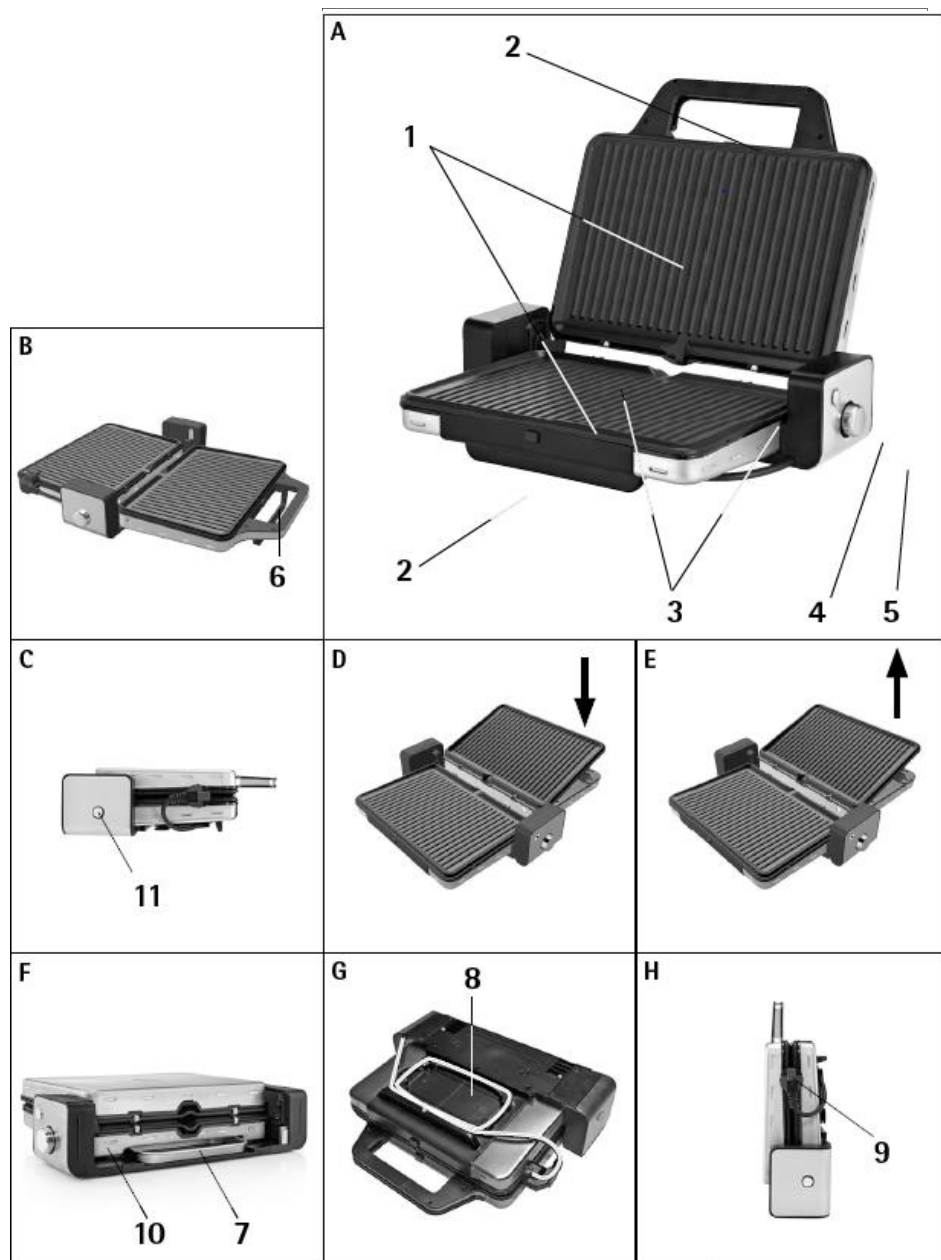


LONO

Kontaktni žar 2v1



de	Gebrauchsanweisung	4
sl	Navodila za uporabo	12



Deli naprave

- 1 Žar plošči
- 2 Gumb za odstranitev žar plošč
- 3 Nosilec žar plošč
- 4 Gumb za vklop/izklop s kontrolno lučko
- 5 Regulator temperature
- 6 Stojalo za funkcijo namiznega žara
- 7 Pladenj za prestrezanje maščobe
- 8 Nosilec za kabel
- 9 Prostor za shranjevanje vtiča
- 10 Spodnji del naprave
- 11 Sprostitveni gumb funkcije za namizni žar

Pomembna varnostna obvestila

- Naprave smejo uporabljati otroci, starejši od osem let, in tudi osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma osebe brez ustreznih izkušenj in/ali znanja, če jih pri tem nadzira druga oseba ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki jih lahko povzroča uporaba te naprave.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci naprave ne smejo čistiti in vzdrževati, če so mlajši od osem let in če jih ne nadzira starejša oseba.
- Napravo in električni kabel hranite zunaj dosega otrok, ki so mlajši od osem let.
- Če je napajalni kabel naprave poškodovan, ga mora zamenjati servisna služba proizvajalca ali podobno usposobljena oseba. Neustrezna popravila lahko resno ogrozijo varnost uporabnika.
- Napravo vedno uporabljajte v skladu s temi navodili. Nepravilna uporaba lahko povzroči električni udar in druge nevarnosti.
- Naprave ne smete uporabljati z zunanjo stikalno uro ali daljincem.
- Takoj po uporabi odstranite vse ostanke hrane in očistite vse dele naprave. Upoštevajte navodila v poglavju »Nega in čiščenje«.
- Ta naprava je zasnovana za uporabo v gospodinjstvih in podobnih okoljih, na primer:
 - v kuhinjah za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih poslovnih prostorih;
 - na turističnih kmetijah;
 - v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - v nastanitvenih obratih, ki ponujajo prenočitev in zajtrk (»bed and breakfast«).
- Naprava se lahko uporablja le v zaprtih prostorih.
- Pozor! Nevarnost opeklin! Temperatura dostopnih površin lahko postane zelo visoka. Te površine ostanejo vroče še nekaj časa po izklopu naprave.

- Da bi preprečili poškodbe napajalnega kabla, ga pred uporabo do konca odvijte z nosilca za kabel. Kabel navijte nazaj na nosilec šele, preden boste napravo pospravili.

Pred uporabo

Napravo lahko uporabljate samo za predvideni namen v skladu s temi navodili za uporabo.

Ta navodila za uporabo pred uporabo skrbno preberite, saj vsebujejo pomembne informacije o varni uporabi in vzdrževanju naprave. Ne sprejemamo nobene odgovornosti za škodo, ki je nastala zaradi neupoštevanja navodil. Ta navodila za uporabo skrbno hranite in jih ob morebitni predaji naprave drugemu uporabniku predajte skupaj z napravo. Preberite tudi informacije o jamstvu na koncu navodil za uporabo. Pri uporabi aparata upoštevajte varnostne informacije.

Tehnični podatki

Omrežna napetost: 220–240 V~, 50–60 Hz

Poraba energije: 1800–2100 W

Razred zaščite: I

Dodatne varnostne informacije

- Izključite napajalni kabel:
 - če se med uporabo pojavi okvara,
 - pred čiščenjem,
 - po uporabi.
- Napravo je dovoljeno priklopiti le v ozemljeno zidno vtičnico, ki je bila vgrajena v skladu s predpisi. Električni kabel in električni vtič morata biti suha.
- Kabel ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
- Podaljševalni kabel uporabljajte samo, če je v brezhibnem stanju. Prepričajte se, da je podaljšek dovolj dolg in varno napeljan.
- Napravo postavite na ravno in trdno površino.
- Prepričajte se, da je okoli naprave dovolj prostora.
- Imeti morate neoviran dostop do mize ali delovne površine, na kateri je naprava, zato je ne postavljajte ob zid ali v kot.
- Pozor! Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih predmetov (npr. zaves, visečih elementov itn.) in je nikoli ne pustite nenadzorovane.
- V naslednjih primerih takoj prenehajte uporabljati napravo in/ali nemudoma izvlecite električni vtič:
 - Napajalni kabel naprave je poškodovan.
 - Sumite, da je naprava okvarjena zaradi padca ali podobnega pripetljaja. V tovrstnih primerih oddajte napravo v popravilo.
- Pozor! Naprava se močno segreje! Nevarnost opeklin! Naprave ne predstavljajte, dokler je vroča.
- Vedno pazite, da je pladenj za prestrezanje maščobe med uporabo ustrezno nameščen.
- Med pečenjem lahko začne iz naprave brizgati maščoba, zato mizo ali delovno površino pred uporabo ustrezno zavarujte.
- Naprave med obratovanjem ne puščajte nenadzorovane.
- Naprave za namene čiščenja ne potapljajte v vodo.
- Naprave ne puščajte napol odprte; odpirajte jo le za kratek čas za dodajanje ali odstranitev hrane.
- Preden odstranite plošči, počakajte, da se naprava ohladi, nato jo očistite in pospravite.
- Prepričajte se, da sta žar plošči po odstranitvi ponovno nameščeni v ustrezen položaj.

Namenska uporaba

Na kontaktnem žaru LONO 2v1 lahko pripravite ogromno različne in okusne hrane. Naprava je idealna izbira za pečenje hrane, kot je meso, zelenjava in ribe, lahko pa jo uporabljate tudi za pripravo sendvičev. V odprtem položaju jo lahko uporabljate tudi kot namizni žar. Naprave ne uporabljajte v napol odprtem stanju (ko je zgornja žar plošča v navpičnem položaju). Poleg tega vedno upoštevajte, da morata biti nameščeni obe žar plošči.

Postavitev naprave

- Z naprave odstranite vse kose embalaže.
- Vse površine očistite z vlažno krpo.
- Žar plošči (1) pred prvo uporabo temeljito očistite (glejte poglavje z naslovom »Čiščenje in nega«).
- Napravo postavite na ravno in stabilno podlago zraven električne vtičnice.

Žar plošče

Temperatura žar plošč (1) je brezstopenjsko nastavljiva. Žar plošče lahko uporabljate za pripravo več vrst hrane ali za pogrevanje že pripravljene hrane.

Vstavljanje plošč

Kontaktni žar odprite tako, da plošči tvorita kot 180° (slika B). Za to najprej pritisnite sprostitevni gumb (11) in istočasno zasukajte zgornjo žar ploščo do končnega položaja. Poklopite stojalo (6) navzdol (slika B). Namestite žar plošči (1) na nosilca žar plošč (3) pod kotom pribl. 45° (slika D). Nato žar plošči (1) potisnite navzdol na višini sprostitevne gumba (2); ko se plošči (1) zaskočita, zaslišite klik.

Opomba: Namestiti morate obe žar plošči (1), sicer žar ne bo deloval ustrezno.

Odstranitev žar plošč

Počakajte, da se naprava ohladi. Odprite kontaktni žar tako, da plošči tvorita kot 180° (slika B). Za to najprej pritisnite sprostitevni gumb (11) in istočasno zasukajte zgornjo žar ploščo do končnega položaja. Poklopite stojalo (6) navzdol (slika B). Pritisnite gumb za odstranitev plošč (2) na žar ploščah (1). Žar plošči (1) dvignite z žara pod kotom približno 45° in ju odstranite (slika E).

Premaz proti sprijemanju

Premaz proti sprijemanju je občutljiv na praske, zato se ga nikoli ne dotikajte z ostrimi ali koničastimi predmeti. Uporabljajte vilice ali prijemalke za žar iz lesa ali sintetičnih materialov. Med prvo uporabo nove naprave boste morda zasledili dim ali rahel vonj. To je zaradi tehničnih razlogov in je popolnoma normalno.

Pozor: Napravo po uporabi izklopite z gumbom za vklop/izklop (4) in potegnite vtič iz vtičnice.

Pred prvo uporabo aparata

Uporaba naprave kot kontaktnega žara

Položaj za kontaktni žar je idealna izbira za pečenje hrane (denimo zrezkov in pleskavic) na visoki temperaturi in za pripravo pečenih sendvičev.

- V podstavek naprave (10) namestite pladenj za prestrezanje maščobe (7) (slika F). Ta pladenj (7) bo prestregel sokove in maščobe, ki jih izloča meso.
- Odprite kontaktni žar in v napravo namestite žar plošči (1) (slika D). Nato napravo ponovno zaprite.
- Vključite napajalni kabel v vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop (4). Kontrolna lučka zasveti in naprava se začne segrevati.
- Pustite žar zaprt približno pet minut, da se naprava segreje na željeno temperaturo (glejte poglavje »Čas pečenja«).
- Odprite kontaktni žar do končnega položaja, tako da žar plošči tvorita kot 90° (slika A).
- Položite hrano na spodnjo žar ploščo in ponovno zaprite kontaktni žar tako, da zgornja plošča prekrije hrano. To storite tako, da zgornjo žar ploščo nastavite na ustrezno višino.

Uporaba naprave kot namiznega žara

Funkcija namiznega žara je idealna izbira za pripravo različnih vrst zelenjave in tudi za pečenje mesnih ali ribjih različnih.

- V podstavek naprave (10) namestite pladenj za prestrezanje maščobe (7) (slika F).
- Odprite kontaktni žar tako, da plošči tvorita kot 180° (slika B). Za to najprej pritisnite sprostitevni gumb (11) in istočasno zasukajte zgornjo žar ploščo do končnega položaja. Poklopite stojalo (6) navzdol (slika B). Namestite obe žar plošči (1) v napravo (slika D).
- Vključite napajalni kabel v vtičnico in pritisnite gumb za vklop/izklop (4). Kontrolna lučka zasveti in naprava se začne segrevati.
- Počakajte približno pet minut, da se naprava segreje na željeno temperaturo (glejte poglavje »Čas pečenja«).
- Hrano enakomerno položite na eno ali obe žar plošči.

Čas pečenja

Hrana naj ne bo debelejša od 5 cm. Meso narežite na kose, ki ne bodo debelejši od 3,5 cm.

Meso pred peko začinite, vendar dodajte sol po pečenju, da zadržite sokove. Klobase pred pečenjem prebodite, da preprečite brizganje maščobe. Čas pečenja je odvisen od vrste in debeline hrane. Mesa in drugih živil nikoli ne režite na žar ploščah.

Čas pečenja in nastavitve temperature sta odvisna od vašega osebne okusa; naslednje vrednosti zato predstavljajo le splošne smernice.

Opomba: Navedeni časi se nanašajo samo na čas pečenja/kuhanja in ne vključujejo časa segrevanja žar plošč.

	Čas pečenja za kontaktne žar (v minutah)	Čas pečenja za namizni žar (v minutah)	Stopnja temperature
Goveji zrezek	8 do 10		4 do 5
Svinjski zrezek	6 do 8		4 do 5
Pleskavica	6 do 8		4 do 5
Svinjski kotlet		8 do 10	4 do 5
Jagnječji kotlet		8 do 10	4 do 5
Piščančji zrezek	4 do 6		4 do 5
Ribji file		4 do 6	3 do 5
Zelenjava		4 do 5	5
Italijanski sendvič	3 do 5		3 do 5
Sendvič	3 do 5		3 do 5
Hot dog	3 do 5		3 do 5
Segrevanje			1 do 3

Recepti

Italijanski sendvič (za štiri osebe) – za navdušence nad italijansko kuhinjo

- 100 g rukole
- 4 paradižniki
- 2 pak. mocarele
- 4 čabate
- 4 čajne žličke zelene pesto omake
- 100 g narezane parmske šunke

- 1) Segrejte kontaktne žar WMF LONO 2v1 na 4. stopnjo temperature. Rukolo očistite, operite in osušite. Paradižnik operite in narežite na rezine. Mocarelo narežite na rezine.
- 2) Razpolovite čabate po dolžini. Eno polovico kruhkov namažite z zeleno pesto omako ter jih obložite s parmsko šunko, mocarelo in paradižnikom. Sendviče zaprite z drugo polovico čabat. Italijanske sendviče pecite na kontaktnem žaru tri do pet minut na 4. stopnji temperature.

Zelenjavni stolpci (za štiri osebe) – za vegetarijance

- 2 bučki
- 4 paradižniki
- 2 pak. sira feta
- 1 pest zveže bazilike
- 1 čajna žlička olivnega olja
- sol
- popper

- 1) Segrejte kontaktne žar WMF LONO 2v1 na 5. stopnjo temperature. Narežite bučke in paradižnik. Prerežite sir feta na polovico in nato na majhne, enako velike kose. Položite rezino bučke, nanjo pa paradižnik, sir feta in na koncu še eno rezino bučke.
- 2) Na stolpce nanosite majhno količino olivnega olja ter jih začinite s soljo in poprom.
- 3) Zelenjavne stolpce pecite v vročem kontaktnem žaru pet minut na 5. stopnji temperature. Postrezite jih z listi sveže bazilike.

Mariniran lososov file (za štiri osebe) – za ljubitelje rib

- 4 kosi lososovega fileja
- 1 sveženj bazilike
- 1 sveženj peteršilja
- 1 strok česna
- 1 kanček limetnega soka
- 1 čajna žlička olivnega olja
- čilijeva sol
- popper

- 1) Skodelico do polovice napolnite z olivnim oljem. Po okusu dodajte popper, čilijeva sol, baziliko, peteršilj, limetin sok in česen.
- 2) Marinado s čopičem nanosite na losos.
- 3) Nasvet: Za intenzivnejši okus dajte lososov file v marinado, ga pokrijte in za dve uri postavite v hladilnik.
- 4) Segrejte kontaktne žar WMF LONO 2v1 na 5. stopnjo temperature in pecite mariniran file na 4. ali 5. stopnji temperature štiri do šest minut.

Pleskavice za hamburgerje (za štiri osebe) – za ljubitelje mesa

- 600 g mletega mesa (po možnosti z manj kot 20 % maščobe)
- 2 čajni žlički worcestrske omake
- sol
- popper

- 1) Premešajte worcestrsko omako in mleto meso ter mešanico začinite s poprom in soljo. Nasvet: Ker bo sol sicer izsušila meso, jo dodajte šele 30 minut pred pečenjem.
- 2) Naredite enakomerno velike pleskavice s premerom pribl. 10 cm in debelino pribl. 1,5 cm.
- 3) Segrejte kontaktne žar WMF LONO 2v1 na 5. stopnjo temperature in pecite pleskavice na 5. stopnji temperature štiri do šest minut.

Čiščenje in nega

- Odstranite omrežni vtič in pustite, da se naprava ohladi.
 - Maščobo in druge ostanke na žar ploščah (1) odstranite s papirnato brisačo.
 - Kontaktni žar odprite tako, da plošči tvorita kot 180° (slika B). Za to najprej pritisnite sprostitveni gumb (11) in istočasno zasukajte zgornjo žar ploščo do končnega položaja. Poklopite stojalo (6) navzdol (slika B).
 - Pritisnite gumb za odstranitev plošč (2) na žar ploščah (1). Žar plošči (1) dvignite z žara pod kotom približno 45° in ju odstranite (slika E).
 - Žar plošči (1) očistite v mlačni vodi z detergentom in ščetko za pomivanje posode.
 - Opomba: Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, kovinskih gobic in čistil za pečice.
 - V podstavek naprave (10) namestite pladenj za prestrezanje maščobe (7) (slika F).
 - Pladenj za prestrezanje maščobe (7) očistite v mlačni vodi z detergentom in ščetko za pomivanje posode. Opomba: Ne uporabljajte abrazivnih sredstev, kovinskih gobic in čistil za pečice.
- Opomba: Za lažje čiščenje lahko žar plošči (1) in pladenj za prestrezanje maščobe (7) pomijete tudi v pomivalnem stroju. Kljub temu vam priporočamo, da žar plošči pomivate ročno, saj s tem podaljšate njuno življenjsko dobo in zagotovite, da ne poškodujete premaza.
- Podstavka naprave (10) nikoli ne potaplajte v vodo in ga ne čistite z vodo. Podstavek preprosto očistite z majhno količino detergenta in vlažno krpo, nato ga obrišite do suhega.
- Pozor: Električni kontakti na žar ploščah (1) in podstavku (10) morajo biti pred ponovno uporabo popolnoma suhi.
- **Ko je naprava popolnoma suha, jo lahko ponovno sestavite in pospravite.** Za lažje shranjevanje naprave lahko kabel navijete v spodnji del naprave (8) (slika G) in vtič namestite v prostor za shranjevanje (9) (slika H). Napravo hranite na ravnem in suhem mestu.

	 Čiščenje v pomivalnem stroju	 Čiščenje s tekočo vodo	 Čiščenje z mokro krpo
Žar plošči (1)	✓	✓	✓
Ohišje	—	—	✓
Pladenj za prestrezanje maščobe (7)	✓	✓	✓

Samo za uporabo v Združenem kraljestvu

- Ta izdelek je dobavljen z električnim vtičem s 13-ampersko varovalko, ki ustreza standardu BS 1363, pritrjenim na električni kabel. Če električni vtič ni primeren za vaše zidne vtičnice ali če ga je treba zamenjati, upoštevajte naslednje. Če električnega vtiča ni mogoče na novo ožičiti, ga odrežite z električnega kabla in ga takoj zavržite. Nikoli ga ne vstavljajte v zidno vtičnico, saj obstaja zelo velika nevarnost električnega udara.
- Zamenjava električnega vtiča na električnem kablu mora potekati v skladu z naslednjimi navodili:

Opozorilo: Ta naprava mora biti ozemljena!

Pomembno: Žice v tem električnem kablu so obarvane v skladu z naslednjim kodo:

zeleno-rumena: ozemljitev
 modra: nevtralni vodnik
 rjava: faza

Ker se barve žic v električnem kablu te naprave morda ne ujemajo z barvnimi oznakami, ki označujejo sponke v vašem vtiču, sledite naslednjim korakom:

- Žico, ki je obarvana zeleno in rumeno, je treba priklopiti na sponko, ki je označena s črko E ali simbolom $\oplus$ ali je obarvana zeleno ali zeleno in rumeno;
 - Žico, ki je obarvana modro, je treba priklopiti na sponko, ki je označena s črko N ali je obarvana črno;
 - Žico, ki je obarvana rjava, je treba priklopiti na sponko, ki je označena s črko L ali je obarvana rdeče.
- Če se uporablja električni vtič 13 A (BS 1363), mora biti opremljen z varovalko 13 A v skladu s standardom BS 1362 in mora imeti atest ASTA. Če se uporablja kateri koli drug tip električnega vtiča, mora biti naprava zaščitena z varovalko 10 A v samem električnem vtiču, v električnem napajalniku ali na razdelilni omari.
 - Če niste prepričani, se posvetujte s kvalificiranim električarjem.
 - Električnega vtiča nikoli ne uporabljajte brez zaprtega pokrova varovalke.



Naprava izpolnjuje zahteve direktiv 2014/35/EU, 2014/30/EU in 2009/125/EU.



Tega izdelka po koncu uporabne življenjske dobe ni dovoljeno odlagati med običajne gospodinske odpadke, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za odpadno električno in elektronsko opremo.

Materiale je treba reciklirati v skladu z njihovo oznako. Ponovna uporaba, recikliranje ali drugačna uporaba starih naprav pomembno prispevajo k varovanju našega okolja.

Vprašajte predstavnika lokalne uprave glede ustreznih mest za odlaganje.

Pridružujemo si pravico do sprememb.