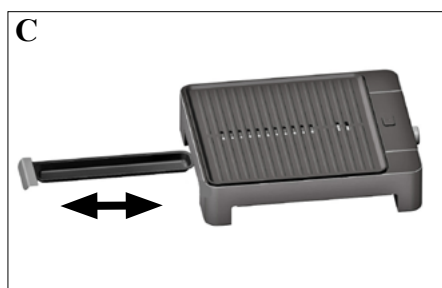
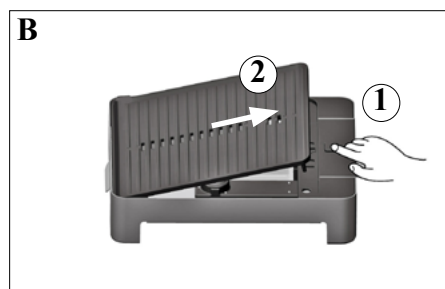
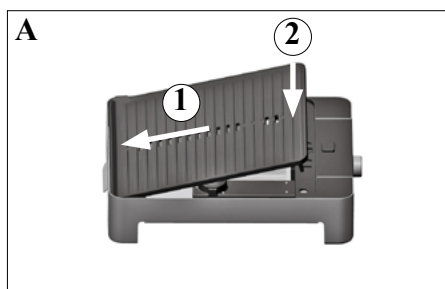
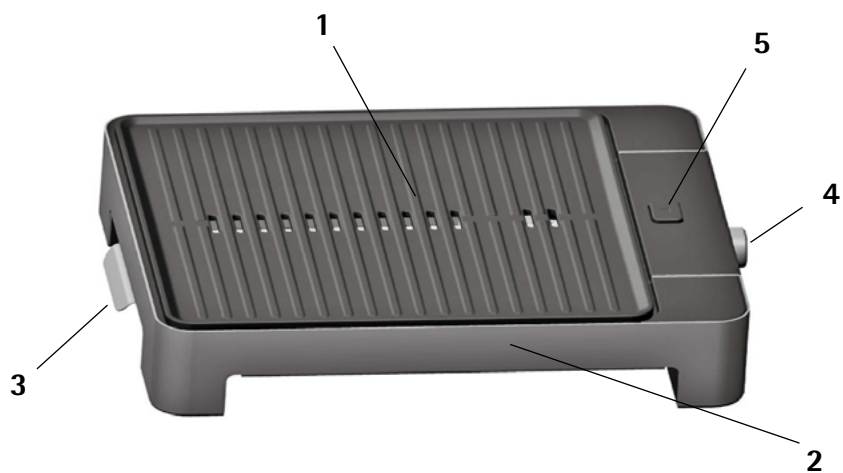


WMF Lono



ET Kasutusjuhend

Lauagrill
415340011





Aufbau (DE)

1. a) Grillplatte gerippt (Mod. 0415330011)
b) Grillplatte gerippt+flach (Mod. 0415340011)
2. Grillbasis
3. Auffangschale
4. Drehregler
5. Entriegelungstaste

Töövalmis seadmine

1. a) Grilliplaat, soontega (mudel 0415330011)
1. b) Grilliplaat, lame + soontega (mudel 0415340011)
2. Grilli alus
3. Tilgakogumisalus
4. Juhtnupp
5. Lahti lukustamise nupp

Oluline ohutusteave

- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning nad peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamiseiga seonduvaid ohtusid ja olema teadlikud asjakohastest ohutuseeskirjadest.
 - Lapsed ei tohi seadmega mängida.
 - Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
 - Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
 - Kahjustada saanud toitejuhtme peab ohu vältimiseks välja vahetama tootja, klienditeeninduskeskus või vastava väljaõppe saanud tehnik.
 - Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimispuldi abil.
 - Puhastage kõik seadme osad kohe pärast kasutamist ja eemaldage kõik toidujäägid viivitamatult.
 - Järgige osas „Puhastamine ja hooldustööd” toodud juhiseid.
 - Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades nagu:
 - kaupluste, kontorite jms töökeskkondade kööginurgad,
 - maaeluasutused,
 - hotellid, motellid jm majutusasutused,
 - külalistemajad.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- **HOIATUS!** Seadmes ei tohi kasutada puusütt ega sarnaseid kergsüttivaid kütusi.

Enne kasutamist

Lugege seda kasutusjuhendit tähelepanelikult. Seal on toodud oluline teave seadme kasutamise, ohutuse ja hooldustööde kohta. Hoidke see juhend kindlas kohas alles ja andke vajadusel teistele kasutajatele edasi. Seadet tohib kasutada ainult selles kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärgil. Järgige seadme kasutamisel ohutusjuhiseid.

Tehnilised andmed

Pinge:	220–240 V~, 50–60 Hz
Voolutarve:	1935–2300 watts
Kaitseklass:	I

Täiendav ohutusalane teave

- Ühendage seade ainult nõuetekohaselt kaitsemaandatud ja paigaldatud pistikupessa. Seadme juhe ja pistik peavad olema kuivad.
- Asetage seade ühetasasele ja kindlale pinnale ja veenduge, et seadme ümber jääb piisavalt vaba ruumi.
- Veenduge, et tilgakogumisalus (13) on grillimise ajaks korralikult paigaldatud.
- Grilliplaat (1a/1b) peab olema asetatud seadmele õiges asendis. Vastasel juhul ei lülitu seade sisse.
- Soojendage grilliplaati (1a/1b) alati enne kasutamist.
- NB! Seadme sisse lülitamisel võivad selle puudutatavad pinnad minna väga kuumaks ja püsida kuumad ka pärast seadme välja lülitamist!
- Grillimise ajal võib seadmest eralduda rasva. Kaitske lauapinda selle eest.
- Pärast kasutamist lülitage seade alati välja, tõmmake selle pistik pesast välja ja laske seadmel täielikult jahtuda, enne kui grilliplaadi (1a/1b) ja tilgakogumisaluse (3) ära võtate ja puhastate.
- Jälgige, et paneksite grilliplaadi alati pärast puhastamist õigesti tagasi.
- Tootja ei võta endale mingit vastutust kahjustuste eest, mis tulenevad seadme väär- või sobimatust kasutamisest või valesti remontimisest. Sellistel juhtudel ei kehti ka garantiinõude esitamise õigus.

Kasutamine

Lauagrilliga saab valmistada mitmeid erinevaid roogasid. See on ideaalne liha, köögiviljade ja kala grillimiseks.

Töövalmis seadmine

- Eemaldage kogu pakkematerjal.
- Puhastage seade (vt „Puhastamine ja hooldustööd“).
- Asetage seade stabiilsele ja ühetasasele pinnale pistikupesa lähedale.

Seadme kasutamise alustamine

- Sisestage tilgakogumisalus (3) grilli alusesse (2) (joonis C). Rasv ja lihast eralduv vedelik koguneb tilgakogumisalusele (3).
- Asetage grilliplaat (1a/1b) grilli alusele (2). Veenduge, et grilliplaat (1a/1b) paikneb õigesti grilli alusel (2) asuvas hoidikus. (Joonis A). Suruge grilliplaat (1a/1b) allapoole, kuni kuulete, kuidas see lukustub klõpsuga oma kohale.
- Sisestage pistik pesa. Juhtnupu LED-tuli hakkab valgema põlema. Grilliplaadi (1a/1b) eelsoojendamiseks keerake juhtnupp (4) kõige kõrgemale tasemele. LED-tuli hakkab punasena põlema. Umbes 10 minuti pärast on soojenemine lõppenud ja LED-tuli hakkab valgema põlema. Sõltuvalt grillitavatest toiduainetest peate võib-olla valima madalama seadistuse (vt „Grillimisajad”).

Märkus: pange toiduained grilliplaadile alles pärast plaadi eelsoojendamist.

Märkus: grilliplaadi (1a/1b) soojenemise ajal põleb LED-tuli punasena. Vajaliku temperatuuri saavutamise korral hakkab LED-tuli valgema põlema.

Mittenakkuv kate

Ärge puudutage grilliplaadi (1a/1b) kriimustustele vastuvõtlikku katet teravate ega teravatipuliste esemetega. Seadme esimesel kasutuskorral võib sellest eralduda veidi suitsu või lõhna. See on nii tehnilistel põhjustel ja täiesti tavapärane.

Grillimisajad

Lõigake grillitavad toiduained väiksemateks tükkideks, mis on kuni 3 cm paksused. Maitsestage liha enne grillimist, kuid lisage sool pärast grillimist. Nii jääb liha mahlasem. Lauagrilliga saab väga hästi valmistada väikseid vorstikesi, hõrke praetükke, hakklihatooteid, pikkpoissi ja kala. Samuti saab lauagrillil valmistada väga maitstvaid viilutatud tomateid, kabatšokki ja ananassi.

Rasva pritsimise vältimiseks torgake paksudesse vorstidesse enne grillimist augud. Grillimisaeg sõltub toidu paksusest ja mõõtmetest. Ärge lõigake liha jms grilliplaadil.

Grillimisajad ja temperatuuriseadistused sõltuvad grillitavatest toiduainetest ja teie isiklikest maitse-eelistustest. Seega on alljärgnevad väärtused vaid soovituslikud. Märkus: siintoodud ajad on vaid grillimis-/küpsetamisajad ega hõlmab grilliplaadi eelsoojendamise aega.

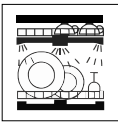
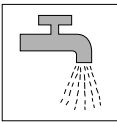
	Grillimisaeg (minutites)	Grillimistase
Veise praetükk	8-10	4-5
Sealihast eskalopp	6-8	4-5
Hamburgerikotlet	6-8	4-5
Seakarbonaad	8-10	4-5
Lambakarbonaad	8-10	4-5
Kanaliha eskalopp	4-6	4-5
Kalafilee	4-6	4-5
Köögililjad	4-5	5
Soojashoidmine		2-3

Puhastamine ja hooldustööd

- Tõmmake pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda.
 - Kui grilliplaat (1a/1b) ei ole katsudes enam kuum, puhastage see majapidamispeberiga rasvast ja muudest jääkidest.
 - Grilliplaadi (1a/1b) eemaldamiseks vajutage lahti lukustamise nuppu (5). Grilliplaadi saab hõlpsalt seadme alusest (2) välja tõsta ja eemaldada (joonis 8).
 - Puhastage grilliplaati (1a/1b) käesooja veega, kasutades selleks nõudepesuvahendit ja küürimisharja.
- Märkus:** ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, traatnuustikuid ega ahjupuhastusvahendit.
- Tõmmake tilgakogumisalus (3) grilli alusest (2) välja.
 - Puhastage tilgakogumisalust (3) käesooja veega, kasutades selleks nõudepesuvahendit ja küürimisharja.

Märkus: ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, traatnuustikuid ega ahjupuhastusvahendit. Grilliplaati (1a/1b) ja tilgakogumisalust (3) tohib pesta ka nõudepesumasinas.

- Pühkige grilli alust (2) niiske lapiga ja kuivatage.
- Hoiustamise ajaks pange seade kokku. Pange seade hoiule ühetasasele ja kuivale pinnale.

	 Võib pesta nõudepesumasinas	 Võib loputada voolava vee all	 Pühkida niiske lapiga
Grilliplaat (1a/1b)	✓	✓	✓
Grilli alus (2)	—	—	✓
Tilgakogumisalus (3)	✓	✓	✓



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EÜ, 2014/30/EÜ ja 2011/65/EÜ.



Kasutuskõlbmatuks muutunud toodet ei tohi visata olmejäätmete hulka, vaid see tuleb viia elektriliste ja elektrooniliste jäätmete kogumispunkti. Seadme valmistamiseks kasutatud materjalid on taaskasutatavad. Toode on varustatud vastava tähisega. Vanade seadmete taaskasutamine ja ümbertöötlemine on oluline panus keskkonnakaitsesse. Küsige lisateavet kogumispunktide kohta kohalikult omavalitsuselt. Kasutusjuhendisse võidakse teha muudatusi.