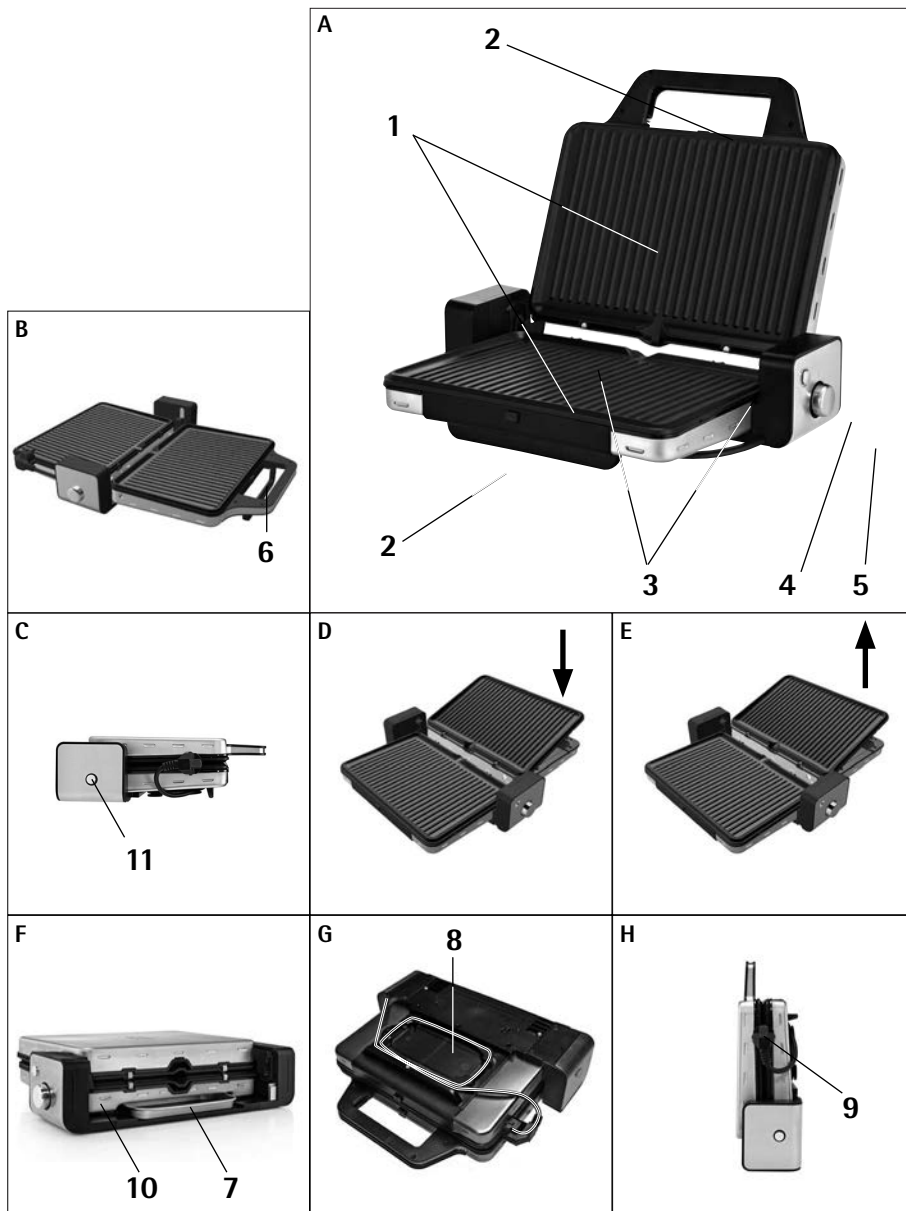


LONO

Kontaktgrill 2in1



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	44
en	Operating Manual	12	da	Brugsanvisning	52
fr	Mode d'emploi	20	sv	Användarguide	60
it	Istruzioni per l'uso	28	fi	Käyttöohje	68
es	Instrucciones de uso	36	no	Bruksanvisning	76



Geräteaufbau

- 1 Grillplatten
- 2 Entriegelungstaste
- 3 Grillplattenhalterung
- 4 Ein-/Ausknopf mit Kontrollleuchte
- 5 Temperaturregler
- 6 Standfuß für Tischgrillfunktion
- 7 Auffangschale
- 8 Kabelaufwicklung
- 9 Steckerdepot
- 10 Gerätebasis
- 11 Entriegelungstaste für Tischgrillfunktion

Appliance assembly

- 1 Grill plates
- 2 Release button for removing the grill plates
- 3 Grill plate holder
- 4 On / off switch with indicator light
- 5 Temperature controller
- 6 Stand for table grill function
- 7 Drip tray
- 8 Cord winder
- 9 Plug storage panel
- 10 Base of the appliance
- 11 Release button for the table grill function

Composition de l'appareil

- 1 Plateaux de barbecue
- 2 Touche de déverrouillage pour retirer les plateaux de barbecue
- 3 Supports pour plateaux de barbecue
- 4 Interrupteur marche/arrêt avec témoin
- 5 Régulateur de température
- 6 Pied d'appui pour la fonction plancha
- 7 Récipient collecteur
- 8 Enrouleur de câble
- 9 Dépôt pour la fiche
- 10 Base de l'appareil
- 11 Touche de déverrouillage pour la fonction plancha

Componenti

- 1 Piastra grill
- 2 Tasto di sbloccaggio per l'estrazione delle piastre grill
- 3 Supporto delle piastre grill
- 4 Interruttore con spia on/off
- 5 Manopola di regolazione della temperatura
- 6 Piedino di supporto per la funzione grill da tavolo
- 7 Recipiente di raccolta
- 8 Cavo di avvolgimento
- 9 Vano della spina
- 10 Base dell'apparecchio
- 11 Tasto di sbloccaggio per la funzione grill da tavolo

Ensamblaje del aparato

- 1 Parrillas
- 2 Tecla de desbloqueo para quitar las parrillas
- 3 Soporte para parrillas
- 4 Tecla de encendido/ apagado con luz de control
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Pie para función de barbacoa de mesa
- 7 Bandeja receptora
- 8 Bobinado de cable
- 9 Conector
- 10 Base del aparato
- 11 Tecla de bloqueo para función de barbacoa de mesa

Samenstelling van het apparaat

- 1 Grillplaten
- 2 Ontgrendelingsknop voor het uitnemen van de grillplaten
- 3 Houder - Grillplaten
- 4 Aan/uitschakelaar met controlelampje
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Pootjes voor de tafelgrillfunctie
- 7 Opvangschaal
- 8 Kabelvak
- 9 Stekkerdepot
- 10 Onderkant van het apparaat
- 11 Ontgrendelingsknop voor de tafelgrillfunctie

Apparatets dele

- 1 Grillplader
- 2 Låseknapp til grillplader
- 3 Grillpladeholder
- 4 Tænd-/slukknop med kontrollampe
- 5 Temperaturregulator
- 6 Fod til bordgrillfunktion
- 7 Drypskål
- 8 Kabelopvikling
- 9 Stikrum
- 10 Apparatets sokkel
- 11 Låseknapp til bordgrillfunktion

Apparatens delar

- 1 Grillplattor
- 2 Upplåsningsknapp för grillplatteuttag
- 3 Grillplattehållare
- 4 På-/av-brytare med kontrollampa
- 5 Temperaturreglage
- 6 Stativ för bordsgrillfunktion
- 7 Upptagningsbehållare
- 8 Sladdvinda
- 9 Plats för stickpropp
- 10 Underdel
- 11 Upplåsningsknapp för bordsgrillfunktion

Laitteen osat

- 1 Parilalevyt
- 2 Avauspainike parilalevyjen poistamista varten
- 3 Parilalevypidike
- 4 Virtakytkin, merkivalolla
- 5 Lämpötilansäädin
- 6 Tuki pöytägrillitoimintoa varten
- 7 Keräysastia
- 8 Johdon kelauspidike
- 9 Pistokkeen säilytyspaikka
- 10 Laittealusta
- 11 Avauspainike pöytägrillitoimintoa varten

Utstyr

- 1 Grillplater
- 2 Låseknapp for å ta ut grillplatene
- 3 Holder til grillplater
- 4 Av/på-bryter med kontrollampe
- 5 Temperaturbryter
- 6 Fot til bordgrillfunksjon
- 7 Oppsamlingsbeholder
- 8 Kabeloppvikling
- 9 Depot
- 10 Fundament
- 11 Låseknapp for bordgrillfunksjon

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann einen Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- 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 nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.

- Vorsicht, Verbrennungsgefahr: Die Temperatur der berührbaren Oberflächen kann sehr heiß werden. Auch nach dem Ausschalten des Gerätes bleiben diese noch einige Zeit heiß.
- Zur Vermeidung von Schäden am Netzkabel, muss dieses vor der Nutzung des Geräts vollständig vom Haken abgewickelt werden. Das Netzkabel kann aufgewickelt werden, wenn das Gerät verstaut wird.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiemerkmal am Ende. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1800 – 2100 Watt
 Schutzklasse: I

Weitere Sicherheitshinweise

- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung
 - nach dem Gebrauch.
- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen. Auf ausreichende Länge und sichere Verlegung achten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Halten Sie rund um das Gerät ausreichend Platz frei.
- Das Gerät muss zum Betrieb frei auf dem Tisch oder der Arbeitsplatte aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke.
- Achtung, das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhänge, Hängeschränke) benutzen und stets beaufsichtigen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Vorsicht, das Gerät wird heiß, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heißen Zustand transportieren.
- Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale während des Grillens immer korrekt eingeschoben ist.
- Beim Grillen kann Fett spritzen. Deshalb den Tisch oder die Arbeitsplatte entsprechend schützen.
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.

- Lassen Sie das Gerät nicht im halbgeöffneten Zustand stehen, sondern öffnen Sie es nur kurzzeitig für das Auflegen oder die Entnahme des Grillgutes.
- 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 Kontaktgrill 2in1 können Sie viele schmackhafte Speisen grillen. Er eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln wie z. B. Fleisch, Gemüse oder Fisch, kann aber auch zur Zubereitung von Panini und Sandwiches verwendet werden. Aufgeklappt eignet sich der Kontaktgrill auch perfekt als Tischgrill. Das Gerät ist nicht für den halbgeöffneten Gebrauch (die obere Grillplatte befindet sich in vertikaler Position) geeignet. Des Weiteren müssen beide Grillplatten eingesetzt sein, um den Kontaktgrill zu verwenden.

Aufstellen

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Grillplatten (1) vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel "Reinigung und Pflege").
- Gerät in der Nähe einer Steckdose auf eine stabile und ebene Fläche stellen.

Grillplatten

Die Temperatur der Grillplatten (1) ist stufenlos regelbar. So können Sie verschiedene Lebensmittel zubereiten oder fertige Speisen auf dem Grill warmhalten.

Einsetzen

Öffnen Sie den Kontaktgrill um 180° (Abb. B), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und gleichzeitig die obere Grillplatte bis zum Anschlag drehen. Klappen Sie den Standfuss (6) nach unten (Abb. B). Legen Sie beide Grillplatten (1) in einem Winkel von ca. 45° in die Grillplattenhalterungen (3) (Abb. D). Drücken Sie anschließend die Grillplatten (1) auf Höhe der Entriegelungstasten (2) nach unten, die Grillplatten (1) rasten hörbar ein.

Hinweis: Es müssen beide Grillplatten (1) eingesetzt sein, andernfalls funktioniert der Kontaktgrill nicht korrekt.

Abnehmen

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Öffnen Sie den Kontaktgrill um 180° (Abb. B), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und gleichzeitig die obere Grillplatte bis zum Anschlag drehen. Klappen Sie den Standfuss (6) nach unten (Abb. B). Drücken Sie die Entriegelungstasten (2) der Grillplatten (1). Nehmen Sie die Grillplatten (1) nach oben in einem Winkel von ca. 45° ab. (Abb. E).

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: Nach dem Gebrauch das Gerät am Ein-/Ausschalter (4) ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

Kontaktgrillfunktion

Die Kontaktgrill-Position eignet sich für beidseitiges Grillen bei hoher Temperatur wie beispielsweise für Steaks und Burger-Patties sowie für das Zubereiten von Panini.

- Schieben Sie die Auffangschale (7) in die Gerätebasis (10) (Abb. F). In der Auffangschale (7) sammeln sich abtropfendes Fett und Bratensaft.
- Öffnen Sie den Kontaktgrill und setzen Sie beide Grillplatten (1) in das Gerät ein (Abb. D). Danach schließen Sie das Gerät wieder.
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (4) ein, die Kontrollleuchte leuchtet weiß und das Gerät heizt auf.
- Lassen Sie das Gerät für ca. fünf Minuten auf der gewünschten Stufe im geschlossenen Zustand vorheizen (siehe Kapitel „Grillzeiten“).
- Öffnen Sie den Kontaktgrill um 90° (Abb. A) bis zum Anschlag.
- Legen Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte und schließen Sie den Kontaktgrill wieder, sodass die obere Grillplatte auf dem Grillgut aufliegt. Heben Sie dazu die obere Grillplatte bis zur benötigten Höhe an.

Tischgrillfunktion

Die Tischgrill-Position eignet sich für die Zubereitung von verschiedenem Gemüse oder auch zum Grillen von Fleisch- oder Fischspießen.

- Schieben Sie die Auffangschale (7) in die Gerätebasis (10) (Abb. F).
- Öffnen Sie den Kontaktgrill um 180° (Abb. B), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und gleichzeitig die obere Grillplatte bis zum Anschlag drehen. Klappen Sie den Standfuss (6) nach unten (Abb. B). Setzen Sie beide Grillplatten (1) in das Gerät ein (Abb. D).
- Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter (4) ein, die Kontrollleuchte leuchtet weiß und das Gerät heizt auf.
- Lassen Sie das Gerät für ca. fünf Minuten auf der gewünschten Stufe vorheizen (siehe Kapitel „Grillzeiten“).
- Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel gleichmäßig auf einen der beiden Grillplatten auf.

Grillzeiten

Die Dicke des Grillguts sollte 5 cm nicht überschreiten, Fleisch sollte in maximal 3,5 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.

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 Kontaktgrill (Minuten)	Grillzeit Tischgrill (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	3 - 5
Gemüse		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwiches	3 - 5		3 - 5
Hot Dogs	3 - 5		3 - 5
warmhalten			1 - 3

Rezepte

Italienisches Panini (4 Portionen) – für Italien-Fans

100 g	Rucola
4	Tomaten
2 Pkg	Mozzarella
4	Ciabatta
4 EL	grünes Pesto
100 g	Parmaschinken in Scheiben

- 1) WMF LONO Kontaktgrill 2in1 auf Stufe 4 vorheizen. Rucola putzen, waschen und trocknen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden
- 2) Ciabatta längs aufschneiden. Jeweils eine Hälfte mit grünem Pesto bestreichen und mit Rucola, Parmaschinken, Mozzarella und Tomaten belegen. Andere Ciabattahälfte darauflegen. Panini im heißen Kontaktgrill 3–5 Minuten auf Grillstufe 4 grillen.

Gemüsetürmchen (4 Portionen) – für Veggies

2	Zucchini
4	Tomaten
2 Pkg	Feta-Käse
1	Handvoll frisches Basilikum
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

- 1) WMF LONO Kontaktgrill 2in1 auf Stufe 5 vorheizen. Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden. Feta-Käse halbieren und in ähnlich große Scheiben schneiden. Anschließend mit einer Zucchini-Scheibe beginnend Zucchini, Tomate und Feta-Käse übereinander legen und mit einer Zucchini-Scheibe abschließen.
- 2) Türmchen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Die Gemüsetürmchen im heißen Kontaktgrill auf Stufe 5 für 4–5 Minuten grillen. Mit Basilikum dekoriert servieren.

Marinierte Lachsfilets (4 Portionen) – für Fisch-Freunde

4 Stücke	Lachsfilet
1 Bund	Basilikum
1 Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
1 Spritzer	Limettensaft
1 EL	Olivenöl
	Chilisalz
	Pfeffer

- 1) Eine kleine Tasse zur Hälfte mit Olivenöl füllen. Pfeffer, Chilisalz, Basilikum, Petersilie, Limettensaft und Knoblauch nach Geschmack hinzufügen.
- 2) Die Marinade mit einem Pinsel auf den Lachsfilets verteilen.
- 4) Tipp: Für einen intensiveren Geschmack, legen Sie die Lachsfilets in der Marinade ein und lassen sie abgedeckt im Kühlschrank für circa 2 Stunden ziehen.
- 5) WMF LONO Kontaktgrill 2in1 auf Stufe 5 vorheizen und marinierte Lachsfilets für 4–6 Minuten auf Stufe 4 oder 5 grillen.

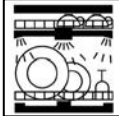
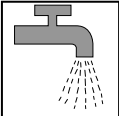

Burger-Patties (4 Portionen) – für Fleisch-Liebhaber

600 g	Rinderhackfleisch (idealerweise mit Fettanteil von ca. 20%)
2 EL	Worcestersoße
	Salz
	Pfeffer

- 1) Mischen Sie die Worcestersoße in das Hackfleisch und würzen Sie es anschließend mit Salz und Pfeffer.
Tipp: Da Salz dem Fleisch Wasser entziehen, sollte es frühestens 30 Minuten vor dem Braten hinzugefügt werden.
- 2) Formen Sie aus dem Fleischteig gleichmäßig große Patties mit einem Durchmesser von ca. 10 cm und einer Dicke von ca. 1,5 cm.
- 3) WMF LONO Kontaktgrill 2in1 auf Stufe 5 vorheizen und die Patties für 4–6 Minuten grillen.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Entfernen Sie Fett- oder sonstige Rückstände auf den Grillplatten (1) mit einem Küchentuch.
- Öffnen Sie den Kontaktgrill um 180° (Abb. B), indem Sie die Entriegelungstaste (11) drücken und gleichzeitig die obere Grillplatte bis zum Anschlag drehen. Klappen Sie den Standfuss (6) nach unten (Abb. B).
- Drücken Sie die Entriegelungstasten (2) der Grillplatten (1). Nehmen Sie die Grillplatten (1) nach oben in einem Winkel von ca. 45° ab. (Abb. E)
- Reinigen Sie die Grillplatten (1) in lauwarmen Wasser unter Zugabe von Spülmittel mit einer Spülbürste.
- Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Ziehen Sie die Auffangschale (7) aus der Gerätebasis (10) (Abb. F).
- Reinigen Sie die Auffangschale (7) in lauwarmen Wasser unter Zugabe von Spülmittel mit einer Spülbürste.
- Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
- Hinweis: Zur leichteren Reinigung können Sie die Grillplatten (1) und die Auffangschale (7) in die Spülmaschine geben. Um allerdings die Lebensdauer der Grillplatten zu erhöhen, bzw. für einen schonenden Umgang mit der Beschichtung, empfehlen wir die Grillplatten mit der Hand zu spülen.
- Die Gerätebasis (10) 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 (1) und der Gerätebasis (10) müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammen gebaut wird.
- Setzen Sie das Gerät, nachdem es vollständig getrocknet ist, zur Aufbewahrung wieder zusammen. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann das Kabel an der Unterseite (8) aufgewickelt werden (Abb. G) und anschließend im Steckerdepot (9) fixiert werden (Abb. H). Bewahren Sie das Gerät in einer ebenen und trockenen Umgebung auf.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Grillplatten (1)	✓	✓	✓
Gehäuse	—	—	✓
Auffangschale (7)	✓	✓	✓



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



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

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- This appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under eight years of age.
- If the appliance's connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person in order to avoid hazards. Improper repairs may result in a serious risk to users.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By guests at hotels, motels or other residential facilities;
 - Bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is designed for indoor household use only.
- **Caution! Risk of burns!** The temperature of accessible surfaces can become very hot. They also remain hot for some time after the appliance has been switched off.

- In order to prevent the damage of the supply cord, it must be completely unwound from the storage hook before use. The supply cord can be wound when store the appliance only.

Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Therefore, carefully read the instructions for use before operating the appliance. They contain important information about the use, safety and care of the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed. Keep the instructions for use in a safe place and pass them on to any subsequent owner together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Mains voltage: 220 – 240 V~, 50 – 60 Hz

Power consumption: 1,800 – 2,100 watts

Protection class: I

Additional safety information

- Pull the mains plug:
 - if malfunctions occur during use
 - before cleaning
 - after use.
- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- The connection cable must not come into contact with hot appliance parts.
- Only use an extension cable that is in perfect condition. Make sure you use enough cable and that it is safely routed.
- Place the appliance on a flat, solid surface.
- Make sure sufficient space is left around the appliance.
- To operate the appliance, it must be positioned unobstructed on a table or work surface and not up against a wall or in a corner.
- **Attention!** Do not use the appliance near or under flammable objects (e.g. curtains, wall cupboards) and always supervise.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
 - The appliance or power cord is damaged.
 - You suspect that there is a defect after the appliance has fallen or following a similar incident.
 In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- **Caution!** The appliance gets hot! Risk of burns! Do not transport the appliance when it is hot.
- Make sure that the drip tray is always correctly inserted during grilling.
- Fat can spray out when grilling, so protect the table or work surface accordingly.
- Do not leave the appliance unattended.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- Do not leave the appliance half-open; only open it briefly to add or remove food.
- 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 contact grill 2in1. It is ideal for grilling food such as meat, vegetables and fish, but can also be used to prepare paninis and sandwiches too. When opened, the contact grill is also perfect for use as a table grill. The appliance is not suitable for use when half-open (when the top grill plate is in a vertical position). In addition, both grill plates must be inserted to use the contact grill.

Installation

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the surfaces of the appliance with a damp cloth.
- Clean the grill plates (1) thoroughly before using them for the first time (see the section entitled "Cleaning and care").
- Place the appliance on a stable and level surface near a socket.

Grill plates

The temperature of the grill plates (1) is continuously variable. You can use the grill to prepare a variety of foods or to keep cooked food warm.

Inserting

Open the contact grill so that the plates are at an angle of 180° to one another (Fig. B). To do this, press the release button (11) and, at the same time, turn the top grill plate as far as it will go. Fold the stand (6) downwards (Fig. B). Place the two grill plates (1) into the grill plate holders (3) at an angle of approximately 45° (Fig. D). Then push the grill plates (1) downwards at the height of the release buttons (2); you will hear the grill plates (1) lock into place.

Note: Both grill plates (1) must be inserted, otherwise the contact grill does not work properly.

Removing

Allow the appliance to cool down completely. Open the contact grill so that the plates are at an angle of 180° to one another (Fig. B). To do this, press the release button (11) and, at the same time, turn the top grill plate as far as it will go. Fold the stand (6) downwards (Fig. B). Press the release buttons (2) on the grill plates (1). Lift the grill plates (1) up and off at an angle of approximately 45°. (Fig. E).

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. There may be a little smoke and a slight odour the first time you use

your new appliance. This is for technical reasons and is perfectly normal.

Attention: After use, switch the appliance off using the on / off switch (4) and pull the mains plug out of the socket.

Before using for the first time

Contact grill function

The contact grill position is perfect for grilling food – such as steaks and burger patties – on both sides at a high temperature, and for preparing paninis too.

- Insert the drip tray (7) into the base of the appliance (10) (Fig. F). The fat and meat juice collect in the drip tray (7).
- Open the contact grill and insert the two grill plates (1) into the appliance (Fig. D). Then close the appliance again.
- Insert the mains plug into a socket and switch the appliance on using the on / off switch (4). The indicator light glows white and the appliance heats up.
- Leave the closed appliance to heat up to your desired level for approximately five minutes (see the section entitled "Grilling times").
- Open the contact grill as far as it will go so that the plates are at a 90° angle (Fig. A).
- Place the food on the bottom grill plate and close the contact grill again so that the top grill plate is resting on the food. To do this, raise the top grill plate to the required height.

Table grill function

The table grill position is ideal for preparing various vegetables and even for grilling meat or fish skewers.

- Insert the drip tray (7) into the base of the appliance (10) (Fig. F).
- Open the contact grill so that the plates are at an angle of 180° to one another (Fig. B). To do this, press the release button (11) and, at the same time, turn the top grill plate as far as it will go. Fold the stand (6) downwards (Fig. B). Insert the two grill plates (1) into the appliance (Fig. D).
- Insert the mains plug into a socket and switch the appliance on using the on / off switch (4). The indicator light glows white and the appliance heats up.
- Leave the appliance to heat up to your desired level for approximately five minutes (see the section entitled "Grilling times").
- Evenly place the food to be grilled on one of the two grill plates.

Grilling times

Food should be no more than 5 cm thick. Meat should be cut into slices no more than 3.5 cm thick. 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.

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 plates.

	Grilling time Contact grill (minutes)	Grilling time Table grill (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	3 - 5
Vegetables		4 - 5	5
Paninis	3 - 5		3 - 5
Sandwiches	3 - 5		3 - 5
Hot dogs	3 - 5		3 - 5
Keeping warm			1 - 3

Recipes

Italian panini (serves four) – for Italy fans

- 100 g Rocket
- 4 Tomatoes
- 2 pkts. Mozzarella
- 4 Ciabatta
- 4 tbsp. Green pesto
- 100 g Sliced Parma ham

- 1) Pre-heat the WMF LONO contact grill 2in1 to level 4. Clean, rinse and dry the rocket. Wash and slice the tomatoes. Slice the mozzarella
- 2) Cut the ciabatta lengthways. Spread green pesto on one half and top with rocket, Parma ham, mozzarella and tomatoes. Place the other half of the ciabatta on top. Grill the panini in the hot contact grill for three to five minutes at grilling level 4.

Vegetable towers (serves four) – for veggies

- 2 Zucchinis
- 4 Tomatoes
- 2 pkts. Feta cheese
- 1 Handful of fresh basil
- 1 tbsp. Olive oil
- Salt
- Pepper

- 1) Pre-heat the WMF LONO contact grill 2in1 to level 5. Slice the zucchinis and tomatoes. Halve the feta cheese and cut into similarly sized slices. Then, starting with a slice of zucchini, stack the zucchini, tomatoes and feta cheese, finishing with another slice of zucchini
- 2) Drizzle the towers with olive oil and season with salt and pepper.
- 3) Grill the vegetable towers in the hot contact grill at level 5 for four to five minutes. Serve garnished with basil.

Marinated salmon fillets (serves four) – for fish lovers

- 4 pieces Salmon fillet
- 1 bunch Basil
- 1 bunch Parsley
- 1 Garlic clove
- 1 splash of lime juice
- 1 tbsp. Olive oil
- Chilli salt
- Pepper

- 1) Half-fill a small cup with olive oil. Add pepper, chilli salt, basil, parsley, lime juice and garlic to taste.
- 2) Spread the marinade over the salmon fillet with a brush.
- 4) Tip: For a more intense taste. place the salmon fillet in the marinade, cover it and leave the flavours to infuse for approximately two hours in the fridge.
- 5) Pre-heat the WMF LONO contact grill 2in1 to level 5 and grill the marinated salmon fillets at level 4 or 5 for four to six minutes.

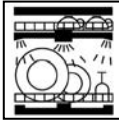


Burger patties (serves four) – for meat lovers

- 600 g Ground beef (ideally with less than about 20% fat)
- 2 tbsp. Worcester sauce
- Salt
- Pepper

- 1) Mix the Worcester sauce into the mince and then season it with salt and pepper.
Tip: Because salt dries meat out, it should be added 30 minutes before you are going to fry the meat at the earliest.
- 2) Make evenly sized patties approximately 10 cm in diameter and approximately 1.5 cm thick from the mince mixture.
- 3) Pre-heat the WMF LONO contact grill 2in1 to level 5 and grill the patties for four to six minutes.

Cleaning and care

- Unplug the mains plug and allow the appliance to cool down.
- Remove fat or other residue from the grill plates (1) with a piece of kitchen towel.
- Open the contact grill so that the plates are at an angle of 180° to one another (Fig. B). To do this, press the release button (11) and, at the same time, turn the top grill plate as far as it will go. Fold the stand (6) downwards (Fig. B).
- Press the release buttons (2) on the grill plates (1). Lift the grill plates (1) up and off at an angle of approximately 45°. (Fig. E)
- Clean the grill plates (1) 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 (7) out of the base of the appliance (10) (Fig. F).
- Clean the drip tray (7) in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush.
Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
Note: For simpler cleaning, you can also wash the grill plates (1) and the drip tray (7) in the dishwasher. But we advise washing the grill plates by hand to increase their service life or to ensure that the coating is handled carefully.
- Never immerse the base of the appliance (10) in water or use water to clean it. Simply put a little washing-up liquid on a damp cloth, wipe the appliance and then dry it.
Attention: The electric contacts on the grill plates (1) and the base of appliance (10) must be completely dry before the appliance can be reassembled.
- Once the appliance is completely dry, you can reassemble it for storage. To save space during storage, the cable can be wound on the underside of the appliance (8) (Fig. G) and then fixed in the plug storage panel (9) (Fig. H). Store the appliance on a level and dry surface.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Grill plates (1)	✓	✓	✓
Casing	—	—	✓
Drip tray (7)	✓	✓	✓

For UK use only


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

Warning – This appliance must be earthed

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

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

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

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



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



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

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

Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV du fabricant ou par toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez immédiatement toutes les pièces après utilisation et retirez les restes d'aliments éventuellement présents. Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines réservées au 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 est conçu pour un usage purement domestique et en intérieur.

- Attention, risque de brûlure : La température des surfaces de contact peut devenir extrêmement brûlante. Même après la mise hors tension de l'appareil, celui-ci reste brûlant pendant un certain temps.
- Afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation, il doit être totalement déroulé du crochet de stockage avant utilisation. Le cordon d'alimentation ne peut être enroulé que lorsque vous rangez l'appareil.

Avant l'utilisation

L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise au nouvel acquéreur. Consultez également les informations de garantie à la fin de ce manuel d'utilisation. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220-240 V~, 50-60 Hz
 Puissance : 1800 - 2100 Watts
 Catégorie de protection : I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation
 - avant chaque nettoyage
 - après l'utilisation.
- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état. Veiller à une longueur suffisante et à un verrouillage fiable.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plate.
- Laisser suffisamment de place autour de l'appareil.
- L'appareil allumé doit être mis sur la table ou le plan de travail sans adossement et en aucun cas contre le mur ni dans un coin.
- Attention, il ne faut pas utiliser l'appareil à proximité ou au-dessous d'objets inflammables (p.ex. rideaux, armoires suspendues) et il faut le surveiller en permanence.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil encore chaud.
- Veillez à ce que le récipient collecteur soit toujours correctement inséré pendant la cuisson.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson. Il convient donc de protéger la table ou le plan de travail en conséquence.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pour le nettoyer, n'immerger pas l'appareil dans l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil entrouvert, il convient de ne l'ouvrir que rapidement pour placer ou récupérer les produits à griller.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de retirer les plateaux, nettoyez et rangez ensuite l'appareil.
- Veillez à remettre correctement les plateaux de barbecue après les avoir retirés.

Utilisation

Avec le gril de contact LONO, vous pouvez réaliser de nombreuses grillades savoureuses. Il est destiné à griller des aliments comme la viande, les légumes ou le poisson, mais il peut également être utilisé pour préparer des paninis et des sandwiches. Lorsqu'il est déplié, le gril de contact peut servir de plancha. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé ouvert (lorsque le plateau de barbecue supérieur se trouve en position verticale). De plus, les deux plateaux de barbecue doivent être insérés pour utiliser le gril de contact.

Mettre en place

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez soigneusement le plateau de barbecue (1) avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Placer l'appareil à côté d'une prise, sur une surface stable et plate.

Plateaux de barbecue

La température des plateaux de barbecue (1) est réglable en continu. Vous pouvez ainsi préparer différents aliments ou maintenir des plats tout prêts au chaud sur le gril.

Montage

Ouvrez le gril de contact sur 180° (ill. B) en appuyant sur la touche de déverrouillage (11) et en tournant en même temps le plateau de barbecue supérieur jusqu'à la butée. Rabattez le pied d'appui (6) vers le bas (ill. B). Posez les deux plateaux de barbecue (1) selon un angle d'env. 45° dans les supports pour plateaux de barbecue (3) (ill. D). Appuyez ensuite sur les plateaux de barbecue (1) au niveau des touches de déverrouillage (2) vers le bas, vous pourrez entendre les plateaux de barbecue (1) s'enclencher.

Remarque : Les deux plateaux de barbecue (1) doivent être enclenchés pour que le gril de contact fonctionne correctement.

Retrait

Laissez l'appareil refroidir complètement. Ouvrez le gril de contact sur 180° (ill. B) en appuyant sur la touche de déverrouillage (11) et en tournant en même temps le plateau de barbecue supérieur jusqu'à la butée. Rabattez le pied d'appui (6) vers le bas (ill. B). Appuyez sur les touches de déverrouillage (2) des plateaux de barbecue (1). Retirez les plateaux de barbecue (1) vers le haut selon un angle d'env. 45°. (ill. E).

Revêtement antiadhésif

Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement antiadhésif, car ce dernier se raye facilement. Utilisez des ustensiles pour barbecue en bois ou en plastique. Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères

fumées ou odeurs peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Attention : Après utilisation, éteindre l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt (4) et débrancher la fiche.

Mise en service

Fonction gril de contact

La position Gril de contact est destinée à griller, à haute température, les deux côtés, par exemple, de steaks ou de galettes pour hamburgers, ainsi qu'à la préparation de paninis.

- Insérez le récipient collecteur (7) dans la base de l'appareil (10) (ill. F). Le récipient collecteur (7) récupère la graisse et le jus de cuisson.
- Ouvrez le gril de contact et placez les deux plateaux de barbecue (1) dans l'appareil (ill. D). Refermez ensuite l'appareil.
- Branchez la fiche sur une prise et allumez l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt (4), le témoin de contrôle s'allume en blanc et l'appareil chauffe.
- Laissez l'appareil fermé préchauffer pendant env. cinq minutes sur le niveau souhaité (voir chapitre « Durées de cuisson »).
- Ouvrez le gril de contact de 90° (ill. A) jusqu'à la butée.
- Placez les aliments sur le plateau de barbecue inférieur et refermez le gril de contact, de manière à ce que le plateau de barbecue supérieur repose sur les aliments à griller. Pour ce faire, placez le plateau de barbecue supérieur à la hauteur nécessaire.

Fonction Plancha

La position plancha est destinée à la préparation de différents légumes et à la grillade de brochettes de poisson ou de viande.

- Insérez le récipient collecteur (7) dans la base de l'appareil (10) (ill. F).
- Ouvrez le gril de contact sur 180° (ill. B) en appuyant sur la touche de déverrouillage (11) et en tournant en même temps le plateau de barbecue supérieur jusqu'à la butée. Rabattez le pied d'appui (6) vers le bas (ill. B). Placez les deux plateaux de barbecue (1) dans l'appareil (ill. D).
- Branchez la fiche sur une prise et allumez l'appareil via l'interrupteur marche/arrêt (4), le témoin de contrôle s'allume en blanc et l'appareil chauffe.
- Laissez l'appareil préchauffer pendant env. cinq minutes sur le niveau souhaité (voir chapitre « Durées de cuisson »).
- Placez les aliments à griller de manière régulière sur l'un des deux plateaux de barbecue.

Durées de cuisson

L'épaisseur des produits à griller ne doit pas être supérieure à 5 cm, la viande doit être coupée en tranches de 3,5 cm d'épaisseur 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 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.

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 Gril de contact (en minutes)	Durée de cuisson Plancha (en minutes)	Niveau de cuisson
Bifsteck	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	3 - 5
Légumes		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwiches	3 - 5		3 - 5
Hot Dogs	3 - 5		3 - 5
maintien au chaud			1 - 3

Recettes

Panini italien (4 parts) – pour les amateurs de l'Italie

- 100 g de roquette
- 4 Tomates
- 2 paquets de mozzarella
- 4 pains Ciabatta
- 4 c. à s. de pesto vert
- 100 g de jambon de parme en tranches

- 1) Préchauffer le gril de contact LONO de WMF sur le niveau 4. Nettoyer, laver et sécher la roquette. Laver les tomates et les couper en rondelles. Couper la mozzarella en tranches
- 2) Couper les pains Ciabatta dans le sens de la longueur. Étaler du pesto vert sur une moitié de chaque pain et placer la roquette, le jambon de parme, la mozzarella et les tomates. Placer l'autre moitié du pain ciabatta sur le tout. Faire griller les paninis dans le gril de contact chaud pendant 3 à 5 minutes sur le niveau de gril 4.

Millefeuilles de légumes (4 parts) – pour les végétariens

- 2 courgettes
- 4 Tomates
- 2 paquets de feta
- 1 poignée de basilic frais
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

- 1) Préchauffer le gril de contact LONO de WMF sur le niveau 5. Couper les courgettes et les tomates en rondelles. Couper la feta en deux et la couper en tranches de taille à peu près égale. En commençant par la courgette, superposer des rondelles de courgettes, de tomate et de feta les unes sur les autres et terminer par une rondelle de courgette.
- 2) Badigeonner le millefeuille avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.
- 3) Faire griller les millefeuilles de légumes dans le gril de contact chaud sur le niveau 5 pendant 4 à 5 minutes. Servir avec un peu de basilic pour décorer.

Filets de saumon marinés (4 parts) – pour les amateurs de poisson

- 4 filets de saumon
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 larme de jus de citron vert
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel pimenté
- Poivre

- 1) Remplir la moitié d'une petite tasse avec de l'huile d'olive. Ajouter le poivre, le sel pimenté, le basilic, le persil, le jus de citron vert et la gousse d'ail, en ajustant selon vos goûts.
- 2) Répartir la marinade sur les filets de saumon avec un pinceau.
- 4) Conseil : Pour une saveur plus prononcée, plongez les filets de saumon dans la marinade et laissez reposer environ 2 heures à couvert au réfrigérateur.
- 5) Préchauffer le gril de contact LONO de WMF sur le niveau 5 puis faire griller les filets de saumon marinés pendant 4 à 6 minutes sur le niveau 4 ou 5.

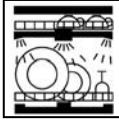


Galettes pour hamburgers (4 parts) – pour les carnivores

- 600 g de viande bovine hachée (idéalement avec env. 20% de matière grasse)
- 2 c. à soupe de sauce Worcester
- Sel
- Poivre

- 1) Mélangez la sauce Worcester dans la viande hachée et assaisonnez ensuite avec le sel et le poivre. Conseil : Étant donné que le sel absorbe l'eau de la viande, celui-ci ne doit être ajouté au plus tôt qu'environ 30 minutes avant la cuisson.
- 2) Formez, avec le mélange de viande, des galettes de taille régulière, avec un diamètre d'env. 10 cm et une épaisseur d'env. 1,5 cm.
- 3) Préchauffer le gril de contact LONO de WMF sur le niveau 5 puis faire griller les galettes pendant 4 à 6 minutes.

Nettoyage et entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir durant 1 heure.
- Enlevez les restes de graisses et autres sur le plateau de barbecue (1) avec un torchon.
- Ouvrez le gril de contact sur 180° (ill. B) en appuyant sur la touche de déverrouillage (11) et en tournant en même temps le plateau de barbecue supérieur jusqu'à la butée. Rabattez le pied d'appui (6) vers le bas (ill. B).
- Appuyez sur les touches de déverrouillage (2) des plateaux de barbecue (1). Retirez les plateaux de barbecue (1) vers le haut selon un angle d'env. 45°. (ill. E).
- Nettoyez les plateaux de barbecue (1) 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 (7) de la base de l'appareil (10) (ill. F).
- Nettoyez le récipient collecteur (7) 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 plus facile, vous pouvez mettre les plateaux de barbecue (1) et le récipient collecteur (7) dans le lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie des plateaux de barbecue et pour protéger le revêtement, nous recommandons de nettoyer les plateaux de barbecue à la main.
- Ne jamais immerger la base de l'appareil (10) dans l'eau ni la traiter à l'eau. Il convient uniquement de l'essuyer avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle et de la sécher en frottant.
Attention : Les contacts électriques sur les plateaux de barbecue (1) et sur la base de l'appareil (10) doivent être totalement secs avant de remonter l'appareil.
- Une fois qu'il est totalement sec, remontez l'appareil pour le ranger. Pour un rangement compact, le câble peut être enroulé sur le côté inférieur (8) (ill. G) puis fixé dans le dépôt de la fiche (9) (ill. H). Rangez l'appareil dans un environnement plan et sec.

	 compatible avec le lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Plateaux de barbecue (1)	✓	✓	✓
Boîtier	—	—	✓
Récipient collecteur (7)	✓	✓	✓



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



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

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

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

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e/o conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite in merito all'impiego sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, tranne 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 collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli. Le riparazioni improprie recano un grande pericolo per l'utente.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.
- L'apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- 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".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altre realtà commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in bed & breakfast.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in spazi interni.

- Attenzione, pericolo di ustioni: la temperatura delle superfici di contatto può essere molto elevata. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, la temperatura rimane molto alta ancora per qualche tempo.
- Per prevenire che si danneggi il cavo di alimentazione, si prega di srotolarlo completamente dalla clip fermacavo. Il cavo di alimentazione può essere avvolto solo quando l'apparecchio non è in funzione.

Prima dell'uso

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. In caso di inosservanza, non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle al proprietario successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni di garanzia riportate alla fine. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

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

Potenza assorbita: 1800 – 2100 Watt

Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Staccare la spina:
 - in caso di guasti nel funzionamento
 - prima di ogni pulizia;
 - dopo l'uso.
- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni. Verificare che il cavo sia sufficientemente lungo e posato in sicurezza.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Fare sufficiente spazio attorno all'apparecchio.
- Per l'uso posizionare l'apparecchio in mezzo al tavolo o al piano di lavoro, mai a parete o in un angolo.
- Attenzione, non usare il dispositivo in vicinanza o sotto oggetti infiammabili (per esempio tende, pensili) e controllare sempre.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente, c'è il pericolo di ustionarsi! Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Assicurarsi che il recipiente di raccolta sia sempre inserito correttamente durante la cottura.
- Durante la cottura può schizzare del grasso. Quindi proteggere adeguatamente il tavolo o il piano di lavoro.

- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Non lasciare l'apparecchio parzialmente aperto, bensì aprirlo brevemente per l'inserimento o il prelievo del cibo alla griglia.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di togliere le piastre, pulire l'apparecchio e metterlo via.
- Assicursi di riposizionare correttamente le piastre grill dopo averle tolte.

Utilizzo

Con il grill a contatto LONO potete preparare molti piatti deliziosi. È adatto per grigliare cibi come carne, verdura o pesce, ma può essere utilizzato anche per preparare panini e sandwich. Il grill a contatto in posizione aperta è perfetta come grill da tavolo. L'apparecchio non è adatto per essere utilizzato parzialmente aperto (la piastra grill superiore si trova in posizione verticale). Inoltre per poter utilizzare il grill a contatto, entrambe le piastre grill devono essere posizionate.

Posizionamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dell'apparecchio.
- Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
- Prima del primo impiego, pulire a fondo le piastre grill (1) (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 delle piastre grill (1) è regolabile in modo continuo. Ciò consente di preparare diversi alimenti oppure di mantenere caldi i piatti preparati sul grill.

Inserimento

Aprire il grill a contatto a 180° (fig. B) premendo il tasto di sbloccaggio (11) e contemporaneamente ruotando la piastra grill superiore fino alla battuta. Piegare il piedino di supporto (6) verso il basso (fig. B). Posizionare entrambe le piastre grill (1) con un'inclinazione di ca. 45° nei supporti delle piastre grill (3) (fig. D). Successivamente spingere le piastre grill (1) in basso, all'altezza dei tasti di sbloccaggio (2) e le piastre grill (1) si bloccano in posizione in modo udibile.

Avvertenza: Entrambe le piastre grill (1) devono essere posizionate, altrimenti il grill a contatto non funziona correttamente.

Estrazione

Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Aprire il grill a contatto a 180° (fig. B) premendo il tasto di sbloccaggio (11) e contemporaneamente ruotando la piastra grill superiore fino alla battuta. Piegare il piedino di supporto (6) verso il basso (fig. B). Premere i pulsanti di sgancio (2) della piastra grill (1). Estrarre le piastre grill (1) verso l'alto con un'inclinazione di ca. 45° (fig. E).

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: Dopo l'uso spegnere l'apparecchio con l'interruttore ON/OFF (4) e staccare la spina.

Messa in servizio

Funzione del grill a contatto

La modalità grill a contatto è adatta sia per grigliare ad alte temperature come per esempio nel caso di bistecche e hamburger sia per la preparazione di panini.

- Spingere il recipiente di raccolta (7) nella base dell'apparecchio (10) (fig. F). Nel recipiente di raccolta (7) si accumulano il grasso e il sugo di cottura gocciolanti.
- Aprire il grill a contatto e posizionare entrambe le piastre grill (1) nell'apparecchio (fig. D). Quindi richiudere l'apparecchio.
- Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio con l'interruttore OM/OFF (4), la spia di controllo diventa bianca e l'apparecchio comincia a riscaldare.
- Preriscaldare l'apparecchio chiuso per ca. cinque minuti al livello desiderato (vedere il capitolo "Tempi di cottura").
- Aprire il grill a contatto a 90° (fig. A) fino alla battuta.
- Posizionare gli alimenti sulla piastra grill inferiore e richiudere il grill a contatto in modo che la piastra grill superiore si trovi sul cibo da grigliare. Sollevare la piastra grill superiore all'altezza necessaria.

Funzione grill da tavolo

La modalità grill da tavolo è adatta per la preparazione di diversi tipi di verdure oppure anche per grigliare spiedini di carne o pesce.

- Spingere il recipiente di raccolta (7) nella base dell'apparecchio (10) (fig. F).
- Aprire il grill a contatto a 180° (fig. B) premendo il tasto di sbloccaggio (11) e contemporaneamente ruotando la piastra grill superiore fino alla battuta. Piegare il piedino di supporto (6) verso il basso (fig. B). Posizionare entrambe le piastre grill (1) nell'apparecchio (fig. D).
- Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio con l'interruttore OM/OFF (4), la spia di controllo diventa bianca e l'apparecchio comincia a riscaldare.
- Preriscaldare l'apparecchio per ca. cinque minuti al livello desiderato (vedere il capitolo "Tempi di cottura").
- Distribuire in modo omogeneo gli alimenti da grigliare su entrambe le piastre grill.

Tempi di cottura

Lo spessore del cibo da grigliare non dovrebbe superare i 5 cm, la carne dovrebbe essere tagliata in fettine di al massimo 3,5 cm di spessore. Speziare la carne prima di grigliarla, ma solo dopo averla salata in modo che perda meno sugo. Punzecchiare i wurstel 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.

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.

Avvertenza: i tempi indicati si riferiscono puramente al tempo per grigliare/cuocere senza tempo di riscaldamento.

	Tempo di cottura grill a contatto (minuti)	Tempo di cottura grill da tavolo (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	3 - 5
Verdure		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwich	3 - 5		3 - 5
Hot dog	3 - 5		3 - 5
Per mantenere caldo			1 - 3

Ricette

Panini italiani (4 porzioni) – per gli amanti dell'Italia

- 100 g di rucola
- 4 pomodori
- 2 confezioni di mozzarella
- 4 ciabatte
- 4 cucchiaini di pesto verde
- 100 g di prosciutto di Parma a fette

- 1) Preriscaldare il grill a contatto LONO di WMF al livello 4. Pulire, lavare e asciugare la rucola. Lavare i pomodori e tagliarli a fette. Tagliare la mozzarella a fette.
- 2) Tagliare la ciabatta longitudinalmente. Spalmare il pesto verde su una metà e farcire con la rucola, il prosciutto di Parma, la mozzarella e i pomodori. Posizionare sopra l'altra metà della ciabatta. Grigliare il panino nel grill a contatto caldo per 3-5 minuti al livello di cottura 4.

Torrette di verdure (4 porzioni) – per vegetariani

- 2 zucchine
- 4 pomodori
- 2 confezioni di formaggio Feta
- 1 manciata di basilico fresco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- sale
- pepe

- 1) Preriscaldare il grill a contatto LONO di WMF al livello 5. Tagliare a fettine le zucchine e i pomodori. Tagliare a metà il formaggio Feta e tagliare a fettine delle stesse dimensioni. Poi prendere una fetta di zuccina e posizionare uno sopra l'altro la zuccina, il pomodoro e il formaggio Feta e alla fine chiudere con una fetta di zuccina.
- 2) Versare olio di oliva sulle torrette e condire con sale e pepe.
- 3) Grigliare le torrette di verdure nel grill a contatto caldo al livello 5 per 4-5 minuti. Servire decorando con basilico.

Filetti di salmone marinati (4 porzioni) – per gli amanti del pesce

- 4 filetti di salmone
- 1 mazzetto di basilico
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 spruzzata di succo di limetta
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- Sale al chili
- Pepe

- 1) Riempire una piccola tazza fino alla metà con olio di oliva. Aggiungere a piacere pepe, sale di chili, basilico, prezzemolo succo di limetta e aglio.
- 2) Distribuire la marinata sui filetti di salmone con un pennello.
- 4) Consiglio: per un sapore più intenso marinare i filetti di salmone e lasciarli chiusi nel frigo per circa 2 ore.
- 5) Preriscaldare il grill a contatto LONO di WMF al livello 5 e grigliare i filetti al salmone marinati per 4-6 minuti al livello 4 o 5.

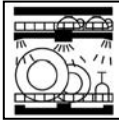


Hamburger (4 porzioni) – per gli amanti della carne

- 600 g di carne di manzo tritata (possibilmente con un contenuto di grassi di ca. 20%)
- 2 cucchiaini di salsa Worcester
- Sale
- Pepe

- 1) Mescolare la salsa Worcester con la carne tritata e poi condire con sale e pepe. Consiglio: dato che il sale elimina l'acqua dalla carne, esso va aggiunto al più presto 30 minuti prima della cottura.
- 2) Con l'impasto della carne formare delle polpette uniformi con un diametro di ca. 10 cm e uno spessore di ca. 1,5 cm.
- 3) Preriscaldare il grill a contatto LONO di WMF al livello 5 e grigliare le polpette di carne per 4-6 minuti.

Pulizia e manutenzione

- Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare il dispositivo.
- Rimuovere il grasso o eventuali altri resti dalle piastre grill (1) utilizzando un panno da cucina.
- Aprire il grill a contatto a 180° (fig. B) premendo il tasto di sbloccaggio (11) e contemporaneamente ruotando la piastra grill superiore fino alla battuta. Piegarlo il piedino di supporto (6) verso il basso (fig. B).
- Premere i pulsanti di sgancio (2) della piastra grill (1). Estrarre le piastre grill (1) verso l'alto con un'inclinazione di ca. 45° (fig. E).
- Pulire le piastre grill (1) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
- Avvertenza: non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.
- Estrarre il recipiente di raccolta (7) dalla base dell'apparecchio (10) (fig. F).
- Pulire il recipiente di raccolta (7) con acqua tiepida aggiungendo del detergente con una spazzola.
Avvertenza: non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.
Avvertenza: per una pulizia più facile si possono lavare le piastre grill (1), il recipiente di raccolta (7) nella lavastoviglie. Per aumentare la durata delle piastre grill o per trattare con delicatezza il rivestimento, consigliamo di lavare a mano le piastre grill.
- Non immergere mai nell'acqua o trattare con acqua la base dell'apparecchio (10). Pulire e asciugare solo con un panno umido e un po' di detergente.
Attenzione: i contatti elettrici con le piastre grill (1) e la base dell'apparecchio (10) devono essere completamente asciutti prima di riassemblare l'apparecchio.
- Quando è completamente asciutto, riassemblare l'apparecchio per la conservazione. Per una conservazione salvaspazio il cavo può essere avvolto nella parte inferiore (8) (fig. G) per poi essere fissato nel vano della spina (9) (fig. H). Conservare l'apparecchio in un posto piano e asciutto.

	 idoneità alla lavastoviglie	 lavabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Piastre grill (1)	✓	✓	✓
Corpo macchina	—	—	✓
Recipiente di raccolta (7)	✓	✓	✓



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



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

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a menos 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 conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada para evitar peligros. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- 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.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- 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".
- 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.

- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.
- Cuidado, peligro de quemaduras: Las superficies de contacto pueden calentarse mucho. Mantienen su temperatura durante algún tiempo incluso después de apagarse el aparato.
- Con el fin de que el cable no se dañe, antes de usarlo se debe desenrollar por completo del gancho de almacenamiento. El cable de alimentación solo se puede enrollar cuando se guarda el aparato.

Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 1800 – 2100 vatios

Clase de protección: I

Otras indicaciones de seguridad

- Desenchufe el cable de red:
 - si se ha producido un fallo durante su uso,
 - Antes de cada limpieza
 - Después de usar el aparato.
 - Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
 - El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
 - Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado. Cerciórese de que sea lo suficientemente largo y esté tendido correctamente.
 - Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
 - Deje espacio libre suficiente alrededor del aparato.
 - El aparato debe colocarse para su funcionamiento en un espacio libre sobre una mesa o un panel de trabajo, nunca junto a la pared o en una esquina.
 - Atención: no utilice el aparato cerca o debajo de objetos inflamables (p. ej., cortinas, estanterías) y manténgalo siempre vigilado.
 - No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red están dañados
 - tiene la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- Cuidado, el aparato se calienta. ¡Peligro de quemaduras! No transporte el aparato mientras está caliente.
 - Asegúrese de que la bandeja receptora esté siempre correctamente ubicada mientras se utiliza la barbacoa de mesa.

- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Proteja en consecuencia la mesa o la superficie de trabajo.
- No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No deje el aparato en estado medio abierto, ábralo brevemente para colocar o quitar el producto que desea cocinar.
- 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 de contacto LONO podrá asar una gran variedad de sabrosas comidas. Ideal para cocinar alimentos como carne, verduras o pescado, pero también se puede emplear para preparar panini y sándwiches. Si se pliega se puede utilizar como barbacoa de mesa. El aparato es adecuado para su uso en estado semiabierto (la placa superior se encuentra en posición vertical). Asimismo, se tienen que utilizar las dos parrillas para emplear la parrilla de contacto.

Colocación

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo.
- Limpie las parrillas (1) antes de usarlas por primera vez (véase el capítulo "Limpieza y cuidado").
- Coloque el aparato cerca de un tomacorriente y sobre una superficie plana y estable.

Parrillas

La temperatura de las parrillas (1) puede regularse de manera gradual. Puede preparar así distintos alimentos o mantener calientes platos preparados en la parrilla.

Colocación

Abra la parrilla de contacto 180° (Fig. B) presionando el botón de desbloqueo(11) y girando al mismo tiempo la parrilla superior hasta que haga tope. Doble el pie (6) hacia abajo (Fig. B). Coloque las dos parrillas (1) en un ángulo de aprox. 45° en los soportes para parrillas (3) (Fig. D). A continuación presione las parrillas (1) a la altura de los botones de desbloqueo (2) hacia abajo hasta que oiga que la parrilla (1) se encaja.

Indicación: Se deben emplear las dos parrillas (1), ya que de lo contrario la parrilla de contacto no funciona correctamente.

Desmontaje

Deje enfriar el aparato por completo. Abra la parrilla de contacto 90° (Fig. B) presionando los botones de desbloqueo (11) y girando al mismo tiempo la parrilla superior hasta que haga tope. Doble el pie (6) hacia abajo (Fig. B). Pulse los botones de desbloqueo (2) de las parrillas (1). Levante las parrillas (1) en un ángulo de aprox. 45° (Fig. E).

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 de olor. Esto ocurre por razones técnicas y no es motivo de preocupación.

Atención: Después de utilizarlo apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado (4) y quite el enchufe.

Puesta en funcionamiento

Función de la parrilla de contacto

La posición de parrilla de contacto es ideal para cocinar por los dos lados a alta temperatura, como por ejemplo para filetes y hamburguesas, así como para preparar panini.

- Introduzca la bandeja receptora (7) en la base del aparato (10) (fig. F). En la bandeja receptora (7) se junta la grasa que gotea y el jugo del asado.
- Abra la parrilla de contacto y coloque las dos parrillas (1) en el aparato (fig. D). A continuación, vuelva a cerrar el aparato.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente y encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (4), la luz se ilumina en blanco y el aparato se calienta.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente cinco minutos en el nivel deseado y cerrado (véase el capítulo "Tiempos de cocción").
- Abra la parrilla de contacto 90° (fig. A) hasta que haga tope.
- Coloque el alimento en la parrilla inferior y vuelva a cerrar la parrilla de contacto de modo que la parrilla superior cierre sobre el alimento. Para ello, levante la parrilla superior hasta la altura necesaria.

Parrilla de mesa

La posición de parrilla de mesa se ideal para preparar distintas verduras o para cocinar pescado o carne.

- Introduzca la bandeja receptora (7) en la base del aparato (10) (fig. F).
- Abra la parrilla de contacto 180° (Fig. B) presionando el botón de desbloqueo(11) y girando al mismo tiempo la parrilla superior hasta que haga tope. Doble el pie (6) hacia abajo (Fig. B). Coloque las dos parrillas (1) en el aparato (fig. D).
- Enchufe el aparato a una toma de corriente y encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (4), la luz se ilumina en blanco y el aparato se calienta.
- Deje que el aparato se precaliente durante aproximadamente cinco minutos en el nivel deseado (véase el capítulo "Tiempos de cocción").
- Coloque el alimento que desea cocinar de manera uniforme en una de las dos parrillas.

Tiempos de cocción

El grosor del alimento no debe superar los 5 cm, la carne debe cortarse en filetes de máximo 3,5 cm. 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.

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 Parrilla de contacto (Minutos)	Tiempo de cocción Parrilla de mesa (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	3 - 5
Verdura		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sándwiches	3 - 5		3 - 5
Perritos calientes	3 - 5		3 - 5
mantener caliente			1 - 3

Recetas

Panini italianos (4 raciones) para amantes de Italia

- 100 g Rúcula
- 4 Tomates
- 2 paquete de mozzarella
- 4 Ciabatta
- 4 cucharadas Pesto verde
- 100 g Jamón de Parma en rodajas

- 1) Precalentar la parrilla de contacto WMF LONO al nivel 4. Limpie, lave y seque la rúcula. Lave los tomates y córtelos en rodajas. Corte en rodajas las mozzarella.
- 2) Corte la ciabatta a lo largo. Unte una mitad con pesto verde y coloque la rúcula, el jamón, la mozzarella y los tomates. Coloque la otra mitad de la ciabatta. Cocine los panini en la parrilla de contacto caliente 3-5 minutos en el nivel 4.

Torrecitas de verdura (4 porciones) para vegetarianos.

- 2 Calabacines
- 4 Tomates
- 2 Paquetes Queso feta
- 1 Puñado de de albahaca fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

- 1) Precalentar la parrilla de contacto WMF LONO al nivel 5. Corte los calabacines y los tomates en rodajas. Corte por la mitad el queso feta en rodajas de tamaño similar. A continuación coloque una rodaja de calabacín, tomate y queso feta una sobre otra y termine con una rodaja de calabacín.
- 2) Unte la torrecita con aceite de oliva y aliñe con sal y pimienta.
- 3) Cocine la torrecita de verdura en la parrilla de contacto caliente en el nivel 5 durante 4-5 minutos. Sirva decorado con albahaca.

Filete de salmón marinado (4 porciones) para amantes del pescado

- 4 Filetes de salmón
- 1 Manojito de albahaca
- 1 Manojito de perejil
- 1 Diente de ajo
- 1 gotas de zumo de lima
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal de chili
- Pimienta

- 1) Llene una taza pequeña hasta la mitad con aceite de oliva. Añada pimienta, sal de chili, perejil, zumo de lima y ajo a su gusto.
- 2) Reparta la salsa marinada con un pincel sobre los filetes de salmón.
- 4) Consejo: Para dar un sabor más intenso coloque los filetes de salmón en la sala marinada y déjeles tapados en el frigorífico durante 2 horas.
- 5) Precaliente la parrilla de contacto en el nivel 5 y cocine los filetes marinados durante 4-6 minutos en el nivel 4 o 5.

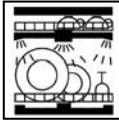


Hamburguesas (4 porciones) para amantes de la carne

- 600 g de carne de ternera (porcentaje de grasa ideal aprox. 20%)
- 2 cucharadas de salsa Worcester
- Sal
- Pimienta

- 1) Mezcle la sala Worcester en la carne picada y salpimente.
Consejo: Dado que la sal hace que la carne suelte agua, se debe añadir como mínimo 30 minutos antes de cocinar.
- 2) De la masa de carne forme hamburguesas grandes con un diámetro de aprox. 10 cm y un grosor de aprox. 1,5 cm.
- 3) Precaliente la parrilla de contacto en el nivel 5 y cocine las hamburguesas durante 4-6 minutos.

Limpeza y cuidados

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.
- Se recomienda retirar los restos de grasa u otras sobras con un paño de cocina de las parrillas (1)
- Abra la parrilla de contacto 180° (Fig. B) presionando el botón de desbloqueo(11) y girando al mismo tiempo la parrilla superior hasta que haga tope. Doble el pie (6) hacia abajo (Fig. B).
- Pulse los botones de desbloqueo (2) de las parrillas (1). Levante las parrillas (1) en un ángulo de aprox. 45° (Fig. E).
- Lave la parrilla (1) con agua tibia, un poco de líquido detergente con un cepillo de cocina.
- Indicación: no utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.
- Retire la bandeja receptora (7) de la base del aparato (10) (Fig. F).
- Lave la bandeja receptora (7) con agua tibia, un poco de líquido detergente con un cepillo de cocina.
- Indicación: no utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.
- Indicación: Para una limpieza sencilla, puede introducir la parrilla (1) y la bandeja receptora (7) en el lavavajillas. Para alargar la vida útil de las parrillas y para no dañar el revestimiento recomendamos lavar las parrillas a mano.
- No sumerja nunca la base del aparato (1) en agua ni la trate con agua. Solo límpielo con un paño y un poco de líquido lavavajillas y luego séquelo frotándolo con un lienzo.
- Atención: Los contactos eléctricos en la parrilla (1) y en la base del aparato (10) 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. Para ahorrar espacio puede guardar el cable en la lado inferior (8) (fig. g) y, a continuación, fijarlo en el compartimento para cables (9) (fig. H). Guarde el aparato en un lugar seco y nivelado.

	 apto para lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con paño húmedo
Parrillas (1)	✓	✓	✓
Carcasa	—	—	✓
Bandeja receptora (7)	✓	✓	✓



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



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

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



Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen, dit om enig risico op gevaar te voorkomen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risico's tot gevolg hebben.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- 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.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie;
 - in bed and breakfasts.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
- Opgelet, gevaar voor brandwonden: de contactvlakken kunnen zeer heet worden. Ook na het uitschakelen van het apparaat, blijven deze oppervlakken nog enige tijd heet.
- Om schade aan het stroomsnoer te vermijden, moet dit voor gebruik volledig worden afgewikkeld van de opberghaak. Het stroomsnoer mag alleen worden opgewikkeld als het apparaat wordt opgeborgen.

Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Let u ook op de garantie-instructies aan het einde van dit document. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Vermogen: 1800 – 2100 watt
 Elektrische veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
 - wanneer er tijdens gebruik storingen optreden
 - vóór elke reiniging
 - na gebruik.
- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn. Let op afdoende verlenging en het veilig leggen van de kabel.
- Plaats het apparaat op een vlak en stevig oppervlak.
- Rondom het apparaat voldoende ruimte vrijhouden.
- Voor het gebruik dient het apparaat vrij op de tafel of een werkvlak geplaatst te zijn, nooit tegen de wand of in een hoek.
- Let op, gebruik het apparaat daarom niet in de buurt van of onder brandbare objecten (zoals gordijnen, hangkasten) en blijf het tijdens gebruik steeds in de gaten houden.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is.
 - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet. Risico op verbranding! Het apparaat nooit verplaatsen als het heet is.

- Controleer of de opvangschaal tijdens het grillen altijd correct is ingeschoven.
- Tijdens het grillen kan vet spatten. De tafel of het werkvlak dient daarom tegen vet beschermd te worden.
- Het apparaat nooit in werking stellen en onbeheerd achterlaten.
- Het apparaat voor het reinigen nooit in water onderdompelen.
- Laat het apparaat niet in halfgeopende stand staan, maar open het apparaat kort om het grillproduct te plaatsen of uit te 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 contactgrill kunt u vele smakelijke gerechten grillen. De grill is geschikt voor het grillen van voedingsmiddelen, zoals vlees, groenten of vis, maar het kan ook worden gebruikt voor het bereiden van panini en sandwiches. Oengeklapt is de contactgrill ook perfect als tafelgrill. Het apparaat is niet geschikt om halfgeopend te gebruiken (de bovenste grillplaat bevindt zich in een verticale positie). Bovendien moeten beide grillplaten geplaatst zijn om de contactgrill te kunnen gebruiken.

Plaatsen

- Verwijder de verpakking van alle delen van het apparaat.
- Reinig de oppervlakken van het apparaat met een vochtige doek.
- De grillplaten (1) vóór het eerste gebruik grondig 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 grillplaten (1) is traploos regelbaar. Zo kunt u verschillende voedingsmiddelen bereiden of gerechten die reeds gereed zijn, op de grill warmhouden.

Plaatsen

Open de contactgrill 180° (afb. B) door op de ontgrendelingsknop (11) te drukken en gelijktijdig de bovenste grillplaat tot aan de aanslag te draaien. Klap de pootjes (6) omlaag (afb. B). Leg de beide grillplaten (1) onder een hoek van ca. 45° in de houders van de grillplaten (3) (afb. D). Schuif vervolgens de grillplaten (1) ter hoogte van de ontgrendelingsknop (2) omlaag, de grillplaten (1) klikken hoorbaar in.

Aanwijzing: De beide grillplaten (1) moeten geplaatst zijn, omdat anders de contactgrill niet correct functioneert.

Verwijderen

Laat het apparaat volledig afkoelen. Open de contactgrill 180° (afb. B) door op de ontgrendelingsknop (11) te drukken en gelijktijdig de bovenste grillplaat tot aan de aanslag te draaien. Klap de pootjes (6) omlaag (afb. B). Druk op de ontgrendelingsknop (2) van de grillplaat (1). Verwijder de grillplaten (1) naar boven toe gericht, onder een hoek van ca. 45°. (afb. E).

Anti-aanbaklaag

De krasgevoelige anti-aanbaklaag nooit met scherpe of spitse voorwerpen aanraken. Gebruik grillbestek van hout of kunststof. Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan.. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Let op: Na gebruik het apparaat via de aan-/uitschakelaar (4) uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

In gebruik nemen

Functie van de contactgrill

De contactgrill is geschikt voor het aan beide zijden grillen op een hoge temperatuur, zoals voor steaks en burgers, maar ook voor het bereiden van panini.

- Schuif de opvangschaal (7) in de onderkant van het apparaat (10) (afb. F). In de opvangschaal (7) wordt afdruppelend vet en vleessap opgevangen.
- Open de contactgrill en plaats de beide grillplaten (1) in het apparaat (afb. D). Daarna sluit u het apparaat weer.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar, het controlelampje gaat in de kleur wit branden en het apparaat warmt op.
- Laat het apparaat in een gesloten stand, gedurende ca. 5 minuten op de gewenste stand voorverwarmen (zie het hoofdstuk 'Grilltijden').
- Open de contactgrill 90° (afb. A) tot aan de aanslag.
- Plaats de voedingsmiddelen op de onderste grillplaat en sluit de contactgrill weer, zodat de bovenste grillplaat op het grillproduct ligt. Daarvoor heft u de bovenste grillplaat tot de vereiste hoogte.

Functie van de tafelgrill

De tafelgrill is geschikt voor het bereiden van verschillende groenten, maar ook voor het grillen van vlees- of visspiesen.

- Schuif de opvangschaal (7) in de onderkant van het apparaat (10) (afb. F).
- Open de contactgrill 180° (afb. B) door op de ontgrendelingsknop (11) te drukken en gelijktijdig de bovenste grillplaat tot aan de aanslag te draaien. Klap de pootjes (6) omlaag (afb. B). Plaats de beide grillplaten (1) in het apparaat (afb. D).
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar, het controlelampje gaat in de kleur wit branden en het apparaat warmt op.
- Laat het apparaat gedurende ca. vijf minuten op de gewenste stand voorverwarmen (zie het hoofdstuk 'Grilltijden').
- Leg de te grillen voedingsmiddelen gelijkmatig op de beide grillplaten.

Grilltijden

Het grillproduct mag niet dikker zijn dan 5 cm, vlees mag in plakken of stukjes met een dikte van maximaal 3,5 cm worden verdeeld. 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.

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 Contactgrill (minuten)	Grilltijd Tafelgrill (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	3 - 5
Groenten		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwiches	3 - 5		3 - 5
Hotdogs	3 - 5		3 - 5
warmhouden			1 - 3

Recepten

Italiaanse panini (4 porties) – voor fans van Italië

- 100 g rucola
- 4 tomaten
- 2 pakje mozzarella
- 4 ciabatta
- 4 el groene pesto
- 100 g parmaham in plakjes

- 1) WMF LONO contactgrill op stand 4 voorverwarmen Rucola reinigen, wassen en drogen. Tomaten wassen en in schijfjes snijden. De mozzarella in schijfjes snijden
- 2) Ciabatta in de lengte opensnijden Steeds een helft met groen pesto bestrijken en beleggen met rucola, parmaham, mozzarella en tomaten. De andere helft van de ciabatta hierop leggen. De panini in de voorverwarmde contactgrill ca. 3-5 minuten op grillstand 4 grillen.

Groententorentjes (4 porties) – voor veggies

- 2 courgettes
- 4 tomaten
- 2 pakjes fetakaas
- 1 handje verse basilicum
- 1 el olijfolie
- zout
- peper

- 1) WMF LONO contactgrill op stand 5 voorverwarmen Courgettes en tomaten in schijfjes snijden. Fetakaas halveren en in schijfjes van gelijke grootte snijden. Aansluitend, beginnend met een courgetteschijfje, de courgette, tomaten en fetakaas op elkaar leggen, met als laatste een courgetteschijfje.
- 2) De torentjes bestrijken met olijfolie en daarna peper en zout toevoegen.
- 3) De groententorentjes in de voorverwarmde contactgrill, op stand 5, gedurende ca. 4-5 minuten grillen. Ter decoratie met basilicum serveren.

Gemarineerde zalmfilets (4 porties) – voor visliefhebbers

- 4 stukjes zalmfilet
- 1 bosje basilicum
- 1 bosje peterselie
- 1 teentje knoflook
- 1 tl limoensap
- 1 el olijfolie
- chilizout
- peper

- 1) Een klein kopje voor de helft vullen met olijfolie. Peper, chilizout, basilicum, peterselie, limoensap en knoflook naar smaak toevoegen.
- 2) De marinade met een kwastje over de zalmfilets verdelen.
- 4) Tip: Voor een intensievere smaak, legt u de zalmfilets in de marinade en laat u het geheel afgedekt in de koelkast, gedurende ca. 2 uur intrekken.
- 5) WMF LONO contactgrill op stand 5 voorverwarmen en de gemarineerde zalmfilets gedurende ca. 4-6 minuten op stand 4 of 5 grillen.


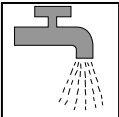

Burgers (4 porties) – voor vleesliefhebbers

- 600 g rundergehakt (ideaal is met een vetgehalte van ca. 20%)
- 2 el worcestersaus
- zout
- peper

- 1) Meng de worcestersaus door het gehakt en voeg vervolgens peper en zout toe.
Tip: Omdat zout vocht aan het vlees onttrekt, moet het minstens 30 minuten vóór het braden worden toegevoegd.
- 2) Maak van het vleesmengels mooie burgers van een gelijk formaat, met een doorsnede van ca. 10 cm en een dikte van ca. 1,5 cm.
- 3) WMF LONO contactgrill op stand 5 voorverwarmen en de burgers gedurende ca. 4-6 minuten grillen.

Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Vet en eventuele andere restanten van de grillplaat (1) verwijderen met een keukendoek.
- Open de contactgrill 180° (afb. B) door op de ontgrendelingsknop (11) te drukken en gelijktijdig de bovenste grillplaat tot aan de aanslag te draaien. Klap de pootjes (6) omlaag (afb. B).
- Druk op de ontgrendelingsknop (2) van de grillplaat (1). Verwijder de grillplaten (1) naar boven toe gericht, onder een hoek van ca. 45°. (afb. E).
- Reinig de grillplaten (1) in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.
- Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.
- De opvangschaal (7) uit de onderkant van het apparaat (10) trekken (afb. F).
- Reinig de opvangschaal (7) in lauwwarm water met afwasmiddel en gebruik een afwasborstel.
Aanwijzing: Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.
Aanwijzing: Voor een gemakkelijkere reiniging kunt u de grillplaat (1) en de opvangschaal (7) in de vaatwasmachine plaatsen. Om echter de levensduur van de grillplaten te verlengen of voor het ontzien van de coating, adviseren wij de grillplaten met de hand af te wassen.
- De onderkant van het apparaat (10) nooit in het water onderdompelen of met water behandelen. Alleen afnemen met een doekje, vochtig gemaakt in warm water met een sopje. Vervolgens afdrogen.
Let op: De elektrische contacten van de grillplaten (1) en de onderkant van het apparaat (10) moeten volledig droog zijn voordat het apparaat weer in elkaar gezet mag worden.
- Voor het opbergen van het apparaat, het geheel pas in elkaar zetten als alles volledig gedroogd is. Voor het plaatsbesparend opruimen kan het snoer in de onderkant (8) van het apparaat worden opgewikkeld (afb. G) en als laatste kan de stekker in het stekkerdepot (9) worden vastgezet (afb. H). Het apparaat opbergen op een vlak oppervlak, in een droge omgeving.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspoelbaar	 vochtig afvegen
Grillplaten (1)	✓	✓	✓
Behuizing	—	—	✓
Opvangschaal (7)	✓	✓	✓



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



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

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Hvis apparatets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal det udskiftes af fabrikantens centrale kundetjeneste eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester. Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
 - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Apparatet er kun beregnet til indendørs anvendelse i husholdningen.
- Forsigtigt, risiko for forbrænding: Overfladen kan blive meget varm. Også når apparatet er slukket, forbliver den varm i lang tid.

- For at undgå skader på ledningen, skal den tages af opbevaringskroge og rulles helt ud før brug. Ledningen bør kun ruller op ved opbevaring af apparatet.

Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende ejere. Bemærk også garantioplysningerne sidst i brugsanvisningen. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Netspænding: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Effektforbrug: 1800 – 2100 watt
 Beskyttelsesklasse: I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Træk stikket ud af stikkontakten:
 - ved driftsforstyrrelser
 - inden rengøring
 - efter endt brug.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme redskabsbærere.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand. Vær opmærksom på, at længden skal være tilstrækkelig og udlægningen sikker.
- Anbring apparatet på en stabil og fast overflade.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads omkring apparatet.
- Apparatet skal ved drift være frit opstillet på bordet eller arbejdsfladen og under ingen omstændigheder op ad væggen eller i et hjørne.
- Vigtigt: Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare genstande (f.eks. gardiner, hylde) og skal altid være under opsyn.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Forsigtigt, apparatet bliver meget varmt med fare for forbrænding! Apparatet må ikke transporteres i varm tilstand.
- Sørg for, at drypskålen altid er skubbet korrekt ind under grillning.
- Fedtet kan sprøjte ved grillstegning. Beskyt derfor bordet eller arbejdsfladen tilsvarende.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Lad ikke apparatet stå halvåbent. Det må kun åbnes i kort tid for at lægge maden på eller tage den af grillen.
- 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 grille mange lækre retter med LONO kontaktgrillen. Den egner sig til grillning af f.eks. kød, grønsager eller fisk, men kan også bruges til tilberedning af panini og sandwicher. Når kontaktgrillen er klappet op, er den også helt perfekt som bordgrill. Apparatet er ikke egnet til brug i halvåben tilstand (med den øverste grillplade stående lodret). Desuden må kontaktgrillen kun anvendes med begge grillplader isat.

Opstilling

- Fjern al emballage fra apparatet.
- Rengør apparatets overflader med en fugtig klud.
- Rengør grillpladerne (1) grundigt, før apparatet tages i brug (se kapitlet "Rengøring og pleje").
- Placer apparatet på en stabil og jævn overflade i nærheden af en stikdåse.

Grillplader

Temperaturen på grillpladerne (1) kan reguleres trинløst. Du kan dermed tilberede forskellige madvarer eller holde færdige retter varme på grillen.

Isætning

Åbn kontaktgrillen 180° (fig. B) ved at trykke på låseknappen (11) og samtidig dreje den øverste grillplade ud til anslag. Slå foden (6) ned (fig. B). Læg de to grillplader (1) i grillpladeholderne (3) i en vinkel på ca. 45° (fig. D). Tryk så grillpladerne (1) nedad på højde med låseknapperne (2), hvor grillpladerne (1) klikker hørbart på plads.

Bemærk: Begge grillplader (1) skal være isat, da kontaktgrillen ellers ikke fungerer korrekt.

Adskillelse

Lad apparatet køle helt af. Åbn kontaktgrillen 180° (fig. B) ved at trykke på låseknappen (11) og samtidig dreje den øverste grillplade ud til anslag. Slå foden (6) ned (fig. B). Tryk på låseknapperne (2) til grillpladerne (1). Løft grillpladerne (1) ud i en vinkel på ca. 45° (fig. E).

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: Sluk apparatet på tænd-/slukknappen (4) og træk stikket ud efter brug.

Ibrugtagning

Kontaktgrillfunktion

Kontaktgrillpositionen er velegnet til grillning på begge sider ved høj temperatur, f.eks. af steaks og burgerbøffer samt til tilberedning af panini.

- Skub drypskålen (7) ind i apparatets sokkel (10) (fig. A). I drypskålen (7) samles fedt og kødsaft, der drypper ned.
- Åbn kontaktgrillen, og isæt begge grillplader (1) (fig. D). Luk apparatet igen.
- Sæt stikket i stikkontakten, og tænd apparatet på tænd-/slukknappen (4). Kontrollampen lyser hvidt, og apparatet varmer op.
- Lad apparatet forvarme i lukket tilstand i ca. 5 minutter på det ønskede trin (se kapitlet "Grilltider").

- Åbn kontaktgrillen 90° (fig. A) til anslag.
- Læg maden på den nederste grillplade, og luk kontaktgrillen igen, så den øverste grillplade ligger oven på maden. Løft den øverste grillplade til den nødvendige højde.

Bordgrillfunktion

Bordgrillpositionen er velegnet til tilberedning af forskellige slags grønsager eller grillning af kød- og fiskeretter.

- Skub drypskålen (7) ind i apparatets sokkel (10) (fig. A).
- Åbn kontaktgrillen 180° (fig. B) ved at trykke på låseknappen (11) og samtidig dreje den øverste grillplade ud til anslag. Slå foden (6) ned (fig. B). Sæt begge grillplader (1) i apparatet (fig. D).
- Sæt stikket i stikkontakten, og tænd apparatet på tænd-/slukknappen (4). Kontrollampen lyser hvidt, og apparatet varmer op.
- Lad apparatet forvarme i ca. 5 minutter på det ønskede trin (se kapitlet "Grilltider").
- Fordel den mad, der skal grilles, ensartet på den ene af de to grillplader.

Grilltider

Den mad, der skal grille, bør ikke være over 5 cm tyk, og kød bør skæres i maks. 3,5 cm tykke skiver. Krydr kødet før grillstegningen, men salt det først senere, så mister det mindre saft. Prik hul i pølser før grillning for at undgå fedtsprøjt. Tilberedningstiden retter sig efter madens type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på grillpladen.

Grilltider og temperaturindstillinger afhænger af den pågældende fødevarer og ens egen smag, følgende værdier er derfor kun vejledende.

Bemærk: De anførte tider vedrører kun den rene grill-/tilberedningstid uden opvarmningstid.

	Grilltid kontaktgrill (minutter)	Grilltid bordgrill (minutter)	Grilltrin
Oksebøf	8 - 10		4 - 5
Svineschnitzel	6 - 8		4 - 5
Hakkebøf	6 - 8		4 - 5
Svinekotelet		8 - 10	4 - 5
Lammekotelet		8 - 10	4 - 5
Kyllingeschnitzel	4 - 6		4 - 5
Fiskefilet		4 - 6	3 - 5
Grøntsager		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwicher	3 - 5		3 - 5
Hotdogs	3 - 5		3 - 5
Holde varmt			1 - 3

Opskrifter

Italiensk panini (4 portioner) – til fans af italiensk mad

100 g	rucola
4	tomater
2	mozzarella-kugler
4	ciabattabrød
4 spsk.	grøn pesto
100 g	parmaskinke i skiver

- 1) Forvarm WMF LONO kontaktgrillen til trin 4. Rengør, vask og tør rucolasalaten. Vask tomaterne, og skær dem i skiver. Skær mozzarellaosten i skiver.
- 2) Skær ciabattabrødet over på langs. Smør grøn pesto på den ene halvdel, og læg rucolasalat, parmaskinke, mozzarella og tomatkiver på. Læg den anden halvdel af ciabattabrødet ovenpå. Grill paninien i den varme kontaktgrill i 3-5 minutter på grilltrin 4.

Grønsagstårn (4 portioner) – til vegetarer

2	squash
4	tomater
2 pk.	Feta
1	håndfuld frisk basilikum
1 spsk.	olivenolie
	Salt
	Peber

- 1) Forvarm WMF LONO kontaktgrillen til trin 5. Skær squash og tomater i skiver. Skær fetaosten halvt over, og skær den i lige store skiver. Lav derefter et tårn af squash, tomat og feta. Start og slut med en skive squash.
- 2) Pensl tårnet med olivenolie, og drys med salt og peber.
- 3) Grill grønsgstårnene i den varme kontaktgrill på trin 5 i 4-5 minutter. Serveres med lidt basilikum.

Marineret laks (4 portioner) – til dem, der helst vil have fisk

4	lakseportioner
1 bdt.	basilikum
1 bdt.	persille
1 fed	hvidløg
En smule	limesaft
1 spsk.	olivenolie
	Chilisalt
	Peber

- 1) Fyld en lille kop halvt med olivenolie. Tilsæt peber, chilisalt, basilikum, persille, limesaft og hvidløg efter smag.
- 2) Pensl lakseportionerne med marinaden.
- 4) Tip: Hvis du ønsker en kraftigere smag, lægges lakseportionerne i marinade og trækker derefter tildækket i køleskabet i ca. 2 timer.
- 5) Forvarm WMF LONO kontaktgrillen til trin 5, og grill derefter lakseportionerne i 4-6 minutter på trin 4 eller 5.

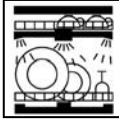


Burgerbøffer (4 portioner) – til dem, der helst vil have kød

600 g	hakket oksekød (bedst med en fedtprocent på ca. 20 %)
2 spsk.	worchestersauce
	Salt
	Peber

- 1) Bland worchestersauce i hakkekødet, og smag til med salt og peber.
- Tip: Da salt trækker væden ud af kødet, bør det ikke tilsættes før tidligst 30 minutter før tilberedning.
- 2) Form kødet til ensartet store bøffer, der er ca. 10 cm i diameter og ca. 1,5 cm tykke.
- 3) Forvarm WMF LONO kontaktgrillen til trin 5, og grill derefter bøfferne i 4-6 minutter.

Rengøring og pleje

- Træk strømstikket ud, og lad apparatet køle af.
- Fjern fedt- og andre rester fra grillpladerne (1) med et viskestykke.
- Åbn kontaktgrillen 180° (fig. B) ved at trykke på låseknappen (11) og samtidig dreje den øverste grillplade ud til anslag. Slå foden (6) ned (fig. B).
- Tryk på låseknapperne (2) til grillpladerne (1). Løft grillpladerne (1) ud i en vinkel på ca. 45° (fig. E).
- Rengør grillpladerne (1) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
- Træk drypskålen (7) ud af apparatets sokkel (10) (fig. F).
- Rengør drypskålen (7) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
Bemærk: Grillpladerne (1) og drypskålen (7) kan komme i opvaskemaskine. Vi anbefaler dog at rengøre grillpladerne i hånden for at sikre dem en længere levetid og skåne belægningen.
- Dyb aldrig apparatets sokkel (10) ned i vand, og rengør den aldrig med vand. Tør det af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel, til det er rent og tørt.
Vigtigt: De elektriske kontakter på grillpladerne (1) og apparatets sokkel (10) skal være helt tørre, før apparatet samles igen.
- Saml apparatet igen til opbevaring, når det er helt tørt. Til pladsbesparende opbevaring kan kablet rulles op på undersiden af apparatet (8) (fig. G) og derefter lægges ind i stikrummet (9) (fig. H). Opbevar apparatet plant og tørt.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Grillplader (1)	✓	✓	✓
Hus	—	—	✓
Drypskål (7)	✓	✓	✓



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



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

Forbeholdt ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna produkt 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 om hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
 - Rengöring och underhåll får 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 måste ett byte ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person, detta för att undvika risker. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna användarguide. Olämplig användning kan leda till en elektrisk stöt eller annan fara.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Rengör samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser;
 - jord- och lantbruksmiljö;
 - hotell, motell och liknande anläggningar;
 - Bed & Breakfast.
- Apparaten är endast avsedd att användas inomhus för hushållsändamål.
- Obs! Risk för brännskador: Yttemperaturen kan bli mycket hög. Även efter att apparaten stängts av är ytorna varma i ytterligare en stund.

- För att förhindra skador på sladden måste den lindas av helt från förvaringskroken före användning. Sladden kan bara lindas när apparaten försvaras.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Om du inte följer instruktioner och anvisningar, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan lämna över dem till en annan ägare. Notera också garantiupplysningarna på slutet. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nätspänning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 1800–2100 Watt

Skyddsklass: I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Dra ur kontakten:
 - om det under handhavande skulle uppstå störningar
 - före varje rengöring
 - efter användning
- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Anslutningsladden får inte komma i kontakt med heta komponenter.
- Använd enbart hela förlängningsladdar. Se till att de är tillräckligt långa och säkert dragna.
- Placera apparaten på en plan och fast yta.
- Lämna tillräckligt fritt utrymme runt om apparaten.
- Apparaten måste ställas fritt på bordet eller på arbetsytan när den används, aldrig mot en vägg eller i ett hörn.
- Se upp med att använda apparaten nära eller under brännbara föremål (som gardiner och väggskåp) och håll den alltid under uppsikt.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - Apparaten eller sladden är skadad.
 - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.
 I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Transportera aldrig apparaten när den är varm.
- Kontrollera noga att upptagningsbehållaren alltid är ordentligt inskjuten när du grillar.
- Det kan stänka fett vid grillning. Skydda därför bordet eller arbetsytan.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Sänk inte ned apparaten i vatten för att rengöra den.
- Låt inte apparaten stå halvöppen utan öppna den endast en kort stund när grillmaten läggs på eller tas bort.
- 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 Kontaktgrill kan du grilla många läckra rätter. Den är avsedd för grillning av livsmedel som t.ex. kött, grönsaker och fisk men kan även användas för tillagning av panini och smörgåsar. I öppet läge är kontaktgrillen även lämplig som bordsgrill. Apparaten är inte avsedd att användas halvöppen (med den övre grillplattan i vertikalt läge). Dessutom måste båda grillplattorna vara ditsatta vid användning av kontaktgrillen.

Installation

- Avlägsna alla förpackningar från apparaten.
- Rengör apparatens ytor med en fuktig trasa.
- Rengör grillplattorna (1) grundligt innan grillen används för första gången (se kapitel "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på en stabil och plan yta i närheten av ett eluttag.

Grillplattor

Temperaturen kan regleras steglöst för grillplattorna (1). På så sätt kan olika livsmedel tillagas eller färdiga rätter varmhållas på grillen.

Isättning

Öppna grillen i 180° (bild B) genom att trycka på upplåsningsknappen (11) och samtidigt föra den övre grillplattan uppåt tills det tar stopp. Fäll ut bordsstativet (6) (bild B). Anbringa de båda grillplattorna (1) i en vinkel på ca 45° på grillplattehållarna (3) (bild D). Tryck sedan grillplattorna (1) i höjd med upplåsningsknappen (2) nedåt och tills det hörs att grillplattorna (1) klickar fast.

OBS! Båda grillplattorna (1) måste sättas dit, annars fungerar inte kontaktgrillen korrekt.

Borttagning

Låt apparaten svalna helt. Öppna grillen i 180° (bild B) genom att trycka på upplåsningsknappen (11) och samtidigt föra den övre grillplattan uppåt tills det tar stopp. Fäll ut bordsstativet (6) (bild B). Tryck på upplåsningsknappen (2) på grillplattan (1). Ta bort grillplattorna (1) uppåt i en vinkel på ca 45°. (Bild E).

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: Efter att apparaten använts stänger du av den med på-/av-brytaren (4) och drar ur sladden.

Användning

Kontaktgrillfunktion

Kontaktgrillläget är avsett för grillning på båda sidor vid hög temperatur av t.ex. biff och hamburgare samt för tillredning av panini.

- Skjut in upptagningsbehållaren (7) i apparatens underdel (10) (bild F). I upptagningsbehållaren (7) samlas neddroppande fett och köttsaft.
- Öppna kontaktgrillen och sätt dit de båda grillplattorna (1) i apparaten (bild D). Stäng därefter apparaten igen.
- Anslut kontakten i eluttaget och sätt på apparaten med på-/av-brytaren (4). Kontrollampen lyser vit och apparaten värms upp.
- Låt apparaten värmas upp i fem minuter på önskad effektnivå i stängt läge (se kapitel "Grilltider").
- Öppna kontaktgrillen till 90° (bild A) tills det tar stopp.
- Lägg maten på den under grillplattan och stäng kontaktgrillen igen, så att den övre grillplattan ligger an mot grillmaten. Lyft den övre grillplattan till lämplig höjd.

Bordsgrillfunktion

Bordsgrillläget är avsett för tillredning av olika grönsaker eller även för grillning av kött- och fiskspett.

- Skjut in upptagningsbehållaren (7) i apparatens underdel (10) (bild F).
- Öppna grillen i 180° (bild B) genom att trycka på upplåsningsknappen (11) och samtidigt föra den övre grillplattan uppåt tills det tar stopp. Fäll ut bordsstativet (6) (bild B). Sätt i de båda grillplattorna (1) i apparaten (bild D).
- Anslut kontakten i eluttaget och sätt på apparaten med på-/av-brytaren (4). Kontrollampen lyser vit och apparaten värms upp.
- Låt apparaten värmas upp i fem minuter på önskad nivå (se kapitel "Grilltider").
- Lägg samtidigt grillmaten på en av de båda grillplattorna.

Grilltider

Grillmatens tjocklek bör inte överstiga 5 cm. Köttskivor ska maximalt vara 3,5 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.

Grilltider och temperaturinställningar beror på vad du grillar och dina egna önskemål. Här anges några ungefärliga tider.

OBS! De angivna tiderna gäller ren grilltid utan uppvärmningstid.

	Grilltid Kontaktgrill (minuter)	Grilltid Bordsgrill (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	3 - 5
Grönsaker		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Smörgåsar	3 - 5		3 - 5
Grillkorv	3 - 5		3 - 5
Varmhållning			1 - 3

Recept

Italiensk panini (4 portioner) – för Italienälskare

- 100 g ruccola
- 4 tomater
- 2 förp. mozzarella
- 4 ciabatta
- 4 msk grön pesto
- 100 g parmaskinka i skivor

1) WMF LONO Kontaktgrill förvärmad på effektläge 4. Rensa, skölj och torka ruccolan. Skölj tomaterna och skär dem i skivor. Skär mozzarellan i skivor

2) Skär upp ciabattan på längden. Bred en halva med grön pesto och lägg på ruccola, parmaskinka, mozzarella och tomater. Lägg den andra halvan av ciabattan ovanpå. Grilla panini i en varm kontaktgrill i 3–5 minuter på effektläge 4.

Grönsakstorn (4 portioner) – för vegetarianer

- 2 zucchini
- 4 tomater
- 2 förp. fetaost
- 1 näve färsk basilika
- 1 msk olivolja
- salt
- peppar

1) WMF LONO Kontaktgrill förvärmad på effektläge 5. Skär zucchini och tomaterna i skivor. Skär fetaosten i lika tjocka skivor. Ta sedan först en zucchiniskiva och lägg därefter en tomat- och fetaostskiva ovanpå och avsluta med en zucchiniskiva.

2) Pensla tornet med olivolja och krydda med salt och peppar.

3) Grilla grönsakstornet i en het kontaktgrill på effektläge 5 i 4–5 minuter. Servera tornet garnerat med basilika.

Marinerade laxfiléer (4 portioner) – för fiskälskare

- 4 bitar laxfilé
- 1 knippa basilika
- 1 knippa persilja
- 1 vitlöksklyfta
- 1 stänk limejuice
- 1 msk olivolja
- chilisalt
- peppar

1) Fyll en liten kopp till hälften med olivolja. Tillsätt peppar, chilisalt, basilika, persilja, limejuice och vitlök efter behag.

2) Pensla laxfiléerna med marinaden.

4) Tips: För en mer smakrik maträtt lägger du laxfiléerna i marinaden och täcker över dem och låter dem dra i kylskåpet i cirka två timmar.

5) Förvärm WMF LONO Kontaktgrill på effektläge 5 och grilla de marinerade laxfiléerna i 4–6 minuter på effektläge 4 eller 5.

Hamburgare (4 portioner) – för köttälskare

- 600 g nötfärs (helst med en fetthalt på ca 20 procent)
- 2 msk Worcestersås
- salt
- peppar

1) Blanda Worcestersåsen med köttfärsen och krydda därefter med salt och peppar.

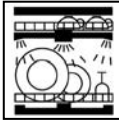
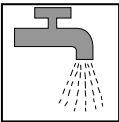

Tips: Eftersom salt drar ur vätska ur kött, ska du tillsätta salt tidigast 30 minuter före tillagning.

2) Forma köttfärsen till lika stora burgare med en diameter på ca 10 cm och en tjocklek på ca 1,5 cm.

3) Förvärm WMF LONO Kontaktgrill på effektläge 5 och grilla burgarna i 4–6 minuter.

Rengöring och skötsel

- Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- Fett och andra rester på grillplattan (1) avlägsnas med en disktrasa.
- Öppna grillen i 180° (bild B) genom att trycka på upplåsningsknappen (11) och samtidigt föra den övre grillplattan uppåt tills det tar stopp. Fäll ut bordsstativet (6) (bild B).
- Tryck på upplåsningsknappen (2) på grillplattan (1). Ta bort grillplattorna (1) uppåt i en vinkel på ca 45°. (Bild E)
- Rengör grillplattorna (1) i ljummet vatten med diskmedel och använd diskborste.
- OBS! Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- Dra ut upptagningsbehållaren (7) från grillunderdelen (10) (bild F).
- Rengör upptagningsbehållaren (7) i ljummet vatten med diskmedel och använd diskborste. OBS! Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.
- OBS! För enklare rengöring kan grillplattorna (1) och upptagningsbehållaren (7) även diskas i diskmaskin. För att förlänga grillplattornas livslängd och för att hantera beläggningen skonsamt, rekommenderar vi att du diskar grillplattorna för hand.
- Apparatsens underdel (10) 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 (1) och apparatsens underdel (10) måste vara helt torra innan apparaten monteras ihop.
- Sätt ihop apparaten igen för förvaring när den har torkat helt. För att spara utrymme vid förvaring kan elsladden på undersidan (8) lindas upp (bild G) och därefter kan stickproppen fästas på här för avsedd plats (9) (bild H). Förvara apparaten på ett jämnt underlag på en torr plats.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Grillplattor (1)	✓	✓	✓
Hölje	—	—	✓
Upptagningsbehållare (7)	✓	✓	✓



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

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

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitännäisjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Jos laitteen liitännäisjohto vahingoittuu, sen vaihtaminen on annettava valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän huomattavaan vaaraan.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Puhdistusta kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten
 - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä
 - maataloilla
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Varo, palovammojen vaara: Laitteen ulkopinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Ulkopinnat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa sen jälkeen, kun laite on sammutettu.

- Kela virtajohto kokonaan auki säilytyskourusta ennen käyttöä johdon vaurioitumisen välttämiseksi. Virtajohto voidaan pitää kierrettynä vain laitteen säilytyksen aikana.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuuta koskevat ohjeet. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Verkköjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	1800–2100 W
Suojaluokka:	I

Muita turvallisuusohjeita

- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
 - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä
 - ennen puhdistusta
 - käytön jälkeen.
- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Liitännäisjohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa. Varmista riittävä pituus ja turvallinen asennus.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi vapaata tilaa.
- Laite on sijoitettava käyttöä varten esteettä pöydälle tai työtasolle eikä missään nimessä seinää vasten eikä nurkkaan.
- Huomio, älä käytä laitetta syttyvien esineiden (esim. verhojen tai seinään kiinnitettyjen kaappien) alla äläkä jätä laitetta valvomatta.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai liitännäisjohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Varo, laite kuumentuu. Palovammavaara! Laitetta ei saa kuljettaa sen ollessa kuuma.
- Varmista, että keräysastia on aina oikein paikallaan grillauksen aikana.
- Grillatessa voi roiskua rasvaa. Suojaa pöytä tai työtaso sen vuoksi asianmukaisesti.
- Laitetta ei saa käyttää valvomatta.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Älä jätä laitetta kansi puoliksi auki, vaan avaa se vain lyhytaikaisesti laittaaksesi grillattavan ruoan grilliin tai ottaaksesi sen siitä.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen parilalevyjen poistamista, laitteen puhdistamista ja siirtämistä sivuun.
- Varmista, että asetat parilalevyt irrottamisen jälkeen jälleen oikein paikoilleen.

Käyttö

LONO-kontaktigrillillä voidaan valmistaa useita maukkaita ruokia. Se sopii erityisesti esim. lihan, kasvien ja kalan grillaukseen, mutta sitä voidaan käyttää myös paninien ja voileipien valmistukseen. Kansi avattuna kontaktigrilli sopii myös täydellisesti käyttöön pöytägrillinä. Laite ei sovi käyttöön puoliavattuna (ylempi parilalevy on pystysuorassa). Lisäksi kontaktigrillin käyttäminen edellyttää, että molemmat parilalevyt ovat paikoillaan.

Sijoittaminen

- Poista laitteesta kaikki pakkauksen osat.
- Puhdista laitteen pinnat kostealla liinalla.
- Puhdista parilalevyt (1) perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso kappale "Puhdistus ja huolto").
- Aseta laite pistorasian läheisyyteen vakaalle ja tasaiselle alustalle.

Parilalevyt

Parilalevyjen (1) lämpötilaa voi säätää portaattomasti. Siten grillissä voidaan valmistaa erilaisia ruokia tai pitää valmis ruoka lämpimänä.

Asettaminen

Avaa kontaktigrilliiä 180° (kuva B) painamalla avauspainiketta (11) ja kääntämällä samalla yläparilalevyä vasteeseen saakka. Käännä tuki (6) alaspäin (kuva B). Aseta molemmat parilalevyt (1) noin 45°:n kulmassa parilalevydikkisiin (3) (kuva D). Paina sitten parilalevyjä (1) avauspainikkeiden (2) korkeudella alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun parilalevyt (1) kiinnittyvät paikalleen.

Vinkki: Kummankin parilalevyn (1) on oltava paikallaan, sillä muuten kontaktigrilli ei toimi oikein.

Irrottaminen

Anna laitteen jäähtyä kokonaan. Avaa kontaktigrilliiä 180° (kuva B) painamalla avauspainiketta (11) ja kääntämällä samalla yläparilalevyä vasteeseen saakka. Käännä tuki (6) alaspäin (kuva B). Paina parilalevyjen (1) avauspainikkeita (2). Irrota parilalevyt (1) vetämällä ylöspäin noin 45°:n kulmassa. (Kuva E)

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 tai savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Huomio: Sammuta laite virtakytkimestä (4) käytön jälkeen ja irrota verkkopistoke.

Käyttöönotto

Kontaktigrillitoiminto

Kontaktigrilliasento sopii esimerkiksi kokolihapihvien ja hampurilaispihvien molemminpuoliseen grillaukseen korkeassa lämpötilassa sekä paninien valmistukseen.

- Työnnä keräysastia (7) laiterunkoon (10) (kuva F). Keräysastiaan (7) kerääntyy tippuva rasva ja paistinliemi.
- Avaa kontaktigrilli ja aseta molemmat parilalevyt (1) laitteeseen (kuva D). Sulje laite sitten jälleen.
- Liitä pistoke pistorasiaan ja kytke laite päälle virtakytkimestä (4). Merkkivalo palaa valkoisena ja laite kuumenee.
- Anna suljetun laitteen kumentua noin viisi minuuttia valitsemassasi asteessa (katso kappale "Grillausajat").

- Avaa kontaktigrilliiä 90° (kuva A) vasteeseen saakka.
- Aseta ruoka alaparilalevylle ja sulje kontaktigrilli sitten niin, että yläparilalevy on grillattavaa ruokaa vasten. Nosta yläparilalevyä haluamaasi korkeuteen.

Pöytägrillitoiminto

Pöytägrilliasento sopii erilaisten kasvien valmistukseen sekä myös liha- tai kalavartaiden grillaukseen.

- Työnnä keräysastia (7) laiterunkoon (10) (kuva F).
- Avaa kontaktigrilliiä 180° (kuva B) painamalla avauspainiketta (11) ja kääntämällä samalla yläparilalevyä vasteeseen saakka. Käännä tuki (6) alaspäin (kuva B). Aseta molemmat parilalevyt (1) laitteeseen (kuva D).
- Liitä pistoke pistorasiaan ja kytke laite päälle virtakytkimestä (4). Merkkivalo palaa valkoisena ja laite kuumenee.
- Anna laitteen kumentua noin viisi minuuttia valitsemassasi asteessa (katso kappale "Grillausajat").
- Asettele grillattava ruoka tasaisesti toiselle parilalevylle.

Grillausajat

Grillattavan ruoan paksuuden tulee olla enintään 5 cm, ja liha tulee jakaa enintään 3,5 cm:n paksuisiksi osiksi. Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa se vasta sen jälkeen, jotta lihasta poistuu vähemmän nestettä. 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.

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 kontaktigrillissä (minuutit)	Grillausaika pöytägrillissä (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	3 - 5
Vihannekset		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Voileivät	3 - 5		3 - 5
Hot dogit	3 - 5		3 - 5
Lämpimänäpito			1 - 3

Reseptit

Italialainen panini (4 annosta) – Italia-faneille

100 g	rucolaa
4	tomaattia
2 pss	mozzarellaa
4	ciabattaa
4 rkl	vihreää pestoa
100 g	parmankinkkua siivuina

- 1) Kuumenna WMF LONO -kontaktigrilli asteessa 4. Puhdista, huuhtele ja kuivaa rucola. Pese ja viipaloi tomaatit. Viipaloi mozzarella.
- 2) Halkaise ciabatta pituussuunnassa. Levitä toiselle puoliskolle vihreää pestoa, ja asettele sen päälle rucolaa, parmankinkkua, mozzarellaa ja tomaattia. Aseta sen päälle ciabattan toinen puolisko. Grillaa paninia kuumassa kontaktigrillissä 3–5 minuuttia grillausasteessa 4.

Kasvistornit (4 annosta) – kasvisyöjille

2	kesäkurpitsaa
4	tomaattia
2 pkt	fetajuustoa
1	kourallinen tuoretta basilikaa
1 rkl	oliiviöljyä
	Suolaa
	Pippuria

- 1) Kuumenna WMF LONO -kontaktigrilli asteessa 5. Viipaloi kesäkurpitsat ja tomaatit. Leikkaa fetajuusto puoliksi ja viipaloi samankokoisiksi viipaleiksi. Aseta kesäkurpitsaviipale alimmaisiksi ja asettele sen päälle tomaattia ja fetajuustoa. Aseta päällimmäiseksi kesäkurpitsaviipale.
- 2) Sivele torneihin oliiviöljyä, ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 3) Grillaa kasvistorneja kuumassa kontaktigrillissä 4–5 minuuttia asteessa 5. Koristele basilikalla ja tarjoile.

Marinoidut lohifileet (4 annosta) – kalan ystäville

4	lohifilettä
1 nippu	basilikaa
1 nippu	persiljaa
1	valkosipulinkynsi
	Hieman limetinmehua
1 rkl	oliiviöljyä
	Chilisuolaa
	Pippuria

- 1) Täytä pieni kuppi puolilleen oliiviöljyä. Lisää pippuria, chilisuolaa, basilikaa, persiljaa, limettimehua ja valkosipulia mieltymysten mukaan.
- 2) Sivele marinadi lohifileisiin.
- 4) Vinkki: Voimakkaamman maun saa asettamalla lohifileet marinadiin ja antamalla fileiden marinoitua jääkaapissa noin 2 tuntia.
- 5) Kuumenna WMF LONO -kontaktigrilliä asteessa 5 ja grillaa marinoituja lohifileitä 4–6 minuuttia asteessa 4 tai 5.

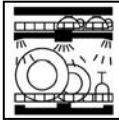


Hampurilaispihvit (4 annosta) – meheviin hampurilaisiin

600 g	naudanjauhelihaa (rasvapitoisuus mieluiten noin 20 %)
2 rkl	Worcesterkastiketta
	Suolaa
	Pippuria

- 1) Sekoita Worcesterkastike jauhelihaan ja mausta lisäksi suolalla ja pippurilla.
- Vinkki: Koska suola poistaa lihasta nestettä, tulisi suola lisätä lihaan aikaisintaan 30 minuuttia ennen grillausta.
- 2) Muotoile massasta samankokoisia pihvejä, joiden halkaisija on noin 10 cm ja paksuus noin 1,5 cm.
- 3) Kuumenna WMF LONO -kontaktigrilliä asteessa 5 ja grillaa pihvejä 4–6 minuuttia.

Puhdistus ja huolto

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Rasva- tai muut jäämät poistetaan parilalevyltä (1) keittiöpyyhkeellä.
- Avaa kontaktigrilliä 180° (kuva B) painamalla avauspainiketta (11) ja kääntämällä samalla yläparilalevyä vasteeseen saakka. Käännä tuki (6) alaspäin (kuva B).
- Paina parilalevyjen (1) avauspainikkeita (2). Irrota parilalevyt (1) vetämällä ylöspäin noin 45°:n kulmassa. (Kuva E)
- Pese parilalevyt (1) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
- Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uunipesuainetta ei saa käyttää.
- Vedä keräysastia (7) pois laitealustan (10) päältä (kuva F).
- Pese keräysastia (7) haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta pesuharjalla.
Vinkki: Hankausainetta, metallisientä tai uunipesuainetta ei saa käyttää.
Vinkki: Puhdistamisen helpottamiseksi voit pestä parilalevyt (1) ja keräysastian (7) myös astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin parilalevyjen puhdistamista käsin, sillä siten pidennetään parilalevyjen käyttöikää ja käsitellään pinnoitetta hellävaraisemmin.
- Älä koskaan upota laitealustaa (10) veteen tai pese sitä vedellä. Pyyhi se kostealla, puhdistusainetta sisältävällä pyyhkeellä ja kuivaa.
Huomio: Parilalevyjen (1) ja laitealustan (10) sähkökytkinten on oltava täysin kuivuneita ennen kuin grilli kootaan uudelleen.
- Kokoa laite säilytystä varten, kun se on kokonaan kuivunut. Johdon voi kiertää alaosan (8) ympärille (kuva G) ja kiinnittää pistokkeen säilytyspaikkaan (9) (kuva H), mikä pienentää säilytystilan tarvetta. Säilytä laitetta tasaisella ja kuivalla alustalla.

	 konepesun kestävä	 huuhtelee juoksevilla vedellä	 pyyhi kostealla
Parilalevyt (1)	✓	✓	✓
Kotelo	—	—	✓
Keräysastia (7)	✓	✓	✓



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



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua. Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år skal holdes borte fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon slik at eventuelle farer unngås. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.
- Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
- Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang. Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og pleie".
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i frokostpensjonater
- Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
- Forsiktig, fare for forbrenning: Temperaturen på overflatene kan bli svært høy. Apparatet forblir varmt en stund etter at det er slått av.

- For å unngå skade på tilførselsledningen må denne rulles ut fullstendig fra lagringskroken før bruk. Tilførselsledningen skal bare være rullet sammen når produktet skal lagres.

Før bruk

Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nettspenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
 Strømforbruk: 1800–2100 watt
 Beskyttelsesklasse: I

Mer sikkerhetsinformasjon

- Støpselet må trekkes ut:
 - Hvis det oppstår feil under bruk
 - før hver rengjøring
 - etter bruk
- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri. Pass på at den er lang nok og lagt på en sikker måte.
- Sett apparatet på et jevnt og fast underlag.
- Sørg for at det er rikelig med plass rundt apparatet.
- Når apparatet skal brukes, må det stilles opp frittstående på bordet eller platen og aldri inntil veggen eller i et hjørne.
- OBS: Apparatet må ikke brukes i nærheten av eller under brennbare gjenstander (for eksempel gardiner, veggskap), og det må alltid være under oppsyn.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømledningen er skadet
 - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Forsiktig, apparatet er varmt. Forbrenningsfare! Ikke transporter apparatet når det er varmt.
- Pass på at oppsamlingsbeholderen alltid er på plass under grilling.
- Under grillingen kan det sprute fett. Derfor må bordet eller benkeplaten beskyttes.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Ikke dypp apparatet i vann når det skal rengjøres.
- Ikke la apparatet stå halvåpent. Åpne det bare et kort øyeblikk når du skal legge inn eller ta ut grillmaten.
- 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.

Bruksområde

Med LONO kontaktgrill kan du grille mye velsmakende grillmat. Den passer til grilling av matvarer som kjøtt, grønnsaker og fisk, men kan også brukes til å tilberede panini og sandwicher. Når lokket er lukket, passer kontaktgrillen også perfekt som bordgrill. Apparatet er ikke egnet til bruk i halvåpen tilstand (når øvre grillplate står loddrett). Begge grillplater må være satt inn for at grillen skal kunne brukes.

Oppstilling

- Fjern all emballasje fra apparatet.
- Rengjør flatene på apparatet med en fuktig klut.
- Rengjør grillplatene (1) grundig før første gangs bruk (se kapittelet "Rengjøring og pleie").
- Plasser apparatet på en stabil og jevn overflate i nærheten av en stikkontakt.

Grillplater

Temperaturen på grillplatene (1) kan reguleres trinnløst. Du kan tilberede diverse matvarer eller holde ferdige retter varme på grillen.

Sette inn

Åpne kontaktgrillen 180° (fig. B) ved å trykke på låseknappen (11) samtidig som du løfter øvre grillplate helt opp. Vipp ned foten (6) (fig. B). Sett begge grillplatene (1) i holderne (3) i ca. 45° vinkel (fig. D). Deretter trykker du ned grillplatene (1) på høyde med låseknappene (2). Du hører at grillplatene (1) går i lås.

Merk: Begge grillplatene (1) må settes inn. Ellers fungerer ikke kontaktgrillen som den skal.

Ta ut

La apparatet avkjøles helt. Åpne kontaktgrillen 180° (fig. B) ved å trykke på låseknappen (11) samtidig som du løfter øvre grillplate helt opp. Vipp ned foten (6) (fig. B). Trykk på låseknappene (2) for grillplatene (1). Ta ut grillplatene (1) ved å dra dem opp i ca. 45° vinkel. (Fig. E).

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 røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring. OBS: Etter bruk slår du av apparatet med på/av-bryteren (4) og trekker ut støpselet.

Ta i bruk enheten

Kontaktgrillfunksjon

Kontaktgrillstillingen passer til grilling på begge sider, for eksempel av biff og hamburgere, og til tilberedning av panini.

- Skyv oppsamlingsbeholderen (7) inn i fundamentet (10) (fig. F). Oppsamlingsbeholderen (7) samler opp fett og stekesjy fra grillingen.
- Åpne kontaktgrillen og sett begge grillplatene (1) inn i apparatet (fig. D). Deretter lukker du apparatet igjen.
- Sett støpselet i en stikkontakt og slå på apparatet med på/av-bryteren (4). Kontrollampen lyser hvitt, og apparatet varmes opp.
- La apparatet forvarmes i lukket tilstand i ca. fem minutter på ønsket trinn (se kapittelet "Grilltider").

- Åpne kontaktgrillen 90° (fig. A), det vil si helt opp.
- Legg grillmaten på nedre grillplate og lukk kontaktgrillen slik at øvre grillplate ligger mot grillmaten. Da løfter du øvre grillplate til nødvendig høyde.

Bordgrillfunksjon

Bordgrillstillingen passer til tilberedning av forskjellige grønnsaker samt grilling av kjøtt og fisk.

- Skyv oppsamlingsbeholderen (7) inn i fundamentet (10) (fig. F).
- Åpne kontaktgrillen 180° (fig. B) ved å trykke på låseknappen (11) samtidig som du løfter øvre grillplate helt opp. Vipp ned foten (6) (fig. B). Sett begge grillplatene (1) inn i apparatet (fig. D).
- Sett støpselet i en stikkontakt og slå på apparatet med på/av-bryteren (4). Kontrollampen lyser hvitt, og apparatet varmes opp.
- La apparatet forvarmes i ca. fem minutter på ønsket (se kapittelet "Grilltider").
- Legg grillmaten på en av grillplatene og fordel den jevnt.

Grilltider

Grillmaten bør ikke være tykkere enn 5 cm. Kjøtt skal deles opp i stykker med maks. 3,5 cm tykkelse. 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 avhenger av grillstykkenes type og tykkelse. Kjøtt og annen mat skal aldri kuttet mens det ligger på grillplaten.

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.

Merk: De angitte tidene er ren grill-/tilberedningstid og omfatter ikke forvarming.

	Grilltid Kontaktgrill (Minutter)	Grilltid Bordgrill (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	3 - 5
Grønnsaker		4 - 5	5
Panini	3 - 5		3 - 5
Sandwicher	3 - 5		3 - 5
Pølser	3 - 5		3 - 5
Varmholding			1 - 3

Oppskrifter

Italiensk panini (4 porsjoner) – for Italia-fans

100 g	ruccola
4	tomater
2 pk.	mozzarella
4	ciabatta
4 ss	grønn pesto
100 g	parmaskinke i skiver

- 1) Forvarm WMF LONO kontaktgrill på trinn 4. Rens, vask og tørk ruccolaen. Vask tomatene og skjær dem i skiver. Skjær mozzarellaen i skiver.
- 2) Del ciabattaen på langs. Smør den ene halvdel med grønn pesto og legg på ruccola, parmaskinke, mozzarella og tomater. Legg på den andre ciabattahalvdelen. Grill paninien i 3–5 minutter på grilltrinn 4 i kontaktgrillen.

Grønnsakstårn (4 porsjoner) – for vegetarianere

2	squash
4	tomater
2 pk.	fetaost
1 neve	fersk basilikum
1 ss	olivenolje
	Salt
	Pepper

- 1) Forvarm WMF LONO kontaktgrill på trinn 5. Skjær squashen og tomatene i skiver. Del fetaosten i to og skjær den i like store skiver. Legg deretter en skive squash nederst og legg på tomater og fetaost før du avslutter med en ny squashskive.
- 2) Pensle tårnene med olivenolje og krydre med salt og pepper.
- 3) Grill grønnsakstårnene i 4–5 minutter på trinn 5 i kontaktgrillen. Pynt med basilikum før servering.

Marinert laksefilet (4 porsjoner) – for fiskeelskere

4 stk.	laksefilet
1 bunt	basilikum
1 bunt	persille
1 fedd	hvitløk
1 sprut	limesaft
1 ss	olivenolje
	Chilisalt
	Pepper

- 1) Fyll en liten kopp halvfull med olivenolje. Tilsett pepper, chilisalt, basilikum, persille, limesaft og hvitløk etter smak og behag.
- 2) Pensle marinaden på laksefiletene.
- 4) Tips: Hvis du ønsker kraftigere smak, legger du laksefiletene i marinaden og lar dem ligge tildekket i kjøleskapet i ca. 2 timer.
- 5) Forvarm WMF LONO kontaktgrill på trinn 5 og grill de marinerte laksefiletene i 4–6 minutter på trinn 4 eller 5.

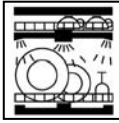


Hamburgere (4 porsjoner) – for kjøttelskere

600 g	kjøttdeig av storfe (ideelt sett med ca. 20 % fett)
2 ss	worcestersaus
	Salt
	Pepper

- 1) Bland worcestersausen inn i kjøttdeigen og krydre med salt og pepper.
- Tips: Fordi salt trekker saften ut av kjøttet, bør det tilsettes tidligst 30 minutter før grillingen.
- 2) Form kjøttdeigen til jevnstore karbonader med en diameter på ca. 10 cm og en tykkelse på ca. 1,5 cm.
- 3) Forvarm WMF LONO kontaktgrill på trinn 5 og grill hamburgerne i 4–6 minutter.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Fjern fett og andre rester fra grillplatene (1) med et kjøkkenhåndkle.
- Åpne kontaktgrillen 180° (fig. B) ved å trykke på låseknappen (11) samtidig som du løfter øvre grillplate helt opp. Vipp ned foten (6) (fig. B).
- Trykk på låseknappene (2) for grillplatene (1). Ta ut grillplatene (1) ved å dra dem opp i ca. 45° vinkel. (fig. E)
- Rengjør grillplatene (1) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
- Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- Trekk oppsamlingsbeholderen (7) ut av fundamentet (10) (fig. F).
- Rengjør oppsamlingsbeholderen (7) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.
Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.
- Merk: Rengjøringen gjøres enklere ved å vaske grillplatene (1) og oppsamlingsbeholderen (7) i oppvaskmaskinen. Vi anbefaler imidlertid at grillplatene vaskes opp for hånd. Dette forlenger levetiden og er skånsomt for belegget.
- Fundamentet (10) må aldri dyppes i vann eller behandles med vann. Vask av det med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut.
OBS: De elektriske kontaktene på grillplatene (1) og fundamentet (10) 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. For plassbesparende oppbevaring kan kabela på undersiden (8) vikles opp (fig. G) og festes i depotet (9) (fig. H). Apparatet skal oppbevares på et jevnt og tørt sted.

	 Kan vaskes i oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Grillplater (1)	✓	✓	✓
Hus	—	—	✓
Oppsamlingsbeholder (7)	✓	✓	✓



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



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

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

Hør med kommunen din om hvor du finner nærmeste innleveringssted.

Vil kunne endres

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

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