

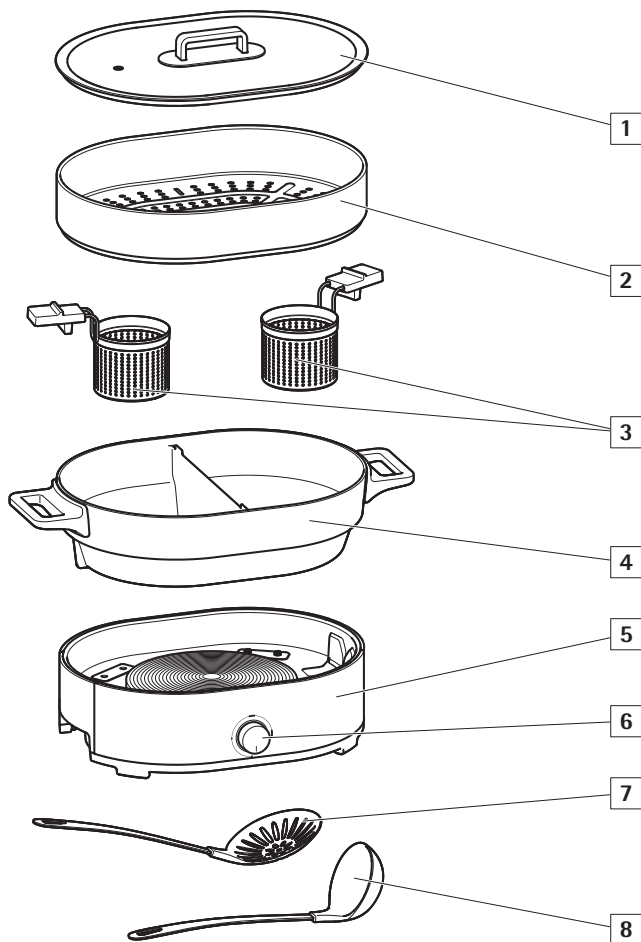


LONO HOT POT & STEAM



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK OVERVIEW OF COMPONENTS



Cromargan®

1750 Watt
WMF High Performance

non-stick
Coating



LONO HOT POT & STEAM

DE	Bedienungsanleitung	2
EN	Operating Instructions	8
FR	Notice d'utilisation	14
ES	Instrucciones de uso	20
IT	Istruzioni per l'uso	26
DA	Betjeningsvejledning	32
FI	Käyttöohje	38
NL	Gebruiksaanwijzing	44
NO	Bruksanvisning	50
RU	Инструкция по эксплуатации	56
SV	Bruksanvisning	62
TR	Kullanım Talimatı	68

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1	Komponenten	3
2	Vor der Verwendung	3
3	Wichtige Sicherheitshinweise	3
4	Zusätzliche Sicherheitshinweise	4
5	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
6	Erstmalige Verwendung des Geräts	6
7	Nach Verwendung des Geräts	7
8	Reinigung und Pfleg	7
9	Technische Daten	7

LONO HOT POT & DAMPFGARER

Hot Pot, chinesisches Fondue oder Feuertopf – dieses Brühe-Fondue in seinen unterschiedlichsten Formen ist in ganz Ostasien, von China, Taiwan und Korea bis nach Japan und Thailand sehr beliebt. Traditionell werden diese Gerichte zusammen, direkt am Tisch zubereitet, indem nacheinander die Zutaten in die heiße Brühe gegeben und je nach Geschmack gegart werden. Dieses Verfahren ist ideal für Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, aber gleichzeitig auch zur Zubereitung von vegetarischen und veganen Gerichten. Mit dem WMF Lono Hot Pot & Dampfgarer können die Zutaten, z. B. jede Art von Gemüse, köstliche chinesische Baozi-Teigtaschen und Dumplings oder sogar ganze Fische sehr sanft dampfgegart werden.

1 | KOMPONENTEN

- 1 Glasdeckel
- 2 Dampfaufsatz
- 3 Körbe
- 4 Hot Pot-Topf
- 5 Basisstation
- 6 Temperatursteuerung
- 7 Schaumlöffel
- 8 Schöpflöffle

2 | VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Angaben zu Betrieb und Pflege des Geräts sowie Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie sie an künftige Benutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden. Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise.

3 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wichtige Informationen sind in dieser Bedienungsanleitung anhand von Symbolen und Signalwörtern gekennzeichnet:

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernstesten Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen)

VORSICHT zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Lono Hot Pot & Dampfgarer.



Symbole Hinweise beachten und befolgen.

3.1 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- 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.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts durch Kinder ist nur zulässig, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

- Das Gerät muss immer, wenn es unbeaufsichtigt ist, wenn eine Fehlfunktion auftritt und vor dem Zerlegen bzw. Zusammensetzen oder vor Reinigungsarbeiten durch Ziehen des Stecker aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn das Anschlusskabel (Netzkabel) des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Unbefugte Reparaturen können für den Benutzer ein erhebliches Risiko darstellen.
- Dieses Gerät wurde für den Einsatz in Privathaushalten und ähnlichen Umgebungen konstruiert, z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
 - landwirtschaftliche Betriebe;
 - für Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Nach Verwendung alle mit Lebensmitteln in Berührung gekommene Oberflächen reinigen. Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ befolgen
- Die Basisstation des Geräts zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
- Das Gerät immer gemäß dieser Bedienungsanleitung verwenden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Stromschlag oder anderen Gefahren führen.

VORSICHT



Verbrühungsgefahr!

Zugängliche Oberflächen können sehr heiß werden.



Gefahr des Übersäumens und Überkochens!

Wenn das Gerät übermäßig befüllt ist, kann heiße Flüssigkeit herausspritzen.



Brandgefahr!

Das Gerät darf nicht zum Erhitzen von Öl verwendet werden.

HINWEIS



Pflichthinweis

Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten auf Wasserbasis und von essbaren Flüssigkeiten zugelassen.

4 | ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung und alle anderen Anweisungen vor Verwendung des Geräts aufmerksam durch. Unsachgemäße Verwendung kann Schäden verursachen.

4.1 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZU STECKDOSEN UND NETZKABEL

- Das Gerät darf nur an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel und der Netzstecker immer trocken sind.
- Den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Schließen Sie das Netzkabel so an, dass niemand darüber stolpern und es aus der Steckdose ziehen kann.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung. Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder daran befestigen. Nicht baumeln lassen. Vor Hitze und Öl schützen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.
- Das Gerät nicht am Netzkabel tragen.

4.2 | WICHTIGE HINWEISE FÜR IHRE PERSÖNLICHE SICHERHEIT

VORSICHT



Verbrühungsgefahr!

- Den Hot Pot oder andere heiße Teile des Geräts während des Betriebs auf keinen Fall berühren (außer an den Griffen). Den Hot Pot immer an den Griffen festhalten, um die Gefahr von Verbrühung zu verhindern.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn der Hot Pot aufheizt und/oder sich im Dampfgarereinsatz heiße Flüssigkeit oder Lebensmittel befinden
- Verbrühungsgefahr durch Dampf. Während des Betriebs das Gerät nicht bewegen und nicht am Netzkabel ziehen.
- An der Oberfläche des Heizelements ist nach der Verwendung Restwärme vorhanden.
- Das Gerät muss gemäß dieser Bedienungsanleitung verwendet und darf nicht für andere Zwecke eingesetzt werden.

4.3 | SICHERHEITSHINWEISE IN BEZUG AUF DEN EINSATZORT

VORSICHT



Heißer Dampf!

- Aus dem Gerät tritt heißer Dampf aus. Das Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln (z. B. Wandschränken) verwenden.
- Das Gerät auf eine ebene, feste, trockene und hitzebeständige Fläche stellen und ausreichend Platz um das Gerät herum freihalten.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflächen stellen. Wasserspritzer und/oder kondensierter Dampf könnten diese beschädigen.
- Das Gerät nicht auf heißen Flächen, wie Herdplatten, oder in der Nähe von Gasflammen aufstellen, denn dadurch könnte das Gehäuse beschädigt werden.

4.4 | WEITERE HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Vor der Reinigung oder Lagerung des Geräts warten, bis es vollständig abgekühlt ist.
- Wenn in dem Hot Pot-Topf [4] Flüssigkeiten erhitzt werden und sich viel Dampf bildet, die Hitze verringern, bevor Sie die Körbe oder die Schöpflöffel zum He ausnehmen der Lebensmittel verwenden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie andere Zubehörteile verwenden oder das Gerät reinigen.
- Das Gerät dient zum Zubereiten von Lebensmitteln. Deshalb müssen das Gerät und alle Zubehörteile immer sauber gehalten werden.
- Befüllen Sie den Hot Pot-Topf [4] mit Wasser oder Flüssigkeiten, z. B. Brühe, aber nicht über die Höchstmarke hinaus.
- Der Hersteller lehnt bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts jegliche Haftung ab. In diesem Fall erlöschen die Garantieansprüche.

5 | BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Der WMF Lono Hot Pot & Dampfgarer ist ein platz- und stromsparendes Küchengerät zum geselligen Garen, Warmhalten und Servieren verschiedener Gerichte in einem Kochtopf. Er kann auch zum Dampfgaren verwendet werden.

Mit dem Hot Pot können individuelle Kreationen oder zwei unterschiedliche Saucen oder Suppen auf traditionelle Weise zubereitet werden. Mit dem Dampfgarereinsatz können außerdem Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch, ganze Fische, Klöße und Reis dampfgegart werden.

6 | ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS

Vor der erstmaligen Verwendung des Geräts bitte alle eventuell vorhandenen Aufkleber entfernen und folgendermaßen verfahren:

- 1 | Spülen Sie die abnehmbaren Teile ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.
- 2 | Das Netzkabel unter dem rechten Griff am Gerät einstecken. In der korrekten Position steht das Gerät vor Ihnen und der Temperaturregler zeigt zu Ihnen.
- 3 | Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Prüfen Sie zuvor, ob der Temperaturregler auf Minimum, d.h. ganz nach links eingestellt ist.

6.1 | VERWENDEN DES HOT POTS

- 1 | Setzen Sie den Hot Pot-Topf [4] auf die Basisstation [5]. Sobald Sie den Hot Pot herunternehmen, wird die Stromversorgung unterbrochen.

VORSICHT



Die Heizplatte kann immer noch heiß sein!

- 2 | Füllen Sie jetzt in jedes Abteil des Hot Pot-Topfs [4] die jeweiligen Zutaten und geben Sie bis zur Höchstmarke Flüssigkeit dazu.

ACHTUNG



Schäden infolge von zu wenig oder gar keiner Flüssigkeit!

Bitte beachten Sie, dass beide Kammern mit Flüssigkeit befüllt sein müssen. Der Flüssigkeitsstand muss immer über der Mindestmarke und darf nie über der Höchstmarke liegen. Den Hot Pot & Dampfgarer nie ohne Flüssigkeit in beiden Kammern des Hot Pot-Topfs betreiben.


- 3 | Drehen Sie den Temperaturregler [6] so weit wie möglich im Uhrzeigersinn, bis die Flüssigkeit zu kochen beginnt.
- 4 | Jetzt können Sie den Temperaturregler [6] etwas gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Flüssigkeit nur noch leicht brodelt.
- 5 | Legen Sie jetzt einfach die jeweiligen Lebensmittel in die gewünschte Kammer bzw. den gewünschten Garkorb [3] und lassen Sie ihn in die Brühe eintauchen. Versichern Sie sich, dass der Befestigungsteil der Garkörbe am Rand des Hot Pots eingreift.
- 6 | Sobald die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz bzw. den gewünschten Gargrad erreicht haben, können Sie sie mit einem Schaum- [7] oder Schöpflöffel [8] herausnehmen.

6.2 | VERWENDUNG DES DAMPFGAREREINSATZES


- 1 | Wenn Sie zur Zubereitung von Speisen den Dampfgarereinsatz [2] verwenden möchten, geben Sie Wasser oder Brühe in den Hot Pot-Topf [4].
- 2 | Sobald sich in dem Hot Pot-Topf [4] Wasser befindet, kann der Dampfaufsatz [2] auf den Hot Pot-Topf [4] gesetzt werden. Sorgen Sie dafür, dass er fest sitzt.
- 3 | Nun können Sie die entsprechenden zu garenden Lebensmittel in den Dampfgarereinsatz [2] legen und warten, bis sie die gewünschte Konsistenz bzw. den gewünschten Gargrad erreicht haben.

TIPP: Während des Dampfgarens sollte der Glasdeckel [1] auf dem Dampfgarer [2] liegen, da so ein besseres Ergebnis erreicht wird.



6.3 | TEMPERATURREGLER

- 1 | Drehen Sie den Temperaturregler  auf die höchste Temperaturstufe. Während sich das Gerät erhitzt, leuchtet der LED-Ring rot.
- 2 | Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet der LED-Ring weiß.

7 | NACH VERWENDUNG DES GERÄTS

Sobald Sie mit dem Kochen bzw. Dampfgeräten fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler  so weit wie möglich gegen den Uhrzeigersinn. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Zur Aufbewahrung des Geräts ziehen Sie das Netzkabel von der Basisstation ab, wickeln Sie es auf und legen Sie es in den kalten Hot Pot.

8 | REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie nach Benutzung den Netzstecker aus der Steckdose. Die abnehmbaren Teile sollten unmittelbar nach dem Abkühlen mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Wischen Sie die Basisstation  mit einem feuchten Tuch ab. Sorgen Sie dafür, dass keine Flüssigkeiten durch den Boden in das Gerät gelangen. Die Basisstation  keinesfalls in Wasser tauchen.

9 | TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 220–230 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme: 1600–1750 W
Schutzart: I



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, Wiederverwertung und anderen Formen der Nachnutzung von alten Geräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten.

EN OPERATING INSTRUCTIONS

1 Components	9
2 Before use	9
3 Important safety instructions	9
4 Additional safety information	10
5 Intended use	11
6 Using the appliance for the first time	11
7 After using the appliance	12
8 Cleaning and care	12
9 Technical specification	13

LONO HOT POT & STEAM

Hot pot, Chinese fondue or fi e pot – this broth fondue in its various forms is extremely popular throughout East Asia, from China, Taiwan and Korea to Japan and Thailand. Traditionally, these dishes are cooked together directly at the table by gradually adding the ingredients to the hot broth or simmering liquid, according to the desired degree of cooking. This method is ideal for preparing and enjoying meat, fish and seafood, as well as vegetarian and vegan dishes, together. Additionally, with the WMF Lono Hot Pot & Steam you can very gently steam your ingredients such as all kinds of vegetables, delicious Chinese baozi buns and dumplings or even whole fish

1 | COMPONENTS

- 1 Glass Lid
- 2 Steaming Top
- 3 Baskets
- 4 Hot Pot Bowl
- 5 Base Station
- 6 Temperature Controller
- 7 Skimmer
- 8 Ladle

2 | BEFORE USE

Read the instruction manual carefully. It contains important information about operating and caring for the appliance, plus safety instructions. Keep the manual in a safe place and pass it on to any subsequent users. The appliance should only be used for the intended purpose and in accordance with the operating instructions. Always follow the safety instructions when using the appliance.

3 | IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Important information is indicated in these operating instructions using symbols and signal words:

WARNING indicates a hazardous situation that can cause serious injuries (e.g. burns caused by steam or hot surfaces).

CAUTION indicates a potentially hazardous situation that can cause minor or moderate injuries.

ATTENTION indicates a situation that can lead to material damage.

NOTE provides additional information regarding the safe handling of the Hot Pot & Steam.



Symbols observe and follow the indications.

3.1 | PROPER USE

- This appliance can be used by children over the age of 8 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 clean or maintain the appliance unless they are over the age of 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cable out of reach of children under the age of 8. Children shall not play with the appliance.
- This appliance is not a toy.
- The appliance must always be disconnected from the mains by removing the power plug from the wall socket, if not supervised, if a fault occurs during operation and prior to any assembly, disassembly or cleaning work.

- If this appliance's connection cable (supply cord) is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service or a similarly qualified person, to prevent hazards. Unauthorised repairs could put the user at considerable risk.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
 - Staff kitchens in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - Bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for commercial use.
- After use, clean all surfaces that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- Do not immerse the base station of the appliance in water for cleaning.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use may result in electric shocks or other hazards.

CAUTION



Risk of scalding!

Accessible surfaces can become very hot.



Danger of foaming and overcooking!

If the appliance is overfilled, hot liquids can splash out.



Fire hazard!

The appliance may not be used for heating up oil.

NOTE



Mandatory note!

The appliance is only approved for heating water-based and edible liquids.

4 | ADDITIONAL SAFETY INFORMATION

Please read the operating instructions and all other instructions thoroughly before using the appliance. Improper use can result in damage.

4.1 | IMPORTANT SAFETY NOTES ON POWER SOCKET AND CORD

- The appliance should be only connected to properly installed earthed wall sockets. Keep the power cord and plug dry at all times.
- Never pull the mains plug out of the socket by the power cord or with wet hands.
- Attach the power cord so that no one can trip over it and pull it out of the socket.
- Protect the power cord from damage. Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges. Do not leave it dangling. Protect it from heat and oil.
- The power cord must not come into contact with the hot surface of the appliance.
- Do not carry the device by the power cord.

4.2 | IMPORTANT NOTES FOR YOUR PERSONAL SAFETY

CAUTION



Risk of scalding!

- Never touch the hot pot (other than the handles) or other hot parts of the appliance when it is in operation. Always hold the hot pot by the handles to avoid the risk of scalding.
- Do not move the appliance if the hot pot is heated up and/or the steamer insert contains hot liquid or food.
- Risk of scalding from hot steam. Do not move the appliance or pull on the power cord during operation.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.

- The equipment must be used in accordance with the instructions, and must not be used for other purposes.

4.3 | SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE OPERATING LOCATION



CAUTION



Hot steam!

- Hot steam escapes from the device. Do not operate the appliance underneath delicate furniture (e.g. wall cupboards).
- Place the appliance on a level, firm, dry and heat-resistant surface, and leave sufficient space around the appliance.
- Do not place the appliance on surfaces that are susceptible to water. Water splashes and/or condensed steam could damage it.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or near open gas flames, as this could damage the casing.

4.4 | OTHER NOTES AND TIPS

- Let the appliance cool down completely before cleaning or putting it away.
- If liquids are heated in the hot pot bowl  and a lot of steam forms, reduce the heat before immersing the baskets or ladles to remove the food.
- Switch the appliance off and pull out the mains plug before using other accessories or cleaning the appliance.
- The appliance is used for the preparation of food. The appliance and all accessories should therefore be kept clean at all times.
- Fill the hot pot bowl  with water or liquids, such as broth, no higher than the max mark.
- The manufacturer declines all liability in case of improper use or repair of the appliance. Warranty claims will be deemed invalid in such cases.

5 | INTENDED USE

The WMF Lono Hot Pot & Steam is a space saving and energy efficient kitchen appliance which can be used for cooking together, keeping food warm and serving different dishes from one pot. It can also be used for steam cooking.

The hot pot allows you to prepare individual compositions in style, or two different sauces or soups in the traditional way. With the steamer insert you can also gently steam food such as vegetables, meat, whole fish, dumplings and rice.

6 | USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Before using the appliance for the first time, please remove any stickers that may be present and proceed as follows:

- 1 | Rinse the removable parts before using the appliance for the first time.
- 2 | Insert the power cord into the appliance below the right handle. Right is when the appliance is in front of you and the temperature controller is pointing towards you.
- 3 | Connect the mains plug to a socket. Check before that the temperature controller is on the minimum position, completely to the left.

6.1 | USING THE HOT POT

- 1 | Place the hot pot bowl [4] in the base station [5]. As soon as you remove the hot pot, the power supply is interrupted.

CAUTION



The hot plate may still be hot!

- 2 | Now fill each chamber of the hot pot bowl [4] with your individual ingredients and add liquid up to the max. mark.

ATTENTION



Damage caused by too little or lack of liquid!

Please note that both chambers must be filled with liquid. The liquid must always be above the min. mark and not over the max. mark. Never operate the Hot Pot Et Steam without liquids inside of both chambers of the hot pot bowl.

- 3 | Turn the temperature controller [6] clockwise as far as it will go, until the liquid begins to boil.
- 4 | Now you can turn the temperature controller [6] anticlockwise slightly, until the liquid is only simmering gently.
- 5 | Simply place your food in the desired chamber or in the cooking baskets [3] and lower into the broth. Make sure that the fixing part of the cooking baskets grips the edge of the hot pot.
- 6 | After the food has reached the desired consistency or degree of cooking, you can remove it with a skimming [7] or a ladle [8].

6.2 | USING THE STEAMER INSERT

- 1 | To use the steamer insert [2] to prepare food, bring water or broth to a boil in the hot pot bowl [4].

- 2 | After water is inside of the hot pot bowl [4], the steaming top [2] can be placed on top of the hot pot bowl [4]. Make sure that it is positioned firmly in place

- 3 | Now place the food you want to steam in the steamer insert [2] and wait until it has reached the desired consistency or degree of cooking.

TIP: During steaming, the glass lid [1] should be on the steamer [2] to achieve a better result.

6.3 | TEMPERATURE CONTROLLER

- 1 | Turn the temperature controller [6] to the highest level. During heating up the LED ring illuminates in the colour red.
- 2 | As soon as the temperature reaches the set temperature, the LED ring is lit white

7 | AFTER USING THE APPLIANCE

When you have finished cooking or steaming, turn the temperature controller [6] anticlockwise as far as it will go. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning. To store the appliance, pull the power cord out of the base station, wind it up and place it in the cold hot pot.

8 | CLEANING AND CARE


Unplug from the mains after use. It is recommended that you clean the removable parts immediately after they have cooled down using warm water and detergent, or in the dishwasher. Never use abrasive cleaning agents. Wipe the base station [5] clean with a damp cloth. Make sure that no liquids penetrate through the bottom into the appliance. Never immerse the base station [5] in water.

9 | TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220 - 230 V~ 50 - 60 Hz

Power consumption: 1600-1750 W

Protection class: I

 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 electrical and electronic appliances. The materials are recyclable in accordance with their labelling. By reusing, recycling or other forms of reutilising old appliances, you are making an important contribution towards protecting our environment. Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

Subject to change

FR NOTICE D'UTILISATION

1 Composants	15
2 Avant utilisation	15
3 Consignes de sécurité importantes	15
4 Informations de sécurité supplémentaires	16
5 Utilisation conforme	17
6 Première utilisation de l'appareil	18
7 Après l'utilisation de l'appareil	19
8 Nettoyage et entretien	19
9 Spécifications technique	19

LONO HOT POT ET CUISEUR À VAPEUR

La fondue chinoise au bouillon et ses différentes formes sont extrêmement populaires dans toute l'Asie de l'Est, de la Chine, de Taïwan et de la Corée au Japon et à la Thaïlande. Traditionnellement, ces plats se cuisinent ensemble, directement à table, en ajoutant progressivement les ingrédients au bouillon chaud ou au liquide qui mijote, en fonction du degré de cuisson souhaité. Cette méthode est idéale pour préparer et déguster en toute convivialité de la viande, du poisson et des fruits de mer, ainsi que des plats végétariens et végétaliens. De plus, le lono hot pot et cuiseur à vapeur de WMF vous permet de cuire avec une vapeur très douce vos ingrédients, par exemple toutes sortes de légumes, de délicieuses brioches et raviolis chinois baozi, ou même un poisson entier.

1 | COMPOSANTS

- 1 Couvercle en verre
- 2 Vaporisateur
- 3 Paniers
- 4 Hot Pot
- 5 Station de base
- 6 Contrôleur de température
- 7 Écumoire
- 8 Louche

2 | AVANT UTILISATION

Veillez lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des informations importantes sur le fonctionnement et l'entretien de l'appareil, ainsi que les consignes de sécurité. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr et transmettez-le à tout utilisateur ultérieur de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément au présent mode d'emploi. Respectez toujours les consignes de sécurité quand vous utilisez l'appareil.

3 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Dans le présent mode d'emploi, les informations importantes sont indiquées par des symboles et mots-clés :

AVERTISSEMENT indique une situation dangereuse qui peut entraîner des blessures graves (par exemple, des brûlures causées par de la vapeur ou des surfaces chaudes).

PRUDENCE indique une situation potentiellement dangereuse qui peut causer des blessures mineures ou modérées.

ATTENTION indique une situation qui peut entraîner des dommages matériels.

REMARQUE fournit des informations supplémentaires relatives à la manipulation sûre du lono hot pot et cuiseur à vapeur.



Symboles relatifs au respect des indications.

3.1 | UTILISATION CONFORME

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et manquant d'expérience ou de connaissances, dans la mesure où ces personnes sont surveillées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation correcte de l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les risques éventuels liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil, s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils sont sans surveillance.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet.

- L'appareil doit toujours être débranché du réseau en retirant la fiche d'alimentation de la prise murale lorsqu'il n'est pas surveillé, si un défaut survient pendant le fonctionnement et avant toute opération de montage, de démontage ou de nettoyage.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou par une personne présentant des qualifications équivalentes, afin de prévenir tout danger. Toute réparation non autorisée pourrait exposer l'utilisateur à des risques considérables.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires comme :
 - les salles de pause des magasins, bureaux et autres environnements commerciaux ;
 - les gîtes ;
 - les hôtels, les motels et autres établissements résidentiels ; (erase « par les clients des »)
 - dans les établissements offrant des chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Après avoir utilisé l'appareil, nettoyez toutes les surfaces qui sont entrées en contact avec de la nourriture. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- N'immergez pas la station de base de l'appareil dans l'eau pour la nettoyer.
- Veillez à toujours respecter scrupuleusement les instructions d'utilisation de l'appareil. Toute utilisation inadéquate peut entraîner des chocs électriques ou d'autres dangers.

PRUDENCE



Risque de brûlure !

Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.



Risque de formation de mousse et de surcuisson !

Il y a un risque de projections de liquides chauds lorsque l'appareil est trop rempli



Risque d'incendie !

L'appareil ne peut pas être utilisé pour chauffer de l'huile.

REMARQUE



Remarque obligatoire !

L'appareil est uniquement homologué pour chauffer des liquides à base d'eau et des liquides comestibles.

4 | INFORMATIONS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES

Veillez lire attentivement le mode d'emploi et toutes les autres instructions avant d'utiliser l'appareil. Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages.

4.1 | REMARQUES IMPORTANTES À PROPOS DE LA SÉCURITÉ DE LA PRISE ET DU CORDON D'ALIMENTATION

- L'appareil ne peut être connecté qu'à des prises reliées à la terre correctement installées. Le cordon d'alimentation et la prise doivent rester secs à tout moment.
- N'essayez jamais de débrancher l'appareil du secteur en tirant sur la fiche par le câble d'alimentation ou si vos mains sont mouillées.
- Raccordez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne risque de trébucher dessus et ainsi de le débrancher inopinément de la prise.
- Protégez le cordon d'alimentation contre tout dommage. Ne tirez pas ou ne serrez pas le câble de raccordement sur des bords tranchants. Ne le laissez pas suspendu. Protégez-le de la chaleur et de l'huile.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la surface chaude de l'appareil.
- Ne transportez pas l'appareil par le câble d'alimentation.

4.2 | REMARQUES IMPORTANTES POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE

PRUDENCE



Risque de brûlure !

- Ne touchez jamais l'appareil (sauf les poignées) ou d'autres parties chaudes de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Tenez toujours l'appareil par les poignées pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est chaud et/ou si le panier du cuiseur vapeur contient du liquide ou des aliments chauds.
- Risque de brûlure par vapeur chaude. Ne déplacez pas l'appareil et ne tirez pas sur le câble d'alimentation durant son fonctionnement.
- La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions et ne peut pas être utilisé à d'autres fins

4.3 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ RELATIVES AU LIEU D'UTILISATION

PRUDENCE



Vapeur chaude !

- De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des meubles fragiles (par exemple, des armoires murales).
- Placez l'appareil sur une surface plane, ferme, sèche et résistante à la chaleur, et prévoyez un espace suffisant autour de lui
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces susceptibles d'être mouillées. Des éclaboussures d'eau et/ou de la vapeur condensée pourraient l'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou à proximité de flammes de gaz nues, car cela pourrait endommager le boîtier.

4.4 | AUTRES REMARQUES ET CONSEILS

- Laissez refroidir entièrement l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Lorsque des liquides sont chauffés dans le bol de l'appareil [4] et que beaucoup de vapeur se forme, réduisez la chaleur avant d'immerger les paniers ou les louches pour retirer les aliments.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur avant d'utiliser d'autres accessoires ou de le nettoyer.
- L'appareil est utilisé pour la préparation de plats. L'appareil et tous les accessoires doivent, par conséquent, demeurer propres en permanence.
- Remplissez le bol de l'appareil [4] avec de l'eau ou des liquides, comme du bouillon, sans dépasser le niveau maximal.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation ou de réparation incorrecte de l'appareil. Les droits de garantie sont réputés caducs dans de tels cas.

5 | UTILISATION CONFORME

Le lono hot pot et cuiseur à vapeur de WMF est un appareil de cuisine peu encombrant et économe en énergie qui permet de cuisiner plusieurs aliments en même temps, de garder les aliments au chaud et de servir différents plats depuis un seul récipient. Il peut également être utilisé pour la cuisson à la vapeur.

L'appareil vous permet d'élaborer des compositions personnalisées à la mode, ou deux sauces ou soupes différentes à la manière traditionnelle. Grâce au panier du cuiseur vapeur, vous pouvez également cuire avec une vapeur délicate des aliments tels que des légumes, de la viande, du poisson entier, des ravioles et du riz.

6 | PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez retirer les éventuels autocollants et procéder comme suit :

- 1 | Rincez les parties amovibles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- 2 | Branchez le cordon d'alimentation à l'appareil, sous la poignée droite. Lorsque l'appareil est devant vous et que le contrôleur de température est orienté vers vous, l'appareil est en bonne position.
- 3 | Branchez la fiche de l'appareil à une prise électrique. Vérifiez auparavant que le contrôleur de température est sur la position minimale, à savoir complètement sur la gauche.

6.1 | UTILISATION DE L'APPAREIL

- 1 | Placez le bol de l'appareil [4] dans la station de base [5]. L'alimentation est interrompue dès que vous retirez l'appareil.

PRUDENCE



Il se peut que la plaque chauffante soit encore chaude !

- 2 | Remplissez maintenant chaque compartiment du bol de l'appareil [4] avec vos ingrédients et ajoutez du liquide jusqu'à la marque indiquant le volume maximal.

ATTENTION



Dommages causés par une quantité trop faible ou insuffisante de liquide

Veuillez noter que les deux compartiments doivent être remplis de liquide. Le liquide doit toujours être au-dessus de la marque min. et ne jamais dépasser la marque max. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans liquide à l'intérieur des deux compartiments du bol.

- 3 | Tournez le contrôleur de température [6] dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le liquide commence à bouillir.
- 4 | Vous pouvez maintenant tourner légèrement le contrôleur de température [6] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le liquide ne fasse que frémir doucement.
- 5 | Il suffit de placer vos aliments dans le compartiment souhaité [3] ou dans les paniers de cuisson et de les plonger dans le bouillon. Assurez-vous que la partie fixant les paniers de cuisson s'accroche bien au bord de l'appareil.
- 6 | Une fois que les aliments ont atteint la consistance ou le degré de cuisson souhaité, vous pouvez les retirer à l'aide d'une écumoire [7] ou d'une louche [8].

6.2 | UTILISATION DU PANIER DU CUISEUR VAPEUR

- 1 | Pour utiliser le panier du cuiseur vapeur [2] afin de préparer des aliments, portez de l'eau ou du bouillon à ébullition dans le bol de l'appareil [4].
- 2 | Dès que l'eau est à l'intérieur du bol de l'appareil [4], le plateau à vapeur [2] peut être placé sur le dessus de ce dernier [4]. Assurez-vous qu'il est bien en place.

- 3 | Placez maintenant l'aliment que vous souhaitez cuire dans le panier du cuiseur vapeur [2] et attendez qu'il ait atteint la consistance ou le degré de cuisson souhaité.

CONSEIL : Pendant la cuisson à la vapeur, le couvercle en verre [1] doit rester sur le cuiseur vapeur [2] pour obtenir un meilleur résultat.

6.3 | CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE

- 1 | Mettez le contrôleur de température [6] au niveau le plus élevé. Pendant le chauffage, la LED circulaire s'allume en rouge.
- 2 | Dès que la température atteint la température de consigne, la LED circulaire s'allume en blanc

7 | APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Lorsque vous avez terminé la cuisson ou la cuisson à la vapeur, tournez le contrôleur de température [6] dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Retirez la prise de la fiche murale et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Pour ranger l'appareil, retirez le cordon d'alimentation de la station de base, enroulez-le et placez-le dans le pot froid de l'appareil.

8 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil après utilisation. Il est recommandé de nettoyer les parties amovibles à l'eau chaude et au détergent, ou dans le lave-vaisselle, et ce immédiatement lorsqu'elles ont refroidi. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs. Nettoyez la station de base [5] à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil par le fond. Ne plongez jamais la station de base [5] dans l'eau.

9 | SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale : 220 - 230 V~ 50 - 60 Hz
Consommation électrique : 1600 - 1750 W
Indice de protection : I



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



En fin de vie, ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers normaux, il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les différents matériaux sont recyclables conformément aux mentions inscrites sur leurs étiquettes. En réutilisant, en recyclant ou en utilisant autrement de vieux appareils, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les différents points de collecte des déchets.

Sujet à modification

ES INSTRUCCIONES DE USO

1 Componentes	21
2 Antes del uso	21
3 Instrucciones de seguridad importantes	21
5 Uso previsto	23
6 Usar el aparato por primera vez	24
7 Después de usar el aparato	25
8 Limpieza y cuidados	25
9 Especificaciones técnica	25

LONO HOT POT Y VAPORERA

Hot pot, fondue chino o sopa mongolesa: este fondue con caldo en sus diferentes formas es sumamente popular en toda Asia Oriental, desde China, Taiwán y Corea hasta Japón y Tailandia. Tradicionalmente, estos platos se cocinan estando juntos directamente en la mesa, añadiendo gradualmente los ingredientes al caldo caliente o al líquido hirviendo según el grado de cocción deseado. Este método es ideal para preparar y disfrutar juntos de carne, pescado y mariscos, pero también de platos vegetarianos y veganos. Adicionalmente, con la cacerola y vaporera Lono de WMF puede cocinar sus ingredientes muy suavemente al vapor, por ejemplo, todo tipo de vegetales, deliciosos bollos chinos al vapor "baozi" y albóndigas de harina e incluso pescados enteros.

1 | COMPONENTES

- 1 Tapa de cristal
- 2 Parte superior para cocción al vapor
- 3 Cestas
- 4 Bol para hot pot
- 5 Estación base
- 6 Controlador de temperatura
- 7 Espumadera
- 8 Cucharón

2 | ANTES DEL USO

Lea el manual de instrucciones detenidamente. El manual contiene información importante sobre el manejo y el cuidado del aparato, así como instrucciones de seguridad. Conserve el manual en un lugar seguro y entréguelo a cualquier usuario posterior. El aparato solo debe utilizarse para el uso previsto y de conformidad con estas instrucciones de manejo. Siga siempre las instrucciones de seguridad al usar el aparato.

3 | INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La información importante se resalta en estas instrucciones de manejo mediante símbolos y palabras indicadoras:

ADVERTENCIA indica una situación peligrosa que puede causar lesiones graves (p. ej. quemaduras causadas por el vapor o por superficies calientes).

CUIDADO indica una situación potencialmente peligrosa que puede causar lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN indica una situación que puede desembocar en daños materiales.

NOTA proporciona información adicional relativa al manejo seguro de la cacerola y vaporera.



Símbolos téngalos en cuenta y siga las indicaciones.

3.1 | USO CORRECTO

- Este aparato puede ser usado por niños de más de ocho años de edad, personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida y personas inexpertas o sin conocimientos específicos, si l usan bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y comprenden los peligros que esto conlleva.
- Los niños no deben limpiar ni dar mantenimiento al aparato a menos que tengan más de 8 años de edad y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no es un juguete.
- El aparato debe desconectarse siempre de la toma de corriente desenchufando la clavija del cable de red de la toma mural si no está supervisado, o si se produce un fallo antes de cualquier trabajo de montaje, desmontaje o limpieza.

- Si el cable de conexión del aparato (cable de alimentación) está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa del fabricante o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar peligros. Las reparaciones no autorizadas pueden conllevar riesgos considerables para el usuario.
- Este aparato está diseñado para usarse en hogares y entornos similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - granjas;
 - por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
 - pensiones.
- El aparato no está previsto para un uso comercial.
- Después de usar el aparato, limpie todas las superficies que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las instrucciones de la sección de "Limpieza y cuidados".
- No sumerja la estación base del aparato en agua para su limpieza.
- Use el aparato siempre de conformidad con estas instrucciones. El uso inadecuado puede provocar descargas eléctricas u otros peligros.

CUIDADO



¡Riesgo de escaldadura!

Las superficies accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas.



¡Peligro de formación de espuma y cocinado excesivo!

Si el aparato se llena en exceso, los líquidos calientes pueden derramarse.



¡Peligro de incendio!

El aparato no debe emplearse para calentar aceite.

NOTA



¡Nota obligatoria!

El aparato solo está homologado para calentar líquidos basados en agua y comestibles.

4 | INFORMACIÓN DE SEGURIDAD ADICIONAL

Lea detenidamente las instrucciones de manejo y todas las demás instrucciones antes de usar el aparato. El uso inadecuado puede causar daños.

4.1 | NOTAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES SOBRE LA TOMA DE CORRIENTE Y EL CABLE

- El aparato solo debe enchufarse en tomas de corriente de pared conectadas a tierra y debidamente instaladas. Mantenga el cable de alimentación y el enchufe secos en todo momento.
- Nunca saque la clavija de enchufe de la toma de corriente tirando del cable de alimentación ni con las manos mojadas.
- Conecte el cable de alimentación de manera que nadie pueda tropezar con él y desenchufarlo de la toma de corriente.
- Proteja el cable de alimentación contra daños. No tire del cable de conexión sobre bordes afilados ni lo aprisione entre ellos. No deje que quede colgando. Protéjalo contra el calor y el aceite.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con superficies calientes del aparato.
- No transporte el aparato sosteniéndolo por el cable de alimentación.

4.2 | NOTAS IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD PERSONAL

CUIDADO



¡Riesgo de escaldadura!

- Nunca toque la cacerola (excepto por las asas) u otras partes calientes del aparato mientras esté funcionando. Sostenga siempre la cacerola por las asas para evitar el riesgo de escaldadura.
- No mueva el aparato si la cacerola está caliente y/o el interior para cocción al vapor contiene líquido a alimentos calientes.
- Riesgo de escaldadura debido al vapor caliente. No mueva el aparato ni tire del cable de alimentación durante el funcionamiento.
- La superficie del elemento calentador conserva calor residual después del uso.
- Este equipo debe usarse de conformidad con las instrucciones y no para otros fines

4.3 | INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA UBICACIÓN DE FUNCIONAMIENTO

CUIDADO



¡Vapor caliente!

- Vapor caliente escapa del aparato. No haga funcionar el aparato debajo de muebles delicados (p. ej. armarios de pared).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, firme, seca y resistente al calor y deje suficiente espacio libre alrededor del mismo.
- No coloque el aparato sobre superficies sensibles al agua. El agua que salpica y/o el vapor condensado podrían dañarlas.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, tales como placas calientes, ni cerca de llamas de gas descubiertas, ya que la carcasa podría sufrir daños.

4.4 | OTRAS NOTAS Y CONSEJOS

- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o de colocarlo en otro lugar.
- Si se calientan líquidos en el bol de la cacerola [4] y se forma mucho vapor, reduzca el calor antes de sumergir las cestas o cucharones para sacar los alimentos.
- Apague el aparato y desenchufe la clavija del cable de red antes de usar otros accesorios o de limpiar el aparato.
- El aparato se usa para preparar alimentos. Por lo tanto, el aparato y los accesorios deben mantenerse limpios en todo momento.
- Llene el bol de la cacerola [4] con agua u otros líquidos, tales como caldo, sin sobrepasar la marca.
- El fabricante rechaza toda responsabilidad en caso de un uso o una reparación indebidos del aparato. En esos casos las reclamaciones de garantía se considerarán no válidas.

5 | USO PREVISTO

La cacerola y vaporera Lono de WMF es un aparato de cocina que ahorra espacio y brinda eficiencia energética, y puede usarse para cocinar junto con varias personas, mantener los alimentos calientes y servir diferentes platos desde una sola cacerola. También puede usarse para cocinar al vapor.

La cacerola le permite preparar composiciones individuales de estilos diferentes, o dos salsas o sopas distintas al estilo tradicional. Con el interior para cocción al vapor también puede cocer al vapor suavemente alimentos como vegetales, carne, pescados enteros, albóndigas de harina y arroz.

6 | USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Antes de usar el aparato por primera vez quite todas las pegatinas que pueda haber y proceda de la siguiente manera:

- 1 | Lave todas las partes extraíbles antes del primer uso del aparato.
- 2 | Inserte el cable de alimentación en el aparato, debajo del asa derecha. Para determinar el lado derecho coloque el aparato delante suyo con el controlador de temperatura señalando hacia usted.
- 3 | Conecte la clavija de enchufe en una toma de corriente. Antes de hacerlo compruebe que el controlador de temperatura se encuentre en la posición mínima, completamente a la izquierda.

6.1 | USAR LA CACEROLA

- 1 | Coloque el bol de la cacerola [4] en la estación base [5]. En cuanto se quita la cacerola se interrumpe la alimentación de corriente.

CUIDADO



¡Es posible que la placa todavía esté caliente!

- 2 | A continuación llene cada cámara del bol de la cacerola [4] con los ingredientes que desee y añada líquido hasta la marca máx.

ATENCIÓN



¡Se pueden provocar daños por una cantidad insuficiente o la falta de líquido!

Por favor tenga en cuenta que ambas cámaras deben llenarse con líquido. El líquido debe estar siempre por encima de la marca mín. y no debe superar la marca máx. Nunca haga funcionar la cacerola y vaporera si no hay líquido en ambas cámaras del bol de la cacerola.


- 3 | Gire el controlador de temperatura [6] en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope, hasta que el líquido empiece a hervir.
- 4 | Después de eso puede girar el controlador de temperatura [6] en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el líquido hierva solo ligeramente.
- 5 | Coloque sus alimentos en la cámara que desee o en las cestas de cocción [3] y sumérgalos en el caldo. Asegúrese de que las partes de fijación de las cestas de cocción estén sujetadas al borde de la cacerola.
- 6 | Una vez que el alimento tenga la consistencia o el grado de cocción que desee, puede sacarlo con una espumadera [7] o con un cucharón [8].

6.2 | USAR EL INTERIOR PARA COCCIÓN A VAPOR


- 1 | Si desea usar el interior para cocción a vapor [2] para preparar alimentos, haga hervir agua o caldo en el bol de la cacerola [4].
- 2 | Una vez que haya agua en el bol de la cacerola [4], puede colocar la parte superior para cocción al vapor [2] encima del bol de la cacerola [4]. Asegúrese de que esté colocada firmemente en su posición.
- 3 | A continuación coloque el alimento que desee cocer al vapor en el interior de cocción al vapor [2] y espere hasta que alcance la consistencia o el grado de cocción que desee.

CONSEJO: Durante la cocción a vapor, la tapa de cristal [1] debe estar colocada sobre la vaporera [2] para obtener mejores resultados.



6.3 | CONTROLADOR DE TEMPERATURA

- 1 | Gire el controlador de temperatura  hasta el nivel más alto. Durante el calentamiento el anillo LED se ilumina en rojo.
- 2 | En cuanto la temperatura alcanza la temperatura ajustada, el anillo LED se ilumina en blanco

7 | DESPUÉS DE USAR EL APARATO

Una vez que haya terminado de cocinar o cocer al vapor, gire el controlador de temperatura  en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope. Desenchufe el cable y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Para guardar el aparato desenchufe el cable de alimentación de la estación base, enróllelo y colóquelo en la cacerola fría.

8 | LIMPIEZA Y CUIDADOS

Desenchúfelo de la red eléctrica después del uso. Le recomendamos que limpie las piezas extraíbles inmediatamente después de que se hayan enfriado, usando para ello agua tibia y detergente, o en el lavavajillas. No use nunca agentes de limpieza abrasivos. Frote la estación base  con un paño húmedo para limpiarla. Asegúrese de que no penetren líquidos en el aparato a través del fondo. No sumerja nunca la estación base  en agua.

9 | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal: 220–230 V~ 50–60 Hz
Consumo eléctrico: 1600–1750 W
Clase de protección: I



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



Al final de su vida útil, este producto no debe eliminarse en la basura doméstica normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Los materiales son reciclables según se indica en su etiqueta. La reutilización, el reciclaje y otras formas de volver a utilizar los aparatos usados contribuyen notablemente a proteger el medio ambiente. Solicite a sus autoridades locales información acerca del punto de recogida adecuado.

Información sujeta a cambios

IT ISTRUZIONI PER L'USO

1 Componenti	27
2 Prima dell'uso	27
3 Importanti istruzioni di sicurezza	27
4 Informazioni di sicurezza aggiuntive	28
5 Uso previsto	29
6 Primo utilizzo dell'apparecchio	30
7 Dopo aver utilizzato l'apparecchio	31
8 Pulizia e manutenzione	31
9 Specifiche tecniche	31

LONO HOT POT E VAPORIERA

Con i termini hot pot o fondue cinese si intendono le molte varietà di stufato molto popolari nell'est asiatico, dalla Cina a Taiwan e alla Corea, fino al Giappone e alla Thailandia. Questi piatti vengono preparati tradizionalmente insieme, direttamente sul tavolo, aggiungendo gradualmente gli ingredienti al brodo bollente o ad un altro liquido che sobbolle lentamente, fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Questo metodo è ideale per preparare e gustare insieme diversi tipi di cibo, ad esempio la carne, il pesce e i frutti di mare, come pure ingredienti vegetariani e vegani. Inoltre il Lono Hot pot e vaporiera di WMF consente di stufare molto delicatamente gli ingredienti come le verdure, i deliziosi baozi e i ravioli cinesi, o addirittura i pesci interi.

1 | COMPONENTI

- 1 Coperchio di vetro
- 2 Vaporiera
- 3 Cestelli
- 4 Hot Pot pentola
- 5 Base
- 6 Regolatore di temperatura
- 7 Schiumaiola
- 8 Mestolo

2 | PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente il manuale di istruzioni. Esso contiene importanti informazioni relative al funzionamento e alla manutenzione dell'apparecchio, oltre alle istruzioni di sicurezza. Riporre il manuale in un luogo sicuro e passarlo a qualsiasi eventuale utilizzatore successivo. Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità alle istruzioni per l'uso. Seguire sempre le istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo dell'apparecchio.

3 | IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Nelle presenti istruzioni per l'uso, le informazioni importanti sono indicate mediante simboli e indicazioni di pericolo:

PERICOLO indica una situazione pericolosa che può provocare lesioni gravi (ad es. ustioni causate dal vapore o da superfici bollenti)

PRUDENZA indica una situazione potenzialmente pericolosa che può provocare lesioni lievi o moderate.

ATTENZIONE indica una situazione che può provocare danni materiali.

AVVERTENZA fornisce ulteriori informazioni sull'uso in sicurezza dell'hot pot e vaporiera.



Simboli osservare e seguire le indicazioni.

3.1 | UTILIZZO CONFORME

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i pericoli.
- Le operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica togliendo la spina dalla presa a muro se l'apparecchio non viene sorvegliato, se si verifica un guasto durante l'uso e prima di

qualsiasi operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.

- Se il cavo di collegamento (cavo di alimentazione) dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio post-vendita del produttore o da personale parimenti qualificato, al fine di evitare rischi. Riparazioni non autorizzate possono comportare gravi rischi per l'utilizzatore.
- L'apparecchio è progettato per essere utilizzato in abitazioni private o altri ambienti simili, come ad esempio:
 - Cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro
 - Agriturismi
 - Da ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali
 - Strutture ricettive come ad esempio bed & breakfast
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.
- Dopo l'uso, pulire tutte le superfici che sono venute a contatto con gli alimenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Non immergere la base dell'apparecchio nell'acqua per pulirla.
- Nell'utilizzare l'apparecchio rispettare sempre le presenti istruzioni per l'uso. Un utilizzo improprio può causare folgorazione e altri rischi.

PRUDENZA



Pericolo di ustioni!

Le superfici aggungibili possono diventare molto calde.



Pericolo di formazione di schiuma e di cottura eccessiva!

Se l'apparecchio viene riempito eccessivamente può verificarsi la fuoriuscita di liquidi bollenti.



Pericolo di incendio!

Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'olio.

AVVERTENZA



Nota obbligatoria!

L'apparecchio è omologato solamente per riscaldare liquidi commestibili a base d'acqua.

4 | INFORMAZIONI DI SICUREZZA AGGIUNTIVE

Leggere integralmente le istruzioni per l'uso e tutte le altre istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Un utilizzo non conforme alla destinazione d'uso può causare danni.

4.1 | NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA RELATIVE ALLA PRESA ELETTRICA E AL CAVO DI ALIMENTAZIONE

- L'apparecchio deve essere collegato unicamente a prese a parete, installate adeguatamente e con messa a terra. Tenere sempre asciutto il cavo di alimentazione e la spina.
- Non estrarre la spina di rete dalla presa tirandola per il cavo, né con le mani bagnate.
- Collegare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi o scollegarlo dalla presa.
- Proteggere il cavo di alimentazione da eventuali danni. Non far scorrere né fissa e il cavo di rete su spigoli taglienti. Non lasciarlo penzolare. Tenerlo al riparo da calore e olio.
- Impedire al cavo di alimentazione di entrare in contatto con la superficie ovente dell'apparecchio.
- Non trasportare il dispositivo tenendolo sospeso per il cavo di alimentazione.

4.2 | NOTE IMPORTANTI PER LA VOSTRA SICUREZZA PERSONALE

PRUDENZA



Pericolo di ustioni!

- Non toccare mai l'hot pot (eccetto i manici) o altre parti roventi dell'apparecchio quando è in funzione. Tenere l'hot pot sempre dai manici per evitare il pericolo di ustioni.
- Non spostare l'apparecchio se è caldo e/o se il cestello della vaporiera contiene liquidi o cibi bollenti.
- Pericolo di ustioni per vapore bollente. Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio e non tirare il cavo di alimentazione.
- La superficie dell'elemento riscaldante è sottile e getta a calore residuo dopo l'uso.
- Il dispositivo deve essere utilizzato in conformità alle presenti istruzioni e non deve essere utilizzato per altri scopi.

4.3 | ISTRUZIONI DI SICUREZZA RELATIVE AL LUOGO DI FUNZIONAMENTO

PRUDENZA



Vapore bollente!

- Il vapore bollente fuoriesce dal dispositivo. Non far funzionare l'apparecchio al di sotto di mobili delicati (ad esempio armadi a muro).
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piana, stabile, asciutta e resistente al calore, lasciando spazio sufficiente tutt'attorno.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua e/o la condensa del vapore potrebbero danneggiarle.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, né vicino alla fiamma del fornello a gas perché l'esterno potrebbe danneggiarsi.

4.4 | ALTRE NOTE E CONSIGLI

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o di riporlo.
- Se nella pentola per hot pot [4] si riscaldano liquidi generando così una grande quantità di vapore, ridurre il calore prima di immergere i cestelli o i mestoli per prelevare il cibo.
- Spegnerne l'apparecchio e scollegare la spina di rete prima di utilizzare altri accessori o di pulire l'apparecchio.
- L'apparecchio viene utilizzato per la preparazione di alimenti. Pertanto, l'apparecchio e tutti gli accessori devono essere tenuti sempre puliti.
- Riempiendo la pentola per hot pot [4] con acqua o liquidi, come ad esempio il brodo, non superare il livello "max".
- Il produttore declina ogni responsabilità in caso di uso o riparazione impropri dell'apparecchio. Tali casi annullano inoltre la garanzia sull'apparecchio.

5 | USO PREVISTO

Il Lono hot pot e vaporiera di WMF è un apparecchio da cucina salvaspazio e ad efficienza energetica che può essere utilizzato per cucinare insieme diversi tipi di cibo, mantenerli in caldo e servire piatti diversi con un'unica pentola. Può anche essere utilizzato per cucinare a vapore.

L'hot pot consente di preparare con stile composizioni individuali, oppure due diverse salse o zuppe in maniera tradizionale. Con il cestello della vaporiera è anche possibile cuocere a vapore cibi come verdure, carne, pesci interi, ravioli cinesi e il riso.

6 | PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere gli adesivi eventualmente presenti e procedere come segue:

- 1 | Lavare le parti rimovibili prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- 2 | Inserire il cavo di alimentazione nell'apparecchio sotto al manico destro. Per lato destro si intende quello a destra quando l'apparecchio si trova di fronte all'utilizzatore e il regolatore di temperatura è rivolto verso l'utilizzatore.
- 3 | Collegare la spina di rete a una presa. Prima di far ciò, verifica e che il regolatore della temperatura sia impostato al minimo, completamente a sinistra.

6.1 | UTILIZZO DELL'HOT POT

- 1 | Collocare la pentola per hot pot [4] nella base [5]. L'alimentazione di corrente si interrompe non appena si rimuove l'hot pot.

PRUDENZA



Il piatto può essere ancora caldo!

- 2 | Riempire ora ciascuno scomparto della pentola per hot pot [4] con gli ingredienti preferiti e aggiungere liquido fino al livello "max."

ATTENTION



Danni causati dall'assenza o da una quantità insufficiente di liquidi

Tenere presente che entrambi gli scomparti devono essere riempiti di liquido. Il liquido deve trovarsi sempre sopra il livello "min." e sotto il livello "max.". Non far mai funzionare la pentola dell'hot pot e vaporiera senza liquidi all'interno di entrambi gli scomparti.

- 3 | Ruotare il regolatore della temperatura [6] quanto più possibile in senso orario finché il liquido non inizia a bollire.
- 4 | Ora sarà possibile ruotare leggermente il regolatore della temperatura [6] in senso antiorario finché il liquido non sobbolle solo dolcemente
- 5 | Disporre il cibo nello scomparto desiderato o nei cestelli [3] e immergerlo nel brodo. Sincerarsi che l'elemento di fissaggio dei cestelli sia saldamente inserito sul bordo dell'Hot pot.
- 6 | Una volta che il cibo ha raggiunto la consistenza desiderata o il grado di cottura desiderato, è possibile prelevarlo con una schiumarola [7] o con un mestolo [8].

6.2 | UTILIZZO DEL CESTELLO DELLA VAPORIERA

- 1 | Per utilizzare il cestello della vaporiera [2] per preparare i cibi, portare a bollire l'acqua o il brodo nella pentola per hot pot [4].
- 2 | Una volta che il liquido è all'interno della pentola per hot pot [4], collocare la vaporiera [2] sopra la pentola per hot pot [4]. Sincerarsi che la vaporiera sia fissata saldamente in posizione
- 3 | Inserire ora il cibo che si desidera cucinare a vapore nel cestello della vaporiera [2] e attendere finché non ha aggiunto la consistenza desiderata o il grado di cottura desiderato.

CONSIGLIO: durante la cottura a vapore, chiudere la vaporiera [2] con il coperchio di vetro [1] in modo da ottenere un miglior risultato.

6.3 | REGOLATORE DI TEMPERATURA

- 1 | Portare il regolatore della temperatura [6] al livello massimo. Durante il riscaldamento l'anello a LED si accende di rosso.
- 2 | Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, l'anello a LED si accende di bianco

7 | DOPO AVER UTILIZZATO L'APPARECCHIO


Al termine della cottura/cottura a vapore, ruotare il regolatore di temperatura [6] quanto più possibile in senso antiorario. Staccare la spina dalla presa a muro e attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata prima di pulirla. Per riporre l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla base, avvolgerlo e inserirlo nell'hot pot freddo.


8 | PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso. Si consiglia di pulire le parti rimovibili con acqua calda e detersivo oppure in lavastoviglie subito dopo che si sono raffreddate. Non usare detersivi abrasivi. Pulire la base [5] con un panno umido. Sincerarsi che i liquidi non possano penetrare nell'apparecchio dal fondo. Non immergere mai la base [5] nell'acqua.

9 | SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale: 220-230 V~ 50-60 Hz
Consumo di corrente: 1600-1750 W
Classe di protezione: I

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

 Una volta giunto a fine vita, l'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici, ma deve essere conferito presso un centro di raccolta idoneo al riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. I materiali sono riciclabili in conformità alle loro etichette. Riutilizzando, riciclando e adottando altri metodi di riutilizzo degli elettrodomestici obsoleti si contribuisce fattivamente alla salvaguardia dell'ambiente. Rivolgersi agli enti locali per informazioni sui centri di raccolta idonei.

Soggetto a variazioni

DA BETJENINGSVEJLEDNING

1 Komponenter	33
2 Før brug	33
3 Vigtige sikkerhedsanvisninger	33
4 Flere sikkerhedsoplysninger	34
5 Tilsluttet brug	35
6 Første ibrugtagning af apparatet	35
7 Efter brug af apparatet	36
8 Rengøring og vedligeholdelse	36
9 Tekniske specifikationer	37

LONO HOT POT & STEAM

Hotpot, kinesisk fondue eller fi e pot - denne bouillonfondue er i sine forskellige former meget populær i hele Østasien, fra Kina, Taiwan og Korea til Japan og Thailand. Traditionelt bliver disse retter tilberedt sammen direkte ved bordet ved gradvist at tilsætte ingredienserne til den varme bouillon eller kogende væske i lige så lang tid, som man ønsker det. Denne metode er ideel til tilberedning og indtagelse af kød, fisk og skaldyr, samt også vegetariske og veganske retter, i fællesskab. Derudover kan du med WMF Lono Hot Pot & Steam meget forsigtigt dampe dine ingredienser som f.eks. alle slags grøntsager, lækre kinesiske baozi-boller og dumplings eller sågar hele fisk

1 | KOMPONENTER

- 1 Glaslåg
- 2 Dampement
- 3 Kurve
- 4 Hot Pot gryde
- 5 Basisstation
- 6 Temperaturstyring
- 7 Skumske
- 8 Slev

2 | FØR BRUG

Læs brugervejledningen omhyggeligt. Brugervejledningen indeholder vigtige oplysninger om brugen og vedligeholdelsen af apparatet samt sikkerhedsanvisninger. Opbevar brugervejledningen på et sikkert sted, og giv den videre til eventuelle efterfølgende brugere. Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med denne brugervejledning. Følg altid sikkerhedsanvisningerne, når du bruger apparatet.

3 | VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Vigtig information indikeres i denne brugsvejledning ved hjælp af symboler og signalord:

ADVARSEL indikerer en farlig situation, som kan forårsage alvorlig skade (f.eks. brandsår forårsaget af damp eller varme overflader)

FORSIGTIG indikerer en potentielt farlig situation, som kan forårsage mindre eller moderate skader.

OBS indikerer en situation, der kan forårsage materielle skader.

BEMÆRK giver yderligere information om sikker håndtering af Hot Pot & Steam.



Symboler observer og følg disse indikationer.

3.1 | KORREKT BRUG

- Apparatet må anvendes af børn, som er fyldt 8 år, såvel som af personer med begrænsede fysiske, motoriske eller mentale evner og personer uden erfaring og/eller uden viden, såfremt de overvåges eller har modtaget vejledning i sikker anvendelse af apparatet og har forstået de risici, som anvendelsen kan medføre.
- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, med mindre de er ældre end 8 år og overvåges.
- Apparatet og dets ledning skal holdes utilgængeligt for børn under 8 år. Børn må ikke lege med apparatet.
- Dette apparat er ikke legetøj.
- Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes ved at tage stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke overvåges, hvis der opstår en fejl under betjeningen og inden påbegyndelse af enhver form for montering, afmontering eller rengøring.

- Hvis apparatets strømforsyningskabel (netledning) bliver beskadiget, skal det erstattes af producenten, dennes serviceenhed eller tilsvarende kvalificerede personer, da der ellers kan opstå fare. Uautoriserede reparationer medfører betydelig fare for den, der betjener apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende omgivelser såsom:
 - personalekøkkenområder i forretninger, kontorer og andre erhvervs-mæssige omgivelser;
 - landbrugsejendomme;
 - af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesområder;
 - i bed-and-breakfast-etablissementer.
- Apparatet er ikke beregnet til erhvervs-mæssig brug.
- Rengør alle overflade, som har været i kontakt med fødevarer, efter brug. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Nedsænk ikke apparatets basisstation i vand med henblik på rengøring.
- Brug altid apparatet i overensstemmelse med disse anvisninger. Forkert anvendelse kan medføre elektrisk stød eller anden fare.

FORSIGTIG



Risiko for skoldning!

Visse af de overflade, du kan berøre, kan blive meget varme.



Fare for, at ingredienserne skummer op og koger over!

Hvis apparatet fyldes for meget, kan varm væske sprøjte ud.



Brandfare!

Apparatet må ikke bruges til opvarmning af olie.

BEMÆRK



Obligatorisk oplysning!

Apparatet er kun godkendt til opvarmning af vandbaserede og spiselige væsker.

4 | FLERE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs venligst brugsvejledningen og alle andre instruktioner grundigt inden brug af apparatet. Uautoriseret brug kan føre til skader.

4.1 | VIGTIGE SIKKERHEDSMEDDELELSER PÅ STIK OG LEDNING

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikkontakt med jordforbindelse. Hold altid netledningen og stikket tørt.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten ved hjælp af netledningen eller med våde hænder.
- Tilslut netledningen sådan, at ingen kan snuble over den og trække den ud af stikkontakten.
- Beskyt netledningen mod skader. Undlad at trække eller fastgøre nedledningen hen over skarpe kanter. Lad den ikke hænge løst. Beskyt den mod varme og olie.
- Netledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflade
- Bær ikke apparatet i netledningen.

4.2 | VIGTIGE BEMÆRKNINGER MED HENBLIK PÅ DIN PERSONLIGE SIKKERHED

FORSIGTIG



Risiko for skoldning!

- Berør aldrig hotpoten (andet end håndtagene) eller andre af apparatets varme dele, når det er i drift. Hold altid hotpoten i håndtagene for at undgå risiko for skoldning.

- Flyt ikke apparatet, hvis hotpoten er varm og/eller damplementet indeholder varm væske eller fødevarer.
- Risiko for skoldning fra varm damp. Flyt ikke apparatet, og træk ikke stikket ud under anvendelse.
- Varmelegemet overflade forbliver varm efter brug.
- Dette apparat skal bruges i henhold til anvisningerne, og det må ikke bruges til andre formål.

4.3| SIKKERHEDSANVISNINGER TIL BRUGSSTEDET


FORSIGTIG




Varm damp!

- Der kommer varm damp ud af apparatet. Brug ikke apparatet under følsomme møbler eller lignende (f.eks. overskabe).
- Placer apparatet på en jævn, solid, tør og varmebestandig overflade, og lad der være tilstrækkeligt med plads rundt om apparatet.
- Placer ikke apparatet på overflade, som kan beskadiges af vand. Vandsprøjt og/eller for-tættet damp kan beskadige det.
- Anbring ikke apparatet på varme overflader som f.eks. kogeplader eller i nærheden af åbne gasflamme, da indkapslingen kan smelte.

4.4| ANDRE BEMÆRKNINGER OG TIPS

- Lad apparatet køle helt ned, inden du rengør det eller sætter det væk.
- Hvis der opvarmes væsker i hotpotskålen,  og der dannes meget damp, skrues ned for varmen, inden kurvene eller slevener nedsænkes for at fjerne maden.
- Sluk for apparatet, og træk ledningen ud af stikkontakten inden brug af andet tilbehør eller inden rengøring af apparatet.
- Apparatet er beregnet til tilberedning af mad. Apparatet og alt tilbehør skal derfor altid holdes rent.

- Fyld ikke hotpotskålen  med vand eller væske, som f.eks. bouillon, længere op end til maksimummærket.
- Producenten fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af forkert brug eller reparation af apparatet. Garantikrav vil blive afvist i sådanne tilfælde.

5| TILSIGTET BRUG

WMF Lono Hot Pot & Steam er et pladsbesparende, energieffektivt køkkenapparat, som kan bruges til at fælles tilberedning af mad, at holde mad varm og til at servere forskellige retter fra en gryde med. Den kan også bruges til tilberedning ved dampning.

Hotpoten gør det muligt for dig at tilberede forskellige sammensætninger, to forskellige saucer eller supper på traditionel vis. Med damplementet kan du også forsigtigt dampe fødevarer som grøntsager, kød, hele fisk, dumplings og ris.

6| FØRSTE IBRUGTAGNING AF APPARATET

Inden du bruger apparatet for første gang, skal du fjerne eventuelle klistermærker, der kan findes, og gøre følgende:

- 1| Skyl de aftagelige dele, inden første ibrugtagning af apparatet.
- 2| Isæt netledningen i apparatet under højre håndtag. Det er til højre, når du har apparatet foran dig, og temperaturkontrollen peger mod dig.
- 3| Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollér, at temperaturstyringen er i minimumspositionen helt til venstre.

6.1 | BRUG AF HOTPOTEN

- 1 | Placér hotpotskålen [4] i basisstationen [5]. Strømforsyningen afbrydes, så snart du fjerner hotpoten.

FORSIGTIG



Varmepladen kan stadig være varm!

- 2 | Fyld nu hvert kammer i hotpotskålen [4] med forskellige ingredienser, og tilsæt væske op til maksimummærket.

OBS



Skade forårsaget af for lidt eller manglende væske!

Bemærk, at begge kamre skal være fyldt med væske. Væsken skal altid være over minimumsmærket og ikke over maksimummærket. Benyt aldrig Hot Pot & Steam uden væske i begge kamre i hotpotskålen.

- 3 | Drej temperaturstyringen [6] med uret, så langt som det kan lade gøre, indtil væsken begynder at koge.
- 4 | Drej nu temperaturstyringen [6] en smule mod uret, indtil væsken kun simrer forsigtigt.
- 5 | Placér fødevarerne i det ønskede kammer eller i tilberedningskurvene, [3] og nedsænk dem i boullonen. Kontrollér, at tilberedningskurvenes fikseringsdel griber fast i hotpotens kant.
- 6 | Når maden har opnået den ønskede konsistens eller tilberedningsgrad, kan du fjerne det med en skumske [7] eller en slev [8].

6.2 | BRUG AF DAMPELEMENTET

- 1 | For at kunne bruge dampelementet, [2] skal vand eller bouillon først bringes i kog i hotpotskålen [4].

- 2 | Når der er væske i hotpotskålen [4], placeres dampelementet [2] oven på hotpotskålen [4]. Kontrollér, at den sidder sikkert og fast.
- 3 | Så kan maden, som ønskes dampet, nu placeres i dampelementet [2]. Vent, indtil den har opnået den ønskede konsistens eller tilberedningsgrad.

TIPS: Under dampning bør glaslåget [1] være på dampelementet [2] for at opnå et bedre resultat.

6.3 | TEMPERATURSTYRING

- 1 | Drej temperaturstyringen [6] så højt op som muligt. Under opvarmning lyser LED-ringen rødt.
- 2 | Så snart temperaturen når den indstillede temperatur, lyser LED-ringen hvidt

7 | EFTER BRUG AF APPARATET

Når du er færdig med at tilberede eller dampe mad, skal du dreje temperaturstyringen [6] så langt mod venstre som muligt. Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før det rengøres. Inden opbevaring tages netledningen ud af basisstationen, den rulles op og placeres i den kolde hotpot.

8 | RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE


Træk stikket ud efter brug. Det anbefales, at du rengør du aftagelige dele straks efter, at de er nedkølet, med varmt vand og opvaskemiddel eller i opvaskemaskine. Brug aldrig rengøringsmidler med slibemiddel. Aftør basisstationen [5] med en fugtig klud. Kontrollér, at ingen væske trænger ind igennem bunden ind i apparatet. Nedsænk aldrig basisstationen [5] i vand.

9 | TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Nominel spænding: 220-230 V~ 50 – 60 Hz

Strømforbrug: 1600-1750 W

Beskyttelsesklasse: I

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



Efter sin levetid må dette apparat ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald, men skal i stedet afleveres på et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes i henhold til deres mærkning. Ved genbrug, genanvendelse og andre former for nyttiggørelse af udtjente apparater er du med til at yde et vigtigt bidrag til beskyttelse vores miljø. Du kan få oplysning om korrekt bortskaffelse hos de lokale myndigheder.

Ændringer kan forekomme

FI KÄYTTÖOHJE

1 Osat	39
2 Ennen käytön aloittamista	39
3 Tärkeitä turvaohjeita	39
4 Turvallisuutta koskevia lisätietoja	40
5 Tarkoituksen mukainen käyttö	41
6 Laitteen ensimmäinen käyttökerta	41
7 Laitteen käytön jälkeen	42
8 Puhdistaminen ja hoito	42
9 Tekniset tiedot	43

LONO HOT POT –PATA & HÖYRYKEITIN

Hot pot, kiinalainen fondue tai fi e pot – tämä liemifondue monissa muodoissaan on erittäin suosittu koko Itä-Aasiassa Kiinasta, Taiwanista ja Koreasta Japaniin ja Thaimaahan. Ruoat valmistetaan perinteisesti yhdessä suoraan pöydässä lisäämällä raaka-aineet vähän kerrallaan kuumaan liemeen tai kiehuvaan nesteeseen halutusta kypsyyssasteesta riippuen. Menetelmä sopii ihanteellisesti lihan, kalan ja äyriäisten sekä kasvi- ja vegaanisten ruokien valmistukseen ja nauttimiseen. Lisäksi WMF:n Lono Hot Pot Et Steam -keittimellä voit höyryttää erittäin hellävaraisesti erilaisia raaka-aineita, kuten vihanneksia, herkullisia kiinalaisia baozi-leipiä ja mykyjä tai jopa kokonaisen kalan.

1 | OSAT

- 1 Lasikansi
- 2 Höyrykypsennysosa
- 3 Korit
- 4 Hot Pot -kuhlo
- 5 Pohjaosa
- 6 Lämpötilansäädin
- 7 Reikäkauha
- 8 Kauha

2 | ENNEN KÄYTÖN ALOITTAMISTA

Lue käyttöopas huolellisesti. Siinä on tärkeää tietoa laitteen käytöstä ja hoidosta sekä turvallisuusohjeet. Säilytä käyttöopas turvallisuudessa paikassa ja anna se seuraaville käyttäjille. Laitetta tulee käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen ja käyttöohjeiden mukaisesti. Noudata aina turvallisuusohjeita, kun käytät laitetta.

3 | TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Tärkeät tiedot on merkitty näissä käyttöohjeissa symboleilla ja huomiosanoilla:

VAROITUS ilmoittaa vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia loukkaantumisia (esim. höyryn tai kuumien pintojen aiheuttamia palovammoja).

VARO ilmoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen, joka voi aiheuttaa vähäisiä tai lieviä loukkaantumisia.

HUOMIO ilmoittaa tilanteen, joka voi johtaa aineelliseen vahinkoon.

OHJE antaa lisätietoa Hot Pot Et Steam -keittimen turvallisesta käsittelystä.



Symbolit huomaa nämä merkinnät ja noudata ohjeita.

3.1 | ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ

- Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksanvuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
- Vain vähintään 8-vuotiaat lapset saavat puhdistaa ja huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Tämä laite ei ole lelu.
- Laite on irrotettava aina sähköverkosta irrottamalla pistotulppa pistorasiasta, kun laitetta ei valvota tai kun käytön aikana ilmenee häiriö sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistusta.

- Jos laitteen liitäntäkaapeli (virtajohto) vaurioituu, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, valmistajan huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaurioiden välttämiseksi. Luvattomat korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle merkittävän vaaran.
- Laite on suunniteltu käyttöön kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, joita ovat esimerkiksi:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden työskentely-ympäristöjen henkilöstön keittiötilat;
 - maatilat;
 - hotellien, motellien ja muiden asuinrakennusten vieraiden käyttö;
 - aamiaismajoitukset.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Puhdista kaikki ruokien kanssa kosketuksiin joutuvat pinnat käytön jälkeen. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
- Älä upota laitteen pohjaosaa veteen puhdistamista varten.
- Käytä laitetta aina näiden ohjeiden mukaisesti. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa sähköiskuja tai muun vaaratilanteen.

VARO



Palovamman vaara!

Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla erittäin kuumia.



Vaahtoamisen ja ylikiehumisen vaara!

Jos laite on liian täynnä, kuumia nesteitä voi roiskua ulos.



Tulipalovaara!

Laitetta ei saa käyttää öljyn kuumentamiseen.

OHJE



Pakollinen ohje!

Laite on hyväksytty vain vesipohjaisten ja syötäväksi sopivien nesteiden kuumentamiseen.

4 | TURVALLISUUTTA KOSKEVIA LISÄTIETOJA

Lue käyttöohjeet ja kaikki muut ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

4.1 | TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA PISTORASIESTA JA VIRTAJOHDESTA

- Laite tulee kytkeä vain asianmukaisesti asennettuihin maadoitettuihin pistorasioihin. Pidä virtajohto ja pistoke aina kuivina.
- Älä koskaan irrota pistotulppaa pistorasiasta virtajohdosta vetämällä tai tarttumalla pistotulppaan märin käsin.
- Kiinnitä virtajohto niin, ettei kukaan voi kompastua siihen ja repäistä sitä irti pistorasiasta.
- Suojaa virtajohto vaurioitumiselta. Älä vedä tai paina virtajohtoa terävää reunaa vasten. Älä jätä virtajohtoa roikkumaan. Suojaa virtajohto lämmöltä ja öljyltä.
- Virtajohto ei saa joutua kosketukseen laitteen kuumien pinnan kanssa.
- Älä kannata laitetta virtajohdosta.

4.2 | TÄRKEITÄ TIETOJA OMAN TURVALLISUUTESI KANNALTA

VARO



Palovamman vaara!

- Älä koskaan koske hot pot -pataan (kahvoja lukuun ottamatta) tai laitteen muihin kuumiin osiin, kun laite on toiminnassa. Pidä hot pot -padasta kiinni aina kahvoista välttääksesi palovammojen vaaran.

- Älä siirrä laitetta, jos hot pot on kuuma ja/ tai höyrykeitinosassa on kuumaa nestettä tai ruokaa.
- Kuuman höyryn aiheuttama palovammojen vaara. Älä siirrä laitetta tai vedä virtajohtoa laitteen ollessa päällä.
- Lämpöelementin pinnassa on jälkilämpöä käytön jälkeen.
- Laitetta on käytettävä ohjeiden mukaan eikä sitä saa käyttää muihin tarkoituksiin.

4.3| KÄYTTÖPAIKKAA KOSKEVAT TURVAOHJEET

VARO



Kuuma höyry!

- Laitteesta vapautuu kuumaa höyryä. Älä käytä laitetta herkkien kalusteiden alapuolella (esim. yökaapit).
- Sijoita laite suoralle, lujalle, kuivalle ja lämpöä kestäväälle pinnalle ja jätä laitteen ympärille riittävästi tilaa.
- Älä sijoita laitetta pinnoille, jotka altistuvat vedelle. Vesiroiskeet ja/tai tiivistynyt höyry voivat vaurioittaa sitä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten lämpölevyille, tai avoimien kaasuliekkien lähelle, sillä tämä voi aiheuttaa kotelon vaurioitumisen.

4.4| MUITA OHJEITA JA VINKKEJÄ

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai sen laittamista pois.
- Jos hot pot -kulhossa [4] kuumennetaan nesteitä ja syntyy paljon höyryä, alenna lämpöä ennen kuin upotat siihen korit tai kauhat ruoan poistamiseksi.
- Kytke laite pois päältä ja irrota virtapistoke ennen kuin käytät muita varusteita tai puhdistat laitteen.
- Laitetta käytetään ruuan valmistamiseen. Laite ja sen kaikki varusteet tulee siksi pitää aina puhtaina.

- Täytä hot pot -kulhoon [4] vettä tai nesteitä, kuten lientä, enintään max-merkkiin asti.
- Valmistaja ei ota mitään vastuuta, jos laitetta käytetään tai korjataan epäasianmukaisesti. Takuuvaateita ei voi esittää näissä tapauksissa.

5| TARKOITUKSEN MUKAINEN KÄYTTÖ

WMF Lono Hot Pot & Steamer -keitin on tilaa säästävä ja energiatehokas keittiölaite, jota voidaan käyttää ruoan valmistamiseen yhdessä, ruoan pitämiseen lämpimänä sekä erilaisten ruokien tarjoiluun yhdestä padasta. Sitä voidaan käyttää myös höyrykypsennykseen.

Hot pot -padalla voit valmistaa omia yhdistelmiä tyylikkäästi tai kaksi eri kastiketta tai keittoa perinteisellä tavalla. Höyrykeitinosalla voit myös höyryttää hellävaraisesti elintarvikkeita, kuten vihanneksia, lihaa, kokonaisen kalan, mykyjä ja riisiä.

6| LAITTEEN ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa poista siinä mahdollisesti olevat tarrat ja toimi seuraavasti:

- 1| Huuhtele irrotettavat osat ennen laitteen ensimmäistä käyttöä.
- 2| Kytke virtajohto laitteeseen oikean kahvan alle. Oikealla tarkoitetaan suuntaa, kun laite on edessäsi ja lämpötilasäädin on sinua kohti.
- 3| Kytke pistotulppa pistorasiaan. Tarkista ensin, että lämpötilasäädin on minimiasetuksella, täysin vasemmalla.

6.1 | HOT POT –PADAN KÄYTTÖ

- 1 | Laita hot pot -kulho [4] pohjaosaan [5]. Virran-syöttö katkeaa heti, kun poistat hot pot -kulhon.

VARO



Kuumalevy voi olla edelleen kuuma!

- 2 | Täytä nyt hot pot -kulhon jokaiseen kam-mioon [4] omat raaka-aineet ja lisää nestettä max-merkkiin asti.

HUOMAUTUS



Liian pieni nestemäärä tai nesteen puuttuminen aiheuttaa vaurion!

Huomaa, että kummassakin kammiossa on oltava nestettä. Nesteen on ulotuttava aina min-merkin yläpuolelle eikä se saa mennä max-merkin yli. Älä koskaan käytä Hot Pot & Steam -keitintä, jos hot pot -kulhon kummassa-kin kammiossa ei ole nesteitä.

- 3 | Käännä lämpötilansäädintä [6] myötäpäivään niin pitkälle kuin se menee, ja pidä se tässä siihen asti, kunnes neste alkaa kiehua.
- 4 | Nyt voit kääntää lämpötilansäädintä [6] hie-man vastapäivään niin, että neste poreilee vain hieman.
- 5 | Laita ruoka haluamaasi kammioon tai kypsennyskoreihin [3] ja laske liemeen. Varmista, että kypsennyskorien kiinnitysosa tarttuu hot pot -padan reunaan.
- 6 | Kun ruoka on saavuttanut halutun koostu-muksen tai kypsyyssasteen, voit poistaa sen reikä- [7] tai tavallisella kauhalla [8].

6.2 | HÖYRYKEITINOSAN KÄYTTÖ

- 1 | Käyttääksesi höyrykeitinosaa [2] ruoanvalmis-tukseen kuumenna vesi tai liemi kiehuvaaksi hot pot -kulhossa [4].

- 2 | Kun vesi on hot pot -kulhossa [4], höyrykyp-sennysosa [2] voidaan sijoittaa hot pot -kul-hon päälle [4]. Varmista, että se on tiukasti paikallaan.

- 3 | Laita nyt haluamasi ruoka höyrykypsennys-osaan [2] ja odota, kunnes se on saavuttanut haluamasi koostumuksen tai kypsyyssasteen.

VINKKI: Höyrykypsennyksen aikana lasikan-nen [1] tulisi olla höyrykeitinosan [2] päällä, jotta saavutetaan paremmat tulokset.

6.3 | LÄMPÖTILANSÄÄDIN

- 1 | Käännä lämpötilansäädin [6] korkeimmalle tasolle. Kuumennuksen aikana LED-rengas palaa punaisena.
- 2 | LED-renkaan valo muuttuu valkoiseksi heti, kun saavutetaan säädetty lämpötila.

7 | LAITTEEN KÄYTÖN JÄLKEEN

Kun olet lopettanut keittämisen tai höyrykyp-sennyksen, käännä lämpötilansäädintä [6] vas-tapäivään niin pitkälle kuin se menee. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jääh-tyä ennen puhdistamista. Säilytystä varten irrota virtajohto pohjaosasta, kierrä se kokoon ja laita kylmän hot pot -kulhon sisään.

8 | PUHDISTAMINEN JA HOITO


Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jäl-keen. Irrotettavat osat on suositeltavaa puhdis-taa välittömästi niiden jäähtyttyä lämpimällä vedellä ja pesuaineella tai astianpesukoneessa. Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita. Pyyhi pohjaosa [5] puhtaaksi kostealla liinalla. Varmista, ettei pohjan läpi pääse nesteitä lait-teeseen. Älä koskaan upota pohjaosaa [5] veteen.


9 | TEKNISET TIEDOT

Nimellisjännite: 220–230 V~ 50–60 Hz

Virrankulutus: 1600–1750 W

Kotelointiluokka: I

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

 Käyttöään päätyttyä tuotetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen joukossa, vaan se on vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrättämistä varten. Materiaalit ovat kierrätettäviä niissä olevien merkintöjen mukaisesti. Vanhojen laitteiden uusiokäyttö, kierrätys tai muut vastaavat edistävät merkittävästi ympäristönsuojelua. Pyydä paikallisilta viranomaisilta lisätietoa asianmukaisista hävityspaikoista.

Pidätämme oikeuden muutoksiin

NL GEBRUIKSAANWIJZING

1 Onderdelen	45
2 Voordat u het apparaat in gebruik neemt	45
3 Belangrijke veiligheidsinstructies	45
4 Aanvullende veiligheidsinformatie	46
5 Bedoeld gebruik	47
6 Het apparaat voor het eerst in gebruik nemen	48
7 Nadat het apparaat is gebruikt	49
8 Schoonmaken en onderhouden	49
9 Technische specificatie	49

LONO HOT POT & STEAM

Hot pot, Chinese fondue of vuurpot – deze bouillonfondue in de verschillende varianten is uiterst populair in heel Oost-Azië, van China, Taiwan en Korea tot Japan en Thailand. Traditioneel worden deze gerechten allemaal samen, direct op tafel bereid. Geleidelijk worden de ingrediënten aan de hete bouillon of sudderende vloeistof toegevoegd. Alles volgens de gewenste bereidingsgraad. Deze methode is ideaal om samen vlees, vis en zeevruchten, evenals vegetarische en veganistische gerechten te bereiden en daarvan te genieten. Daarnaast kunt u met de WMF Lono Hot Pot & Steam uw ingrediënten voorzichtig stomen, zoals allerlei soorten groenten, overheerlijke Chinese baozi-broodjes en dumplings en zelfs hele vis.

1 | ONDERDELEN

- 1 Glazen deksel
- 2 Bovenkant van de stomer
- 3 Mandjes
- 4 Hot Pot-pan
- 5 Basisstation
- 6 Temperatuurschakelaar
- 7 Schuimspaan
- 8 Lepel

2 | VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT

Lees de handleiding zorgvuldig. Deze bevat belangrijke informatie over het gebruik en het onderhoud van het apparaat en de veiligheidsinstructies. Bewaar de handleiding op een veilige plek en geef deze door aan een eventuele volgende eigenaar. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het beoogde doel, volgens de gebruiksaanwijzing. Volg bij het gebruik van het apparaat altijd de veiligheidsinstructies.

3 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

In deze gebruiksaanwijzing wordt belangrijke informatie weergegeven met symbolen en signaalwoorden:

WAARSCHUWING geeft een risicovolle situatie aan die ernstig letsel kan veroorzaken (zoals verbranding als gevolg van stoom of hete oppervlakken).

VOORZICHTIG geeft een mogelijk risicovolle situatie aan die licht of matig letsel kan veroorzaken.

LET OP geeft een situatie aan die tot materiele schade kan leiden.

OPMERKING geeft aanvullende informatie over het veilig gebruiken van de Hot Pot & Steam.



Symbolen geven aan dat de aanwijzingen moeten worden opgevolgd.

3.1 | CORRECT GEBRUIK

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten en personen zonder ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Het apparaat moet altijd van de stroomtoevoer worden gescheiden als het niet wordt gebruikt, als een defect of storing is opgetre-

den en voorafgaand aan elke vorm van montage/demontage of reiniging. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact.

- Als de aansluitkabel (het netsnoer) van het apparaat beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen. Ongeautoriseerde reparaties kunnen een aanzienlijk risico voor de gebruiker met zich meebrengen.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken in huishoudens of soortgelijke omgevingen, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door gasten van hotels, motels en andere logiesvoorzieningen;
 - In bed-and-breakfastgelegenheden.
- Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Reinig na gebruik alle oppervlakken/onderdelen die met voedsel in aanraking zijn gekomen. Volg de instructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Dompel het basisstation van het apparaat niet onder in water om het reinigen.
- Gebruik het apparaat altijd in overeenstemming met deze instructies. Onjuist gebruik kan leiden tot elektrische schokken of andere gevaren.

VOORZICHTIG



Risico op verbranding!

Alle bereikbare oppervlakken kunnen zeer heet worden.



Risico op schuimvorming en overkoken!

Als het apparaat met te veel ingrediënten wordt gevuld, kunnen hete vloeistoffen eruit spatten.



Brandgevaar!

Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het verwarmen van olie.

OPMERKING



Verplichte opmerking!

Het apparaat is uitsluitend goedgekeurd voor het verwarmen van op water gebaseerde en eetbare vloeistoffen.

4 | AANVULLENDE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees de gebruiksaanwijzing en alle overige instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Onjuist gebruik kan leiden tot schade.

4.1 | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN OVER HET STOPCONTACT EN HET NETSNOER

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op correct geïnstalleerde geaarde wandcontactdozen. Zorg dat het netsnoer en de stekker altijd droog blijven.
- Trek de stekker nooit aan het netsnoer of met natte handen uit het stopcontact.
- Bevestig het netsnoer op een dusdanige manier dat niemand over het snoer kan struikelen of het uit het stopcontact kan trekken.
- Bescherm het netsnoer tegen beschadigingen. Trek of klem de aansluitkabel niet langs scherpe randen. Laat de kabel niet bungelen. Bescherm hem tegen hitte en olie.
- Het netsnoer mag geen warme onderdelen van het apparaat aanraken.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer.

4.2 | BELANGRIJKE OPMERKINGEN VOOR UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID

VOORZICHTIG



Risico op verbranding!

- Raak tijdens het gebruik nooit de hot pot (anders dan de handgrepen) of andere hete onderdelen van het apparaat aan. De hot pot dient te allen tijde aan de handgrepen vastgehouden te worden, om het risico op verbranding te voorkomen.
- Verplaats het apparaat niet als de hot pot verwarmd is en/of het inzetstuk van de stomer hete vloeistoffen of heet voedsel bevat.
- Risico op verbranding als gevolg van hete stoom. Verplaats het apparaat tijdens het gebruik niet en trek niet aan het netsnoer.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog restwarmte bevatten.
- Het apparaat moet conform de instructies worden gebruikt, niet voor andere doeleinden.

4.3 | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKSLOCATIE

VOORZICHTIG



Hete stoom!

- Hete stoom ontsnapt uit het apparaat. Gebruik het apparaat niet onder kwetsbare meubelstukken (zoals wandkasten).
- Plaats het apparaat op een vlak, stevig, droog en hittebestendig oppervlak en laat rondom het apparaat voldoende ruimte vrij.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die gevoelig zijn voor water. Spatwater en/of gecondenseerde stoom kunnen het oppervlak beschadigen.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, of in de buurt van open gasvlammen, omdat dit de behuizing kan beschadigen.

4.4 | OVERIGE OPMERKINGEN EN TIPS

- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat het wordt gereinigd of opgeborgen.
- Als vloeistoffen in de hot pot-pan **4** worden verwarmd en er vervolgens veel stoom ontstaat, dient de warmte verlaagd te worden voordat u voor het uitnemen van het voedsel, de mandjes of lepels in de pan plaatst of steekt.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u andere accessoires gebruikt of het apparaat reinigt.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel. Daarom dienen het apparaat en alle accessoires altijd schoon gehouden te worden.
- Vul de hot pot-pan **4** niet hoger dan de MAX-markering met water of vloeistof, zoals bouillon.
- De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af indien het apparaat op een onjuiste manier werd gebruikt of werd gerepareerd. Garantie-aanspraken worden in dergelijke gevallen als ongeldig beschouwd.

5 | BEDOELD GEBRUIK

De WMF Lono Hot Pot & Steam is een ruimtebesparend en energie-efficiënt keukenapparaat dat kan worden gebruikt voor het samen bereiden, warmhouden en serveren van verschillende gerechten uit een enkele pan. Het kan ook voor stoomkoken worden gebruikt.

De hot pot maakt het voor u mogelijk om op een traditionele manier individuele composities in stijl te bereiden, of twee verschillende sauzen of soepen. Met het inzetstuk van de stomer kunt u gerechten ook voorzichtig stomen, zoals groenten, vlees, hele vis, dumplings en rijst.

6 | HET APPARAAT VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEMEN

Voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, dienen eerst alle mogelijk aanwezige stickers verwijderd te worden, waarna u als volgt te werk gaat:

- 1 | Spoel de uitneembare onderdelen af voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.
- 2 | Steek het netsnoer in het apparaat, onder de rechter handgreep. Als het apparaat voor u staat en de temperatuurschakelaar naar u toe is gericht, is rechts de rechterkant.
- 3 | Sluit de stekker aan op een stopcontact. Controleer eerst of de temperatuurschakelaar op de laagste stad staat ingesteld, geheel naar links.

6.1 | HET GEBRUIK VAN DE HOT POT

- 1 | Plaats de hot pot-pan [4] in het basisstation [5]. Zodra u de hot pot wegneemt, wordt de stroomvoorziening onderbroken.

VOORZICHTIG



Het warmhoudplaatje kan nog steeds heet zijn!

- 2 | Vul nu elk compartiment van de hot pot-pan [4] met uw individuele ingrediënten en voeg vloeistof toe, tot aan de MAX-markering.

LET OP



Schade veroorzaakt door te weinig vloeistof of het ontbreken van vloeistof!

Merk op dat beide compartimenten met vloeistof gevuld moeten zijn. De vloeistof dient altijd gevuld te zijn tot boven de MIN-markering en niet hoger dan de MAX-markering. Gebruik de Hot Pot Et Steam nooit zonder vloeistof in beide compartimenten van de hot pot-pan.


- 3 | Draai vervolgens de temperatuurschakelaar [6] zo ver mogelijk rechtsom, totdat de vloeistof begint te koken.
- 4 | Zodra de vloeistof kookt, kunt u de temperatuurschakelaar [6] iets naar links draaien, totdat de vloeistof slechts suddert of pruttelt.
- 5 | U hoeft alleen maar het voedsel in het gewenste compartiment of in de mandjes voor de bereiding [3] te plaatsen en het vervolgens in de bouillon onder te dompelen. Controleer of het bevestigingsgedeelte van de mandjes vastgrijpt aan de rand van de hot pot.
- 6 | Nadat het voedsel de gewenste consistentie of bereidingsgraad heeft bereikt, kunt u het uitnemen met een schuimspaan [7] of lepel [8].

6.2 | HET GEBRUIK VAN HET INZETSTUK VAN DE STOMER


- 1 | Om het inzetstuk van de stomer [2] te gebruiken voor het bereiden van voedsel, dient u water of bouillon in de hot pot-pan [4] aan de kook te brengen.
- 2 | Nadat water in de hot pot-pan [4] is gevuld, kan de bovenkant van de stomer [2] op de hot pot-pan [4] worden geplaatst. Controleer of deze stevig en in de juiste positie werd geplaatst.
- 3 | Plaats nu de ingrediënten die u wilt stomen in het inzetstuk van de stomer [2] en wacht totdat de gewenste consistentie of gewenste bereidingsgraad is bereikt.

TIP: De glazen deksel [1] dient tijdens de bereiding op de stomer [2] geplaatst te zijn. Hierdoor worden betere resultaten gerealiseerd.



6.3 | TEMPERATUURSCHAKELAAR

- 1 | Draai de temperatuurschakelaar  naar de hoogste stand. Tijdens het verwarmen zal de LED-ring in de kleur rood oplichten.
- 2 | Zodra de temperatuur de ingestelde temperatuur heeft bereikt, zal de LED-ring in de kleur wit oplichten.

7 | NADAT HET APPARAAT IS GEBRUIKT


Als u klaar bent met het bereiden of stomen, dient u de temperatuurschakelaar  zo ver mogelijk naar links te draaien. Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen. Om het apparaat op te bergen, dient u het netsnoer uit het basisstation te nemen, het snoer op te rollen en in de koude hot pot te plaatsen.



8 | SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact. Het wordt aanbevolen om de uitneembare onderdelen direct na het afkoelen te reinigen. Gebruik hiervoor een sopje met warm water of plaats de betreffende onderdelen in de vaatwasser. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Neem het basisstation  af met een vochtige doek. Let op dat geen vloeistoffen in de onderkant van het apparaat binnendringen. Dompel het basisstation  nooit onder in water.

9 | TECHNISCHE SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220-230 V~ 50 – 60 Hz
Stroomverbruik: 1600-1750 W
Beschermingsklasse: I

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

 Aan het einde van zijn levensduur mag dit product niet worden weggegooid bij  het normale huisvuil, maar moet het naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht. De materialen zijn recyclebaar in overeenstemming met hun etikettering. Door hergebruik, recycling en andere manieren om oude apparaten opnieuw te gebruiken, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag uw gemeente om informatie over het juiste afvalverwijderingspunt.

Wijzigingen voorbehouden

NO BRUKSANVISNING

1 Komponenter	51
2 Før bruk	51
3 Viktige sikkerhetsanvisninger	51
4 Ytterligere sikkerhetsinformasjon	52
5 Tiltent bruk	53
6 Første gangs bruk av apparatet	53
7 Etter bruk av apparatet	54
8 Rengjøring og vedlikehold	54
9 Tekniske spesifikasjone	55

LONO HOT POT & STEAMER

Hot pot, kinesisk fondue eller fi e pot - denne buljongfonduen i sine forskjellige former er ekstremt populær i hele Øst-Asia, fra Kina, Taiwan og Korea til Japan og Thailand. Tradisjonelt tilberedes disse rettene direkte ved bordet ved gradvis å tilsette ingrediensene i den varme kraften eller den småkokende væsken, i henhold til ønsket tilberedningsgrad. Denne metoden er ideell for å tilberede og nyte kjøtt, fisk og sjømat, samt vegetariske og veganske retter sammen. Med WMF Lono Hot Pot & Steamer kan du i tillegg dampe ingrediensene dine svært skånsomt, for eksempel alle slags grønnsaker, deilige kinesiske baozi-boller og dumplings eller til og med hel fisk

1 | KOMPONENTER

- 1 Glasslokk
- 2 Damptopp
- 3 Kurver
- 4 Hot Pot-skål
- 5 Base
- 6 Temperaturkontroller
- 7 Skummeskje
- 8 Øse

2 | FØR BRUK

Les bruksanvisningen nøye. Den inneholder viktig informasjon om bruk og vedlikehold av apparatet, i tillegg til sikkerhetsinstruksjoner. Oppbevar denne bruksanvisningen på et trygt sted, og gi den videre til eventuelle senere brukere. Apparatet må bare brukes til de formål det er tiltenkt og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Følg alltid sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

3 | VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Viktig informasjon er vist i denne bruksanvisningen ved hjelp av symboler og signalord:

ADVARSEL indikerer en farlig situasjon som kan forårsake alvorlige personskader (f.eks. forbrenning forårsaket av damp eller varme overflater)

FORSIKTIG indikerer en potensielt farlig situasjon som kan forårsake mindre eller moderate skader.

OBS indikerer en situasjon som kan føre til materiell skade.

MERK gir ytterligere informasjon om sikker håndtering av Hot Pot & Steamer.



Symboler følger og følger indikasjonene.

3.1 | RIKTIG BRUK

- Apparatet kan brukes av barn over 8 år, så vel som av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner og personer som mangler erfaring og/eller kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om trygg bruk av apparatet og har forstått risikoene ved bruk av apparatet.
- Barn må ikke vaske eller vedlikeholde apparatet hvis de ikke er eldre enn 8 år eller holdes under oppsyn.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år. Barn skal ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet er ikke et leketøy.
- Apparatet må alltid kobles fra strømmettet ved å ta ut støpselet fra stikkkontakten, hvis det er uten tilsyn, hvis det oppstår en feil under drift og før montering, demontering eller rengjøring.

- Hvis apparatets strømledning er skadet, må den skiftes ut av produsenten, produsentens ettersalgsservice eller en tilsvarende kvalifisert person, for å unngå farer. Ukvalifisert reparasjon kan utsette brukeren for betydelig fare.
- Dette apparatet er laget for bruk i husholdninger og lignende omgivelser som:
 - Personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre miljøer i næringsbygg;
 - Gårdshus;
 - Av gjester på hoteller, moteller og i andre fritidsboliger
 - Overnattingssteder
- Apparatet er ikke tiltenkt kommersiell bruk.
- Rengjør alle overflater/deler som har vært i kontakt med mat. Følg anvisningene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Ikke senk apparatets base i vann for rengjøring.
- Bruk alltid apparatet i samsvar med disse instruksjonene. Uriktig bruk kan forårsake elektrisk støt eller annen helsefare.

FORSIKTIG



Fare for skålding!

Overflatene kan bli svært varme



Fare for skumdannelse og overkok!

Hvis apparatet er overfylt, kan varme væsker sprute ut.



Brannfarlig!

Apparatet kan ikke brukes til oppvarming av olje.

MERK



Obligatorisk merknad!

Apparatet er kun godkjent for oppvarming av vannbaserte og spiselige væsker.

4 | YTTERLIGERE SIKKERHETSINFORMASJON

Les bruksanvisningen og alle andre instruksjoner grundig før du bruker apparatet. Uegnet bruk kan forårsake skader.

4.1 | VIKTIGE SIKKERHETSMERKNADER PÅ STIKKONTAKT OG LEDNING

- Apparatet skal bare kobles til riktig installerte jordede stikkontakter. Strømledningen og støpselet skal alltid holdes tørre.
- Dra aldri støpselet ut fra stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender.
- Fest strømledningen på en slik måte at ingen kan snuble over den og trekke den ut av kontakten.
- Beskytt strømledningen mot skade. Ikke dra eller press tilkoblingskabelen over skarpe kanter. Ikke la den henge og dingle. Beskytt den mot varme og olje.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflate
- Ikke bær apparatet etter strømledningen.

4.2 | VIKTIGE MERKNADER FOR DIN PERSONLIGE SIKKERHET

FORSIKTIG



Fare for skålding!

- Ta aldri på det varme hot pot-kokekaret (annet enn håndtaket) eller andre varme deler av apparatet under bruk. Hold alltid pannen i håndtakene for å unngå fare for skålding.
- Ikke flytt appa atet hvis hot pot-kokekaret er oppvarmet og/eller dampinnsatsen inneholder varm væske eller mat.
- Fare for skålding på grunn av varm damp. Når apparatet er i bruk, ikke flytt det eller d a i strømledningen.
- Varmeelementets overflate har estvarme også etter bruk.
- Dette utstyret må brukes i samsvar med anvisningene og må ikke brukes til andre formål.

4.3 | SIKKERHETSINSTRUKSJONER FOR BRUKSSTEDET

FORSIKTIG



Varm damp!

- Det kommer varm damp ut av enheten. Ikke bruk apparatet under ømfintlige møbler (f.eks. overskap).
- Sett apparatet på en jevn, fast, tørr og varmebestandig overflate og la det være nok plass rundt apparatet.
- Ikke plasser apparatet på overflater som er utsatt for vann. Vannsprut og/eller kondensert damp kan skade det.
- Ikke legg apparatet på varme overflater, for eksempel kokeplater eller i nærheten av åpne gassflamme, da det kan ødelegge apparatet.

4.4 | ANDRE NOTATER OG TIPS

- La apparatet kjøle seg helt ned før du rengjør det eller setter det bort.
- Hvis væsker varmes opp i den varme gryten [4] og det dannes mye damp, skal du redusere varmen før du senker kurvene eller øsene for å fjerne maten.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet før du bruker annet tilbehør eller rengjør apparatet.
- Apparatet brukes for å tilberede mat. Apparatet og alt tilbehør skal derfor alltid holdes rene.
- Fyll den varme hot pot-skålen [4] med vann eller væsker, for eksempel kraft, men ikke høyere enn maks.-merket.
- Produsenten påtar seg intet ansvar for feilaktig bruk eller feil reparasjoner på apparatet. I slike tilfeller vil eventuelle garantikrav bli ansett for å være ugyldige.

5 | TILTENKT BRUK

WMF Lono Hot Pot Et Steamer er et plassbesparende og energieffektivt kjøkkenutstyr som kan brukes til å lage mat sammen, holde maten varm og servere forskjellige retter fra en gryte. Den kan også brukes til dampkoking.

Den varme gryten lar deg tilberede individuelle komposisjoner i stil, eller to forskjellige sauser eller supper på tradisjonell måte. Med dampinnsatsen kan du også dampe mat forsiktig som grønnsaker, kjøtt, hel fisk, dumplings og ris.

6 | FØRSTE GANGS BRUK AV APPARATET

Før du bruker apparatet for første gang, må du fjerne eventuelle klistremerker og fortsette som følger:

- 1| Skyll de avtakbare delene før du bruker apparatet for første gang.
- 2| Sett strømledningen inn i apparatet under høyre håndtak. Høyre er når apparatet står foran deg og temperaturregulatoren peker mot deg.
- 3| Koble strømkabelen til en stikkontakt. Sjekk først at temperaturregulatoren er i minimumsposisjon, helt til venstre.

6.1 | BRUK AV HOT POT

- 1 | Plasser hot pot-skålen [4] i basen [5]. Så snart du tar ut hot pot-kokekaret, brytes strømforsyningen.

FORSIKTIG



Platen kan fremdeles være varm!

- 2 | Fyll nå hvert kammer i den varme hot pot-skålen [4] med dine individuelle ingredienser og tilsett væske opp til maks.-merket.

OBS



Skader forårsaket av for lite eller manglende væske!

Vær oppmerksom på at begge kamrene må være fylt med væske. Væsken må alltid være over min. merke og ikke over maks. merke. Bruk aldri Hot Pot & Steamer uten væske i begge kamrene i hot pot-skålen.

- 3 | Vri temperaturregulatoren [6] med urviseren så langt det går, til væsken begynner å koke.
- 4 | Nå kan du snu temperaturregulatoren [6] mot urviseren, til væsken bare putrer forsiktig.
- 5 | Legg ganske enkelt maten i ønsket kammer eller i kokekurvene [3] og senk ned i kraften. Forsikre deg om at den faste delen av kokekurvene griper tak i kanten på hot pot-kokekaret.
- 6 | Etter at maten har nådd ønsket konsistens eller tilberedningsgrad, kan du fjerne den med skummeskjeen [7] eller en øse [8].

6.2 | BRUK AV DAMPINNSATSEN

- 1 | For å bruke dampinnsatsen [2] for å tilberede mat, koker du opp vann eller kraft i det varme hot pot-kokekaret [4].

- 2 | Etter at det tilsatt vann inne i den varme hot pot-skålen [4], kan damptoppen [2] plasseres på toppen av den varme hot pot-skålen [4]. Forsikre deg om at den sitter godt fast.

- 3 | Legg nå maten du vil dampe i dampinnsatsen [2] og vent til den har nådd ønsket konsistens eller tilberedningsgrad.

TIPS: Under damping skal glasslokket [1] være på damperen [2] for å oppnå et bedre resultat.

6.3 | TEMPERATURREGULATOR

- 1 | Vri temperaturregulatoren [6] til høyeste nivå. Under oppvarming lyser LED-ringen rødt.
- 2 | Så snart temperaturen når den innstilte temperaturen, lyser LED-ringen hvitt

7 | ETTER BRUK AV APPARATET

Når du er ferdig med å lage mat eller dampe, vrir du temperaturregulatoren [6] mot urviseren så langt det går. Ta støpselet ut av stikkontakten og la apparatet avkjøles før rengjøring. For å oppbevare apparatet trekker du strømledningen ut av basestasjonen, kveiler den opp og legger den i det kalde hot pot-kokekaret

8 | RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD


Koble den fra strømmettet etter bruk. Det anbefales at du rengjør de avtakbare delene umiddelbart etter at de er avkjølt med varmt vann og vaskemiddel eller i oppvaskmaskinen. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Tørk av basen [5] rengjør med en fuktig klut. Forsikre deg om at ikke væske trenger inn i apparatet gjennom bunnen. Dyp aldri basen [5] i vann.

9 | TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Nominell spenning: 220-230 V~ 50 – 60 Hz

Strømforbruk: 1600-1750 W

Beskyttelsesklasse: I

 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. Gjenbruk, resirkulering og/eller annet bruk av gamle apparater representerer et viktig bidrag for å beskytte miljøet. Hør med kommunen din om hvor du finner nærmeste innleveringssted.

Med forbehold om endringer



RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 Компоненты	57
2 Перед началом использования	57
3 Важная информация о безопасности	57
4 Дополнительная информация о безопасности	58
5 Предусмотренное использование	60
6 Первое использование устройства	60
7 После использования устройства	61
8 Очистка и уход	61
9 Технические характеристики	61

LONO ФОНДЮШНИЦА-ПАРОВАРКА

Тушеное мясо с овощами, китайское фондю или хого – это фондю на мясном или овощном бульоне в различных его формах чрезвычайно популярно во всей Восточной Азии, от Китая, Тайваня и Кореи до Японии и Таиланда. Традиционно эти блюда совместно готовятся непосредственно за столом – ингредиенты постепенно добавляются в горячий бульон или медленно кипящую жидкость, в зависимости от желаемой степени готовности. Такой способ позволяет всем присутствующим вместе приготовить мясо, рыбу, морепродукты и вегетарианские блюда и насладиться их бесподобным вкусом. Помимо этого, с помощью фондюшницы-пароварки WMF Lono вы можете деликатно приготовить на пару различные блюда и продукты, такие как овощи, вкусные китайские булочки баоцзы, пельмени и даже целую рыбу.

1 | КОМПОНЕНТЫ

- 1 Стеклопанельная крышка
- 2 Пароварочная насадка
- 3 Корзины
- 4 Кастрюля
- 5 Нагревающее основание
- 6 Регулятор температуры
- 7 Шумовка
- 8 Половник

2 | ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. В нем содержится важная информация об использовании устройства и уходе за ним, а также инструкции по технике безопасности. Храните это руководство в надежном месте и передавайте его следующим пользователям. Устройство сле-

дует использовать исключительно по его прямому назначению и в соответствии с данным руководством по эксплуатации. При использовании устройства обязательно соблюдайте инструкции по технике безопасности.

3 | ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

В данном руководстве по эксплуатации важная информация обозначена с использованием символов и сигнальных слов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – обозначает опасную ситуацию, которая может привести к серьезным травмам (таким как ожоги вследствие воздействия пара или контакта с горячими поверхностями).

ОСТОРОЖНО – обозначает потенциально опасную ситуацию, которая может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.

ВНИМАНИЕ – обозначает ситуацию, которая может стать причиной материального ущерба.

ПРИМЕЧАНИЕ – обозначает дополнительную информацию о безопасном использовании фондюшницы-пароварки.



Символы – следует обратить внимание на обозначения и соблюдать их.

3.1 | НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта или специальных знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию устройства и осознают связанные риски.
- Детям запрещается чистить или обслуживать устройство, если они младше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

- Устройство и кабель питания следует хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Детям запрещается играть с устройством.
- Это устройство не предназначено для игр.
- В следующих случаях необходимо обязательно отключить питающий кабель устройства от розетки: если нет возможности контролировать устройство, если возникли неполадки в его работе или если необходимо выполнить сборку, разборку или очистку устройства.
- При повреждении кабеля питания устройства для предупреждения несчастных случаев он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или соответствующим квалифицированным специалистом. Самостоятельный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователей.
- Это устройство предназначено для использования в домашних условиях и аналогичных помещениях, таких как:
 - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - частные жилые дома;
 - гостиницы, мотели и другие жилые помещения для приготовления пищи их постояльцами;
 - мини-гостиницы и хостелы.
- Устройство не предназначено для использования в коммерческих целях.
- После использования все поверхности, контактировавшие с пищевыми продуктами, необходимо очистить. Следуйте инструкциям в разделе «Очистка и уход».
- Не опускайте нагревающее основание устройства в воду для очистки.
- Строго соблюдайте указания по эксплуатации, приведенные в данном руководстве. Неправильное использование устройства может привести к поражению электрическим током или возникновению других опасных ситуаций.

ОСТОРОЖНО



Опасность ожога!

Открытые поверхности могут сильно нагреваться.



Опасность разбрызгивания и переливания жидкости!

В случае переполнения емкости устройства горячая жидкость может выплеснуться.



Опасность пожара!

Устройство не следует использовать для нагревания растительного масла.

ПРИМЕЧАНИЕ



Важное замечание!

Данное устройство одобрено для нагревания исключительно воды и пищевых жидкостей.

4 | ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации и любыми другими инструкциями. Неправильное использование может стать причиной травм и материального ущерба.

4.1 | ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ О БЕЗОПАСНОСТИ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И РОЗЕТОК

- Подключайте прибор только к правильно установленным и заземленным розеткам. Кабель питания и его вилка всегда должны быть сухими.
- Ни в коем случае не извлекайте вилку из розетки, потянув за провод, и не касайтесь ее мокрой руками.

- Подключите кабель питания таким образом, чтобы никто не мог споткнуться о него и выдернуть из розетки.
- Берегите кабель питания от повреждения. Не перетягивайте питающий кабель через острые края и не зажимайте его. Не оставляйте кабель питания свисающим. Берегите его от воздействия высокой температуры и масла.
- Не допускайте контакта кабеля питания с горячими поверхностями устройства.
- Не переносите устройство, удерживая его за кабель питания.

4.2 | ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

ОСТОРОЖНО



Опасность ожога!

- Ни в коем случае не касайтесь кастрюли (за исключением переносных ручек) или других горячих компонентов устройства во время его работы. Во избежание ожога паром удерживайте кастрюлю только за переносные ручки.
- Не перемещайте устройство, если кастрюля нагревается или во вставке для приготовления на пару содержится горячая жидкость или пища.
- Опасность ожога горячим паром. Во время работы устройства не перемещайте его и не тяните за кабель питания.
- После выключения устройства нагревающая поверхность какое-то время остается горячей.
- Устройство должно использоваться в соответствии с руководством по эксплуатации и исключительно по своему прямому назначению.

4.3 | ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ РАЗМЕЩЕНИЮ УСТРОЙСТВА

ОСТОРОЖНО



Горячий пар!

- В процессе использования устройства из него выходит пар. Не используйте устройство под мебелью с деликатным покрытием (например под настенными кухонными шкафами).
- Устанавливайте устройство на ровной, прочной, сухой и устойчивой к высокой температуре поверхности и оставьте вокруг него достаточно свободного места.
- Не устанавливайте устройство на поверхности, чувствительной к воздействию жидкостей. Брызги воды или конденсированный пар могут повредить ее.
- Не устанавливайте устройство на нагреваемых поверхностях, таких как газовые или электрические плитки, или вблизи открытого огня, поскольку это может повредить корпус.

4.4 | ДРУГИЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед очисткой или перемещением устройства дайте ему полностью остыть.
- Если в кастрюле [4] нагревается жидкость и образуется значительное количество пара, перед тем, как опускать в нее корзину или половник, уменьшите температуру.
- Перед использованием аксессуаров или очисткой устройства выключите его и извлеките вилку из розетки.
- Это устройство предназначено для приготовления пищи. Поэтому само устройство и аксессуары всегда должны быть чистыми.
- Заливайте воду или другие жидкости (например, бульон) в кастрюлю [4] не выше отметки максимального уровня.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, ставший следствием неправильного обращения с устройством или его непрофессионального ремонта. На такие случаи также не распространяются гарантийные обязательства.

5 | ПРЕДУСМОТРЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Фондюшница-пароварка WMF Lono представляет собой компактный кухонный электроприбор с низким энергопотреблением, который можно использовать для совместного приготовления пищи, ее подогревания и разливания разных блюд из одной емкости. В ней также предусмотрена возможность приготовления на пару.

С помощью фондюшницы вы можете приготовить блюда в собственном стиле или сварить два разных традиционных соуса или супа. Специальная вставка позволяет деликатно приготовить на пару различные блюда и продукты, такие как овощи, мясо, рис, рыбу целиком или пельмени.

6 | ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

После распаковки устройства удалите все имеющиеся наклейки и выполните следующие действия.

- 1 | Перед первым использованием устройства промойте все съемные элементы.
- 2 | Вставьте кабель питания в соответствующее гнездо под правой ручкой. Это ручка, которая расположена справа, когда устройство находится перед вами, а регулятор температуры обращен к вам.
- 3 | Вставьте вилку в розетку. Перед этим установите регулятор температуры на минимальное значение, полностью повернув его влево.

6.1 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФОНДЮШНИЦЫ

- 1 | Установите кастрюлю [4] на нагревающее основание [5]. После снятия кастрюли питание автоматически отключается.

ОСТОРОЖНО



Нагревающая поверхность может быть горячей!

- 2 | Добавьте в каждый отсек кастрюли [4] необходимые отдельные ингредиенты и залейте жидкость до отметки максимального уровня.

ВНИМАНИЕ



Опасность повреждения из-за слишком малого количества или отсутствия жидкости!

Обращаем ваше внимание, что в обоих отсеках должна быть жидкость. Количество жидкости всегда должно быть больше отметки минимального уровня и не превышать отметку максимального уровня. Запрещается использовать фондюшницу-пароварку, если в обоих отсеках кастрюли нет жидкости.

- 3 | Поворачивайте регулятор температуры [6] по часовой стрелке до максимального положения, пока жидкость не закипит.
- 4 | После этого постепенно поворачивайте регулятор [6] против часовой стрелки, пока жидкость не будет лишь медленно кипеть.
- 5 | Поместите продукты в необходимый отсек или в кулинарные корзины [3] и опустите в бульон. Проследите, чтобы фиксирующая часть корзин была зацеплена за края кастрюли.
- 6 | После того, как продукты достигнут желаемой консистенции или степени готовности, их можно вынуть с помощью шумовки [7] или половника [8].

6.2 | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВСТАВКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

- 1 | Чтобы использовать вставку [2] и приготовить продукты на пару, доведите воду или бульон в кастрюле [4] до кипения.
- 2 | После добавления воды в кастрюлю [4] пароварочную насадку [2] можно установить на кастрюле [4]. Убедитесь, что она как следует установлена на своем месте.
- 3 | Затем положите продукты, которые хотите приготовить на пару, в корзину [2] и подождите, пока они не достигнут желаемой консистенции или степени готовности.

СОВЕТ: Для достижения лучшего результата во время приготовления на пару стеклянная крышка [1] должна находиться на пароварочной насадке [2].

6.3 | РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

- 1 | Поверните регулятор температуры [6] и установите его на максимальный уровень. Во время нагревания светодиодное кольцо будет подсвечено красным цветом.
- 2 | Как только температура достигнет установленного значения, цвет светодиодного кольца изменится на белый.

7 | ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВА

Закончив приготовление в бульоне или на пару, поверните регулятор температуры [6] против часовой стрелки до максимального положения. Извлеките вилку из розетки и дайте устройству остыть перед очисткой. Для хранения устройства отсоедините кабель питания от нагревающего основания, смотайте его и положите вовнутрь полностью остывшей фондюшницы.

8 | ОЧИСТКА И УХОД

После использования отключите устройство от розетки. Рекомендуем сразу же очистить съемные компоненты как только они остынут, вымыв их в теплой воде с моющим средством или воспользовавшись посудомоечной машиной. Ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства. Начисто протрите нагревающее основание [5] влажной тканью. Следите, чтобы жидкость через нижнюю часть не попала вовнутрь устройства. Ни в коем случае не опускajte нагревающее основание [5] в воду.

9 | ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220–230 В~, 50–60 Гц
Потребление электроэнергии: 1600–1750 Вт
Класс защиты: I

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



По завершении срока службы это устройство запрещается утилизировать вместе с бытовыми отходами; вместо этого его необходимо доставить на сборный пункт по переработке электрических и электронных устройств. Использованные материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая старые устройства для повторного использования, переработки или реутилизации, вы вносите важный вклад в дело охраны окружающей среды. За информацией о месте нахождения ближайшего пункта утилизации обратитесь в соответствующие местные органы.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления.

SV BRUKSANVISNING

1 Komponenter	63
2 Före användning	63
3 Viktiga säkerhetsanvisningar	63
4 Ytterligare säkerhetsinformation	64
5 Avsedd användning	65
6 Använda apparaten för första gången	65
7 Efter att apparaten har använts	66
8 Rengöring och skötsel	66
9 Tekniska data	67

LONO HOT POT & STEAM

Hotpot, eldgryta eller kinesisk fondue – den här buljongfonduen i sina olika former är extremt populär i hela östra Asien, från Kina, Taiwan och Korea till Japan och Thailand. Enligt traditionen tillagas dessa rätter tillsammans direkt vid bordet genom att efter hand lägga till ytterligare ingredienser i den heta buljongen eller sjudande vätskan, allt efter önskad tillagningsgrad. Den här metoden är utmärkt för att tillaga och njuta av kött, fisk och skaldju, samt vegetariska och veganska rätter, tillsammans. Med WMF Lono Hot Pot & Steam kan du mycket varsamt ångkoka dina ingredienser som exempelvis alla typer av grönsaker, läckra kinesiska baozi-bröd och dumplings eller till och med hela fiskar.

1 | KOMPONENTER

- 1 Glaslock
- 2 Ångtillsats
- 3 Korgar
- 4 Hotpotgryta
- 5 Basstation
- 6 Temperaturreglage
- 7 Hålslev
- 8 Slev

2 | FÖRE ANVÄNDNING

Läs bruksanvisningen noga. Den innehåller viktig information om drift och skötsel av apparaten samt säkerhetsanvisningar. Förvara denna bruksanvisning på en säker plats och låt den följa med till en eventuell ny användare. Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet och i enlighet med bruksanvisningen. Följ alltid säkerhetsinstruktionerna när du använder apparaten.

3 | VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Viktig information markeras i den här bruksanvisningen med symboler och signalord:

VARNING betecknar en farlig situation som kan orsaka allvarliga skador (t.ex. brännskador orsakade av ånga eller heta ytor).

FÖRSIKTIGHET betecknar en potentiellt farlig situation som kan orsaka lindriga eller måttliga skador.

OBS betecknar en situation som kan orsaka skador på apparaten.

ANMÄRKNING ger ytterligare information gällande säker hantering av Hot Pot & Steam.



Symboler observera och följ anvisningarna.

3.1 | KORREKT ANVÄNDNING

- Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under åtta år och inte heller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderlig kunskap och/eller erfarenhet, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn under åtta år utan tillsyn.
- Apparaten samt tillhörande strömkabel ska hållas oåtkomliga för barn under åtta år. Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten är ingen leksak.
- Apparaten måste alltid kopplas bort från elnätet genom att strömkabeln dras ut ur vägguttaget om den lämnas utan uppsikt, om ett fel uppstår under drift och innan den sätts ihop, plocks isär eller rengörs.
- Om apparatens strömkabel (matarkabel) skadas måste den bytas ut. Kontakta då tillverka-

rens kundservice eller annan behörig person för att undvika faror i samband med bytet. Obehörigt utförda reparationer kan innebära stor fara för användaren.

- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som:
 - personalkök i butiker, på kontor och andra arbetsmiljöer;
 - lantgårdar;
 - gästrum på hotell, motell och andra bostadsinrättningar;
 - på pensionat.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.
- Efter användning ska alla ytor som kommit i kontakt med mat rengöras. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Apparatsens basstation får inte sänkas ner i vatten för att rengöras.
- Använd alltid produkten i enlighet med dessa anvisningar. Felaktig användning kan leda till elektriska stötar eller andra faror.

FÖRSIKTIGHET



Skållningsrisk!

Brödrostens olika delar kan vara mycket varma.



Risk för skumbildning och överkokning!

Om apparaten överfylls kan heta vätskor stänka ut.



Brandrisk!

Apparaten får inte användas för att värma upp olja.

ANMÄRKNING



Obligatorisk anmärkning!

Apparaten är endast godkänd för att värma upp vattenbaserade och ätbara vätskor.

4 | YTTERLIGARE SÄKERHETSINFORMATION

Läs bruksanvisningen och alla övriga instruktioner noga innan du använder apparaten. Felaktig användning kan leda till skador.

4.1 | VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR GÄLLANDE ELUTTAG OCH STRÖMKABEL

- Apparaten får bara anslutas till korrekt installerade och jordade eluttag. Håll alltid strömkabeln och kontakten torra.
- Dra aldrig i själva strömkabeln och dra inte ut stickproppen ur vägguttaget om du har våta händer.
- Fäst strömkabeln så att ingen kan snubbla över den och dra ut den ur eluttaget.
- Skydda strömkabeln mot skador. Dra eller kläm inte kabeln över skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt. Skydda den mot värme och olja.
- Strömkabeln får inte komma i kontakt med apparatens heta ytor.
- Bär inte apparaten i strömkabeln.

4.2 | VIKTIGA ANMÄRKNINGAR FÖR DIN PERSONLIGA SÄKERHET

FÖRSIKTIGHET



Skållningsrisk!

- Vidrör aldrig eldgrytan (förutom i handtagen) eller andra heta delar av apparaten när den är i drift. Ta alltid tag i grytans handtag för att undvika risk för skållning.
- Flytta inte apparaten om eldgrytan är uppvärmd och/eller om ångsatsen innehåller het vätska eller mat.
- Skållningsrisk på grund av het ånga. Flytta inte på apparaten, och dra inte ur strömkabeln under användning.
- Värmeelementets yta är fortfarande varm efter användning.

- Utrustningen måste användas enligt anvisningarna och får inte användas för några andra ändamål.

4.3| SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR DRIFTPLATSEN

FÖRSIKTIGHET



Het ånga!

- Het ånga sipprar ut ur apparaten. Använd inte apparaten under känsliga möbler (t.ex. vägghyllor).
- Placera apparaten på en jämn, fast, torr och värmetålig yta, och se till att det finns tillräckligt med utrymme runt om apparaten.
- Placera inte apparaten på ytor som är känsliga för vatten. Vattenstänk och/eller kondenserad ånga kan orsaka skador.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som värmeplattor eller nära öppna gaslågor, eftersom detta skulle kunna skada höljet.

4.4| YTTRELLIGARE ANMÄRKNINGAR OCH TIPS

- Låt apparaten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Om vätskor som värms upp i hotpotgrytan [4](#) och mycket ånga bildas, sänk värmen innan du sänker ner hålsleven eller slevan för att plocka upp maten.
- Stäng av apparaten och dra ur strömkabeln innan du använder andra tillbehör eller rengör apparaten.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat. Apparaten och alla tillbehör bör därför alltid hållas rena.
- Fyll hotpotgrytan [4](#) med vatten eller annan vätska, som buljong, högst upp till max.-märkningen.
- Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om apparaten används eller repareras på ett felaktigt sätt. I dessa fall anses garantin vara ogiltig.

5| AVSEDD ANVÄNDNING

WMF Lono Hot Pot Et Steam är en utrymmebesparande och energieffektiv köksapparat som kan användas för att laga mat tillsammans, hålla mat varm och servera olika rätter från en och samma gryta. Den kan också användas för ångkokning.

Med eldgrytan kan du tillaga individuella kreaturer med stil, i två olika såser eller soppar på traditionellt vis. Med ånginsatsen kan du också varmsamt ångkoka mat som grönsaker, kött, hela fiska, dumplings och ris.

6| ANVÄNDA APPARATEN FÖR FÖRSTA GÅNGEN

Innan du använder apparaten för första gången, ta bort alla eventuella klistermärken och gör följande:

- 1| Skölj alla löstagbara delar innan apparaten används för första gången.
- 2| Sätt i strömkabeln i apparaten under det högra handtaget. Höger är när apparaten står framför dig och temperaturreglaget pekar mot dig.
- 3| Anslut stickproppen till ett eluttag. Kontrollera först att temperaturreglaget är inställt på lägsta läget, helt till vänster.

6.1| ANVÄNDA ELDGRYTRAN

- 1| Placera hotpotgrytan [4](#) i basstationen [5](#). Strömförsörjningen avbryts så snart du lyfter bort eldgrytan.

FÖRSIKTIGHET



Den heta plattan kan fortfarande vara varm!

- 2| Fyll nu varje kammare i hotpotgrytan [4](#) med dina individuella ingredienser och tillsätt vätska upp till max.-markeringen.

OBS



Skador på grund av för lite eller ingen vätska!

Observera att båda kamrarna måste vara fyllda med vätska. Vätskan måste alltid vara över min.-markeringen och under max.-markeringen. Använd aldrig Hot Pot Et Steam utan vätska i båda kamrarna i hotpotgrytan.

- 3| Vrid temperaturreglaget [6] medurs så långt det går, tills vätskan börjar koka.
- 4| Nu kan du vrida temperaturreglaget [6] moturs något tills vätskan bara sjuder försiktigt.
- 5| Placera bara din mat i den önskade kammaren eller i tillagningskorgarna [3] och sänk ner dem i buljongen. Se till att fästdelarna på tillagningskorgarna griper tag runt kanten på eldgrytan.
- 6| Efter att maten har fått önskad konsistens eller tillagningsgrad, kan du plocka upp den med en hålslev [7] eller en slev [8].

6.2| ANVÄNDA ÅNGSATSEN

- 1| För att använda ångsatsen [2] för att tillaga mat, koka upp vatten eller buljong i hotpotgrytan [4].
- 2| När det är vatten inuti hotpotgrytan [4], kan ångsatsen [2] placeras ovanpå hotpotgrytan [4]. Se till att den står stadigt.
- 3| Placera nu maten du vill ångkoka i ångsatsen [2] och vänta tills den har fått önskad konsistens eller tillagningsgrad.

TIPS! Under ångkokningen bör glaslocket [1] läggas på ångkokaren [2] för att uppnå bättre resultat.

6.3| TEMPERATURREGLAGE

- 1| Vrid temperaturreglaget [6] till det högsta läget. Under uppvärmningen lyser LED-ringen i röd färg.
- 2| Så snart den inställda temperaturen har uppnåtts lyser LED-ringen vitt.

7| EFTER ATT APPARATEN HAR ANVÄNTS

När du är klar med tillagningen eller ångkokningen, vrid temperaturreglaget [6] moturs så långt det går. Dra ut stickproppen från eluttaget och låt apparaten svalna innan du rengör den. För förvaring, dra ut strömkabeln ur basstationen, linda upp den och placera den inuti den kalla eldgrytan.

8| RENGÖRING OCH SKÖTSEL


Dra ut kontakten från vägguttaget efter användning. Vi rekommenderar att rengöra alla löstagbara delar omedelbart efter att de har svalnat med varmt vatten och diskmedel, eller i diskmaskinen. Använd aldrig frätande rengöringsmedel. Torka av basstationen [5] med en fuktig trasa. Se till att inga vätskor tränger in genom botten på apparaten. Sänk aldrig ner basstationen [5] i vatten.

9 | TEKNISKA DATA


Märkspänning: 220–230 V~ 50–60 Hz

Elförbrukning: 1 600–1 750 W

Skyddsklass: I

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



I livscykelns slutskede får denna produkt inte kastas i vanligt hushållsavfall utan  måste i stället lämnas till en uppsamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Materialen är återvinningsbara i enlighet med deras märkning. Genom att återanvända, återvinna och på andra sätt återanvända gamla apparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Be dina lokala myndigheter om information om lämplig bortskaffningsplats.

Kan komma att ändras

TR KULLANIM TALIMATI

1 Parçalar	69
2 Kullanmadan önce	69
3 Önemli güvenlik talimatları	69
4 Ek güvenlik bilgileri	70
5 Kullanım amacı	71
6 Cihazın ilk kullanımı	71
7 Cihazı kullandıktan sonra	72
8 Temizlik ve bakım	72
9 Teknik özellikler	73

LONO GÜVEÇ VE BUHARLI PIŞIRME TENCERESİ

Güveç, Çin fondü veya ateşte güveç – bu et suyu fondüsü birçok çeşidiyle Çin'den tutun Tayvan ve Kore'den Japonya ve Tayland'a kadar tüm Doğu Asya'da inanılmaz derecede popüler. Geleneksel olarak bu yemekler, istenen pişirme derecesine göre malzemelerin sıcak et suyuna veya kaynayan sıvıya kademeli olarak eklenmesiyle doğrudan masada pişirilir. Bu yöntem et, balık ve deniz ürünleri ve aynı zamanda vejetaryen ve vegan yemekleri bir arada pişirmek için güzel bir fiki . Buna ek olarak WMF Lono Güveç ve Buharlı Pişirme Tenceresi ile bütün sebze çeşitleri Çin mutfağına ait enfes buharda pişirilmiş Baozi çörekleri ve mantısı ve hatta bütün bir balık gibi malzemeleri çok hassas bir şekilde buharda pişirebilirsiniz.

1 | PARÇALAR

- 1 Cam Kapak
- 2 Buharda pişirme üst bölmesi
- 3 Sepetler
- 4 Güveç Kasesi
- 5 Taban Bölmesi
- 6 Isı Kontrol Paneli
- 7 Kevgir
- 8 Kepçe

2 | KULLANMADAN ÖNCE

Kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. Bu kılavuz, cihazın çalıştırılması ve bakımı ve aynı zamanda güvenlik talimatları hakkında bilgiler içermektedir. Kılavuzu güvenli bir yerde saklayın ve sonraki kullanıcılara aktarın. Cihaz yalnızca kullanım amacına ve kullanım talimatlarına uygun olarak kullanılmalıdır. Cihazı kullanırken mutlaka güvenlik talimatlarına uyun.

3 | ÖNEMLİ GÜVENLİK TALIMATLARI

Önemli bilgiler bu kullanım talimatında semboller ve işaret sözcükleri kullanarak ifade edilmiştir:

UYARI ciddi yaralanmalara (örneğin, buhar veya sıcak yüzeylerden kaynaklı yanıklar) yol açabilecek tehlikeli bir durumu ifade etmektedir.

DIKKAT küçük veya orta dereceli yaralanmalara yol açabilecek muhtemel tehlikeli durumu ifade etmektedir.

ÖNEMLİ maddi hasara yol açabilecek durumları ifade etmektedir.

NOT Güveç ve Buharlı Pişirme Tenceresinin güvenli kullanımı hakkında ek bilgiler sunmaktadır.



Semboller işaretleri gözlemleyin ve takip edin.

3.1 | DOĞRU KULLANIM

- Bu cihaz, gözetim altında oldukları veya cihazı güvenli bir şekilde kullanmaya yönelik talimatlar verildiği ve oluşabilecek riskleri anladıkları takdirde 8 yaş üzeri çocukları tarafından ve aynı zamanda sınırlı fiziksel, duyu veya zihinsel yetkinliklere sahip kişiler ve deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar 8 yaş üzeri ve gözetim altından olmadıkça cihazı temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaş altı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutunuz. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Bu cihaz bir oyuncak değildir.

- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında veya çalışma sırasında bir arıza oluşursa veya montaj, demontaj veya temizlik işlerinden önce cihaz bağlantısının mutlaka güç fişi duvar sok – tinden çıkarılarak ana beslemeden kesilmiş olması gerekmektedir.
- Bu cihazın bağlantı kablosu (kaynak kablosu) tehlikeleri önlemek için üretici, üreticinin satış sonrası servisi veya benzer şekilde kalifiye bir kişi ta afindan değiştirilmelidir. Yetkisiz yapılan tamirler kullanıcıya büyük oranda risk yaratabilir.
- Bu cihaz konutlarda ve aşağıdakiler gibi benzer ortamlarda kullanım için tasarlanmıştır:
 - Mağazalar, ofisle deki personel mutfağı ve diğer çalışma ortamları;
 - Çiftlik evleri;
 - Oteller, moteller ve diğer konaklama tesislerinde, konuklar tarafından;
 - Oda-kahvaltılı konaklama tesisleri.
- Cihazın ticari kullanımı uygun değildir.
- Kullandıktan sonra yiyecekler ile temasa geçmiş tüm yüzeyleri temizleyin. "Temizlik ve Bakım" bölümünde verilen talimatlara uyun.
- Taban bölmesini temizlemek için suya daldırmayın.
- Cihazı her zaman bu talimatlara uygun olarak kullanın. Doğru olmayan kullanım elektrik çarpmasına veya başka zararlara yol açabilir.

DIKKAT



Haşlanma riski!

Erişilebilir yüzeyler çok sıcak olabilir.



Köpürme ve fazla pişirme tehlikesi!

Cihaz uygun olduğundan daha fazla doldurursa sıcak sıvılar sıçrayabilir.



Yangın tehlikesi!

Cihaz yağ ısıtmak için kullanılamayabilir.

NOT



Zorunlu not!

Cihaz yalnızca su bazlı ve yiyeceklerde kullanılabilir sıvıları ısıtmak için uygundur.

4| EK GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazı kullanmadan önce lütfen kullanım talimatlarını ve diğer tüm talimatları dikkatlice okuyun. Doğru olmayan kullanım hasarlı sonuçlanabilir.

4.1| GÜÇ SOKETİ VE KABLOSU İLE İLGİLİ ÖNEMLİ NOTLAR

- Cihaz yalnızca gereken şekilde monte edilmiş topraklanmış duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosunun ve fişinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Besleme fişini hiçbir zaman güç kablosundan tutarak veya ıslak ellerle soketten çıkarmayın.
- Güç kablosunu kimsenin takılıp düşmeyeceğı ve prizden çekemeyeceğı şekilde için takın.
- Güç kablosunu hasarlara karşı koruyun. Bağlantı kablosunu sivri köşeler üzerinde çekmeyin veya sabitlemeyin. Kabloyu sarkar şekilde bırakmayın. Kabloyu ısı ve yağdan koruyun.
- Güç kablosu cihazın sıcak yüzeyleri ile temas etmemelidir.
- Cihazı güç kablosundan tutarak taşımayın.

4.2| KİŞİSEL GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ NOTLAR

DIKKAT



Haşlanma riski!

- Çalıştığı sırada hiçbir zaman güvece (tutacakları hariç) veya cihazın diğer sıcak parçalarına dokunmayın. Haşlanmayı önlemek için güveci mutlaka tutacaklarından tutun.

- Güveç sıcakken ve/veya buharlı pişirme tenceresinin sepetinde sıcak sıvı veya yiyecek varken cihazı hareket ettirmeyin.
- Sıcak buhardan haşlanma riski vardır. Çalıştığı sırada cihazı hareket ettirmeyin veya güç kablosunu çekmeyin.
- Kullanımdan sonra ısıtma elemanı yüzeyi bir süre daha sıcak kalır.
- Ekipman talimatlara uygun olarak kullanılmalı ve başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

4.3| ÇALIŞTIRMA YERİ İÇİN GÜVENLİK TALİMATLARI

DIKKAT



Sıcak buhar!

- Cihazdan sıcak buhar çıkar. Cihazı hassas mobilyaların (örneğin duvara montelenmiş dolaplar) altında çalıştırmayın.
- Cihazı düz, sert, kuru ve ısıya karşı dayanıklı yüzeylere yerleştirin ve cihazın etrafında yeterli boş alan bırakın.
- Cihazı suya duyarlı yüzeylere yerleştirmeyin. Sıçrayan sular ve/veya yoğunlaşmış buhar bu yüzeylere zarar verebilir.
- Cihazın dış kaplaması zarar görebileceğinden cihazı portatif ısıtıcılar veya açık gaz alevi gibi sıcak yüzeylerin üzerine yerleştirmeyin.

4.4| DİĞER NOTLAR VE TAVSİYELER

- Cihazı temizlemeden veya kaldırmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Güveç kasesinde [4] sıvı ısıtılırsa ve çok miktarda buhar oluşursa yemeği çıkarmak için sepetleri veya kepeçleri suya daldırmadan önce ısıyı düşürün.
- Diğer aksesuarları kullanmadan veya cihazı temizlemeden önce cihazı kapatın ve besleme fişini çıkarın
- Cihaz yemek hazırlamak için kullanılır. Bu yüzden cihaz ve tüm aksesuarları her zaman temiz tutulmalıdır.

- Güveç kasesini [4] maksimum işaretini geçmeyecek şekilde su veya et suyu vb. bir sıvı ile doldurun.
- Üretici, doğru olmayan kullanım ve cihaz tamirinden kaynaklanabilecek tüm sorumlulukları reddetmektedir. Bu tür durumlarda garanti talepleri geçersiz sayılacaktır.

5| KULLANIM AMACI

WMF Lono Güveç ve Buharlı pişirme tenceresi, farklı içerikleri birlikte pişirmek, yemekleri sıcak tutmak ve tek tencereden farklı yemekler sunmak için kullanılan, yerden ve enerjiden tasarruf eden bir mutfak aletidir. Aynı zamanda buharda pişirme için de kullanılabilir.

Güveç kendinize özgü karışımlar hazırlamanıza veya geleneksel bir şekilde iki farklı sosu veya çorbayı hazırlamanıza sağlar. Buharla pişirme parçası ile sebze, et, bütün balık, mantı ve pirinç gibi yiyecekleri nazik bir şekilde buharda pişirebilirsiniz.

6| CİHAZIN İLK KULLANIMI

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, üzerinde olabilecek yapışkan etiketleri çıkarın ve aşağıdaki talimatlara uyarak devam edin:

- 1| Cihazı ilk kez kullanmadan önce çıkarılabilir parçaları sudan geçirin.
- 2| Güç kablosunu cihazın sağ tutacağına altına yerleştirin. Doğru olan, cihaz önünüzde olduğunda ve sıcaklık kontrol cihazı size doğru baktığı zamandır.
- 3| Besleme fişini sokete bağlayın. Bundan önce ısı kontrol panelinin minimum konumda yani tamamen sol tarafta olduğundan emin olun.

6.1 | GÜVECİN KULLANIMI

- 1 | Güveç kasesini [4] taban bölümüne [5] yerleştirin. Güveci çıkardığınızda güç beslemesi durur.

DIKKAT



Portatif ısıtıcı hala sıcak olabilir!

- 2 | Şimdi, güveç kasesinin [4] her bölümünü kişisel malzemeleriniz ile doldurun ve maksimum işaretine kadar sıvı ekleyin.

ÖNEMLİ



Sıvının çok az olmasından ya da hiç olmamasından kaynaklanan zarar!

Her iki bölmenin de sıvı ile doldurulması gerektiğini unutmayın. Sıvı mutlaka minimum işaretinin üzerinde ve maksimum işaretinin altında olmalıdır. Güveç ve Buharlı pişirme tenceresini güveç kasesinin her iki bölümünde de su olmadığı sürece hiçbir zaman çalıştırmayın.

- 3 | Isı kontrol panelini [6] sıvı kaynamaya başlana dek saat yönünde sonuna kadar çevirin.
- 4 | Şimdi ısı kontrol panelini [6] hafif bir şekilde kaynayana kadar yavaş yavaş saat yönünün tersine çevirebilirsiniz.
- 5 | Yiyeceğinizi istediğiniz bölmeye veya pişirme sepetlerine [3] koyun ve et suyunun içerisine yerleştirin. Pişirme sepetlerinin sabitleme parçalarının güvecin kenarlarına oturduğundan emin olun.
- 6 | Yiyecek istenilen kıvama veya pişirme derecesine geldiğinde bir kevgir [7] veya kepçe ile [8] güveç içerisinden çıkarabilirsiniz.

6.2 | BUHARLA PIŞİRME BÖLMESİNİN KULLANIMI

- 1 | Yemek hazırlarken buharda pişirme bölümünü [2] kullanmak için güveç kasesinin [4] içerisine su veya et suyu koyun.
- 2 | Su, güveç kasesine [4] koyulduktan sonra buharda pişirme bölümü [2] güveç kasesinin [4] üzerine yerleştirilebilir. Buharda pişirme bölümünün yerine sıkıca oturduğundan emin olun.
- 3 | Buharda pişirmek istediğiniz yiyecekleri buharda pişirme bölümüne [2] koyun ve istenilen kıvama ve pişirme derecesine gelene kadar bekleyin.

TAVSİYE: Buharda pişirme sırasında daha iyi sonuçlar almak için cam kapak [1] buharda pişirme bölümünün [2] üzerinde olmalıdır.

6.3 | ISI KONTROL PANELİ

- 1 | Isı kontrol panelini [6] en yüksek seviyeye getirin. Isınma sırasında LED halka kırmızı renkte yanar.
- 2 | Isı ayarlanan dereceye gelir gelmez LED halka beyaz yanar.

7 | CİHAZI KULLANDIKTAN SONRA

Pişirme veya buharda pişirme işleminiz bittiğinde ısı kontrol panelini [6] saat yönünün tersinde en sona kadar çevirin. Duvardaki prizden fişi çekin ve temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin. Cihazı saklamak için taban bölümünden güç kablosunu çıkarın, sarın ve güvecin içerisinde koyun.

8| TEMİZLİK VE BAKIM


Kullandıktan sonra cihazın fişini ana beslem - den çıkarın. Çıkarılabilir parçaların soğuduktan hemen sonra ılık su ve deterjan veya bulaşık makinesi içerisinde temizlenmesi önerilmektedir. Yıpratıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Taban bölmesini [5] nemli bir bez ile temizleyin. Cihazın altından cihazın içerisinde hiç sıvı girmediğinden emin olun. Taban bölmesini [5] hiçbir zaman suya daldırmayın.

9| TEKNİK ÖZELLİKLER

Nominal voltaj: 220-230 V~ 50 – 60 Hz

Güç tüketimi: 1600-1750 W

Koruma sınıfı: I

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



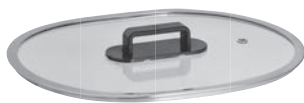
Kullanım ömrü sona erdiğinde bu ürün normal evsel atık ile birlikte imha edilemez. Bunun yerine elektrikli veya elektronik aletlerin geri dönüşümü yapılan bir toplama noktasına teslim edilmelidir. Materyaller etiketlerine uygun şekilde geri dönüştürülebilir. Eski cihazları yeniden kullanarak, geri dönüşümünü yaparak veya başka şekillerde bu aletlerden faydalanarak çevremizi korumaya yönelik önemli bir katkıda bulunuyorsunuz. Uygun imha noktası hakkında bilgi edinmek için lütfen yerel yetkilileriniz ile iletişim kurun.

Değiştirilenler

ERSATZTEILE REPLACEMENT PARTS

DE Ersatzteile
EN Replacement parts
FR Pièces de rechange
ES Piezas de repuesto
IT Ricambi
DA Reservedele

FI Varaosat
NL Reserveonderdelen
NO Reservedeler
RU Запчасти
SV Reservdelar
TR Yedek parçalar



3200002031
Glass Lid



3200002032
Two Baskets



3200002033
Steaming Top



3200002034
Hot Pot Bowl



3200002035
One Skimmer & One Ladle

