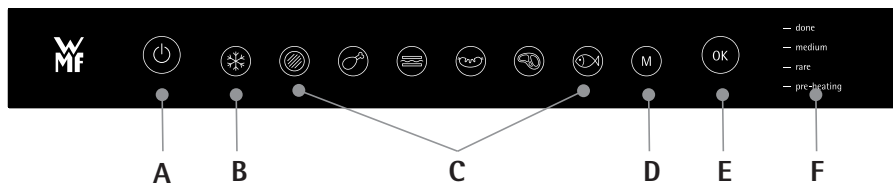
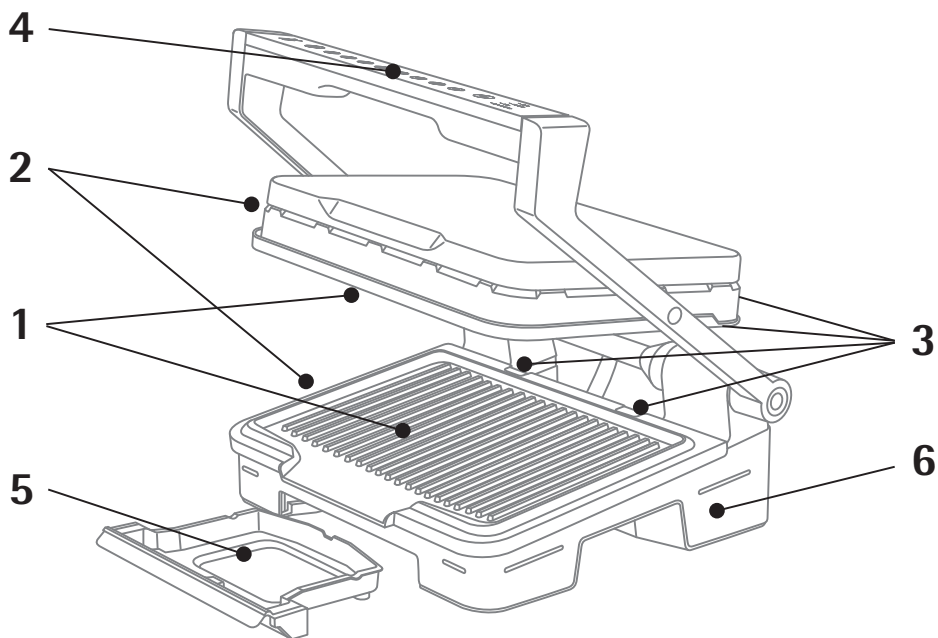


Profi Plus



Ръководство за употреба
Contact Grill Perfection

Ръководство за употреба Contact Grill Perfection



БЪЛГАРИЯ

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп СЕБ България ЕООД

бул. България 58 С, ет 9, офис 30

1680 София



BG

1. Компоненти

Компоненти на контактния грил

1. Грил плочи
2. Бутон за освобождаване на грил плочите
3. Държач за грил плочите
4. Дръжка със сензорен дисплей
5. Тава за отцеждане
6. Основа

Дисплей

- A. Включен /Изключен
- B. Опция за замразени храни (само в автоматичен режим)
- C. 6 програми за готвене (бургер, пилешки гърди, панини, наденица, пържола, риба)
- D. Ръчен режим
- E. ОК
- F. Показване на нивото на готвене

2. Инструкции за безопасност

Важни предпазни мерки

Указания за употреба, поддръжка, почистване и инсталиране на продукта: за ваша собствена безопасност, моля, прочетете всички параграфи от ръководството с инструкции, включително свързаните с тях пиктограми

Работа с уреда

- Уредът е предвиден само за домашна употреба в домакинството. Той не е предназначен за използване в и гаранцията не важи за:
 - Кухни за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;
 - от клиенти на хотели, мотели и други места за настаняване;
 - места от типа на стаи за гости.
- Преди първоначалната употреба, извадете всички опаковъчни материали, стикери и аксесоари от вътрешната и външната страна на уреда.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или такива без нужния опит и познания, освен ако не са под наблюдение, или инструктирани относно използването на уреда от страна на възрастен, отговорен за безопасността им. Децата трябва да бъдат под надзор, за да нямат възможност да играят с уреда и да го използват като играчка.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или такива без нужния опит и познания, освен ако не са под наблюдение, или инструктирани относно използването на уреда от страна на възрастен, отговорен за безопасността им. Децата трябва да бъдат под надзор, за да нямат възможност да играят с уреда и да го използват като играчка.

- Пазете уреда и захранващия кабел от деца под 8 години.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато го използвате.
- Използвайте гъба, гореща вода и препарат за съдове, за да почистите грил плочите.
- Този уред може да се използва до надморска височина от 4000 метра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не загревайте и не загревайте предварително без 2-те грил плочи да са поставени в уреда.

Застрашаващи живота наранявания, причинени от токов удар!

- Този уред не е предназначен да работи с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел бъде повреден, той трябва да се замени или от производителя или негов следпродажбен сервиз, с цел избягване на рискове.
- Развийте напълно захранващия кабел, преди да включите уреда.
- Не използвайте удължаващ кабел. Ако поемате отговорност за това, използвайте само удължаващ кабел, който е в добро състояние, има щепсел със заземяване и е подходящ за мощността на уреда. Вземете всички необходими предпазни мерки, за да не допуснете някой да се спъне в удължаващия кабел.
- Винаги включвайте уреда в заземен контакт.
- Уверете се, че захранването е съвместимо с мощността и напрежението, посочени в долната част на уреда.
- Никога не потапяйте уреда или захранващия му кабел или щепсел във вода или друга течност.

Опасности по време на печене и в резултат на топлина

- Температурите на достъпните повърхности могат да бъдат високи, когато уредът работи. Никога не докосвайте горещите повърхности на уреда.

3. Технически спецификации

Номинално напрежение: 220-240 V~, 50-60 Hz

Консумация на енергия: 1830-2180 вата

Клас на защита: I

Какво да правите


- Прочетете внимателно инструкциите, които са общи за различните модели, в зависимост от аксесоарите, доставени с вашия уред. Дръжте инструкциите под ръка.
- Ако се случи злополука, изплакнете веднага изгарянето със студена вода и при необходимост се обадете на лекар.
- Преди първа употреба измийте грил плочите (вижте параграф 6), изсипете малко олио за готвене върху грил плочите и избършете с мека кърпа или хартиена кухненска салфетка.
- Поставете захранващия кабел внимателно, независимо дали се използва удължител или не, така че гостите да могат да се движат свободно около масата, без да се препъват.
- Изпаренията от готвенето могат да бъдат опасни за животни, които имат особено чувствителна дихателна система, като птици. Съветваме собствениците на птици да ги държат далеч от зоната за готвене.
- Винаги дръжте уреда на място, недостъпно за деца.
- Преди употреба проверете дали двете повърхности на плочата са чисти.
- За да предотвратите повреда на грил плочите, ги използвайте само върху уреда, за който са предназначени (напр. не поставяйте във фурна, на газов или електрически котлон и др.).
- Уверете се, че грил плочите са стабилни, добре позиционирани и правилно закрепени в уреда. Използвайте само грил плочите, предоставени с уреда, или закупени в оторизиран сервизен център.
- Винаги използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да не повредите грил плочите.
- Използвайте само части или аксесоари, предоставени с уреда, или закупени в оторизиран сервизен център. Не ги използвайте за други уреди или цели.

Какво да не правите

- Не използвайте уреда на открито.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, когато е включен или се използва.
- За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под шкаф.
- Никога не поставяйте уреда директно върху чуплива повърхност (стъклена маса, покривка, лакирани мебели и др.) или ли върху мека повърхност, като кухненска кърпа.
- Никога не поставяйте уреда под шкаф, прикрепен към стена или рафт или до запалими материали като щори или завеси.
- Никога не поставяйте уреда върху или близо до горещи или хлъзгави повърхности; захранващият кабел никога не трябва да е близо до или в контакт с горещи части на уреда, близо до източник на топлина или да се опира в остри ръбове.
- Не поставяйте прибори за готвене върху повърхностите за готвене на уреда.
- Никога не режете храна директно върху грил плочите,
- Не използвайте метални гъби за почистване, абразивна тел или груб прах за почистване, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.
- Не местете уреда, докато се използва.
- Не носете уреда за дръжката или за металните кабели.
- Никога не включвайте уреда, когато е празен.
- Не използвайте алуминиево фолио или други предмети между плочата и храната, която се

- готви.
- Не вадете тавата за събиране на мазнина по време на готвене. Ако тавата за събиране на мазнини се напълни при готвене: оставете уреда да се охлади преди изпразване.
 - Не поставяйте горещата плоча върху чуплива повърхност или под вода.
 - За да запазите незалепащите свойства на покритието, избягвайте прекомерно предварително загряване, когато уредът е празен.
 - С грил плочите никога не трябва да се борави, когато са горещи.
 - Не гответе храна в алуминиево фолио.
 - За да не повредите уреда, никога не го използвайте с рецепти за фламбе.
 - Не поставяйте лист алуминий или други предмети между грил плочите и нагревателния елемент.
 - Никога не загрявайте и не гответе, докато грилът е отворен.
 - Никога не загрявайте уреда без грил плочите.

Съвети / информация

- Благодарим ви, че закупихте този уред, който е предназначен само за домашна употреба.
- За вашата безопасност, този уред отговаря на приложимите стандарти и разпоредби Директива за ниското напрежение, за електромагнитна съвместимост, за околната среда, материали в контакт с храна.
- При първата употреба може да има лек мирис и малко дим през първите няколко минути.
- Нашата компания има текуща политика за изследвания и разработки и може да модифицира тези продукти без предварително предупреждение.
- Не консумирайте хранителни продукти, които влизат в контакт с частите, обозначени с лого .
- Ако храната е твърде дебела, системата за безопасност ще спре уреда да работи.
- Панелът с инструменти е деликатен: почистете, избършете и подсушете само със суха, мека кърпа. Не го почиствайте с мокра гъба, тъй като това може да увреди функциите му.

Преди първоначална употреба:

- Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация и всички други инструкции. Неправилната употреба може да причини щети.
- Проверете дали уредът и аксесоарите са в комплект и не са повредени.
- Отстранете всички опаковъчни материали и се уверете, че вътре в уреда не остават части от опаковка. Рециклирайте всички опаковъчни материали (хартия, картон и пластмаса).
- Ако някакви части липсват или са повредени, не работете с уреда и уведомете Обслужване на клиенти. Адрес за обслужване на клиенти:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-Mail: service-wmf@wmf-ce.de
- Почистете уреда, компонентите и аксесоарите, преди да ги използвате за първи път и след продължителен период на съхранение, както е описано в раздела „Почистване и грижи“.
- Прочетете внимателно инструкциите за експлоатация, съхранявайте ги на сигурно място и ги предавайте на следващи потребители заедно с уреда.
- Спазвайте инструкциите за безопасност и информацията за гаранцията, приложена отделно.

4. Готвене с контактния грил

1. Подготовете уреда

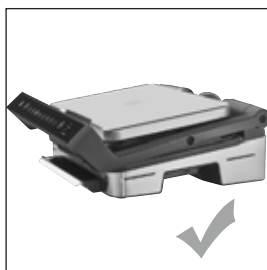
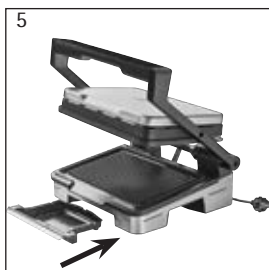
Почистете уреда и отделните части в съответствие с раздела „Почистване и грижи“ и ги поставете върху равна, суха, чиста, топлоустойчива и влагоустойчива повърхност близо до контакт.

Поставяне / премахване на грил плочите (1):



- И двете грил плочи (1) се поставят или изваждат от държача на грил плочите под ъгъл от около 45°. Горната и долната грил плочи могат да бъдат разграничени чрез интегрирания улей мазнини, разположен в предната част на долната плоча.
- За да поставите, натиснете грил плочите (1) надолу, докато чуете, че щракват на място.
- За да извадите грил плочите, натиснете съответните бутони за освобождаване (2) в горната и долната част на корпуса и след това отстранете плочите. Отстранете грил плочите след 2 часа охлаждане.

Поставете / извадете тавата за отцеждане на мазнини (5):



- Поставете тавата за отцеждане на мазнини (5), докато я чуете да щраква на мястото си.
- Издърпайте напред, за да отстраните само след 2 часа охлаждане.

2. Включете уреда в мрежата и го включете



- Поставете щепсела в правилно монтиран, заземен контакт.
- Включете уреда, като използвате иконата за включване / изключване (A).
- Уверете се, че между плочите няма храна.

5. Работа с контактния грил

1. Избор на програма и загряване

Изберете подходящата програма за готвене:



	Опция за програма за размразяване за готвене на замразена храна само за автоматични програми		Бургер – програма за бургери / кайма
	Пилешки гърди – програма за птиче месо		Панини – програма за панини / сандвичи
	Наденица – Програма за наденици и свинско месо		Пържола – програма за червено месо, като напр. говеждо или агнешко
	Риба – програма за риба		
	Ръчен режим – програма, при която грилът функционира като конвенционален контактен грил. Програма, подходяща и за печене на зеленчуци като тиквички или патладжани. Тази програма поддържа постоянна температура от около. 270°C и времето за готвене може да се контролира ръчно		

- Избраната програма трябва да бъде потвърдена с ОК (E).
- След това уредът започва да се загрева и индикаторът за „предварително загреване“ мига в бяло. При затворен грил оставете да се загрева до края на предварително загреване за около 5-7 минути.
Забележка: Винаги дръжте грила затворен и не поставяйте никаква храна в него, за да може да се загрее правилно.
- Щом процесът на загреване приключи, ще се чуе звуков сигнал. След това индикаторната лампа за предварително загреване ще спре да мига и ще свети постоянно в бяло.
Забележка: Ако уредът остане затворен в края на процеса на загреване, системата за безопасност автоматично изключва грила.

2. Печене



- След като се загрее, уредът е готов за употреба. Отворете контактния грил до 90 °, поставете храната, която ще се готви, на долната плоча на грила и затворете контактния грил.
Забележка: Ако уредът остане отворен твърде дълго, системата за безопасност автоматично ще изключи уреда.



Когато прясна храна бъде поставена върху грил плочите, може да има значително изпръскване на мазнини и изтичане на вода. За да избегнете нараняване и повреда, никога не поставяйте ръцете или лицето си над плочата и никога не поставяйте деликатни предмети до уреда. Когато прясна храна бъде поставена върху грил плочите, може да има значително изпръскване на мазнини и изтичане на вода. За да избегнете нараняване и повреда, никога не поставяйте ръцете или лицето си над плочата и никога не поставяйте деликатни предмети до уреда.

- След като уредът бъде затворен, процесът на готвене започва. За най-добри възможни резултати не отваряйте грила по време на готвене.
- По време на процеса на готвене се чува звуков сигнал, който ви информира, че зададеното ниво на готвене (алангле - средно - добре изпечено) е достигнато. Това се показва и от бели LED светлини в дясната страна на дисплея.



добре изпечено-
средно-
алангле
предварително загреване

- Желаната степен на готвене (алангле-средно-добре изпечено) се достига веднага щом LED дисплеят свети постоянно в бяло. Отворете грила и извадете храната, когато е приготвена до необходимото ниво.
- **Забележка:** Храната трябва да е с дебелина не повече от 4 см. Месото трябва да е нарязано на парчета с дебелина не повече от 3,5 см. Ако храната е твърде дебела, системата за безопасност ще попречи на уреда да работи.
- **Забележка при печене на много тънки продукти:** След като затворите уреда, бутонът ОК може да премигне. В този случай натиснете ОК, за да стартирате процеса на печене.
- **Забележка:** Подправете месото преди печене, но добавете сол след това, за да загуби по-малкосокове. **Забележка:** Надупчете надениците, преди да ги печете, за да предотвратите пръски мазнина. Разполовете надениците с диаметър > 4 cm



- Ако на грила, няма да се пече повече храна, изключете уреда. За да направите това, натиснете иконата за включване / изключване (A) и след това потвърдете с ОК (E).

Печене на допълнителна храна

Важно: За да се приготвят допълнителни храни, грилът трябва първо да се загрее, за да се гарантира, че е достигнал оптималната температура. Това важи и ако ще се готви същия вид храна (например пържола).

- Затворете отново грила. Дисплеят ще се включи и ще бъде в режим за избор на програма.
- Изберете програмата, както е описано в **раздел 5**.

Забележка: Ако не е избрана програма, системата за безопасност автоматично ще изключи грила.

Едновременно изпичане на няколко парчета (един и същ вид храна, например бургери или пържоли), изискващи различна степен на готвене

- Веднага щом се достигне желаната степен на готвене, отворете грила и извадете храната.
- След това затворете отново грила, за да продължите да готвите храната, която остава на плочата. Програмата ще продължи процеса на готвене, докато храната достигне „готово“ състояние.

Забележка: За оптимални резултати, хранителните продукти трябва да имат подобна дебелина.

Подгряване на готова храна

- Когато процесът на готвене приключи, уредът автоматично превключва в режим на подгряване. LED индикаторът за нивото на готвене (F) спира да мига на ниво „готово“ и на всеки 10 секунди се чува звуков сигнал за обща продължителност приблизително 2 минути. Можете да спрете звуковия сигнал, като натиснете бутона „ОК“. След определен период от време системата за безопасност автоматично изключва грила.

Забележка: Ако храната остане в грила, тя ще продължи да се готви още малко поради остатъчната топлина в грил плочите.

6. Рецепти

Италиански панини (за четирима) – за фенове на Италия

100 г рукола


4 домата

2 пакета моцарела

4 чабати

4 с.л. зелено песто

100 г нарязана парма шунка

1. Включете WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, както е описано в раздели 4 и 5, изберете иконата на програмата  и оставете уреда да се загрее. Почистете, изплакнете и изсушете руколата. Измийте и нарежете домати. Нарежете моцарелата.
2. Разрежете чабатите надлъжно. Намажете зелено песто на едната половина и добавете рукола, парма шунка, моцарела и домати. Покрийте с втората половина на чабатата. Изпечете панините в горещия грил.

Зеленчукови кули (за четирима) – за вегетарианци

2 тиквички

4 домата

2 опаковки сирене фета

1 шепа пресен босилек

1 с.л. зехтин

сол

пипер

1. Включете WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, както е описано в раздели 4 и 5, изберете иконата на програмата и оставете уреда да се загрее. Нарежете тиквичките и домати. Разполовете фета сиренето и го нарежете на еднакви резени. След това, започвайки с резен тиквичка, подредете едни върху други тиквичките, домати и сиренето, като завършите с резен тиквичка.
2. Поръсете "кулите" със зехтин и подправете със сол и пипер.
3. Печете зеленчуковите кули в горещия контактен грил за около четири до пет минути. Сервирайте гарнирани с босилек.

Мариновани филета от съомга (за четирима) – за любителите на рибата

4 парчета филе от съомга

1 връзка босилек

1 връзка магданоз

1 скилидка чесън

малко сок от лайм


1 с.л. зехтин

чили

сол

пипер

1. Напълнете наполовина малка чашка със зехтин. Добавете пипер, чили, сол, босилек, магданоз, сок от лайм и чесън на вкус.
2. Разпределете маринатата върху филетата от съомга.
3. **Съвет:** За по-интензивен вкус, сложете филетата в маринатата, покрийте и оставете вкусовете да попият за около два часа в хладилника.
4. Включете WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, както е описано в раздели 4 и 5, изберете

иконата на програмата , оставете уреда да се загрее и печете маринованите филета съомга, докато се сготвят до желаната степен (алангле, средно, добре изпечено).

Бургери (за четирима) – за любителите на месото

600 г телешка кайма (в идеалния случай с около 20% мазнина)

2 супени лъжици сос Уорчестър


сол

пипер

1. Смесете соса Уорчестър с мляното месо и подправете със сол и пипер.

Съвет: Тъй като солта изсушава месото, трябва да се добави най-рано 30 минути, преди да печете месото.

2. От сместа от кайма направете равномерни кюфтета с диаметър приблизително 10 cm и дебелина приблизително 1,5 cm.

3. Включете WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, както е описано в раздели 4 и 5, изберете иконата на програмата , оставете уреда да се загрее и печете маринованите бургери, докато се сготвят до желаната степен (алангле, средно, добре изпечено).

7. Почистване и поддръжка

1. Издърпайте щепсела от захранването и оставете уреда да се охлади за поне 2 часа.
2. След като се охлади, използвайте парче кухненска хартия, за да отстраните всякакви мазнини или други остатъци от плочите на грила (1).
3. Отстранете грил плочите и тавата за отцеждане на мазнини, както е описано в раздел 4. Грил плочите са с незалепващо покритие и могат да се мият в миялна машина. Това ги прави по-лесни за почистване и до голяма степен предотвратява залепването на остатъците от храна. За да удължите експлоатационния живот на грил плочите и за да сте сигурни, че с покритието се борави внимателно, препоръчваме почистване с вода и четка за миене на съдове с добавен препарат.
 - Не потапяйте уреда във вода; само почистете с влажна кърпа и малко препарат за съдове.
 - Никога не използвайте абразивни почистващи препарати или твърди гъби за почистване. Дори упоритите остатъци от храна могат да бъдат отстранени чрез наксване за кратко и след това почистване с мека гъба или синтетична четка за миене в топла сапунена вода.
 - Никога не драскайте, разбърквайте или режете покритието с остри, твърди предмети.
 - Използвайте само прибори от дърво или термоустойчиви синтетични материали.
 - Не използвайте спрейове за фурна, незалепващи спрейове или подобни продукти.
 - Електрическите контакти на грил плочите (1) и основата на уреда (6) трябва да са изцяло сухи преди уредът да се сглоби отново.
4. След като уредът изсъхне напълно, сглобете го отново, за да бъде прибран на сухо място.



8. Възможни проблеми

Проблем	Потенциална причина	Решение
Уредът се изключва автоматично по време на процеса на затопляне или готвене.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Уредът е държан отворен твърде дълго по време на готвене. ▪ След приключване на процеса на затопляне не е добавена храна. ▪ Храната не е била извадена в края на процеса на готвене. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Изключете щепсела, изчакайте 1-2 минути и стартирайте процеса отново.
Дисплеят ОК (E) мига и „предварително загряване“ свети постоянно в бяло, след като храната е добавена.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Храната не е разпозната: месото или зеленчуците са прекалено тънки. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Можете да започнете процеса на готвене, като потвърдите с ОК (E).
Храната е поставена в грила, но процесът на готвене не започва.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Грилът не е бил напълно отворен, за да постави храната вътре. ▪ Храната е по-дебела от 4 см ▪ Храната не се разпозната, тъй като е твърде тънко нарязана. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отворете грила напълно и след това затворете отново ▪ Дебелината на храната за печене не трябва да надвишава 4 см; ако е необходимо, разрежете храната наполовина ▪ Можете да започнете процеса на готвене, като потвърдите с ОК (E)
Няма звуков сигнал или всички 4 светодиода от дясната страна мигат.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Повреда на уреда ▪ Продуктът е блокиран или се използва в твърде студена среда. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Изключете и включете отново щепсела
Уредът преминава в ръчен режим, когато започне процеса на готвене. Иконите M и ОК мигат.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Процесът на готвене е започнал без предварително загряване или преди края на процеса на загряване. Ръчният режим се активира автоматично. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Извадете храната. Изберете нова програма и изчакайте края на процеса на загряване ▪ Или оставете храната в грила и наблюдавайте точно кога е достигната желаната степен на готвене

Ако проблемът не може да бъде разрешен, свържете се с Обслужване на клиенти (подробности са дадени в раздел 3).



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/ЕО, 2014/30/ЕО и 2009/125/ЕО.



В края на живота си този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Повторната употреба, рециклирането и другата употреба на стари уреди е важен принос към опазването на околната среда.

Моля, обърнете се към местната администрация за подходящ пункт за предаване.

Подлежи на промени.

Kundendienst-Adresse:

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

Hersteller:

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

Änderungen vorbehalten

04_1556_0011_IFU_01-2004