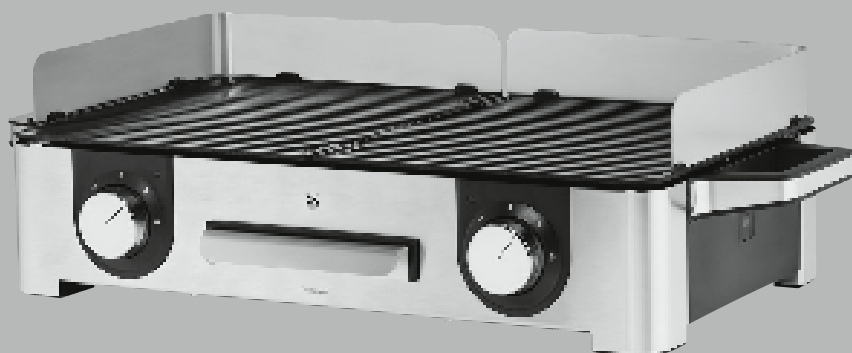




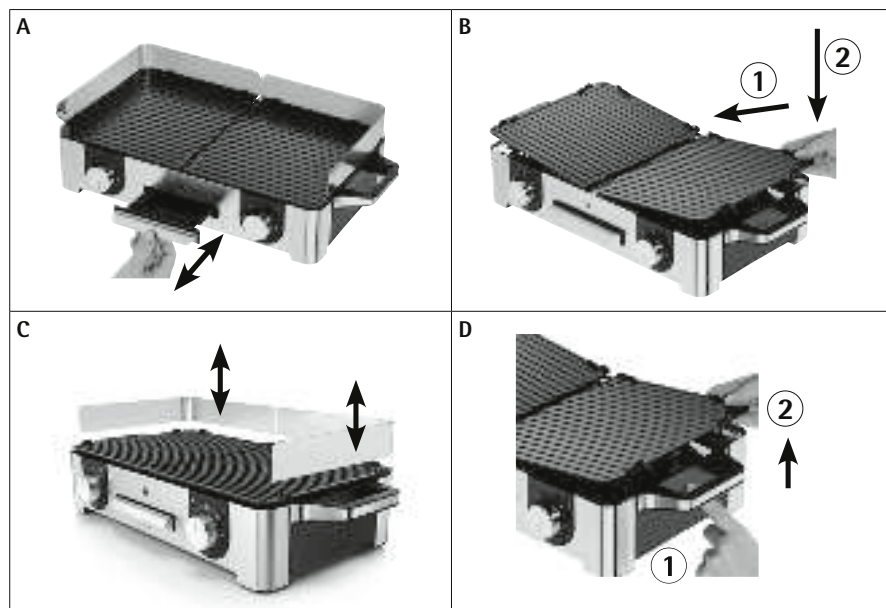
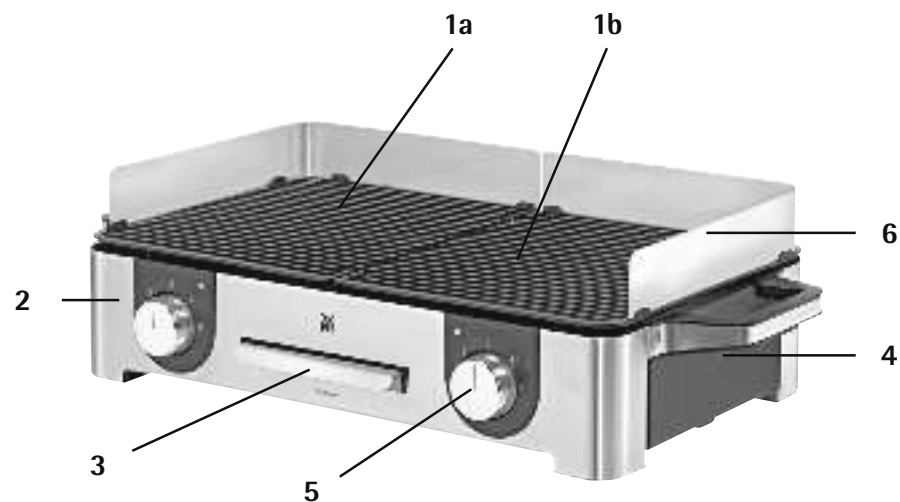
MASTER GRILL

LONO



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS



MASTER GRILL LONO



DE Komponenten

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

EN Components

- 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

FR Composants

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

ES Componentes

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

IT Componenti

- 1 Piastre 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

BG Компоненти

- 1 Пласти за грил
 - a Лява решетъчна плоча
 - b Дясна решетъчна плоча
- 2 Основа
- 3 Тава за опичане на водата
- 4 Бутон за освобождаване
- 5 Регулатор на температурата
- 6 Предпазител от вятър

DK Komponenter

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

FI Komponentit

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

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS

MASTER GRILL LONO



NL Onderdelen

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

NO Komponenter

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

PT Componentes

- 1 Placas da grade
 - a Placa da grade esquerda
 - b Placa da grade direita
- 2 Base
- 3 Bandeja de gotejamento
- 4 Botão de liberação
- 5 Controlador de temperatura
- 6 Protetor de vento

RU Компоненты

- 1 Пластины гриля
 - a Левая пластина гриля
 - b Правая пластина гриля
- 2 Основание
- 3 Поддон для сбора капель
- 4 Кнопка отсоединения
- 5 Регулятор температуры
- 6 Защита от ветра

SE Komponenter

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

TR Bileşenler

- 1 Izgara plakaları
 - a Sol ızgara plakası
 - b Sağ ızgara plakası
- 2 Taban
- 3 Damlama tepsisi
- 4 Serbest bırakma düğmesi
- 5 Sıcaklık kontrolörü
- 6 Rüzgar koruması

DE	Bedienungsanleitung	6
EN	Operating instructions	14
FR	Mode d'emploi	22
ES	Instrucciones de uso	28
IT	Istruzioni per l'uso	34
BG	Ръководство за употреба	40
DK	Betjeningsvejledning	46
FI	Käyttöohje	52
NL	Gebruiksaanwijzing	58
NO	Bruksanvisning	64
PT	Manual de instruções	70
RU	Руководство по эксплуатации	76
SE	Bruksanvisning	82
TR	Kullanım kılavuzu	88

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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie 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 Bedienungsanleitung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbarbenutzer weitergegeben werden.

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

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 laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Grillplatten (1a/1b)	✓	✓	✓
Basis (2)	—	—	✓
Auffangschale (3)	✓	✓	✓
Windschutz (6)	✓	✓	✓

Sonderzubehör

Separat erhältlich ist ein passender Standfuß (Art.Nr. 0415890011) für den Lono Master-Grill. Der Standfuß sorgt für einen sicheren Stand des Grills, sowie für eine angenehme Höhe beim Grillen.

Technische Daten

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 2000–2400 W
Schutzklasse: I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,4	0
Standby	—	—
Standby mit Zusatzinformationen	—	—
Vernetzter Betrieb	—	—

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

Umweltschutz

 **Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“**

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

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 should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- 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.

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. 0415890011) 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.

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 2000–2400 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.4	0
Standby	—	—
Standby with additional information	—	—
Networked standby	—	—

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

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:

- 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.

Environment



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

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.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'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.

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 grill (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 grill (1a/1b). Un déclic indique que les plaques de grill (1a/1b) sont bien encastrées.

Remarque : les plaques de grill (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 grill (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 grill (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. Essuyez-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.

	 compatible avec le lave-vaisselle	 rinçable à 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. 0415890011) 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.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 2000–2400 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,4	0
Veille	—	—
Mise en veille avec informations complémentaires	—	—
Veille en réseau	—	—

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

Environnement



Participons à la protection de l'environnement !



① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.



➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Modifications possibles.

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.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen 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.

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 enfrien 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

Limpieza 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 lava- vajillas	 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. 0415890011) adecuado para la parrilla master Lono. El pedestal proporciona un apoyo seguro para la parrilla y le da una altura cómoda para asar.

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 2000–2400 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODOS	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,4	0
En espera	—	—
Espera con información adicional	—	—
Espera en red	—	—

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

Protección del medioambiente



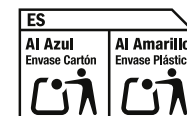
¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !



Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.



Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

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 vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino 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.

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.

Piastre 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. 0415890011) per il Maestro Grill Lono è acquistabile separatamente. Il supporto fornisce un sostegno sicuro del grill e una comoda altezza durante la grigliata.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 2000–2400 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,4	0
Standby	—	—
Standby con informazioni aggiuntive	—	—
Standby in rete	—	—

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

Tutela dell'ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Важна информация за безопасност

- Важна информация за безопасност
- Уредът може да се използва от деца на възраст над осем години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности и от лица без необходимия опит и/или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това рискове.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не си играят с устройството.
- Децата на трябва да почистват и обслужват уреда, освен ако не са на възраст над осем години и под наблюдение.
- Дръжте устройството и кабела му на недостъпно за деца на възраст под осем години място.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервизен представител или от лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- Уредът не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
- Винаги изключвайте уреда от храненето, ако се оставя без наблюдение, и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Почиствайте всички части незабавно след употреба и премахвайте остатъците от храна веднага. Следвайте указанията в раздела "Почистване и грижи".
- Премахвайте плочите за грил преди почистване. Плочите за грил трябва да са напълно сухи, преди да ги поставите отново.
- Уредът е подходящ за употреба на открито.
- Хранящият кабел следва да се преглежда редовно за признаци на повреда, а ако кабелът е повреден, уредът не трябва да се използва.
- Уредът трябва да се хранва през прекъсвач за остатъчен ток (RCD) с номинален работен остатъчен ток не повече от 30 mA.

- Уредът трябва да е свързан към контакт със заземяващ проводник.
- Уредът е предназначен за употреба в домашни и подобни условия като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други търговски обекти;
 - в земеделски имоти;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни съоръжения;
 - в стаи за нощувки.

Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: С този уред не трябва да се използват въглища или подобни запалими горива.
- Моля, обърнете внимание: Когато уредът е включен, достъпните му повърхности могат да станат много горещи и остават горещи дори след изключване на уреда!
- Винаги използвайте уреда съгласно тези указания. Неправилната употреба може да доведе до токов удар и други опасности.

Преди употреба

Прочетете внимателно ръководството за употреба. То съдържа важна информация относно употребата, безопасността и грижите за уреда. То следва да се пази на безопасно място и да се предава на следващите потребители, ако е необходимо.

Уредът може да се използва само по предназначение съгласно тези указания за употреба. Спазвайте указанията за безопасност при използване на уреда.

Допълнителни указания за безопасност

- Не съхранявайте уреда на пряка слънчева светлина. Не оставяйте уреда навън през зимата.
- Поставете уреда на равна и устойчива на въздействието на вода повърхност.
- Уверете се, че около уреда има достатъчно място.
- Винаги при готвене на грил следете тавичката за стичане да е поставена правилно.
- Винаги подгрявайте плочата за грил, преди да поставите продукти върху нея.
- При готвене на грил е възможно произволно разпръскване на мазнина. Следователно защитете повърхността на масата по подходящ начин.
- Изваждайте щепсела от контакта след употреба.
- Оставяйте уреда да изстине напълно, преди да свалите плочите, да почиствате уреда и да го прибирате.
- Погрижете се плочите за грил винаги да се поставят отново правилно след премахване.

Употреба

Можете да пригответе множество вкусни ястия върху майсторския грил Lono. Той е предназначен само за приготвяне на продукти като месо, зеленчуци и риба на грил.

Предпазна функция

Грилът разполага с вградена предпазна функция. Уредът работи само ако плочите за грил (1) са поставени правилно.

Поставяне и свързване

- Премахнете всички опаковъчни материали от уреда, като транспортно фолио.
- Почистете уреда (вж. раздел "Почистяване и грижи").
- Поставете уреда върху стабилна и равна повърхност в близост до контакт.

Плочи за грил

Можете да регулирате температурата на всяка плоча за грил (1a/16) индивидуално. По този начин можете да пригответе храна едновременно при различни температури на готвене или да поддържате приготвената храна топла на една от плочите за грил (1a/16).

Поставяне

Поставете плочите за грил (1a/16) на основата на грила (2). Уверете се, че плочите за грил (1a/16) са разположени правилно в държачите на основата на грила (2) (Фиг. В). След това натиснете надолу върху външния ръб на плочите за грил (1a/16), докато чуete плочите за грил (1a/16) да щракват на мястото си.

Забележка: можете да поставите плочите за грил (1a/16) в основата на грила (2) от едната страна. Държачите на предпазителя за вятър (6) трябва да се разполагат от външната страна и от задната част на основата (2).

Премахване

Оставете уреда да изстине.

Първо премахнете предпазителя за вятър (6) от държачите (фиг. С)

Натиснете бутон за освобождаване (4) на плочата за грил (1a/16). Отворът се намира в средата под дръжката за носене. Можете да повдигнете плочите за грил (1a/16) и да ги премахнете странично (Фиг. D).

Незалепващо покритие

Никога не докосвайте чувствителното на надраскване незалепващо покритие с остри или заострени предмети. Използвайте вилица за барбекю и щипци от дърво или синтетичен материал. Когато използвате новия си уред за първи път, е възможно да се отдели малко количество дим или миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.

Внимание: не можете да изключите уреда от регулатора на температурата (5)! Затова изваждайте щепсела от контакта след употреба.

Стартиране на уреда

- Поставете тавичката за стичане (3) в основата (2) (фиг. А). Соковете и мазнините от месото се събират в тавичката за стичане (3).
- Поставете двете плочи за грил (1a/16) върху основата на грила (2) (Фиг. В). Обърнете внимание, че плочите за грил (1a/16) влизат само от едната страна на основата (2).
- Закрепете предпазителя за вятър (6), като го поставите в държачите за плочите за грил (1a/16) (Фиг. С). Предпазителят за вятър предпазва продуктите върху грила от твърде бързо охлаждане, когато е ветровито, а също така предпазва работната област от разплискване на мазнини.
- След катовключите захранващия щепсел, светлинните индикатори светват, което показва, че уредът е включен в контакта и започва да загарява. Светлинните индикатори над регулатора за температура (5) светват в червено, докато уредът загарява. Светлинните индикатори светват в бяло, когато бъде достигната необходимата температура.
- Завъртете ключа за управление (5) до най-високото ниво за пет минути, за да подгреете плочата за грил. В зависимост от продуктите, които приготвяте на грил, е възможно да е необходимо да изберете по-ниска настройка (вж. раздел "Време за приготвяне на грил").

Време за приготвяне на грил

Нарежете продуктите, които желаете да пригответе на грил, на парчета с дебелина до 3 см.

Подправете месото, преди да го пригответе на грил, но добавете сол след готвенето, за да запазите соковете.

Пробивайте надениците, преди да ги пригответе на грил, за да избегнете разпръскване на мазнина. Времето за приготвяне зависи от вида и дебелината на продуктите. Никога не режете месо или други продукти върху плочата за грил.

Когато е възможно, следва да изваждате продуктите от хладилника 30 минути предварително, за да достигнат стайна температура.

Времето за приготвяне на грил и настройките за температура зависят от продуктите, които се приготвят, както и от индивидуалния ви вкус; затова следните стойности са само ориентировъчни. Забележка: посочените времена се отнасят за чистото време за готвене/печене на грил и не включват времето за подгряване на плочата за грил.

	Време за приготвяне на грил (минути)	Ниво на приготвяне на грил
Стек от говеждо	8 - 10	4 - 5
Свинска пържола	6 - 8	4 - 5
Хамбургер	6 - 8	4 - 5
Свинско кюфте	8 - 10	4 - 5
Агнешко кюфте	8 - 10	4 - 5
Пилешка пържола	4 - 6	4 - 5
Рибно филе	4 - 6	4 - 5
Зеленчуци	4 - 5	5
Поддържане на топлина		1 - 3

Почистване и грижи

- Извадете хранящия щепсел и оставете уреда да изстине.
- Когато плочата за грил (1a/16) е топла на допир, използвайте кухненска кърпа, за да премахнете мазнината и другите остатъци от нея.
- Премахнете плочите за грил (1a/16) от основата (2) (Фиг. D).
- Почиствайте плочите за грил (1a/16) в хладка вода с помощта на препарат за миене и четка за миене.
Забележка: не използвайте абразивни препарати, метални стъргалки или препарати за фурна.
- Издърпайте тавичката за стичане (3) от основата на грила (2) (фиг. A).
- Почистете тавичката за стичане (3) в хладка вода с помощта на препарат за миене и четка за миене.
Забележка: не използвайте абразивни препарати, метални стъргалки или препарати за фурна.
- **Забележка:** за по-лесно почистване можете също да миете плочите за грил (1a/16), тавичката за стичане (3) и предпазителя за вятър (6) в съдомиялна.
- Никога не потапяйте основата (2) във вода и не използвайте вода за почистването. Просто сложете малко препарат за миене върху влажна кърпа и забършете, след което подсушете.
Внимание: Електрическите контакти на плочите за грил (1a/16) и основата на грила (2) трябва да са напълно сухи, преди да сглобите отново уреда.
- След като уредът изсъхне напълно, можете да го сглобите отново за прибиране. Съхранявайте уреда върху равна и суха повърхност.

	 Подходящи за миялна	 Изплакване с течаща вода	 Избърсване с мека кърпа
Плочи за грил (1a/1b)	✓	✓	✓
Основа (2)	—	—	✓
Тавичка за стичане (3)	✓	✓	✓
Предпазител за вятър (6)	✓	✓	✓

Специални принадлежности

Подходяща стойка (изделие № 0415970071) за Майсторски грил Lopo се предлага отделно. Стойката осигурява стабилна позиция на уреда и създава също удобна височина за готвене на грил.

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 2000–2400 W
Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,4	0
В режим на готовност	—	—
В готовност с допълнителна информация	—	—
Мрежов резервен режим	—	—

 Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда



Да участваме в опазването на околната среда!

- ① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- ➡ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

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 skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger 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 erhvervs-virksomheder;
 - 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.

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 drejeknappen (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-/tilberedningstid 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
Kyllingeschnitzel	4 - 6	4 - 5
Fiskefilet	4 - 6	4 - 5
Grøntsager	4 - 5	5
Holdt varmt		1 - 3

Rengøring og pleje

- Træk strømticket 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 ovnrens.
- 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 ovnrens.
- 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.

	 Tåler opvaskema- skine	 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. 0415890011) til Lono mastergrillen. Foden sørger for, at grillen står sikkert og får en behagelig højde ved grillning.

Tekniske data

Mærkespænding: 220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug: 2000–2400 W
Beskyttelsesklasse: I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,4	0
Standby	—	—
Standby med yderligere oplysninger	—	—
Netværksbaseret standby	—	—

 Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

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.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitännäiskojohto 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.

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 parilalevyt 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. Laitte 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) napsahtavan paikoilleen.

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

Irrrottaminen

Anna laitteen jäähtyä.

Irrrota 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).

Tarttumaton pinta

Naarmuuntumiselle herkkää tarttumatonta pintaa ei saa missään nimessä käsitellä terävillä esineillä.

Käytä puisia tai muovisia grillausvälineitä.

Uuden laitteen ensikäyttöönoton 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 suojaaa 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 asetus (katso luku "Grillausajat").

Grillausajat

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

Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyypistä 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 jäät on helpointa poistaa keittiöpyyhkeellä vielä kädenlämpöiseltä parilalevyltä (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.

	 konepesun kestävä	 huuhtelee juokse- valla vedellä	 pyyhi kostealla
Parilalevyt (1a/1b)	✓	✓	✓
Runko (2)	—	—	✓
Keräysastia (3)	✓	✓	✓
Tuulisuoja (6)	✓	✓	✓

Erityislisävarusteet

Saatavilla on Lono Master Grill -laitteeseen sopiva alusta (tuotenro 0415890011). Alusta varmistaa grillin vakauden sekä sopivan korkeuden grillattaessa.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 2000–2400 W
Suojausluokka: I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,4	0
Valmiustila	—	—
Valmiustila ja lisätietoja	—	—
Verkkoon kytketty valmiustila	—	—

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① I Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➡ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

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 moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze 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.

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 gered 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 grill-be-stek 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. 0415890011) 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.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 2000–2400 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,4	0
Stand-by	—	—
Stand-by met extra informatie	—	—
Stand-by via netwerk	—	—

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

Milieubescherming



Wees vriendelijk voor het milieu!



Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.



Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

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 bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker 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 matrester 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.

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 smakssak. 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 lunkne.
- 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 dyppes 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.

	 Egnet for oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Grillplater (1a/1b)	✓	✓	✓
Ramme (2)	—	—	✓
Oppsamlingsbeholder (3)	✓	✓	✓
Vindskjerm (6)	✓	✓	✓

Spesialtilbehør

Et stativ (art.nr. 0415890011) som passer til Lono Master Grill, fås kjøpt separat. Stativet sørger for at grillen står stødig og gir en komfortabel arbeidshøyde ved grilling.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 2000–2400 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,4	0
Standby	—	—
Standby med tilleggsinformasjon	—	—
Nettverkstilkoblet standby	—	—

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

Beskytt miljøet



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- ① Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ➡ Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Informações de segurança importantes

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de oito anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas e por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os riscos daí resultantes.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- As crianças só devem efetuar a limpeza ou a manutenção do aparelho se tiverem mais de oito anos de idade e forem vigiadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um comando à distância.
- Desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica se este for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova de imediato quaisquer resíduos de alimentos.
Siga as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção".
- Retire as placas antes de proceder à limpeza. As placas do grelhador devem estar completamente secas antes de as voltar a colocar.
- O aparelho é adequado para utilização no exterior.
- O cabo de alimentação deve ser inspecionado regularmente para detetar sinais de danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente nominal de funcionamento residual não superior a 30 mA.

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada eléctrica segura.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em casa e em ambientes semelhantes, tais como:
 - em cozinhas para empregados de lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
 - em quintas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos;
 - Em quartos de hóspedes.
- O aparelho não se destina apenas a uso comercial.
-  **AVISO:** Não deverá ser usado carvão ou combustíveis similares neste aparelho.
- **Atenção:** Quando o aparelho está ligado à corrente, as superfícies sensíveis podem ficar muito quentes e permanecem quentes mesmo depois de o aparelho ter sido desligado da corrente!
- Utilize o aparelho sempre de acordo com estas instruções. Uma utilização incorrecta pode provocar choques eléctricos e outros perigos.

Antes da utilização

Leia atentamente as instruções de utilização. Estas contêm informações importantes sobre a utilização, a segurança e os cuidados a ter com o aparelho. Devem ser guardadas num local seguro e, se necessário, transmitidas aos utilizadores seguintes.

O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina, de acordo com estas instruções de utilização. Respeite as indicações de segurança aquando da utilização do aparelho.

Instruções de segurança adicionais

- Não guarde o aparelho sob a luz direta do sol. Não deixe o aparelho no exterior durante o inverno.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente à água.
- Certifique-se que deixa espaço suficiente à volta do aparelho.
- Certifique-se de que a gaveta de recolha de sucos se encontra corretamente inserida durante a utilização.
- Pré-aqueça sempre a placa antes de colocar os alimentos a cozinhar.
- Ao grelhar, é possível que haja alguns salpicos de gordura. Por isso, proteja adequadamente a superfície da mesa.
- Após utilização, desligue a ficha da tomada.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de retirar as placas, limpar o aparelho e de o arrumar.
- Certifique-se de que as placas são sempre bem colocadas no lugar depois de terem sido retiradas.

Utilização

Com o grelhador Lono Master Grill poderá preparar uma variedade de pratos deliciosos. Foi concebido para grelhar exclusivamente alimentos como carne, vegetais e peixe.

Sistema de segurança

O grelhador tem um sistema de segurança integrado. O aparelho só funciona se as placas (1) estiverem corretamente colocadas.

Montagem e ligação

- Retire todos os materiais de embalagem do aparelho, tais como a película de transporte.
- Limpe o aparelho (ver capítulo "Limpeza e manutenção").
- Coloque o aparelho numa superfície estável e plana, próximo de uma tomada.

Placas

É possível regular a temperatura de cada placa (1a/1b) individualmente. Assim, é possível preparar alimentos simultaneamente a diferentes temperaturas de cozedura ou manter os alimentos cozinhados quentes numa das placas (1a/1b).

Montagem

Coloque as placas (1a/1b) sobre a base do grelhador (2). Certifique-se de que as placas (1a/1b) estão corretamente posicionadas nos suportes da base (2) (Fig. B). Em seguida, pressione para baixo sobre o bordo exterior das placas (1a/1b) até ouvir as placas (1a/1b) encaixarem com um clique.

Nota: Apenas poderá inserir as placas (1a/1b) na base (2) num lado.

Os suportes do corta-vento (6) devem estar posicionados do lado exterior bem como na parte de trás da base (2).

Desmontagem

Deixe arrefecer o aparelho.

Em primeiro lugar retire o corta-vento (6) dos suportes (fig. C).

Prima o botão de desbloqueio (4) da placa (1a/1b). A abertura encontra-se no meio, por baixo da pega de transporte. Levante as placas (1a/1b) e retire-as de lado (fig. D).

Revestimento antiaderente

Nunca toque no revestimento antiaderente sensível a riscos com objectos afiados ou pontiagudos.

Utilize um garfo de churrasco e uma pinça de madeira ou de material sintético.

Aquando da primeira utilização do seu novo aparelho, este poderá produzir um pouco de fumo ou libertar um odor. Este facto deve-se a razões técnicas e é perfeitamente normal.

Atenção! Não é possível desligar o aparelho no regulador de temperatura (5)! Por isso, desligue a ficha da tomada após a utilização.

Colocação em funcionamento

- Insira gaveta de recolha de sucos (3) na base (2) (fig. A).
A gordura e os sucos da carne são recolhidos no tabuleiro de recolha (3).
- Coloque as duas placas de grelhar (1a/1b) na base do grelhador (2) (fig. B).
Tenha em atenção que as placas (1a/1b) só cabem num dos lados da base (2).
- Fixe o corta-vento (6) inserindo-o nos suportes das placas (1a/1b) (Fig. C).
O corta-vento evita que os alimentos na grelha arrefeçam demasiado depressa quando está vento e protege também a área de trabalho contra os salpicos de gordura.
- Uma vez ligada a ficha à tomada, os indicadores luminosos acendem-se para indicar que o aparelho está ligado à corrente e que o aparelho começa a aquecer. Os indicadores luminosos que se encontram por cima do regulador de temperatura (5) acendem-se a vermelho enquanto o aparelho está a aquecer. Os indicadores luminosos acendem-se a branco assim que a temperatura desejada é atingida.
- Rode o botão de regulação (5) para o nível de intensidade mais forte durante cinco minutos para pré-aquecer a placa de grelhar. Dependendo do tipo de alimento a cozinhar, poderá ser necessário seleccionar um nível de intensidade inferior (ver capítulo "Tempos de preparação").

Tempos de preparação

Corte os alimentos que pretende grelhar em fatias com uma espessura não superior a 3 cm. Tempere a carne antes de a grelhar, mas acrescente sal depois de cozinhar, pois ajuda a reter os sucos.

Perfure as salsichas antes de as grelhar para evitar salpicos de gordura. O tempo de cozedura depende do tipo e da espessura dos alimentos. Nunca corte carne ou outros alimentos na chapa de grelhar.

Sempre que possível, deve retirar os alimentos do frigorífico 30 minutos antes de os utilizar, para que atinjam a temperatura ambiente.

Os tempos de preparação e a definição da temperatura dependem dos alimentos a grelhar e do seu gosto pessoal; os valores seguintes são, portanto, valores meramente indicativos. Nota: Os tempos indicados referem-se apenas a tempos para grelhar/cozinhar e não incluem o tempo de pré-aquecimento da placa.

	Tempo de preparação (minutos)	Intensidade
Bife de vaca	8 - 10	4 - 5
Lombinhos de porco	6 - 8	4 - 5
Hambúrguer	6 - 8	4 - 5
Costeleta de porco	8 - 10	4 - 5
Costeleta de borrego	8 - 10	4 - 5
Bife de frango	4 - 6	4 - 5
Filete de peixe	4 - 6	4 - 5
Legumes	4 - 5	5
Manter quente		1 - 3

Limpeza e manutenção

- Desligue o cabo de alimentação da corrente e deixe o aparelho arrefecer.
- Quando já conseguir tocar na placa (1a/1b) quente, utilize um pouco de papel de cozinha para retirar a gordura e outros resíduos.
- Retire as placas (1a/1b) da base (2) (Fig. D).
- Limpe as placas (1a/1b) em água morna com detergente e uma escova de limpeza suave.
Nota: Não utilize produtos abrasivos, esfregões metálicos ou produtos de limpeza de fornos.
- Retire a gaveta de recolha de sucos (3) da base do grelhador (2) (Fig. A).
- Limpe a gaveta de recolha de sucos (3) em água morna e detergente líquido para a loiça e uma escova de limpeza.
Nota: Não utilize produtos abrasivos, esfregões metálicos ou produtos de limpeza de fornos.
Nota: Para uma limpeza simples, pode também lavar as placas (1a/1b), a gaveta (3) e o corta-vento (6) na máquina de lavar loiça.
- Nunca mergulhe a base (2) em água nem utilize água para a limpar. Basta colocar um pouco de detergente de limpeza num pano húmido para limpar e seque.
Atenção: Os contactos eléctricos nas placas (1a/1b) e da base (2) devem estar completamente secos antes de se poder voltar a montar o aparelho.
- Quando o aparelho estiver completamente seco, pode voltar a montá-lo para o guardar. Guarde o aparelho numa superfície plana e seca.

	 Pode ir à máquina de lavar loiça	 Pode ser lavado em água corrente	 Limpar com um pano húmido
Placas (1a/1b)	✓	✓	✓
Base (2)	—	—	✓
Gaveta de recolha de sucos	✓	✓	✓
Corta-vento (6)	✓	✓	✓

Acessórios especiais

Está também disponível um suporte adaptado (item n.º 0415890011) para o Grelhador Lono Master Grill. O suporte assegura que o aparelho se mantenha numa posição estável, criando também uma altura conveniente para grelhar.

Dados técnicos

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 2000–2400 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,4	0
Em espera	—	—
Espera com informações adicionais	—	—
Espera em rede	—	—

 O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

Важная информация по безопасности

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством.
- Детям запрещается чистить или обслуживать прибор, если им не исполнилось восемь лет и они не находятся под присмотром.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше восьми лет месте.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи.
Следуйте инструкциям в разделе "Чистка и уход".
- Перед чисткой снимите пластины гриля.
Перед установкой на место пластины гриля должны быть полностью сухими.
- Прибор подходит для использования на открытом воздухе.
- Шнур питания следует регулярно осматривать на предмет повреждений, если шнур поврежден, прибор использовать нельзя.
- Прибор должен быть подключен через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным остаточным током срабатывания не более 30 мА.

- Прибор должен быть подключен к розетке с проводом заземления.
- Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных условиях, таких как:
 - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
 - на сельскохозяйственных угодьях;
 - для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - в гостиницах и пансионатах.

Прибор не предназначен для чисто коммерческого использования.

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается использовать с этим прибором древесный уголь или аналогичные горючие виды топлива.
- Обратите внимание: когда прибор включен в розетку, его поверхности, к которым можно прикоснуться, могут сильно нагреваться и остаются горячими даже после отключения прибора от сети!
- Всегда пользуйтесь прибором в соответствии с данной инструкцией. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и другим опасностям.

Перед использованием

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. В ней содержится важная информация об использовании, безопасности и уходе за прибором. Ее следует хранить в надежном месте и при необходимости передавать последующим пользователям.

Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. При использовании прибора соблюдайте правила техники безопасности.

Дополнительные указания по безопасности

- Не храните прибор под прямыми солнечными лучами. Не оставляйте прибор на улице зимой.
- Поместите прибор на ровную, водонепроницаемую поверхность.
- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного места.
- Следите за тем, чтобы поддон для сбора капель всегда был правильно вставлен во время приготовления на гриле.
- Всегда предварительно разогревайте пластину гриля, прежде чем класть на нее еду.
- При приготовлении на гриле жир может беспорядочно разбрызгиваться. Поэтому защитите поверхность стола соответствующим образом.
- После использования вынимайте вилку из розетки.
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем снимать пластины, чистить прибор и убирать его на место.
- Убедитесь, что пластины гриля всегда правильно устанавливаются на место после их снятия.

Использование

На гриле Lono Master Grill можно приготовить множество вкусных блюд. Он предназначен исключительно для приготовления на гриле таких продуктов, как мясо, овощи и рыба.

Функция безопасности

Гриль оснащен встроенной функцией безопасности. Прибор будет работать только в том случае, если пластины гриля (1) вставлены правильно.

Установка и подключение

- Снимите с прибора всю упаковку, например, транспортировочную пленку.
- Очистите прибор (см. главу "Чистка и уход").
- Поставьте прибор на устойчивую и ровную поверхность рядом с розеткой.

Пластины гриля

Температуру каждой пластины гриля (1a/1b) можно регулировать индивидуально. Таким образом, вы можете одновременно готовить продукты при разных температурах или поддерживать готовые блюда теплыми на одной из пластин гриля (1a/1b).

Вставка

Поместите пластины гриля (1a/1b) на основание гриля (2). Убедитесь, что пластины гриля (1a/1b) правильно установлены в держателях на основании гриля (2) (рис. B). Затем надавите вниз на внешний край пластин гриля (1a/1b), пока не услышите щелчок.

Примечание: Пластины гриля (1a/1b) можно вставить в основание гриля (2) только с одной стороны.

Держатели на ветрозащите (6) должны располагаться как с внешней, так и с задней стороны основания (2).

Извлечение

Дайте прибору остыть.

Сначала снимите ветрозащиту (6) с держателей (рис. C).

Нажмите кнопку разблокировки (4) на пластине гриля (1a/1b). Отверстие находится посередине под ручкой для переноски. Вы можете поднять пластины гриля (1a/1b) и снять их вбок (рис. D).

Антипригарное покрытие

Никогда не прикасайтесь к чувствительному к царапинам антипригарному покрытию острыми или заостренными предметами. Используйте вилку и щипцы для барбекю из дерева или синтетического материала.

При первом использовании нового прибора может появиться небольшой дым или запах. Это происходит по техническим причинам и является абсолютно нормальным.

Внимание: Вы не можете выключить прибор на регуляторе температуры (5)! Поэтому после использования вынимайте вилку из розетки.

Запуск прибора

- Вставьте поддон для сбора капель (3) в основание (2) (рис. A). Жир и мясной сок собираются в поддоне (3).
- Установите обе пластины гриля (1a/1b) в основание гриля (2) (рис. B). Обратите внимание, что пластины гриля (1a/1b) помещаются только с одной стороны основания (2).
- Закрепите ветрозащиту (6), вставив ее в держатели для пластин гриля (1a/1b) (рис. C). Ветрозащита предотвращает быстрое остывание продуктов на гриле в ветреную погоду, а также защищает рабочую зону от брызг жира.
- После подключения сетевой вилки загораются индикаторы, указывающие на то, что прибор подключен к сети, и прибор начинает нагреваться. Во время нагрева индикаторы над регулятором температуры (5) горят красным цветом. Как только будет достигнута необходимая температура, индикаторы загорятся белым цветом.
- Поверните ручку регулятора (5) на самый высокий уровень на пять минут, чтобы предварительно нагреть пластину гриля. В зависимости от блюда, которое вы готовите на гриле, вам может понадобиться выбрать более низкую настройку (см. главу "Время приготовления на гриле").

Время приготовления на гриле

Нарежьте продукты, которые вы хотите приготовить на гриле, ломтиками толщиной не более 3 см. Приправьте мясо перед приготовлением, но добавьте соль после приготовления, чтобы сохранить сок.

Проткните сосиски перед приготовлением на гриле, чтобы избежать разбрызгивания жира. Время приготовления зависит от вида и толщины продукта. Никогда не режьте мясо или другие продукты на пластине гриля.

По возможности доставляйте продукты из холодильника за 30 минут до того, как они понадобятся, чтобы они достигли комнатной температуры.

Время приготовления на гриле и настройки температуры зависят от приготавливаемой пищи и вашего собственного вкуса; поэтому следующие значения являются только ориентировочными.

Примечание: указанное время относится к чистому времени приготовления на гриле/приготовления пищи и не включает время предварительного нагрева пластины гриля.

	Время приготовления на гриле (минуты)	Уровень жара гриля
Стейк из говядины	8 - 10	4 - 5
Свиной эскалоп	6 - 8	4 - 5
Стейк для гамбургера	6 - 8	4 - 5
Свиная отбивная	8 - 10	4 - 5
Баранья отбивная	8 - 10	4 - 5
Куриный эскалоп	4 - 6	4 - 5
Рыбное филе	4 - 6	4 - 5
Овощи	4 - 5	5
Сохранение тепла		1 - 3

Чистка и уход

- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Когда пластина гриля (1a/1b) станет теплой на ощупь, удалите с нее жир и другие остатки с помощью кухонного полотенца.
- Снимите пластины гриля (1a/1b) с основания (2) (рис. D).
- Очистите пластины гриля (1a/1b) в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и щетки для мытья посуды.

Примечание: Не используйте абразивные вещества, металлические щетки или чистящие средства для духовок.

- Извлеките поддон для сбора капель (3) из основания гриля (2) (рис. A).
- Очистите поддон (3) в теплой воде с помощью средства для мытья посуды и щетки для мытья посуды.

Примечание: Не используйте абразивные вещества, металлические щетки или чистящие средства для духовок.

Примечание: Для простой очистки можно мыть пластины гриля (1a/1b), поддон для сбора капель (3) и ветрозащиту (6) в посудомоечной машине.

- Никогда не погружайте основание (2) в воду и не используйте воду для его очистки. Просто нанесите немного моющего средства на влажную ткань, чтобы протереть и высушить его.

Внимание: Электрические контакты на пластинах гриля (1a/1b) и основании гриля (2) должны быть полностью сухими перед сборкой прибора.

- После того как прибор полностью высохнет, его можно собирать для хранения. Храните прибор на ровной и сухой поверхности.

			
	Можно мыть в посудомоечной машине	Можно промыть под проточной водой	Протирать влажной тканью
Пластины гриля (1a/1b)	✓	✓	✓
Основание (2)	—	—	✓
Поддон для сбора капель (3)	✓	✓	✓
Защита от ветра (6)	✓	✓	✓

Специальные аксессуары

Подставка (арт. 0415890011) для гриля Lono Master Grill приобретается отдельно. Подставка обеспечивает устойчивое положение прибора, а также создает удобную высоту для приготовления гриля.

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц

Потребляемая мощность: 2000–2400 Вт

Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,4	0
В режиме ожидания	—	—
Резервный режим с дополнительной информацией	—	—
Сетевой режим ожидания	—	—

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду



Защита окружающей среды – наша главная забота!

⌚ Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать и использовать повторно.

➡ Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

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.
- Håll barn under ständig uppsikt och förvissa dig om att de under inga omständigheter leker 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 godkännt.
- 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.

-  **VARNING:** 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.

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 köttssaft.
- 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 kontrollamporna att apparaten är ansluten till elnätet, och apparaten börjar värmas upp. Kontrollamporna ovanför temperaturreglaget (5) lyser rött när apparaten värms upp. Sedan lyser kontrollamporna 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 kontakterna 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 diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Grillplattor (1a/1b)	✓	✓	✓
Ram (2)	—	—	✓
Upptagningsbehållare (3)	✓	✓	✓
Vindskydd (6)	✓	✓	✓

Specialtillbehör

Ett passande stativ (art.nr 0415890011) kan köpas separat till Lono Master Grill. Med stativet står grillen stadigt och i bekväm höjd för dig som grillar.

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 2000–2400 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,4	0
Standby	—	—
Standby med ytterligare information	—	—
Nätverksansluten standby	—	—

 Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

⚠️ Önemli güvenlik bilgileri

- Cihaz, sekiz yaşından büyük çocukların yanı sıra sınırlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklere sahip kişiler ve deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimatlar almaları ve ortaya çıkan riskleri anlamaları halinde kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Çocuklar, sekiz yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları sürece cihazı temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu sekiz yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Besleme kablosu hasar görürse, tehlikeleri önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Gözetimsiz bırakıldığında ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesin.
- Kullandıktan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek artıklarını hemen giderin.
"Temizlik ve bakım" bölümündeki talimatları izleyin.
- Temizlemeden önce ızgara plakalarını çıkarın.
Izgara plakaları tekrar yerleştirilmeden önce tamamen kuru olmalıdır.
- Cihaz dış mekanda kullanım için uygundur.
- Besleme kablosu düzenli olarak hasar belirtilerine karşı kontrol edilmeli ve kablo hasarlıysa cihaz kullanılmamalıdır.
- Cihaz, nominal artık çalışma akımı 30 mA'yı aşmayan bir artık akım cihazı (RCD) üzerinden beslenmelidir.
- Cihaz, topraklama kablosu olan bir prize bağlanmalıdır.

- Bu cihaz evlerde ve benzeri ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
 - tarımsal mülklerde;
 - otellerde, motellerde ve diğer konut tesislerinde müşteriler tarafından;
 - Oda ve kahvaltı işletmelerinde.
- Cihaz tamamen ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- ⚠️ **UYARI:** Kömür veya benzeri yanıcı yakıtlar bu cihazla birlikte kullanılmamalıdır.
- Lütfen dikkat: Cihaz fişe takılıyken dokunulabilir yüzeyleri çok ısınabilir ve cihaz fişten çekildikten sonra bile sıcak kalabilir!
- Cihazı her zaman bu talimatlara uygun olarak kullanın. Yanlış kullanım elektrik çarpmalarına ve diğer tehlikelere neden olabilir.

Kullanmadan önce

Kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun. Cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerirler. Güvenli bir yerde saklanmalı ve gerektiğinde sonraki kullanıcılara aktarılmalıdır. Cihaz sadece bu kullanım talimatlarına göre öngörülen amaç için kullanılabilir. Cihazı kullanırken güvenlik bilgilerini dikkate alın.

Ek güvenlik uyarıları

- Cihazı doğrudan güneş ışığı altında saklamayın. Cihazı kış aylarında dışarıda bırakmayın.
- Cihazı düz, suya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazın etrafında yeterli boşluk bırakıldığından emin olun.
- Izgara sırasında damlama tepsisinin her zaman doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- Üzerine yiyecek koymadan önce ızgara plakasını daima önceden ısıtın.
- Izgara yaparken yağ rastgele püskürebilir. Bu nedenle masa yüzeyini uygun şekilde koruyun.
- Kullandıktan sonra fişi elektrik şebekesinden çıkarın.
- Plakaları çıkarmadan, cihazı temizlemeden ve kaldırmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Izgara plakalarının çıkarıldıktan sonra her zaman doğru şekilde yeniden yerleştirildiğinden emin olun.

Kullanım

Lono Master Izgara'da birçok lezzetli yemek hazırlayabilirsiniz. Sadece et, sebze ve balık gibi yiyecekleri ızgara yapmak için tasarlanmıştır.

Güvenlik fonksiyonu

Izgaranın dahili bir güvenlik fonksiyonu vardır. Cihaz sadece ızgara plakaları (1) doğru şekilde yerleştirilmişse çalışacaktır.

Kurulum ve bağlantı

- Taşıma filmi gibi tüm ambalajları cihazdan çıkarın.
- Cihazı temizleyin ("Temizlik ve bakım" bölümüne bakın).
- Cihazı priz yakınında sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin.

Izgara plakaları

Her bir ızgara plakasının (1a/1b) sıcaklığını ayrı ayrı ayarlayabilirsiniz. Böylece yiyecekleri aynı anda farklı pişirme sıcaklıklarında hazırlayabilir veya pişmiş yiyecekleri ızgara plakalarından (1a/1b) birinde sıcak tutabilirsiniz.

Yerleştirme

Izgara plakalarını (1a/1b) ızgara tabanına (2) yerleştirin. Izgara plakalarının (1a/1b) ızgara tabanındaki (2) tutuculara doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun (Şekil B). Ardından, ızgara plakalarının (1a/1b) duyulabilir bir şekilde yerine oturduğunu duyana kadar ızgara plakalarının (1a/1b) dış kenarını aşağı doğru itin.

Not: Izgara plakalarını (1a/1b) ızgara tabanına (2) sadece bir taraftan yerleştirebilirsiniz.

Rüzgar koruyucusundaki (6) tutucular, tabanın (2) hem dış tarafına hem de arka tarafına yerleştirilmiştir.

Çıkarma

Cihazın soğumasını bekleyin.

Öncelikle rüzgar korumasını (6) tutuculardan çıkarın (Şekil C).

Izgara plakası (1a/1b) üzerindeki açma düğmesine (4) basın. Açıklık, taşıma kolunun altında ortada bulunur. Izgara plakalarını (1a/1b) kaldıracak ve yanlara doğru çıkarabilirsiniz (Şek. D).

Yapışmaz kaplama

Çizilmeye karşı hassas yapışmaz kaplamaya asla keskin veya sivri uçlu nesnelerle dokunmayın. Ahşap veya sentetik malzemeden yapılmış bir barbekü çatalı ve maşası kullanın.

Yeni cihazınızı ilk kez kullanırken biraz duman veya koku olabilir. Bu teknik nedenlerden dolayıdır ve tamamen normaldir.

Dikkat! Cihazı sıcaklık kontrol cihazından (5) kapatamazsınız! Bu nedenle kullanımdan sonra elektrik fişini çekin.

Cihazın çalıştırılması

- Damlama tepsisini (3) tabana (2) yerleştirin (Şek. A). Yağ ve et suyu damlama tepsisinde (3) toplanır.
- Her iki ızgara plakasını (1a/1b) ızgara tabanına (2) yerleştirin (Şekil B). Izgara plakalarının (1a/1b) tabanın (2) sadece bir tarafına oturacağını unutmayın.
- Rüzgar korumasını (6) ızgara plakalarının (1a/1b) tutucularına yerleştirerek sabitleyin (Şek. C). Rüzgar koruması, rüzgarlı havalarda ızgara üzerindeki yiyeceklerin çok çabuk soğumasını önler ve ayrıca çalışma alanını yağ sıçramalarına karşı korur.
- Elektrik fişi bağlandıktan sonra, gösterge ışıkları yanarak cihazın şebekeye bağlandığını ve cihazın ısınmaya başladığını gösterir. Cihaz ısınırken sıcaklık kontrol cihazının (5) üzerindeki gösterge ışıkları kırmızı yanar. Gerekli sıcaklığa ulaşıldığında gösterge ışıkları beyaz yanar.
- Izgara plakasını önceden ısıtmak için kontrol düğmesini (5) beş dakika boyunca en yüksek seviyeye getirin. Izgara yapacağınız yiyeceğe bağlı olarak daha düşük bir ayar seçmeniz gerekebilir (bkz. Bölüm "Izgara süreleri").

Izgara zamanları

Izgara yapmak istediğiniz yiyeceği 3 cm'den daha kalın olmayan dilimler halinde kesin. Eti ızgara yapmadan önce baharatlayın, ancak suyunu korumasına yardımcı olmak için ızgaradan sonra tuz ekleyin. Yağ sıçramasını önlemek için sosisleri ızgara yapmadan önce delin. Pişirme süresi yiyeceğin türüne ve kalınlığına bağlıdır. Izgara plakası üzerinde asla et veya diğer yiyecekleri kesmeyin. Mümkünse yiyeceği ihtiyacınız olmadan 30 dakika önce buzdolabından çıkararak oda sıcaklığına gelmesini sağlayın.

Izgara süreleri ve sıcaklık ayarları ızgara yapılan yiyeceğe ve kendi damak tadınıza bağlıdır; bu nedenle aşağıdaki değerler yalnızca kılavuz değerlerdir. Not: Belirtilen süreler saf ızgara/pişirme süreleri ile ilgilidir ve ızgara plakasının ön ısıtma süresini içermez.

	Izgara süresi (dakika)	Izgara seviyesi
Biftek	8 - 10	4 - 5
Dana Şnitzel	6 - 8	4 - 5
Hamburger bifteği	6 - 8	4 - 5
Dana Pirzola	8 - 10	4 - 5
Kuzu pirzola	8 - 10	4 - 5
Tavuk Şnitzel	4 - 6	4 - 5
Balık filetosu	4 - 6	4 - 5
Sebzeler	4 - 5	5
Sıcak tutmak		1 - 3

Temizlik ve bakım

- Elektrik fişini çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Izgara plakası (1a/1b) dokunulacak kadar sıcak olduğunda, üzerindeki yağ ve diğer kalıntıları temizlemek için bir parça mutfak havlusu kullanın.
- Izgara plakalarını (1a/1b) tabandan (2) çıkarın (Şek. D).
- Izgara plakalarını (1a/1b) bulaşık deterjanı ve bulaşık fırçası kullanarak ılık suda temizleyin.
Not: Aşındırıcı, metal ovucu veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Damlama tepsisini (3) ızgara tabanından (2) dışarı çekin (Şek. A).
- Damlama tepsisini (3) bulaşık deterjanı ve bulaşık fırçası kullanarak ılık suda temizleyin.
Not: Aşındırıcı, metal ovucu veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
- Not:** Basit temizlik için ızgara plakalarını (1a/1b), damlama tepsisini (3) ve rüzgar korumasını (6) bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Tabanı (2) asla suya daldırmayın veya temizlemek için su kullanmayın. Sadece nemli bir bez üzerine biraz bulaşık deterjanı koyarak silin ve kurulayın.
Dikkat: Cihaz tekrar monte edilmeden önce ızgara plakaları (1a/1b) ve ızgara tabanı (2) üzerindeki elektrik kontakları tamamen kuru olmalıdır.
- Cihaz tamamen kuruduktan sonra depolama için tekrar monte edebilirsiniz. Cihazı düz ve kuru bir yüzeyde saklayın.

	 Bulaşık makine- sinde yıkanabilir	 Akan su altında durulanabilir	 Nemli bir bezle silin
Izgara plakaları (1a/1b)	✓	✓	✓
Taban (2)	—	—	✓
Damlama tepsisi (3)	✓	✓	✓
Rüzgar koruması (6)	✓	✓	✓

Özel aksesuarlar

Lono Master Izgara için uyumlu bir stand (ürün no. 0415890011) ayrıca temin edilebilir. Stand, cihazın sabit bir konumda kalmasını sağlar ve ayrıca ızgara yapmak için uygun bir yükseklik oluşturur.

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 2000–2400 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJİ TÜKETİMİ (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKİKA)
Kapalı	0,4	0
Bekleme	—	—
Ek bilgi ile beklemede kalın	—	—
Ağa bağlı bekleme	—	—

 Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması



Çevrenin korunmasına katılalım!

- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➡ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

Olası değişiklikler.

