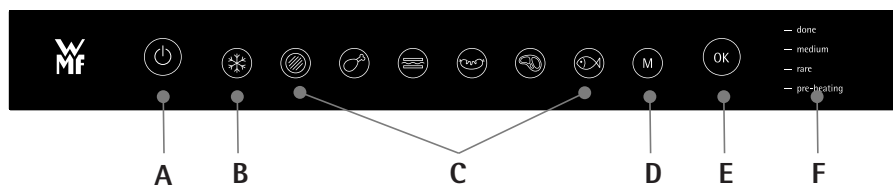
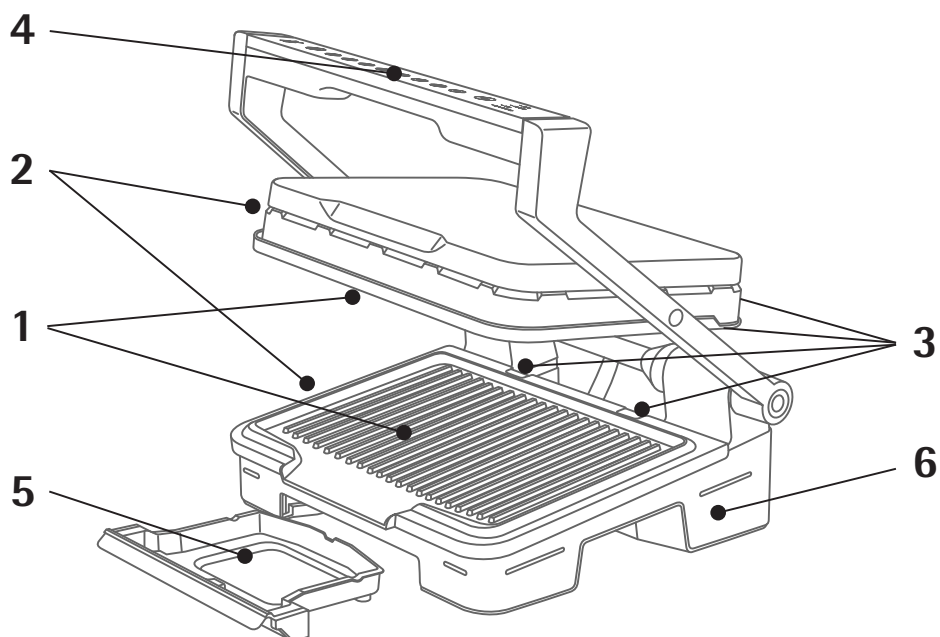


Profi Plus



Руководство по эксплуатации

Руководство пользователя контактного гриля Perfection



1. Компоненты

Компоненты контактного гриля

1. Гриль-панели
2. Кнопка фиксатора гриль-панелей
3. Держатель гриль-панелей
4. Ручка с сенсорным дисплеем
5. Поддон для жира
6. Подставка

Дисплей

- A. Кнопка Вкл/Выкл (On/Off)
- B. Опция для замороженных продуктов (только в автоматическом режиме)
- C. 6 программ для приготовления различных блюд (бургер, птица, панини, колбаски, стейк, рыба)
- D. Ручной режим
- E. ОК
- F. Отображение уровня готовности

2. Важные инструкции по безопасности

Инструкции по эксплуатации, техническому обслуживанию, очистке и установке изделий: для вашей собственной безопасности, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами руководства, включая соответствующие пиктограммы.



Использование прибора

- Настоящий прибор предназначен только для бытового использования в закрытых помещениях.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы, наклейки и аксессуары изнутри и снаружи прибора.
- Настоящий прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими опытом и знаниями относительно работы подобных приборов, без присмотра или без прохождения ими инструктажа по безопасному использованию прибора со стороны взрослого, отвечающего за их безопасность. Необходимо следить за детьми и не позволять им играть с прибором, а также использовать его в качестве игрушки.
- Настоящий прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими опытом и/или знаниями относительно работы подобных приборов, только под присмотром или при условии прохождения ими инструктажа по безопасному использованию прибора и только при условии полного понимания возможных рисков. Проведение чистки и обслуживания прибора детьми младше 8 лет без присмотра не допускается.
- Прибор и кабель питания следует хранить в местах, недоступных для детей младше 8 лет.
- Запрещается оставлять прибор без присмотра во время использования.

- Для очистки панелей гриля используйте губку, горячую воду и жидкость для мытья посуды.
- Настоящий прибор можно использовать на высоте до 4000 метров.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Запрещается нагревать или проводить разогрев гриля при отсутствии двух панелей, устанавливаемых внутри гриля.



Опасность смертельных травм в результате поражения электрическим током!

- Настоящий прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.
- В случае повреждения кабеля питания прибора во избежание любой опасности его замена должна осуществляться производителем или его службой послепродажного обслуживания.
- Полностью размотайте кабель питания перед подключением прибора.
- Не используйте удлинитель. В случае если вы принимаете на себя соответствующую ответственность, используйте только удлинитель, который находится в исправном состоянии, имеет штекер с заземлением и соответствует классу мощности прибора. Примите все необходимые меры предосторожности, чтобы исключить вероятность спотыкания о кабель.
- Всегда подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Убедитесь, что источник питания соответствует по классу мощности и напряжению данным, указанными на нижней панели прибора.
- Запрещено погружать прибор, кабель питания или вилку в воду или другие жидкости.



Опасности во время приготовления пищи на гриле по причине нагрева

- Во время работы прибора поверхности гриля, доступные для пользователя, могут нагреваться до высокой температуры. Запрещается прикасаться к горячим поверхностям прибора.

3. Технические характеристики

Номинальное напряжение: 220-240 В~, 50-60 Гц,
номинальная мощность: 1830-2180 Ватт
Класс защиты: I

Правила безопасной работы

- При случайном травмировании немедленно промойте место ожога холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.
- Перед первым использованием промойте гриль-панели (см. пункт 6), налейте немного пищевого масла на гриль-панели и протрите их мягкой тканью или бумажным кухонным полотенцем.
- Аккуратно расположите кабель питания таким образом, чтобы гости могли свободно перемещаться вокруг стола, не спотыкаясь о кабель.
- Пары, образующиеся во время приготовления пищи, могут представлять опасность для животных с особо чувствительной дыхательной системой, например, для птиц. Мы советуем владельцам птиц держать их на расстоянии от зоны приготовления пищи.
- Прибор и кабель всегда следует хранить вдали от детей.
- Перед использованием проверьте, чтобы обе стороны панели были чистыми.
- Во избежание повреждения гриль-панелей используйте их только на том приборе, для которого они предназначены (например, не ставьте их в печь, на газовую конфорку или электрическую плиту и т.д.).
- Убедитесь в том, что гриль-панели устойчивы, расположены в надлежащем положении и правильно закреплены на приборе. Используйте только гриль-панели, поставляемые в комплекте с прибором или приобретенные в авторизованном сервисном центре.
- Всегда используйте деревянную или пластиковую лопатку, чтобы не повредить гриль-панели.
- Используйте только части или принадлежности, поставляемые в комплекте с прибором или приобретенные в авторизованном сервисном центре. Не используйте их для других приборов или в иных целях.

Запрещается

- Запрещается использовать прибор вне помещения.
- Запрещается оставлять без присмотра прибор, включенный в сеть, или во время использования.
- Во избежание перегрева прибора не размещайте его в углу или под навесным шкафом.
- Запрещается размещать прибор непосредственно на хрупкой поверхности (стеклянный стол, скатерть, лакированная мебель и т.д.) или на мягкой поверхности, например, на кухонном полотенце.
- Запрещается размещать прибор под навесным шкафом, или под полкой, или рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как жалюзи, шторы или настенные ковры.
- Запрещается размещать прибор на горячих или скользких поверхностях или вблизи них; запрещается размещать кабель питания вблизи или в контакте с горячими частями прибора, вблизи источников тепла или на острых гранях других предметов.
- Запрещается оставлять посуду для приготовления пищи на поверхностях аппарата.
- Запрещается резать еду непосредственно на гриль-панелях.
- Запрещается использовать чистящие скребки, абразивные губки или жесткий чистящий порошок, поскольку это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Запрещается передвигать горячий прибор во время использования.
- Запрещается переносить прибор за ручку или металлические провода.

- Запрещается оставлять прибор включенным без пищевых продуктов.
- Запрещается использовать алюминиевую фольгу или другие предметы между панелью и пищевыми продуктами для приготовления.
- Запрещается извлекать поддон для сбора жира в процессе приготовления пищи. Если поддон для сбора жира переполняется в процессе приготовления пищи – дайте прибору остыть перед тем, как слить жир.
- Запрещается размещать горячую панель на хрупкой поверхности или под водой.
- Чтобы сохранить антипригарные свойства покрытия, следует избегать чрезмерного разогрева прибора без продукта.
- Запрещается дотрагиваться до горячих гриль-панелей.
- Запрещается готовить пищу в алюминиевой фольге.
- Чтобы не допустить порчи прибора, категорически запрещается готовить блюда на гриле с использованием открытого огня.
- Не размещайте алюминиевую фольгу или любой другой предмет между гриль-панелями и нагревательным элементом.
- Запрещается нагревать гриль или готовить на гриле, пока он открыт.
- Не включайте функцию нагрева прибора без гриль-панелей.

Советы / информация

- Благодарим вас за приобретение настоящего прибора, предназначенного исключительно для домашнего использования.
- Для вашей безопасности данный прибор соответствует действующим стандартам и предписаниям – Директиве по напряжению, требованиям по электромагнитной совместимости, экологическим требованиям, а также требованиям в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
- При первом использовании гриля в течение первых нескольких минут может появиться легкий запах и немного дыма.
- Наша компания реализует соответствующую политику в области НИОКР и может вносить изменения в продукты без предварительного уведомления.
- Запрещается употреблять в пищу продукты питания, контактирующие с деталями, обозначенными знаком .
- В случае если продукт для приготовления имеет слишком большую толщину, система безопасности остановит работу прибора.
- Гриль имеет хрупкую переднюю панель с элементами управления: ее следует чистить, протирать и сушить только с помощью сухой, мягкой ткани. Запрещается производить очистку влажной губкой, поскольку это может привести к нарушению работы элементов панели.

Указания перед первым применением:

- Внимательно ознакомьтесь с содержанием инструкции по эксплуатации, а также с содержанием всех прочих инструкций. Несоблюдение правил использования может привести к повреждению прибора.
- Проверьте комплектность и отсутствие повреждений прибора и аксессуаров.
- Удалите все упаковочные материалы и убедитесь в том, что внутри прибора не осталось каких-либо элементов упаковки. Отправьте в переработку весь упаковочный материал (бумагу, картон и пластик).

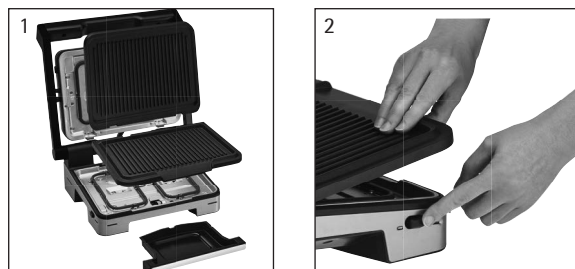
- В случае отсутствия или повреждений каких-либо деталей не используйте прибор и уведомите об этом официального представителя.
- Контакты официального представителя:
 ЗАО "Группа СЕБ-Восток",
 офис Groupe SEB
 125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3
 Тел.: +7 (495) 213-32-31
 Веб-сайт: wmfrussia.com
- Перед первым использованием и после длительного хранения проведите очистку прибора, компонентов и принадлежностей, как описано в разделе «Очистка и уход».
- Внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, храните его в безопасном месте и передайте его последующим пользователям вместе с прибором.
- Соблюдайте инструкции по технике безопасности и указания, приведенные в гарантийной книжке, прилагаемой отдельно.

4. Приготовление блюд на контактном гриле

1. Подготовка прибора

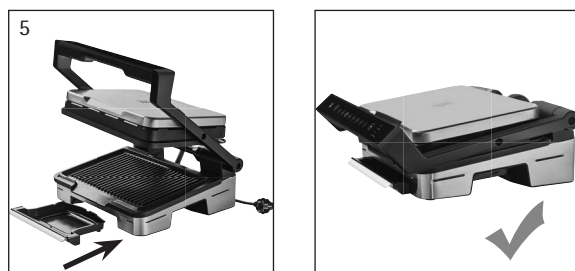
Очистите прибор и отдельные детали в соответствии с положениями раздела «Очистка и уход» и поместите их на плоскую, сухую, непыльную, жаростойкую и влагостойкую поверхность рядом с сетевой розеткой.

Установка / снятие гриль-панелей (1):



- Обе гриль-панели (1) устанавливаются или извлекаются из держателя гриль-панели под углом примерно 45°. Верхнюю и нижнюю гриль-панель можно отличить по встроенному сливу для жира, расположенному в передней части нижней гриль-панели.
- Чтобы вставить гриль-панели (1), нажмите на них вниз до щелчка.
- Для того чтобы снять гриль-панели, нажмите соответствующие кнопки (2) в верхней и нижней части корпуса, а затем снимите гриль-панели. Снимайте гриль-панели только после того, как они остынут в течение двух часов.

Установка / снятие поддона для жира (5):



- Установите поддон для жира (5) до щелчка.
- Потяните вперед, чтобы извлечь его только после того, как гриль остынет в течение двух часов.

2. Подключите прибор к сети и включите его.



- Подсоедините сетевой штекер в розетку с заземлением, установленную надлежащим образом.
- Включите прибор с помощью иконки Вкл/Выкл (A).
- Убедитесь в том, что между гриль-панелями отсутствуют остатки пищевых продуктов.

5. Работа с контактным грилем

1. Выбор программы и разогрев

Выберите соответствующую программу для приготовления продукта:



	Опция «программа для размораживания» для приготовления замороженных продуктов – только для автоматических программ		Бургер – программа для бургеров / мясного фарша
	Птица – программа для птицы		Панини – программа для панини/ сэндвичей
	Колбаски – программа для сосисок и свинины		Стейк – программа для красного мяса, например, говядины или баранины
	Рыба – программа для рыбы		
	Ручной режим – программа, при которой гриль работает как обычный контактный гриль. Программа также подходит для приготовления овощей на гриле, таких как кабачки или баклажаны. Данная программа поддерживает постоянную температуру на уровне приблизительно 270°С, а время приготовления можно регулировать вручную		

- Выбранную программу следует подтвердить нажатием клавиши ОК (E).
- После этого начинается нагрев прибора, а индикатор «разогрев» замигает белым цветом. При закрытом гриле оставьте его нагреваться до завершения разогрева примерно на 5-7 минут.
Примечание: Всегда держите гриль закрытым и не помещайте в него пищевые продукты для обеспечения правильного разогрева гриля.
- По завершении процесса нагрева вы услышите звуковой сигнал. Индикатор «разогрев» перестанет мигать и будет постоянно гореть белым цветом.
Примечание: В случае если прибор остается закрытым по окончании процесса нагрева, система безопасности автоматически отключает гриль.

2. Приготовление блюд на гриле



- После разогрева прибор будет готов к работе. Откройте контактный гриль на 90° до упора, поместите пищевой продукт для приготовления на нижнюю панель гриля и закройте контактный гриль.
Примечание: Если устройство остается открытым в течение длительного времени, система безопасности автоматически отключит прибор.
- Когда вы кладете свежий пищевой продукт на гриль-панели, может произойти интенсивное образование брызг жира и воды. Чтобы избежать травм и повреждений, запрещается прикасаться ладонями, руками или лицом к грилю и размещать хрупкие предметы рядом с прибором.
- **После того как прибор будет закрыт, начинается процесс приготовления пищи. Для достижения наилучших результатов не открывайте гриль во время приготовления продукта.**
- В процессе приготовления пищи раздается звуковой сигнал, информирующий вас о том, что установленный уровень готовности (не прожаренный, средней прожарки или хорошо прожаренный продукт) достигнут. На уровень готовности также указывают белые светодиодные лампочки, расположенные справа от дисплея.





done	хорошо прожаренный продукт,
medium	средней прожарки,
rare	не прожаренный,
pre-heating	разогрев

- Желаемая степень готовности (хорошо прожаренный продукт, средней прожарки, не прожаренный) достигнута, как только светодиодный дисплей начинает постоянно светиться белым цветом. Откройте гриль и извлеките продукт, когда он будет доведен до нужного уровня готовности.
- Примечание:** Толщина продукта не должна превышать 4 см. Мясо следует разрезать на ломтики толщиной не более 3,5 см. Если продукт для приготовления имеет слишком большую толщину, система безопасности не позволит запустить прибор в работу.
- Обратите внимание:** При жарке на гриле очень тонких продуктов кнопка «OK» начнет мигать после закрытия прибора. В таком случае нажмите OK, чтобы начать процесс приготовления.
- Примечание:** Приправьте мясо перед жаркой на гриле, но не добавляйте соль сразу, чтобы мясо потеряло меньше сока. Примечание: Проткните толстые колбаски перед тем, как пожарить их на гриле, чтобы избежать разбрызгивания жира. Разрежьте колбаски диаметром > 4 см на две половины.



- Выключите гриль, если вы не планируете готовить на гриле другие продукты. Для этого нажмите на иконку Вкл/Выкл (A) и далее подтвердите выбор нажатием кнопки «OK» (E).

Приготовление дополнительных продуктов на гриле

Важно: Для приготовления дополнительных видов продуктов на гриле необходимо сначала разогреть гриль, чтобы обеспечить оптимальную температуру. Данное правило также применяется и к тем блюдам, которые будут приготовлены из одного и того же типа продуктов (например, стейк).

- Снова закройте гриль. Включится дисплей и будет запущен режим выбора программы.
- Выберите программу, как описано в разделе 5.

Примечание: Если не выбрана ни одна программа, система безопасности автоматически отключит гриль.

Одновременное приготовление нескольких продуктов на гриле (одного и того же типа, например, бургеров или стейков), требующих разной степени обработки.

- Как только будет достигнута необходимая степень готовности, откройте гриль и извлеките соответствующие продукты.
- Затем снова закройте гриль, чтобы продолжить готовить те продукты, которые остались на панели. Программа будет продолжать процесс приготовления до тех пор, пока продукт не достигнет состояния «хорошо прожаренный».

Примечание: Для получения оптимального результата прожарки на гриле продукты должны иметь одинаковую толщину.

Подогрев продуктов питания

- По окончании процесса приготовления аппарат автоматически переключается в режим подогрева. Светодиодный индикатор уровня готовности (F) перестает мигать на уровне «хорошо прожаренный», и в течение 2 минут каждые 10 секунд раздается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку «ОК». По истечении определенного периода времени система безопасности автоматически отключает гриль.

Примечание: Если в гриле останутся пищевые продукты, они еще будут немного нагреваться из-за наличия остаточного тепла в панелях.

6. Рецепты

Итальянские панини (4 порции) – для фанатов всего итальянского

100 г. рукколы

4 томата

2 упаковки моцареллы

4 чиабатты

4 столовых ложки зелёного песто

100 г пармской ветчины ломтиками

1. Включите контактный гриль WMF Profi Plus Perfection, как описано в главах 4 и 5, выберите значок программы  и дайте прибору прогреться. Почистите, вымойте и высушите рукколу. Помойте и нарежьте помидоры. Нарежьте моцареллу ломтиками.
2. Разрежьте чиабатту на две части вдоль. Смажьте каждую половину зеленым песто и приготовьте бутерброд с рукколой, пармской ветчиной, моцареллой и помидорами. Положите вторую половину чиабатты сверху. Подсушите панини в подогретом контактном гриле.

Овощные башенки (4 порции) – для вегетарианцев

2 цуккини

4 томата

2 упаковки сыра фета

Немного свежего базилика

1 столовая ложка оливкового масла

Соль

Перец

1. Включите контактный гриль WMF Profi Plus Perfection, как описано в главах 4 и 5, выберите значок программы  и дайте прибору прогреться. Порежьте цуккини и помидоры на ломтики. Разрежьте сыр фета на две части и нарежьте ломтиками равного размера. Далее, начиная

с ломтика цуккини, положите друг на друга цуккини, помидор и сыр фета и завершите композицию ломтиком цуккини.

2. Смажьте башенки оливковым маслом и приправьте солью и перцем.
3. Поджарьте овощные башенки на горячем контактном гриле в течение 4–5 минут. Подавайте с базиликом в качестве украшения.

Маринованное филе лосося (4 порции) – для любителей рыбы

4 кусочка филе лосося
1 пучок базилика
1 пучок петрушки
1 долька чеснока
1 порция сока сладкого лайма
1 столовая ложка оливкового масла
Соль
Перец чили

1. Налейте оливковое масло в маленькую чашку до половины. Добавьте перец, соль с перцем чили, базилик, петрушку, сок сладкого лайма и чеснок по вкусу.
2. Равномерно распределите кисточкой маринад по поверхности филе лосося.
3. **Совет:** Для более насыщенного вкуса поместите филе лосося в маринад и оставьте приблизительно на 2 часа в холодильнике.
4. Включите контактный гриль WMF Profi Plus Perfection, как описано в главах 4 и 5, выберите значок программы  и дайте грилю прогреться, обжарьте на гриле маринованное филе лосося до желаемой степени готовности (не прожаренное, средней прожарки или хорошо прожаренное).

Котлеты для бургеров (4 порции) – для любителей мяса

600 г говяжьего фарша (в идеале 20% жирности)
2 столовые ложки вустерского соуса
Соль
Перец

1. Смешайте вустерский соус с фаршем из рубленого мяса, затем приправьте солью и перцем.
Совет: Поскольку соль удаляет воду из мяса, ее не следует добавлять ранее, чем за 30 минут до готовности.
2. Сформируйте из мясного фарша котлеты одинакового размера диаметром около 10 см и толщиной около 1,5 см.
3. Включите контактный гриль WMF Profi Plus Perfection, как описано в главах 4 и 5, выберите значок программы  и дайте грилю прогреться, обжарьте на гриле котлеты для бургеров до желаемой степени готовности (не прожаренные, средней прожарки или хорошо прожаренные).

7. Чистка и уход

1. Извлеките сетевой штекер из розетки и дайте прибору остыть в течение не менее чем двух часов.
2. После охлаждения удалите жир и другие остатки пищи с гриль-панелей с помощью кухонного полотенца (1).



3. Извлеките гриль-панели и поддон для жира, как описано в разделе 4. Гриль-панели имеют антипригарное покрытие и пригодны для мытья в посудомоечной машине. Это облегчает процесс их очистки и в значительной степени предотвращает прилипание остатков пищи. Для продления срока службы гриль-панелей, а также для аккуратного обращения с покрытием, мы рекомендуем очищать их водой и щеткой для мытья посуды с добавлением моющего средства.



- Не погружайте прибор в воду, просто протрите его влажной тряпкой и небольшим количеством моющего средства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие чистящие скребки. Даже трудноудаляемые остатки пищи можно удалить с помощью кратковременного замачивания в мыльном растворе, а затем очистить мягкой губкой или синтетической щеткой для мытья посуды в теплой мыльной воде.
- Запрещается царапать и резать твердыми предметами по покрытиям.
- Используйте инструменты (например, лопатки) только из дерева или термостойких синтетических материалов.
- Не используйте спреи для духовых шкафов, антипригарные спреи или аналогичные продукты.
- Электрические контакты на гриль-панелях (1) и на подставке прибора (6) должны быть полностью сухими до повторной сборки прибора.



4. После того, как прибор полностью высохнет, снова соберите его и храните в сухом помещении.

8. Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор автоматически выключается во время нагрева или приготовления пищи.	- В процессе приготовления пищи прибор слишком долго находился в открытом состоянии. - После завершения процесса нагрева продукт не был помещен в гриль. - В конце процесса приготовления продукт не был извлечен.	Извлеките сетевой штекер из розетки, подождите 1–2 минуты и снова запустите процесс.
Индикатор «ОК» (Е) мигает, а «разогрев» после добавления продукта постоянно горит белым цветом.	Продукт не распознается: куски мяса или овощи слишком мелкие/тонкие.	Вы можете запустить процесс приготовления, нажав на кнопки «ОК» для подтверждения (Е).
Продукт помещен в гриль, но процесс приготовления не запускается.	- Гриль не был полностью открыт, чтобы можно было поместить в него продукт. - Продукт имеет толщину более 4 см. - Продукт не распознается, так как он слишком тонкий.	- Полностью откройте гриль, а затем закройте его снова. - Толщина продукта, который будет готовиться на гриле, не должна превышать 4 см, при необходимости следует разрезать продукт на две части. - Вы можете запустить процесс приготовления, нажав «ОК» (Е) для подтверждения.
Звуковой сигнал отсутствует или мигают все 4 светодиода с правой стороны.	- Неисправность прибора. - Гриль заблокировался или используется в условиях слишком низкой температуры внешней среды.	Отсоедините и снова подсоедините сетевой штекер в розетку.
При запуске процесса приготовления прибор переходит в ручной режим. Мигают иконки «М» и «ОК».	Процесс приготовления начался без разогрева или до окончания процесса нагрева. Ручной режим активирован автоматически.	- Извлеките продукт. Выберите новую программу и дождитесь завершения процесса нагрева. - Или оставьте продукты на гриле и следите за грилем до достижения желаемой степени готовности блюда.

В случае если проблему не удастся решить, свяжитесь со службой поддержки клиентов (см. подробную информацию в разделе 3).



Прибор соответствует требованиям европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

По окончании срока службы данного прибора запрещается утилизировать его вместе с бытовыми отходами. Его следует сдать на вторичную переработку в приемный пункт электрических и электронных приборов.

Материалы подлежат переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, переработку материалов или для других видов вторичного использования, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды.

Узнайте в местной администрации, где находится ваш приемный пункт.

Конечные пользователи самостоятельно несут ответственность за удаление личных данных, которые могут храниться на сдаваемых в утиль приборах.

Возможны изменения.

**Официальный представитель,
импортер:**

ЗАО «Группа СЕБ-Восток»
125171, Москва,
Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com