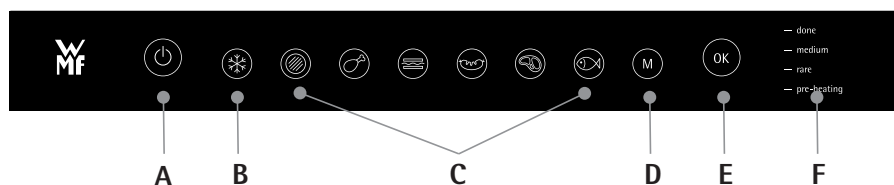
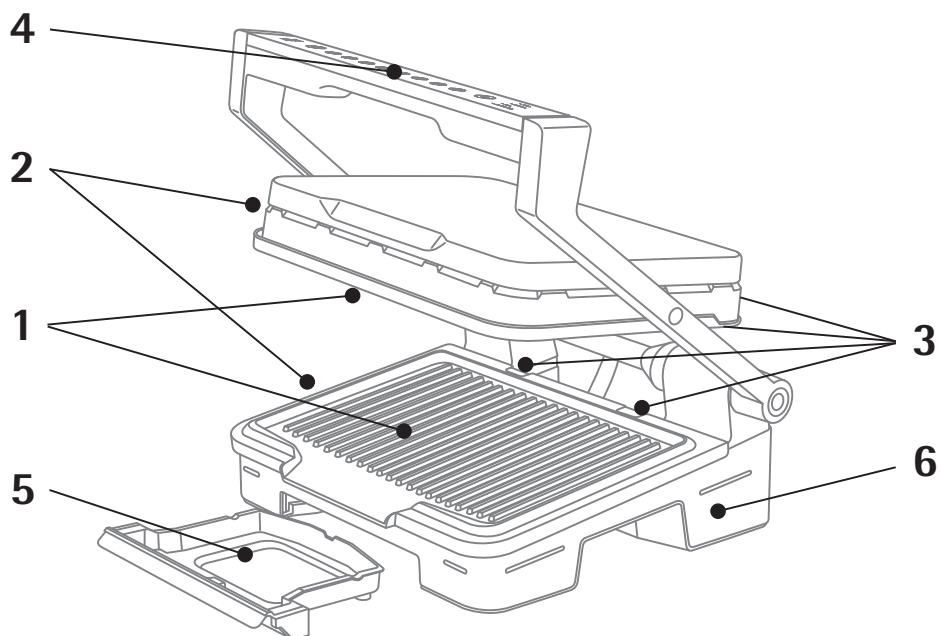


Profi Plus



Посібник з експлуатації
Contact grill perfection

Посібник з експлуатації Contact Grill Perfection



1. Компоненти

Компоненти контактного гриля

1. Пластини для гриля
2. Пускова кнопка пластин для гриля
3. Тримач пластин для гриля
4. Ручка з сенсорним дисплеєм
5. Піддон для збирання жиру
6. Основа

Дисплей

- A.Увімк./Вимк.
- B.Функція для заморожених продуктів (тільки в автоматичному режимі)
- C.6 програм приготування (гамбургер, куряча грудка, паніні, сосиски, стейк, риба)
- D.Ручний режим
- E.OK
- F.Відображення рівня приготування

2. Інструкції з техніки безпеки

Важливі запобіжні заходи

Керівництво з використання, обслуговування, очищення та встановлення виробу: для власної безпеки, будь ласка, прочитайте всі розділи інструкції з експлуатації, включаючи відповідні картинки.

Експлуатація приладу

- Цей прилад призначений лише для побутового використання. Він не призначений для використання в наведених нижче умовах, гарантія не поширюється на таке:
 - кухонні приміщення персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
 - фермерські будинки;
 - використання клієнтами в готелях, мотелях та інших середовищах житлового типу;
 - домашні готелі типу «нічліг і сніданок».
- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та аксесуари з внутрішньої та зовнішньої сторони приладу.
- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, за винятком випадків, коли знаходяться під наглядом чи отримують інструкції щодо використання приладу особою, яка відповідальна за їх безпеку. Слід контролювати дітей, щоб вони не грали з приладом і не використовували його як іграшку.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо знаходяться під наглядом чи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють відповідні небезпеки. Діти не повинні здійснювати очищення та

обслуговування приладу крім випадків, коли вони старше 8 років і перебувають під наглядом.

- Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Для очищення пластин гриля використовуйте губку, гарячу воду та рідину для миття посуду.
- Цим приладом можна користуватися на висоті 4000 метрів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Нагрівати та розігрівати прилад можна тільки після встановлення 2 варильних решіток.

Травми, що загрожують життю внаслідок ураження електричним струмом!

- Цей прилад не призначений для експлуатації з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його заміну повинен виконувати виробник або сервісна служба, щоб уникнути небезпеки.
- Повністю розмотайте шнур живлення, перш ніж підключати прилад.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви все ж таки вирішили його використати, він повинен бути у належному стані, мати вилку із заземляючим проводом та відповідати номінальній потужності приладу. Слід застосовувати всі необхідні запобіжні заходи, щоб запобігти спотиканню через подовжувач.
- Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
- Перевірте, щоб джерело живлення було сумісним із номінальною потужністю та напругою, вказаними в нижній частині приладу.
- Ніколи не занурюйте прилад, його шнур живлення та вилку у воду або будь-яку іншу рідину.

Небезпека під час приготування на грилі та при високих температурах

- Доступна поверхня приладу може сильно нагріватися під час

його експлуатації. Ніколи не торкайтесь гарячих поверхонь приладу.

3. Технічні характеристики

Номінальна напруга: 220-240 В ~, 50-60 Гц

Споживана потужність: 1830-2180 Вт

Клас захисту: I

Що можна робити

- Уважно прочитайте загальні інструкції для різних моделей, залежно від комплектуючих, що постачаються з приладом. Інструкції повинні завжди бути під рукою.
- У випадку надзвичайної ситуації негайно промийте опік холодною водою та за необхідності зателефонуйте лікарів.
- Перед першим використанням вимийте пластини для гриля (див. розділ 6), налейте трохи масла для смаження на пластини та протріть м'якою тканиною або паперовим кухонним рушником.
- Обережно розмістіть шнур живлення, незалежно від того, використовується подовжувач чи ні, щоб гості могли вільно пересуватися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- Випаровування під час приготування можуть бути небезпечними для тварин, які мають особливо чутливу дихальну систему, особливо для птахів. Власникам птахів рекомендується тримати їх подалі від зони приготування їжі.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Перед використанням перевірте чистоту поверхонь обох пластин.
- Щоб запобігти пошкодженню пластин гриля, використовуйте їх лише із виробом, для якого вони передбачені (наприклад, не ставте в духовку, на газову конфорку або електричну плиту тощо).
- Перевірте, щоб пластини для гриля були надійно розташовані та правильно зафіксовані.
- Використовуйте лише ті пластини для гриля, які постачаються з приладом або придбані у схваленому сервісному центрі.
- Завжди використовуйте дерев'яний або пластиковий шпатель, щоб уникнути пошкодження пластин гриля.
- Використовуйте лише ті деталі та аксесуари, які постачаються разом із приладом або придбані у схваленому сервісному центрі. Не використовуйте їх для інших приладів чи для іншої сфери застосування.

Що не можна робити

- Не використовуйте прилад поза приміщенням.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, якщо він підключений до мережі або використовується.
- Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в кут або під настінну шафу.
- Ніколи не ставте прилад безпосередньо на нестійку поверхню (скляний стіл, скатертина, покриті лаком меблі тощо) або на м'яку поверхню, наприклад, кухонний рушник.
- Ніколи не кладіть прилад під шафу, прикріплену до стіни або полиці, або поруч із легкозаймистими матеріалами, такими як жалюзі, штори або настінні завіси.
- Ніколи не кладіть прилад на або поблизу гарячих або слизьких поверхонь; шнур живлення ніколи не повинен знаходитись поблизу або контактувати з гарячими частинами приладу, знаходитись поруч із джерелом тепла або спиратися на гострі краї.
- Не кладіть посуд на варильні поверхні приладу.
- Ніколи не ріжте продукти безпосередньо на пластинах гриля,

- Не використовуйте металеві прокладки для чищення, абразивну дріт, яну вовну або жорсткий порошок для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.
- Не рухайте прилад під час використання.
- Не тримайте прилад за ручку або металеві дроти.
- Ніколи не вмикайте порожній прилад.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу та інші предмети між пластиною та їжею, яку готуєте.
- Не виймайте лоток для збирання жиру під час приготування. Якщо під час приготування лоток для збирання жиру заповниться: перед спорожненням дайте приладу охолонути.
- Не ставте гарячу пластину на нестійку поверхню або під воду.
- Щоб зберегти антипригарні властивості покриття, уникайте надмірного попереднього нагрівання порожнього приладу.
- Не слід щось робити з пластинами, доки вони гарячі.
- Не готуйте їжу в алюмінієвій фользі.
- Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не використовуйте на ньому техніку приготування «фламбе».
- Не кладіть лист алюмінію або будь-який інший предмет між пластинами гриля та нагрівальним елементом.
- Ніколи не нагрівайте та не готуйте у відкритому грилі.
- Ніколи не нагрівайте прилад без пластин для гриля.

Корисні поради/інформація

- Дякуємо за покупку цього приладу, який призначений лише для побутового використання.
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам та нормам – Директива щодо низької напруги – Електромагнітна сумісність – Навколишнє середовище – Матеріали, що контактують з продуктами харчування.
- Під час першого використання протягом перших декількох хвилин може відчуватися слабкий запах і поява диму. Наша компанія проводить постійні дослідження і розробки і може вносити зміни у ці вироби без попереднього повідомлення.
- Не вживайте харчові продукти, які контактують з частинами, позначеними .
- Якщо їжа занадто густа, система безпеки зупинить роботу приладу. Панель приладу дуже тендітна: слід очищувати її, протирати та висушувати, використовуючи лише суху м'яку тканину.
- Не слід використовувати для очищення мокру губку, оскільки це може пошкодити функції приладу.

Перед першим використанням:

- Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та всі інші інструкції. Неправильне використання може призвести до пошкодження.
- Переконайтесь, що прилад та аксесуари укомплектовані та не пошкоджені.
- Видаліть весь пакувальний матеріал і переконайтесь, що всередині не залишилось пакувальних матеріалів. Утилізуйте весь пакувальний матеріал (папір, картон та пластик).
- Якщо якісь деталі відсутні або пошкоджені, не використовуйте прилад та повідомте про це в сервісний центр. У разі виникнення запитань стосовно сервісної підтримки, технічного обслуговування чи ремонту, просимо Вас звертатися за безкоштовним номером сервісної підтримки: 0-800-308-084.
- Очистіть прилад, компоненти та аксесуари перед тим, як використовувати їх вперше та після будь-якого тривалого періоду зберігання, як описано в розділі «Чищення та догляд».
- Уважно прочитайте інструкції з експлуатації, зберігайте їх у безпечному місці та передайте наступним користувачам разом із приладом.
- Дотримуйтесь інструкцій з техніки безпеки та інформації про гарантію, яка додається окремоу.

4. Приготування на контактному грилі

1. Підготуйте прилад

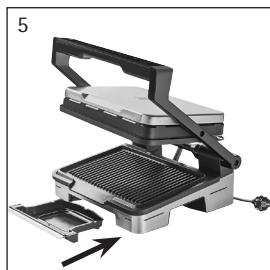
Очистіть прилад та окремі деталі відповідно до розділу «Очищення та догляд» та розмістіть на рівній, сухій, пилонепроникній, термостійкій та вологостійкій поверхні біля розетки.

Встановлення / зняття пластин гриля (1):



- Обидві пластини гриля (1) вставляються або виймаються з тримача пластини гриля під кутом приблизно 45°. Верхню та нижню пластини гриля можна розрізнути за допомогою інтегрованого стоку жиру, розташованого спереду нижньої пластини гриля.
- Щоб вставити, натискайте пластини гриля (1) вниз, доки не почуєте, як вони клацнуть на місці.
- Щоб зняти пластини гриля, натисніть відповідні кнопки (2) у верхній та нижній частині корпусу, а потім зніміть пластини гриля. Зніміть пластини гриля після охолодження протягом 2 годин..

Вставте/вийміть піддон для збирання жиру (5):



- Вставте піддон для збирання жиру (5), доки не почуєте, як він клацне на своєму місці.
- Потягніть вперед, щоб зняти, лише через 2 години охолодження..

2. Підключіть прилад до електромережі та увімкніть його



- Вставте штепсельну вилку в правильно встановлену заземлену розетку.
- Увімкніть прилад за допомогою піктограми Увімк./Вимк. (A).
- Переконайтеся, що між пластинами гриля немає їжі.

5. Експлуатація контактного гриля

1. Вибір програми та нагрівання

Виберіть відповідну програму приготування:



	Програма розморожування – опція для приготування заморожених продуктів лише для автоматичних програм		Бургер – програма для гамбургерів/фаршу
	Курячі грудки – програма для птиці		Паніні – програма для паніні/бутербродів
	Сосиски – програма для ковбас та свинини		Стейк – програма для червоного м'яса, наприклад, яловичини або баранини
	Риба – програма для риби		



Ручний режим – програма, коли гриль функціонує як звичайний контактний гриль. Програма також підходить для смаження овочів на грилі, таких як кабачки або баклажани. Ця програма підтримує постійну температуру приблизно 270 °C та час приготування можна регулювати вручну

- Вибрану програму потрібно підтвердити за допомогою ОК (E).
- Потім прилад починає нагріватися, а індикатор «попереднього нагрівання» блимає білим кольором. Закривши решітку, залиште її нагріватися до кінця попереднього нагрівання приблизно 5-7 хвилин.

Примітка. Завжди тримайте гриль закритим і не кладіть у нього ніяких продуктів, щоб він міг правильно нагріватися. Щойно процес нагрівання буде завершено, пролунає звуковий сигнал. Потім індикатор «попереднього нагрівання» перестане блимати і буде постійно світитися білим кольором.

Примітка. Якщо прилад залишається закритим в кінці процесу нагрівання, система безпеки автоматично вимикає гриль.

2. Гриль



- Після нагрівання прилад готовий до використання. Відкрийте контактну решітку під кутом 90° до упору, покладіть їжу, що готується, на нижню тарілку та закрийте контактну решітку.

Примітка. Якщо прилад залишається відкритим надто довго, система безпеки автоматично вимкне його.

Якщо свіжа їжа розміщується на тарілках гриля для смаження, може спостерігатися значне розбризкування жиру та витікання води. Щоб уникнути травм та пошкодження, ніколи не торкайтеся руками, долонями або обличчям решітки та ніколи не кладіть делікатні предмети поруч із приладом

- **Після закриття приладу починається процес приготування. Для отримання найкращих можливих результатів не відкривайте решітку під час приготування.**
- Під час процесу приготування пролунає звуковий сигнал, який повідомляє про те, що встановлений рівень приготування («rare» – «medium» – «done») досягнутий. Про це також свідчать білі світлодіодні індикатори в правій частині дисплея.





готовий (done)
середній (medium)
сирий (rare)
попереднє нагрівання (pre-heating)

- **Примітка.** Товщина їжі повинна бути не більше 4 см. М'ясо слід нарізати скибочками товщиною не більше 3,5 см. Якщо шматок занадто товстий, система безпеки перешкоджатиме роботі приладу.
- **Примітка щодо смаження дуже тонких шматочків.** Після закриття приладу кнопка ОК може блимати. У цьому випадку натисніть ОК, щоб розпочати процес приготування.
- **Примітка.** Додайте приправи до м'яса перед смаженням, а сіль додавайте після приготування, щоб м'ясо втрачало менше соку. Примітка. Проколите ковбаски перед тим, як їх смажити, щоб запобігти бризкам жиру. Розріжте ковбаски наполовину шматочками діаметром > 4 см



- Якщо ви більше не будете готувати на грилі, вимкніть його. Для цього натисніть піктограму Увімк./Вимк. (A), а потім підтвердьте за допомогою ОК (E).

Приготування додаткових продуктів на грилі

Важливо. Щоб приготувати на грилі додаткові продукти, спершу гриль потрібно розігріти, щоб забезпечити досягнення оптимальної температури. Це також стосується випадків приготування одного типу їжі (наприклад, стейк).

- Знову закрийте решітку. Дисплей увімкнеться і перейде в режим вибору програми.
- Виберіть програму, як описано в розділі 5.

Примітка. Якщо не обрано жодної програми, система безпеки автоматично вимкне гриль.

Однотимове приготування на грилі декількох страв (одного виду їжі, наприклад, гамбургерів або стейків), що вимагає різного ступеня приготування

- Як тільки буде досягнуто бажаний ступінь приготування, відкрийте решітку та вийміть страву.
- Потім знову закрийте решітку, щоб продовжувати готувати страву, що залишились на тарілці.

Програма продовжить процес, поки їжа не досягне «готового» стану.

Примітка. Для отримання оптимальних результатів приготування на грилі продукти харчування повинні мати однакову товщину.

Підтримання страв теплими

- Коли процес приготування завершиться, прилад автоматично переходить у режим нагрівання. Світлодіодний індикатор рівня приготування (F) перестає блимати на рівні «готово», і кожні 10 секунд звучить звуковий сигнал загальною тривалістю приблизно. 2 хвилини Ви можете зупинити звуковий сигнал, натиснувши кнопку ОК. Через певний проміжок часу система безпеки автоматично вимикає решітку.

Примітка. Якщо їжа залишиться в грилі, вона буде продовжувати готуватися трохи більше через залишкове тепло в пластинах гриля.

6. Рецепти

Італійський паніні (4 порції) – для шанувальників італійської кухні

100 г руколи

4 помідори

2 пакети моцарели

4 чіабатти

4 ст. л. зеленого песто

100 г нарізаної пармської шинки

- Увімкніть WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, як описано в розділах 4 і 5, виберіть піктограму програми  і дайте приладу нагрітися. Очистіть, промийте і висушіть руколу. Помийте і наріжте помідори. Наріжте моцарелу.
- Розріжте чіабатту уздовж. Викладіть зелену песто на половину, а зверху додайте руколу, пармську шинку, моцарелу та помідори. Покладіть зверху другу половину чіабатти. Смажте паніні в гарячому контактному грилі.

Овочеві пірамідки (4 порції) – для вегетаріанців

2 кабачки

4 помідори

2 пачки сиру фета

1 жменя свіжого базиліка

1 ст. л. оливкової олії

Сіль

Перець

- Увімкніть WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, як описано в розділах 4 і 5, виберіть піктограму програми і дайте приладу нагрітися. Наріжте кабачки і помідори. Сир фета розріжте навпіл і наріжте скибочками подібного розміру. Потім, починаючи зі скибочки кабачка, складаємо кабачки, помідори та сир фета, закінчуючи скибочкою кабачка.
- Полийте вежі оливковою олією і приправте сіллю і перцем.
- Готуйте овочеві вежі на грилі в гарячому контактному грилі приблизно від чотирьох до п'яти хвилин. Подавати, прикрасивши базиліком!

Мариноване філе лосося (4 порції) – для шанувальників риби

4 філе лосося

1 пучок базиліка

1 пучок петрушки

1 зубчик часнику

1 бризка соку лайма

1 ст. оливкова олія

Сіль чилі

Перець

1. Наповніть наполовину невелику чашку оливковою олією. Додайте перець, сіль чили, базилік, петрушку, сік лайма і часник за смаком.
2. Нанесіть маринад на філе лосося за допомогою щітки.
3. **Порада:** для більш насиченого смаку покладіть філе лосося в маринад, накрийте його і залиште приблизно на дві години в холодильнику.
4. Увімкніть WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, як описано в розділах 4 і 5, виберіть піктограму програми , дайте приладу нагрітися і обсмажте мариноване філе лосося до потрібного ступеня готовності («rare» – «medium» – «done»).

Бургери (4 порції) – для любителів м'яса

600 г яловичого фаршу (в ідеалі з приблизно 20% жиру)

2 ст. л. вустерширського соусу

Сіль

Перець

1. Змішайте вустерширський соус з фаршем, а потім приправте його сіллю і перцем.
Порада: оскільки сіль сушить м'ясо, його слід додавати за 30 хвилин до того, як ви збираєтесь смажити м'ясо
2. З суміші фаршу зробіть пиріжки рівного розміру діаметром приблизно 10 см і товщиною приблизно 1,5 см.
3. Увімкніть WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, як описано в розділах 4 і 5, виберіть піктограму , щоб прилад нагрівався, і смажте мариновані котлети для бургерів до потрібного ступеня готовності («rare» – «medium» – «done»).

7. Очищення та догляд

1. Витягніть штепсельну вилку та дайте приладу охолонути принаймні 2 години.
2. Після того, як він охолоне, використовуйте шматок кухонного рушника, щоб видалити жир або інші залишки з тарілок гриля (1).
3. Вийміть пластини гриля та піддон для жиру, як описано у розділі 4. Пластини гриля, що безпечні для посудомийної машини, мають антипригарне покриття. Це полегшує очищення та значною мірою запобігає прилипанню залишків їжі. Щоб продовжити термін експлуатації пластин гриля та забезпечити ретельну обробку покриття, ми рекомендуємо чистити водою та щітку для миття посуду з додаванням миючого засобу.
 - Не занурюйте прилад у воду; просто протріть його вологою ганчіркою та трохи миючого засобу.
 - Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби або жорсткі чистячі подушечки. Навіть вперті залишки їжі можна видалити, замочивши на короткий час, а потім очистивши м'якою губкою або синтетичною щіткою для миття в теплій мильній воді.
 - Ніколи не дряпайте, не розмішуйте та не ріжте покриття гострими, твердими предметами.
 - Використовуйте лише посуд з дерева або жароміцних синтетичних матеріалів.
 - Не використовуйте спреї для духовки, антипригарні спреї та подібні засоби.
 - Електричні контакти на пластинах гриля (1) та підставі приладу (6) повинні бути повністю висохлими, перш ніж прилад буде зібраний повторно.
4. Як тільки прилад повністю висохне, зберіть його, готовий зберігати у сухому середовищі.



8. Пошук та усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Рішення
Прилад автоматично вимикається під час нагрівання або приготування.	▪ Прилад занадто довготримався відкритим під час приготування. ▪ Після завершення процесу нагрівання їжу не додавали. ▪ В кінці процесу приготування їжу не виймали	▪ Від'єднайте штепсельну вилку, зачекайте 1-2 хвилини та почніть процес знову.
Індикатор ОК (Е) блимає, і після додавання їжі постійно загоряється білим кольором.	▪ Їжа не розпізнана: м'ясо або овочі занадто дрібні / тонкі.	▪ Ви можете розпочати процес приготування, підтвердивши за допомогою ОК (Е).
Їжа була поміщена в гриль, але процес приготування не розпочинається.	▪ Гриль не був повністю відкритий, щоб покласти їжу всередину. ▪ Шматки товщі за 4 см ▪ Їжа не розпізнана, оскільки вона занадто рідка	▪ Повністю відкрийте решітку, а потім знову закрийте її ▪ Товщина їжі, яка підлягає грилю, не повинна перевищувати 4 см; при необхідності розріжте продукт навпіл ▪ Ви можете розпочати процес приготування, підтвердивши за допомогою ОК (Е)
Немає звукового сигналу або всі 4 світлодіоди праворуч блимають.	▪ Несправність приладу ▪ Виріб заблоковано або використовується в занадто холодному середовищі	▪ Від'єднайте та підключіть штепсельну вилку
Прилад переходить у ручний режим, коли розпочинається процес приготування. Піктограми М та ОК блимають.	▪ Процес приготування розпочався без попереднього нагрівання або до закінчення процесу нагрівання. Ручний режим активувався автоматично.	▪ Вийміть їжу. Виберіть нову програму і почекайте закінчення процесу опалення ▪ Або залиште їжу на грилі і стежте за тим, коли буде досягнуто бажаного ступеня приготування

Якщо проблему не вдається вирішити, зверніться до центру обслуговування клієнтів (деталі наведено в розділі 3).



Прилад відповідає вимогам європейських директив 2014/35/EU, 2014/30/EU та 2009/125/EU.

Після закінчення терміну експлуатації не утилізуйте цей прилад із звичайними побутовими відходами, а натомість передайте його у пункт збору для переробки електричних та електронних приладів. Матеріали підлягають вторинній переробці відповідно до їх маркування. Повторне використання, переробка та інші способи повторного використання старих приладів є важливим внеском у захист навколишнього середовища. Зверніться до місцевих органів влади щодо інформації про відповідний пункт утилізації.

Кінцеві користувачі несуть персональну відповідальність за видалення будь-яких персональних даних, які можуть зберігатися на приладах, які вони утилізують.

До посібника можуть бути внесені зміни.