvedené v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, ako sú:
 - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách;
 - chalupy;
 - hotely, motely a ďalšie priestory na dočasné bývanie;
 - zariadenia typu „bed and breakfast“.
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v interiéri a v domácnosti.
- Pozor! Nebezpečenstvo popálenia! Teplota dostupných povrchov môže dosiahnuť vysokú hodnotu. Zostávajú horúce ešte určitý čas po vypnutí spotrebiča.

- Aby nedošlo k poškodeniu napájacieho kábla, musíte ho pred použitím spotrebiča úplne odvinúť z držiaka. Napájací kábel je možné navinúť iba vtedy, keď je spotrebič uschovaný.

Pred použitím

Spotrebič sa smie používať iba na zamýšľaný účel uvedený v tomto návode na použitie. Preto si pred použitím spotrebiča tieto pokyny pozorne prečítajte. Obsahuje dôležité informácie o používaní, bezpečnosti a údržbe spotrebiča. Nepreberáme zodpovednosť za akékoľvek škody vzniknuté nedodržaním pokynov uvedených v tomto návode. Tieto pokyny uložte na bezpečnom mieste a odovzdajte ich ďalšiemu používateľovi spoločne so spotrebičom. Na jeho konci nájdete taktiež informácie k záruke. Pri používaní tohto spotrebiča dodržiajte bezpečnostné pokyny.

Technické údaje

Napájacie napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Spotreba:	1 800 – 2 100 W
Trieda ochrany:	I

Ďalšie pokyny týkajúce sa bezpečnosti

- Odpojte napájaciu zástrčku:
 - ak sa počas prevádzky objaví porucha;
 - pred čistením;
 - po použití.
- Spotrebič by mal byť pripojený iba do uzemnenej zásuvky, ktorá bola nainštalovaná v súlade s predpismi. Napájací kábel a zástrčka musia zostať suché.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí spotrebiča.
- Používajte predĺžovací prívod len v bezchybnom stave. Zaisťte, aby ste použili dostatočne dlhý kábel a aby bol bezpečne vedený.
- Položte spotrebič na rovný, pevný povrch.
- Dozrite na to, aby okolo spotrebiča zostal dostatok voľného priestoru.
- Aby ste mohli spotrebič normálne používať, musí byť postavený voľne na stole alebo pracovnom povrchu, nie tesne pri stene alebo v rohu.
- **Pozor!** Nepoužívajte spotrebič pod horľavými objektmi (napr. záclonami, nástennými skrinkami) alebo v ich blízkosti a vždy naň dohliadajte.
- Vypnite spotrebič alebo vytiahnite napájaciu zástrčku zo siete, ak:
 - spotrebič alebo napájací kábel je poškodený;
 - ak máte podozrenie, že došlo k poruche následkom pádu spotrebiča alebo niečoho podobného.V takých prípadoch si zariaďte opravu spotrebiča.
- **Pozor!** Spotrebič je pri používaní horúci! Nebezpečenstvo popálenia! Neprenášajte spotrebič, keď je horúci.
- Dozrite na to, aby pri grilovaní bola odkvapkávacia miska vždy na správnom mieste.
- Pri grilovaní môže vystrieť tuk, preto vhodným spôsobom chráňte stól alebo pracovný povrch.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Neponárajte spotrebič do vody, aby ste ho vyčistili.
- Nenechávajte spotrebič do polovice otvorený; otvárajte ho iba na krátku chvíľu, aby ste vložili alebo odobrali sendviče.

- Nechajte spotrebič vychladnúť pred tým, ako demontujete dosky, vyčistíte spotrebič a uschováte ho.
- Dozrite na to, aby grilovacie dosky boli vždy správne vložené späť na svoje miesta po tom, čo ich demontujete.

Použitie

Na kontaktnom grile LONO 2 v 1 si môžete pripraviť rôzne chutné pokrmy. Je ideálny na grilovanie takých potravín, ako je mäso, zelenina a ryby, ale môžete ho taktiež použiť na prípravu panini a sendvičov. Rozovretý kontaktný gril sa môže používať aj ako stolový gril. Spotrebič nie je vhodný na použitie v čiastočne otvorenej polohe (keď je horná grilovacia doska vo zvislej polohe). Navyše, aby sa mohol kontaktný gril používať, musia byť doň vložené obe grilovacie dosky.

Inštalácia

- Odstráňte zo spotrebiča všetok obalový materiál.
- Povrchy spotrebiča utrite vlhkou handrou.
- Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne vyčistite grilovacie dosky (1) (pozrite kapitolu „Čistenie a ošetrovanie“).
- Umiestnite spotrebič na stabilný a rovný povrch do blízkosti elektrickej zásuvky.

Grilovacie dosky

Teplota grilovacích dosiek (1) je plynule nastaviteľná. Môžete používať gril na prípravu rôznych pokrmov alebo na udržiavanie teploty uvarených jedál.

Zostavenie

Najprv otvorte kontaktný gril tak, aby jeho dosky boli pod vzájomným uhlom 180° (obr. B). Na to musíte stlačiť uvoľňovacie tlačidlo (11) a súčasne čo najviac odklopiť hornú grilovaciu dosku. Sklopte stojan (6) smerom nadol (obr. B). Vložte dve grilovacie dosky (1) do držiakov grilovacích dosiek (3) pod uhlom približne 45° (obr. D). Potom zatlačte grilovacie dosky (1) smerom nadol vo výške uvoľňovacích tlačidiel (2); budete počuť, ako grilovacie dosky (1) zaklapli na svoje miesta. **Poznámka:** Obe grilovacie dosky (1) musia byť vložené, inak kontaktný gril nebude správne fungovať.

Demontáž

Nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Najprv otvorte kontaktný gril tak, aby jeho dosky boli pod vzájomným uhlom 180° (obr. B). Na to musíte stlačiť uvoľňovacie tlačidlo (11) a súčasne čo najviac odklopiť hornú grilovaciu dosku. Sklopte stojan (6) smerom nadol (obr. B). Stlačte uvoľňovacie tlačidlá (2) na grilovacích doskách (1). Zdvihnite grilovacie dosky (1) nahor a odoberte ich pod uhlom približne 45° (Obr. E).

Nepriľnavý povrch

Nikdy sa nedotýkajte nepriľnavého povrchu ostrými alebo špicatými predmetmi, je náchylný na poškrabanie. Použite grilovacie vidličky a kliešte z dreva alebo syntetického materiálu. Môžete pozorovať trochu dymu a ucítiť slabý zápach, keď prvýkrát použijete svoj nový spotrebič. Je to z technických dôvodov a nie je to príznakom poruchy.

Pozor: Po použití vždy vypnite spotrebič pomocou vypínača (4) a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Pred prvým použitím

Funkcia kontaktného grilu

Poloha kontaktného grilu je dokonalá pre grilovanie takých pokrmov, ako sú steaky a mäsové placky do hamburgerov, z oboch strán a pri vysokej teplote a taktiež na prípravu panini.

- Vložte odkvapkávaciu misku (7) do základne spotrebiča (10) (obr. F). Tuky a štava z mäsa sa zhromažďujú v odkvapkávacej miske (7).
- Otvorte kontaktný gril a vložte do spotrebiča obe grilovacie dosky (1) (obr. D). Potom spotrebič znovu zatvorte.
- Zapojte napájaciu zástrčku do zásuvky a zapnite spotrebič pomocou vypínača (4). Kontrolka sa rozsvieti bielou farbou a spotrebič sa začne nahrievať.
- Nechajte spotrebič zavretý, aby sa nahrial na požadovanú úroveň, a to asi päť minút (pozrite kapitolu „Časy pre grilovanie“).
- Čo najviac otvorte kontaktný gril tak, aby dosky vzájomne zvierali uhol 90° (obr. A).
- Položte pokrmy na spodnú grilovaciu dosku a znovu zatvorte kontaktný gril, aby sa horná doska o ne oprela. Pri tomto úkone zdvihnite hornú grilovaciu dosku do požadovanej výšky.

Funkcia stolového grilu

Poloha stolového grilu je ideálna na prípravu rôznych druhov zeleniny a taktiež na grilovanie mäsových alebo rybích špízov.

- Vložte odkvapkávaciu misku (7) do základne spotrebiča (10) (obr. F).
- Najprv otvorte kontaktný gril tak, aby jeho dosky boli pod vzájomným uhlom 180° (obr. B). Na to musíte stlačiť uvoľňovacie tlačidlo (11) a súčasne čo najviac odklopiť hornú grilovaciu dosku. Sklopte stojan (6) smerom nadol (obr. B). Vložte obe grilovacie dosky (1) do spotrebiča (obr. D).
- Zapojte napájaciu zástrčku do zásuvky a zapnite spotrebič pomocou vypínača (4). Kontrolka sa rozsvieti bielou farbou a spotrebič sa začne nahrievať.
- Nechajte spotrebič, aby sa nahrial na požadovanú úroveň, a to asi päť minút (pozrite kapitolu „Časy pre grilovanie“).
- Rovnomerne rozložte potraviny, ktoré chcete grilovať, na jednu z dvoch grilovacích dosiek.

Časy pre grilovanie

Plátky by nemali byť hrubšie než 5 cm. Mäso by ste mali nakrájať na plátky s maximálnou hrúbkou 3,5 cm. Pred grilovaním mäso okoreňte, ale soľ pridajte až po grilovaní, prispieje to k zachovaniu jeho šťavnatosti. Párky pred grilovaním prepichajte, aby nedošlo k vystrieknutiu tuku. Čas grilovania závisí od typu a hrúbky pokrmu. Nikdy nerezte mäso ani iné pokrmy priamo na grilovacej doske.

Časy pre grilovanie a nastavenie teploty závisia od grilovaného jedla a od vašej vlastnej chuti; nasledujúce hodnoty sú preto iba orientačnými hodnotami.

Poznámka: Uvedené časy sa vzťahujú na čisté časy grilovania/varenia a nezahŕňajú čas potrebný na predhrievanie grilovacích dosiek.

	Časy pre grilovanie Kontaktný gril (minúty)	Časy pre grilovanie Stolový gril (minúty)	Úroveň grilovania
Hovädzí steak	8 – 10		4 – 5
Bravčový plátok	6 – 8		4 – 5
Mäso do hamburgera	6 – 8		4 – 5
Bravčová kotleta		8 – 10	4 – 5
Jahňacia kotleta		8 – 10	4 – 5
Kurací plátok	4 – 6		4 – 5
Fileta z ryby		4 – 6	3 – 5
Zelenina		4 – 5	5
Panini	3 – 5		3 – 5
Sendviče	3 – 5		3 – 5
Párky v rožku	3 – 5		3 – 5
Udržanie teploty			1 – 3

Recepty

Talianske panini (štyri porcie) – pre fanúšikov Talianska

100 g	roketu
4	paradajky
2 baličky	mozzarely
4	ciabatty
4 polievkové lyžice	zeleného pesta
100 g	nakrájanej parmskej šunky

- 1) Predhrejte kontaktný gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 4. Očistite, opláchnite a osušte roketu. Umyte a nakrájajte paradajky. Nakrájajte mozzarellu na plátky
- 2) Pozdĺžne rozrežte ciabattu. Natrite zelené pesto na jednu polovicu a naň nakladte roketu, parmskú šunku, mozzarellu a paradajky. Druhú polovicu ciabatty položte hore. Panini grilujte v horúcom kontaktnom grile tri až päť minút na úrovni 4.

Zeleninové pyramídky (štyri porcie) – pre vegetariánov

2	cukety
4	paradajky
2 baličky	syra feta
1	hrst čerstvej bazalky
1 polievková lyžica	olivového oleja
	soľ
	čierne mleté korenie

- 1) Predhrejte kontaktný gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 5. Nakrájajte cukety a paradajky na plátky. Rozkrojte na polovice syr feta a potom ho nakrájajte na podobne veľké plátky. Položte plátok cukety, naň naskladajte striedavo plátok paradajky a potom syr feta, nakoniec položte ďalší plátok cukety
- 2) Pokvapkajte pyramídky olivovým olejom a ochuťte soľou a čiernym mletým korením.
- 3) Grilujte zeleninové pyramídky v horúcom kontaktnom grile štyri až päť minút na úrovni 5. Podávajte ozdobené bazalkou.

Marinované filety z lososa (štyri porcie) – pre milovníkov rýb

4 kusy	filiet z lososa
1 zväzok	bazalky
1 zväzok	petržlenovej vňate
1	strúčok cesnaku
1/2 čajovej lyžičky	limetkovej šťavy
1 polievková lyžica	olivového oleja
	soľ s čili
	čierne mleté korenie

- 1) Malý hrnček naplňte do polovice olivovým olejom. Pridajte čierne mleté korenie, soľ s čili, bazalku, petržlen, limetkovú šťavu a cesnak podľa chuti.
- 2) Pomocou štetky potrite filetu marinádou.
Tip: Pre intenzívnejšiu chuť: vložte filety z lososa do marinády, zakryte ich a nechajte marinovať asi dve hodiny v chladničke.
- 3) Predhrejte kontaktný gril WMF LONO 2 v 1 na úroveň 5 a grilujte marinované filety z lososa na úrovni 4 alebo 5 počas štyroch až šiestich minút.

Mäsové placky do hamburgera (štyri porcie) – pre milovníkov mäsa

600 g	mletého hovädzieho mäsa (ideálne s menej než 20 % tuku)
2 polievkové lyžice	worcesterskej omáčky
	soľ
	čierne mleté korenie

- 1) Zamiešajte worcesterskú omáčku do mäsa a zmes okoreňte soľou a čiernym mletým korením.
Tip: Pretože soľ mäso vysúša, musíte ju pridať najskôr 30 minút pred tým, ako začnete mäso opekať.
- 2) Zo zmesi vytvarujte placky rovnakej veľkosti s priemerom približne 10 cm a hrúbkou 1,5 cm.
- 3) Predhrejte kontaktný gril WMF LONO 2 v 1 a grilujte placky na úrovni 5 počas štyroch až šiestich minút.

Čistenie a ošetrovanie

- Odpojte prívodný kábel a nechajte zariadenie vychladnúť.
- Tuky a iné zvyšky odstráňte z grilovacích dosiek (1) kuchynskou utierkou.
- Najprv otvorte kontaktný gril tak, aby jeho dosky boli pod vzájomným uhlom 180° (obr. B). Na to musíte stlačiť uvoľňovacie tlačidlo (11) a súčasne čo najviac odklopiť hornú grilovaciu dosku. Sklopte stojan (6) smerom nadol (obr. B).
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlá (2) na grilovacích doskách (1). Zdvihnute grilovacie dosky (1) nahor a odoberte ich pod uhlom približne 45°. (obr. E)
- Vyčistite grilovacie dosky (1) vo vlažnej vode, použite pritom prostriedok a kefu na riad.
- **Poznámka:** Nepoužívajte abrazívne prostriedky, kovové drôtenky alebo čistiace prostriedky na rúry.

- Vytiahnite odkvapkávaciú misku (7) zo základne spotrebiča (10) (obr. F).
- Vyčistite odkvapkávaciú misku (7) vo vlažnej vode, použite pritom prostriedok a kefu na riad.
Poznámka: Nepoužívajte abrazívne prostriedky, kovové drôtenky alebo čistiace prostriedky na rúry.
Poznámka: Aby ste si čistenie uľahčili, môžete grilovacie dosky (1) a odkvapkávaciú misku (7) umývať v umývačke. Odporúčame však umývať grilovacie dosky ručne v záujme predĺženia ich životnosti a ochrany ich povrchu pred poškodením.
- Nikdy neponárajte základňu spotrebiča (10) do vody, vodu nepoužívajte ani na jej čistenie. Jednoducho nakvapkajte trochu čistiacieho prostriedku na vlhkú handričku, spotrebič utrite a potom osušte.
Pozor: Elektrické kontakty na grilovacích doskách (1) a základni spotrebiča (10) musia byť úplne suché, aby ste mohli spotrebič opäť zmontovať.
- Hneď ako je spotrebič úplne suchý, môžete ho opäť zmontovať a uskladniť. Kvôli úspore miesta pri skladovaní je možné kábel navinúť na spodnú stranu spotrebiča (8) (obr. G) a zástrčku potom uložiť na miesto na to určené (9) (obr. H). Spotrebič skladujte na rovnom a suchom povrchu.

	 Je možné umývať v umývačke	 Je možné umývať pod tečúcou vodou	 Utríeť vlhkou handričkou
Grilovacie dosky (1)	✓	✓	✓
Rám	—	—	✓
Odkvapkávacia miska (7)	✓	✓	✓



Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/EC, 2014/30/EC a 2009/125/EC.

Tento výrobek není možné na konci životnosti likvidovat spolu s běžným domácím odpadem, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Materiály jsou znovu použitelné podle jejich označení. Recyklováním použitých zařízení značně přispějete k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních orgánů státní správy.

Dokument podléhá změnám.



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.

Tento výrobok nie je možné na konci životnosti likvidovať spolu s bežným domácim odpadom, ale musí byť umiestnený do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Materiály sú znovu použiteľné podľa ich označenia. Recyklovaním použitých zariadení značne prispějete k ochrane nášho životného prostredia.

O vhodnom zbernom mieste sa, prosím, informujte na miestnych orgánoch štátnej správy.

Dokument podlieha zmenám.

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com

773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com

232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava