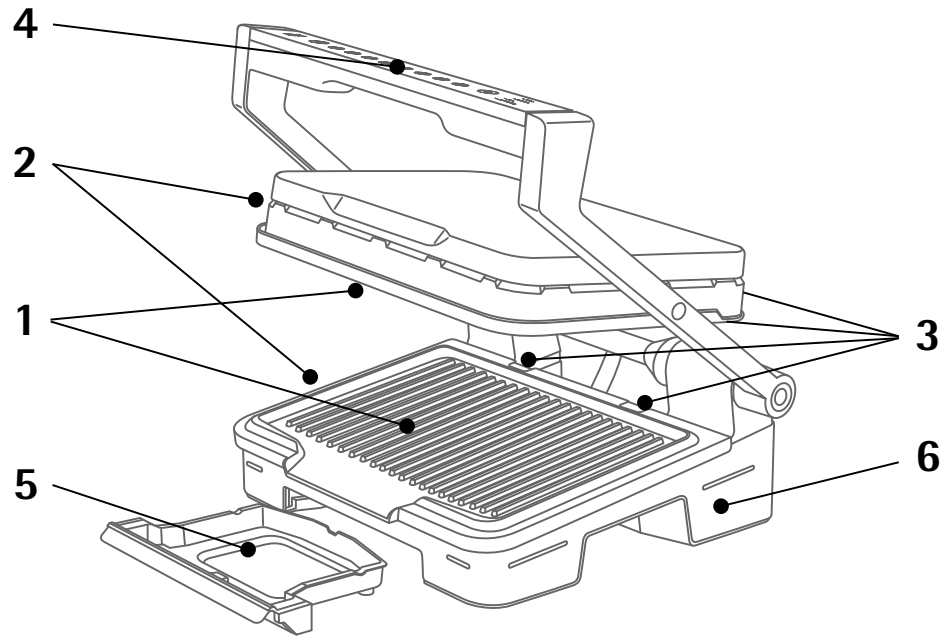


# Profi Plus



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung <b>Kontaktgrill Perfection</b>	2	<b>DA</b>	Brugsanvisning <b>Kontaktgrill Perfection</b>	98
<b>EN</b>	Operating Manual <b>Contact Grill Perfection</b>	18	<b>SV</b>	Användarguide <b>Kontaktgrill Perfection</b>	114
<b>FR</b>	Mode d'emploi <b>Gril de contact Perfection</b>	34	<b>FI</b>	Käyttöohje <b>Perfection-kontaktgrilli</b>	130
<b>ES</b>	Instrucciones de uso <b>Grill de contacto Perfection</b>	50	<b>NO</b>	Bruksanvisning <b>Kontaktgrill Perfection</b>	146
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso <b>Kontaktgrill Perfection</b>	66	<b>TR</b>	Kullanım Kılavuzu <b>Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesi</b>	162
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing <b>Contactgrill Perfection</b>	82			

Gebrauchsanweisung  
Kontaktgrill Perfection



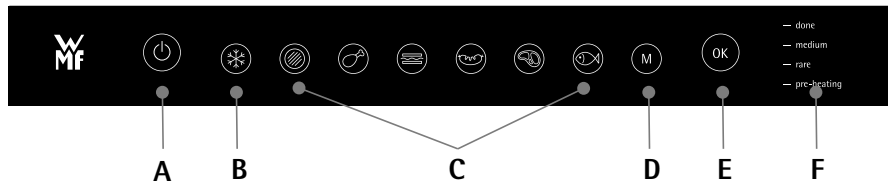
## 1. Geräteaufbau

### Aufbau Kontaktgrill

1. Grillplatten
2. Enriegelungstaste für Grillplatten
3. Grillplattenhalterung
4. Griff mit Touch-Display
5. Fettauffangschale
6. Gerätebasis

### Display

- A. Ein-/ Aus
- B. Programm Auftauen (nur für Automatik Programme)
- C. 6 Garprogramme (Burger, Hühnerbrust, Panini, Würstchen, Steak, Fisch)
- D. Manueller Modus
- E. OK
- F. Anzeige Gargrad



## 2. Wichtige Sicherheitshinweise

**Benutzung, Wartung, Reinigung und Verwendung des Produktes: Beziehen Sie sich zu Ihrer Sicherheit bitte auf die verschiedenen Abschnitte dieser Bedienungsanleitung und die entsprechenden Symbole.**

### **Bedienung des Geräts**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
  - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - in Unterkünften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetriebe für deren Gäste,
  - in Pensionen und Privatunterkünften.
- Alle Verpackungen, Klebestreifen oder diversen Zubehörteile innen und außen am Gerät entfernen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und gegebenenfalls vorab Anweisungen zur Handhabung des Geräts gegeben hat. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät als Spielzeug verwenden.
- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw.

mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ausgeführt werden, außer wenn sie über 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.

- Bewahren Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Zur Reinigung der Grillplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel verwenden.
- Dieses Gerät kann auf einer Höhe von bis zu 4.000 Metern über dem Meeresspiegel benutzt werden.

**ACHTUNG:** Den Grill nicht ohne die 2 Grillplatten auf- oder vorheizen.

### **Lebensgefährliche Verletzungen durch Stromschlag!**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb genommen zu werden.
- Kabel vollständig abrollen.
- Um Gefahren zu vermeiden, darf ein schadhaftes Stromkabel nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, muss es mindestens denselben Querschnitt haben und geerdet sein. Stellen Sie sicher, dass das Kabel niemanden behindert.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Sicherstellen, dass die Elektroinstallation mit der auf der Geräteunterseite angegebenen Leistung und Spannung vereinbar ist.
- Gerät oder das Kabel niemals in Wasser tauchen.

### **Gefahren beim Grillen und durch Hitze**

- Frei zugängliche Flächen können im Betrieb hohe Temperaturen erreichen. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen.

### 3. Technische Daten

Nennspannung: 220-240 V~, 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 1830-2180 Watt

Schutzklasse: I

#### Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:


- Die Hinweise in dieser Anleitung, die je nach dem mit Ihrem Gerät gelieferten Zubehör bei den unterschiedlichen Versionen identisch ausfallen, aufmerksam lesen und in Reichweite aufbewahren.
- Im Falle eines Unfalls sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen lassen und notfalls einen Arzt rufen.
- Vor der ersten Benutzung die Grillplatten abwaschen (siehe Abschnitt 6), ein wenig Öl darauf verteilen und mit einem weichen Lappen abreiben.
- Bei der Platzierung des Kabels, mit oder ohne Verlängerung, darauf achten und alle Sicherheitsvorkehrungen treffen, dass keine sich am Tisch befindende Person behindert wird, indem sie sich darin beispielsweise verfängt.
- Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können Grilldämpfe gefährlich sein. Vogelbesitzern wird empfohlen, die Tiere außerhalb der Reichweite des Gerätes zu platzieren.
- Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie sicher, dass die beiden Grillplatten vor der Nutzung gut gereinigt sind.
- Damit die Grillplatten nicht beschädigt werden, verwenden Sie diese ausschließlich mit dem Gerät, für das sie gedacht sind (Verwenden Sie sie beispielsweise nicht in einem Backofen, auf einem Gasherd oder einer Elektrokochplatte...).
- Achten Sie darauf, dass die Grillplatten fest am Gerät angebracht sind. Verwenden Sie ausschließlich die Grillplatten, die vom autorisierten Kundendienst ausgeliefert oder erworben wurden.
- Um die Beschichtung der Grillplatten zu schützen, stets einen Kunststoff- oder Holzwender verwenden.
- Verwenden Sie nur mit dem Gerät geliefertes oder bei einer autorisierten Kundendienststelle gekauftes Zubehör. Nicht mit anderen Geräten zusammen verwenden.

#### Beachten Sie, was Sie vermeiden müssen.

- Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht benutzt wird.
- Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht in Ecken oder an einer Wand platziert werden.
- Ihr Gerät niemals direkt auf eine empfindliche Fläche (Glastisch, Tischdecke, lackiertes Möbelstück...) oder auf eine Plastiktischdecke stellen.
- Ihr Gerät niemals unter ein an der Wand befestigtes Möbelstück oder Regal oder in der Nähe von leicht entflammarem empfindlichem Material wie Rollos, Vorhänge oder Tapeten stellen. Sollte das Gerät Feuer fangen, nicht mit Wasser löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Ihr Gerät nicht auf oder in der Nähe einer rutschigen oder heißen Oberfläche stellen. Lassen Sie außerdem das Kabel nicht in der Nähe einer Wärmequelle liegen (Grillplatten, Gasherd...) und legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Keine Kochutensilien auf die Grillflächen des Geräts legen.
- Nicht direkt auf den Grillplatten schneiden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Grillfläche nicht zu beschädigen (Antihafbeschichtung).
- Achten Sie darauf, dass das Gerät bei Gebrauch immer frei steht.

- Das Gerät nicht am Griff oder an den Metalldrähten tragen.
- Gerät niemals leer betreiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen. Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist. Stellen Sie das Thermostat auf die Min.- Position (je nach Modell). Trennen Sie das Gerät nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Vor der nächsten Benutzung müssen alle Geräteteile trocken sein.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Grillplatten und die Speisen legen.
- Während des Garvorgangs die Fettauffangschale nicht herausnehmen. Wenn die Auffangschale während des Garvorgangs voll ist, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie sie herausnehmen.
- Die heiße Platte nicht unter Wasser oder auf eine empfindliche Oberfläche legen.
- Für die Erhaltung der Antihafbeschichtung achten Sie darauf, dass das Gerät nicht zu lange leer erwärmt wird.
- Die Grillplatten dürfen niemals in heißem Zustand behandelt werden.
- Niemals mit Folie garen.
- Flambieren Sie niemals Speisen auf dem Gerät, damit dieses nicht beschädigt wird.
- Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen die Grillplatten und die Heizstäbe legen.
- Niemals erhitzen oder Garvorgänge durchführen, wenn sich das Gerät in der Stellung „Grill geöffnet“ befindet.
- Das Gerät niemals ohne die Grillplatten erhitzen.

#### Hinweise/Informationen

- Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf dieses Gerätes entschieden haben, das ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt ist.
- Zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit entspricht das Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannungsrichtlinie; elektromagnetische Verträglichkeit; Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen; Umwelt...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme ist es möglich, dass eine leichte Geruchs- oder Rauchentwicklung entsteht.
- Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster, bis kein Rauch oder Geruchsbildung mehr feststellbar ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Grillplatten einen Schwamm, heißes Wasser und Spülmittel.
- Das Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Nutzers die Eigenschaften und Einzelteile des Produktes jederzeit zu bearbeiten.
- Jedes flüssige oder feste Lebensmittel, das mit den mit dem Logo  gekennzeichneten Teilen in Berührung kommt, darf nicht verzehrt werden.
- Wenn die Lebensmittel zu dick sind, verhindert das Sicherheitssystem, dass das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Das Heizelement darf nicht gereinigt werden. Sollte es sehr verschmutzt sein, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist und reiben Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- Das Bedienfeld ist sehr empfindlich: nur mit einem trockenen und weichen Tuch, reinigen, abwischen und trocknen. Nicht mit einem feuchten Schwamm reinigen, andernfalls könnte die Funktionsfähigkeit des Bedienfeldes beeinträchtigt werden.

### Vor dem ersten Gebrauch:

- Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durchlesen. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen prüfen.
- Verpackungsmaterial vollständig entfernen und sicherstellen, dass keine Verpackungsreste im Gerät verbleiben. Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zuführen (Papier, Pappe und Kunststoff).
- Bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen, Gerät nicht in Betrieb nehmen und den Kundendienst benachrichtigen.

Consumer Service:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

eMail: contact-de@wmf.com

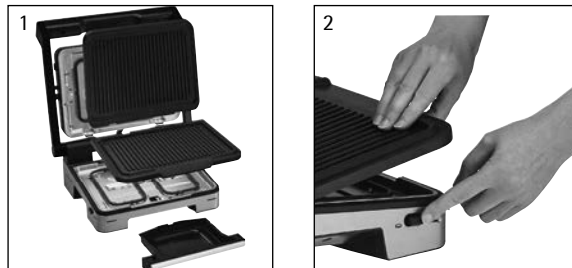
- Gerät, Bauteile und Zubehör vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung reinigen wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, aufbewahren und gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weitergeben.
- Sicherheitshinweise und separat beigelegte Garantiehinweise beachten.

## 4. Grillen mit dem Kontaktgrill

### 1. Gerät vorbereiten

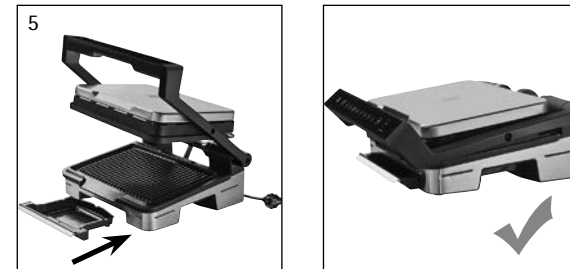
Das Gerät und die einzelnen Teile gemäß dem Kapitel „Reinigung und Pflege“ reinigen und auf einem glatten, trockenen, staubfreien sowie hitze- und feuchtigkeitsbeständigen Untergrund in der Nähe einer Steckdose aufstellen.

Grillplatten (1) einsetzen/ entnehmen:



- Beide Grillplatten (1) sind in einem Winkel von ca. 45° in die Grillplattenhalterung einsetzbar bzw. aus dieser entnehmbar. Die oberen und unteren Grillplatten unterscheiden sich durch einen, in den vorderen Bereich der unteren Grillplatte integrierten, Fettablauf.
- Zum Einsetzen die Grillplatten (1) nach unten drücken bis diese hörbar einrasten.

- Zum Entnehmen der Grillplatten die jeweiligen Entriegelungstasten (2) oben und unten am Gehäuse drücken und die Grillplatten nach einer Abkühlzeit von 2 Stunden entnehmen. Fettauffangschale (5) einsetzen/entnehmen:



- Fettauffangschale (5) einsetzen bis diese hörbar einrastet.
- Nach einer Abkühlzeit von 2 Stunden zum Entnehmen nach vorne ziehen.

### 2. Gerät einstecken und einschalten



- Den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose einstecken.
- Gerät am Icon Ein-/Aus (A) einschalten.
- Vergewissern, dass sich kein Gargut zwischen den Grillplatten befindet.

## 5. Bedienung des Kontaktgrills

### 1. Programmauswahl und Aufheizen

Passendes Garprogramm wählen:



	<b>Auftauen – Programm</b> für gefrorenes Grillgut nur für Automatik-Programme		<b>Burger</b> – Programm für Burger/ Hackfleisch
	<b>Hühnerbrust</b> – Programm für Geflügel		<b>Panini</b> – Programm für Panini/ Sandwichs
	<b>Würstchen</b> – Programm für Würste und Schweinefleisch		<b>Steak</b> – Programm für rotes Fleisch wie z.B. Rind- oder Lammfleisch
	<b>Fisch</b> – Programm für Fisch		
	<b>Manueller Modus</b> – Programm, bei dem der Grill als herkömmlicher Kontaktgrill fungiert. Programm auch geeignet zum Grillen von Gemüse wie z.B. Zucchini oder Aubergine. Das Programm hält eine konstante Temperatur von ca. 270 °C und die Garzeit kann manuell gesteuert werden		

- **Das ausgewählte Programm muss mit OK (E) bestätigt werden.**
- Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und die Kontrollleuchte „pre-heating“ blinkt weiß. Den Grill für ca. 5-7 Minuten bis zum Ende der Aufheizzeit in geschlossenem Zustand aufheizen lassen.
- **Hinweis:** Den Grill immer geschlossen halten und keine Lebensmittel hineinlegen, damit das Aufheizen korrekt funktionieren kann.
- Ein akustisches Signal ertönt sobald der Aufheizvorgang abgeschlossen ist. Die Kontrollleuchte „pre-heating“ hört auf zu blinken und leuchtet konstant weiß.
- **Hinweis:** Wenn das Gerät nach dem Aufheizvorgang geschlossen bleibt, schaltet das Sicherheitssystem den Grill automatisch aus.

## 2. Grillen



- Nach dem Aufheizen ist das Gerät betriebsbereit. Den Kontaktgrill um 90° bis zum Anschlag öffnen, die zu garenden Lebensmittel auf die untere Grillplatte legen und den Kontaktgrill schließen.  
**Hinweis:** Wenn das Gerät zu lange geöffnet bleibt, schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch aus.
- Wenn zum Grillen frische Lebensmittel auf die Grillplatten gelegt werden, können Fett und austretendes Wasser heftig spritzen. Niemals Hände, Arme und Gesicht über den Grill halten und niemals empfindliche Gegenstände neben das Gerät legen, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
- **Nachdem das Gerät geschlossen wurde startet der Garvorgang. Für bestmögliche Grillergebnisse den Grill während des Garvorgangs nicht öffnen.**

- Während des Garvorgangs ertönt bei der jeweiligen Garstufe ein akustisches Signal um darüber zu informieren, dass der eingestellte Gargrad (blutig – medium – durch) erreicht ist. Dieser wird zusätzlich durch weiße LED-Leuchten an der rechten Seite des Displays angezeigt.



**Durch** = done  
**Medium** = medium  
**Blutig** = rare  
**Aufheizen** = pre-heating

- Der gewünschte Gargrad (blutig – medium – durch) ist erreicht, sobald die LED-Anzeige konstant weiß leuchtet. Den Grill öffnen und das Lebensmittel bei der gewünschten Garstufe entnehmen.
- **Hinweis:** Die Dicke des Grillguts sollte 4 cm nicht überschreiten, Fleisch sollte in maximal 3,5 cm dicke Scheiben geteilt werden. Sind die Lebensmittel zu dick, verhindert das Sicherheitssystem die Inbetriebnahme des Geräts.
- **Hinweis für sehr dünne Grillstücke:** Nachdem Sie das Gerät geschlossen haben, kann die Taste OK blinken. Drücken sie in diesem Fall OK um den Garvorgang zu starten.
- **Hinweis:** Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, damit es weniger an Fleischsaft verliert.
- **Hinweis:** Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Würste mit einem Durchmesser > 4 cm halbieren



- Wenn kein weiteres Lebensmittel gegrillt werden soll, den Grill ausschalten. Hierzu das Icon Ein-/Aus (A) drücken und im Anschluss mit OK (E) bestätigen.

### Weitere Lebensmittel grillen

**Wichtig:** Zum Grillen weiterer Lebensmittel muss der Grill erst erneut aufheizen, um die optimale Temperatur zu gewährleisten. Dies gilt auch, wenn derselbe Lebensmitteltyp (z.B. Steak) gegart werden soll.

- Den Grill wieder schließen. Das Display schaltet sich ein und ist im Modus Programmauswahl.
- Programm wie in Kapitel 5 beschrieben auswählen.

**Hinweis:** Wird kein Programm ausgewählt, schaltet das Sicherheitssystem den Grill automatisch aus.

### Gleichzeitiges grillen mehrerer Stücke (gleicher Lebensmitteltyp z.B. Burger oder Steak) mit unterschiedlichem Gargrad

- Sobald der gewünschte Gargrad erreicht ist, den Grill öffnen und die Stücke entnehmen.
- Den Grill anschließend wieder schließen, um die auf der Grillplatte verbleibenden Stücke weiter zu garen. Das Programm setzt den Garvorgang fort, bis die Lebensmittel den Zustand „durch“ erreicht haben.

**Hinweis:** Für optimale Grillergebnisse sollten die Stücke eine ähnliche Dicke haben.

### Funktion Warmhalten


- Wenn der Garvorgang beendet ist, startet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Die Anzeige des Gargrads (F) auf Höhe des „Done“-LED hört auf zu blinken und alle 10 Sekunden ertönt für eine gesamte Dauer von ca. 2 Minuten ein akustisches Signal. Sie können das akustische Signal beenden, indem Sie die Taste „OK“ drücken. Nach einer gewissen Zeit schaltet das Sicherheitssystem den Grill automatisch aus.

**Hinweis:** Wird das Grillgut im Grill belassen, gart es, bedingt durch die Resthitze der Grillplatten, noch etwas weiter.

## 6. Rezepte


### Italienisches Panini (4 Portionen) – für Italien-Fans

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

1. WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection wie in Kapitel 4 und 5 beschrieben einschalten, das Programm-Icon  auswählen und Gerät aufheizen lassen. Rucola putzen, waschen und trocknen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Ciabatta längs aufschneiden. Jeweils eine Hälfte mit grünem Pesto bestreichen und mit Rucola, Parmaschinken, Mozzarella und Tomaten belegen. Andere Ciabattahälfte darauflegen. Panini im aufgeheizten Kontaktgrill grillen.


### Gemüsetürmchen (4 Portionen) – für Veggies

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

1. WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection wie in Kapitel 4 und 5 beschrieben einschalten, das Programm-Icon  auswählen und Gerät aufheizen lassen. Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden. Feta-Käse halbieren und in ähnlich große Scheiben schneiden. Anschließend mit einer Zucchini-Scheibe beginnend Zucchini, Tomate und Feta-Käse übereinander legen und mit einer Zucchini-Scheibe abschließen.
2. Türmchen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Gemüsetürmchen im heißen Kontaktgrill für ca. 4-5 Minuten grillen. Mit Basilikum dekoriert servieren.


### Marinierte Lachsfilets (4 Portionen) – für Fisch-Freunde

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

1. Eine kleine Tasse zur Hälfte mit Olivenöl füllen. Pfeffer, Chilisalز, Basilikum, Petersilie, Limettensaft und Knoblauch nach Geschmack hinzufügen.
2. Die Marinade mit einem Pinsel auf den Lachsfilets verteilen.
3. **Tipp:** Für einen intensiveren Geschmack, legen Sie die Lachsfilets in der Marinade ein und lassen sie abgedeckt im Kühlschrank für circa 2 Stunden ziehen.
4. WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection wie in Kapitel 4 und 5 beschrieben einschalten, das Programm-Icon  auswählen, Gerät aufheizen lassen und marinierte Lachsfilets bis zum gewünschten Gargrat (rare, medium, done) grillen.

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

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

1. Mischen Sie die Worcestersauce in das Hackfleisch und würzen Sie es anschließend mit Salz und Pfeffer.  
**Tipp:** Da Salz dem Fleisch Wasser entziehen, sollte es frühestens 30 Minuten vor dem Grillen hinzugefügt werden.
2. Formen Sie aus dem Fleischteig gleichmäßig große Patties mit einem Durchmesser von ca. 10 cm und einer Dicke von ca. 1,5 cm.
3. WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection wie in Kapitel 4 und 5 beschrieben einschalten, das Programm-Icon  auswählen, Gerät aufheizen lassen und Burger-Patties bis zum gewünschten Gargrat (rare, medium, done) grillen.

## 7. Reinigung und Pflege

1. Netzstecker ziehen und das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
2. Nach dem Abkühlen Fett- oder sonstige Rückstände auf den Grillplatten (1) mit einem Küchentuch entfernen.
3. Grillplatten und Fettauffangschale wie in Kapitel 4 beschrieben entnehmen. Die spülmaschinengeeigneten Grillplatten sind antihafbeschichtet. Dadurch lassen sie sich leichter reinigen und das Anhaften von Speiseresten wird weitgehend verhindert. Um die Lebensdauer der Grillplatten zu erhöhen, bzw. für einen schonenden Umgang mit der Beschichtung, empfehlen wir die Reinigung mit Wasser unter Zugabe von Spülmittel und einer Spülbürste.
  - Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen.
  - Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden. Selbst hartnäckige Speisereste lassen sich nach kurzem Einweichen mit einem weichen Spülschwamm oder einer Kunststoffspülbürste mit warmer Spülmittellösung entfernen.
  - Niemals mit scharfen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, rühren oder schneiden.
  - Nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
  - Kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel verwenden.
  - Die elektrischen Kontakte an den Grillplatten (1) und der Gerätebasis (6) müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder zusammengesetzt wird.
4. Das Gerät nach vollständiger Trocknung zur Aufbewahrung wieder zusammensetzen und in einer trockenen Umgebung aufbewahren.





## 8. Hilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Das Gerät schaltet sich während des Aufheiz- oder Garvorgangs selbsttätig aus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät wurde während des Garens zu lange geöffnet gehalten.</li> <li>Es wurden nach dem Beenden des Aufheizvorgangs keine Lebensmittel eingelegt.</li> <li>Die Lebensmittel wurden nach dem Ende des Garvorgangs nicht entnommen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzstecker ziehen, 1-2 Minuten abwarten und Vorgang erneut starten</li> </ul>
<b>Anzeige OK (E) blinkt und „pre-heating“ leuchtet konstant weiß nach Einlegen des Garguts.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lebensmittel nicht erkannt: zu feines/dünnes Fleisch oder Gemüse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sie können den Garvorgang starten indem Sie mit OK (E) bestätigen</li> </ul>
Grillgut in den Grill gelegt, aber der Garvorgang startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Grill wurde nicht vollständig geöffnet, um das Grillgut hineinzulegen</li> <li>Grillgut dicker als 4 cm</li> <li>Grillgut nicht erkannt, da zu dünn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Öffnen Sie den Grill vollständig und schließen Sie ihn anschließend wieder</li> <li>Die Dicke des Grillguts darf nicht größer als 4 cm sein, ggf. Grillgut halbieren</li> <li>Sie können den Garvorgang starten indem Sie mit OK (E) bestätigen</li> </ul>
<b>Kein akustisches Signal oder alle 4 LED auf der rechten Seite blinken.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ausfall des Geräts</li> <li>Produkt blockiert oder wird in zu kalter Umgebung verwendet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Netzstecker ziehen und erneut anschließen</li> </ul>
<b>Das Gerät wechselt in den manuellen Modus, wenn ein Garvorgang gestartet wird. Die Icons M und OK blinken.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beginn eines Garvorgangs ohne Vorheizen oder vor dem Ende des Aufheizvorgangs. Der manuelle Modus wurde automatisch aktiviert.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gargut entnehmen. Programm neu auswählen und das Ende des Aufheizvorgangs abwarten</li> <li>Oder das Gargut auf dem Grill belassen und genau überwachen wann der gewünschte Gargrad erreicht ist</li> </ul>

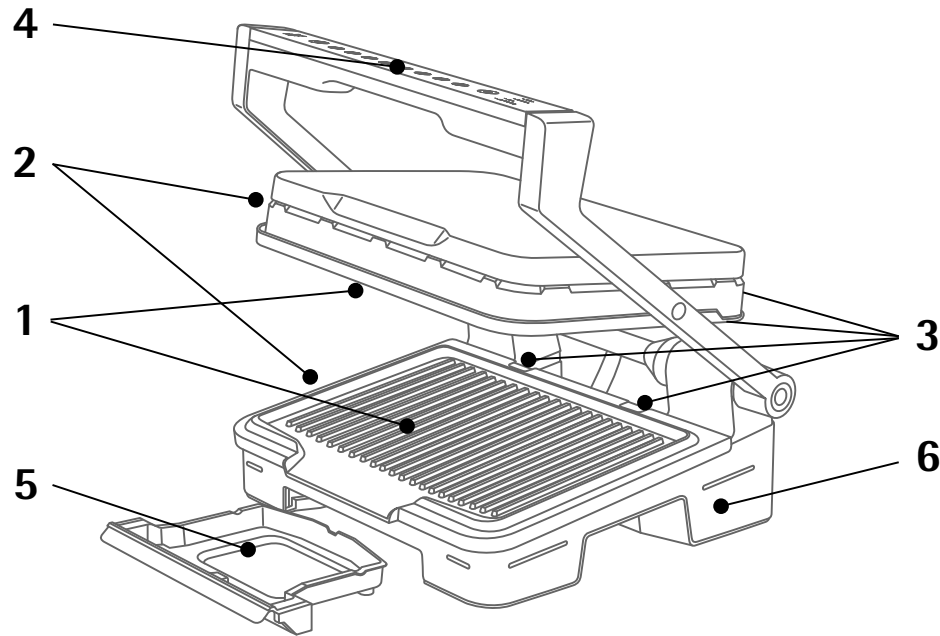
Wenn sich das Problem nicht beheben lässt, wenden Sie sich an den Kundendienst, genannt in Kapitel 3.



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

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.



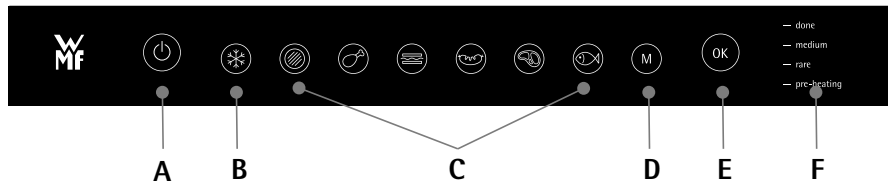
# 1. Components

## Components of contact grill

1. Grill plates
2. Release button for grill plates
3. Grill plate holder
4. Handle with touch display
5. Fat drip tray
6. Base

## Display

- A. On / Off
- B. Option for frozen food (only in automatic mode)
- C. 6 cooking programmes (burger, chicken breast, panini, sausage, steak, fish)
- D. Manual mode
- E. OK
- F. Display of cooking level



## 2. Safety instructions

### Important safeguards

**Use, maintenance, cleaning and product installation guidelines: for your own safety, please read through all paragraphs of the instruction manual including the associated pictograms.**

#### **Operating the appliance**

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance, and do not use as a toy.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  - Never leave the appliance unattended when in use.
  - Use a sponge, hot water and washing up liquid to clean the cooking grill plates.
  - This appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
- WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking grill plates inside the grill.

#### **Life-threatening injuries caused by electric shock!**

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after sales service in order to avoid any danger.
- Fully unwind the power cord before plugging in the appliance.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance. Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Never immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.

#### **Hazards during grilling and as a result of heat**

- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating. Never touch the hot surfaces of the appliance.

### 3. Technical specifications

Nominal voltage: 220-240 V~, 50-60 Hz

Power consumption: 1830-2180 Watts

Protection class: I

#### Do


- Read the instructions carefully, common to different models depending on the accessories your appliance is supplied with. Keep the instructions within reach.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Before first use, wash the grill plates (see paragraph 6), pour a little cooking oil onto the grill plates and wipe with a soft cloth or paper kitchen towel.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Always keep the appliance out of the reach of children.
- Check that both faces of the plate are clean before use.
- To prevent damage to the grill plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Ensure that the grill plates are stable, well positioned and correctly clipped to the appliance. Only use the grill plates provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking grill plates.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved Service Centre. Do not use them for other appliances or intention.

#### Do not

- Do not use the appliance outside.
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- Never place the appliance under a cupboard attached to a wall or a shelf or next to inflammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; the power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to a source of heat or resting on sharp edges.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Never cut food directly on the grill plates,
- Do not use metal scouring pads, abrasive wire wool or harsh scouring powder as this may damage the nonstick coating.
- Do not move the appliance when in use.
- Do not carry the appliance by the handle or metallic wires.
- Never run the appliance empty.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plate and the food being cooked.
- Do not remove the grease collection tray while cooking. If the grease collection tray becomes full when cooking: let the appliance cool down before emptying.
- Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.
- To preserve the non-stick properties of the coating, avoid excessive pre-heating with the appliance empty.

- The grill plates should never be handled when hot.
- Do not cook food in aluminum foil.
- To avoid spoiling your appliance, do not use flambé recipes in connection with it at any time.
- Do not place a sheet of aluminum or any other object between the grill plates and the heating element.
- Never heat or cook whilst the grill is open.
- Never heat up the appliance without the cooking grill plates.

#### Tips/information

- Thank you for buying this appliance, which is intended for domestic use only.
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations - Low voltage directive - Electromagnetic compatibility - The environment - Materials in contact with food.
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.
- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo .
- If the food is too thick, the safety system will stop the appliance from working.
- The instrument panel is fragile: clean, wipe and dry with a dry, soft cloth only. Do not clean it with a wet sponge as this may damage its functions.

#### Before using for the first time:

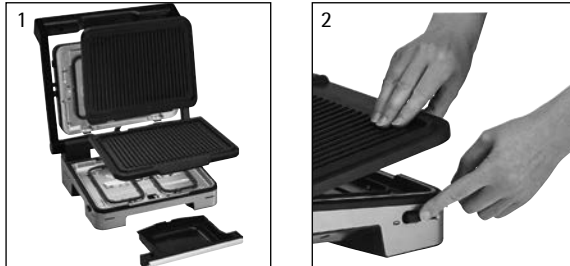
- Read the operating instructions and all other instructions thoroughly. Incorrect use can cause damage.
- Check that the appliance and accessories are complete and not damaged.
- Remove all packaging material and ensure that no packaging remains inside the appliance. Recycle all packaging material (paper, cardboard and plastic).
- If any parts are missing or damaged, do not operate the appliance and notify Customer Service.  
Customer Service address:  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
eMail: [contact-de@wmf.com](mailto:contact-de@wmf.com)
- Clean the appliance, components and accessories before using them for the first time and after any prolonged period of storage, as described in the "Cleaning and care" section.
- Read the operating instructions carefully, keep them in a safe place and pass them on to subsequent users together with the appliance.
- Observe the safety instructions and the warranty information that is enclosed separately.

## 4. Grilling with the contact grill

### 1. Prepare the appliance

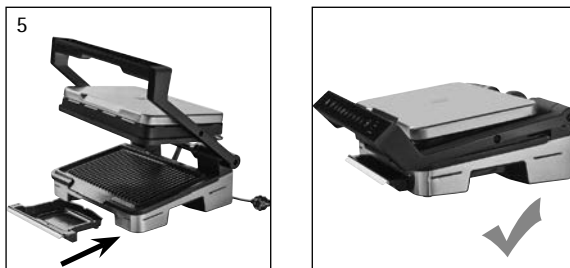
Clean the appliance and the individual parts in accordance with the "Cleaning and care" section and place on a flat, dry, dust-free, heat-resistant and moisture-resistant surface near a mains socket.

Insert/remove grill plates (1):



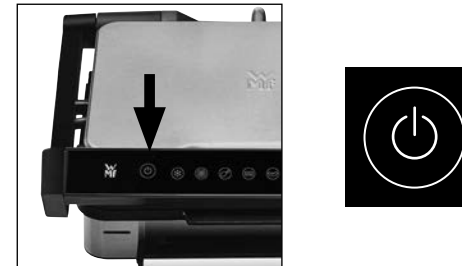
- Both grill plates (1) are inserted into or removed from the grill plate holder at an angle of approx. 45°. The upper and lower grill plates can be distinguished by the integral fat drain located in the front of the lower grill plate.
- To insert, press the grill plates (1) down until you hear them click into place.
- To remove the grill plates, press the respective release buttons (2) at the top and bottom of the casing and then remove the grill plates. Remove the grill plates after a cool down of 2 hours.

Insert/remove fat drip tray (5):



- Insert the grease drip tray (5) until you hear it click into place.
- Pull forward to remove only after a cool down of 2 hours.

### 2. Plug in the appliance and switch it on



- Insert the mains plug into a properly installed, earthed wall socket.
- Switch on the appliance using the On/Off icon (A).
- Ensure there is no food between the grill plates.

## 5. Operating the contact grill

### 1. Programme selection and heating up

Select the appropriate cooking programme:




	<b>Defrosting programme</b> option to cook frozen food only for automatic programs		<b>Burger</b> – programme for burgers / minced meat
	<b>Chicken breast</b> – programme for poultry		<b>Panini</b> – programme for paninis/sandwiches
	<b>Sausage</b> – Programme for sausages and pork		<b>Steak</b> – programme for red meat, such as beef or lamb
	<b>Fish</b> – programme for fish		
	<b>Manual mode</b> – programme where the grill functions as a conventional contact grill. Programme also suitable for grilling vegetables such as courgettes or aubergines. This programme maintains a constant temperature of approx. 270°C and the cooking time can be controlled manually		

- The selected programme must be confirmed with OK (E).
- The appliance then starts to heat up and the "pre-heating" indicator light flashes white. With the grill closed, leave it heat up to the end of preheating for approx. 5-7 minutes.  
**Note:** Always keep the grill closed and do not put any food in it, so that it can heat up properly.
- An acoustic signal will be heard as soon as the heating process is completed. The "pre-heating" indicator light will then stop flashing and will light up constantly in white.  
**Note:** If the appliance remains closed at the end of the heating process, the safety system automatically switches off the grill.

## 2. Grilling



- Once it has heated up, the appliance is ready to be used. Open the contact grill 90° as far as it will go, place the food to be cooked on the lower grill plate and close the contact grill.  
**Note:** If the unit remains open for too long, the safety system will automatically switch the appliance off.
-  When fresh food is placed on the grill plates for grilling, there may be significant splashing of fat and escaping water. To avoid injury and damage, never put your hands, arms or face over the grill and never place delicate objects next to the appliance
- **Once the appliance has been closed, the cooking process starts. For the best possible results, do not open the grill during cooking.**

- During the cooking process, an acoustic signal sounds to inform you that the set cooking level (rare – medium – done) has been reached. This is also indicated by white LED lights on the right-hand side of the display.



done  
medium  
rare  
pre-heating

- The desired degree of cooking (rare – medium – done) is reached as soon as the LED display glows constantly white. Open the grill and remove the food when it is cooked to the required level.
- **Note:** Food should be no more than 4 cm thick. Meat should be cut into slices no more than 3.5 cm thick. If the food is too thick, the safety system will prevent the appliance from operating.
- **Note for when grilling very thin items:** After you have closed the appliance, the OK button may flash. In this case, press OK to start the cooking process.
- **Note:** Season meat before grilling, but do not add salt until afterwards so that it loses less of its juices. **Note:** Pierce sausages before you grill them to prevent fat splashes. Halve sausages with a diameter > 4 cm



- If no further food is going to be grilled, switch the grill off. To do this, press the On/Off icon (A) and then confirm with OK (E).

### Grilling additional foods

**Important:** To grill additional foods, the grill must be reheated first to ensure that the optimum temperature is reached. This also applies if the same type of food (e.g. steak) is going to be cooked.

- Close the grill again. The display will switch on and be in programme selection mode.
- Select the programme, as described in **section 5**.

**Note:** If no programme is selected, the safety system will automatically switch off the grill.

### Simultaneous grilling of several items (same type of food e.g. burgers or steaks) requiring different degrees of cooking

- As soon as the desired degree of cooking is reached, open the grill and remove the items.
- Then close the grill again to continue cooking the items that remain on the grill plate. The programme will continue the cooking process until the food has reached the "done" state.

**Note:** For optimal grilling results, the items of food should have a similar thickness.


### Keeping food warm

- When the cooking process has finished, the appliance automatically switches to warming mode. The LED cooking level indicator (F) stops flashing at the 'done' level and an acoustic signal sounds every 10 seconds for a total duration of approx. 2 minutes. You can stop the acoustic signal by pressing the "OK" button. After a certain period of time, the safety system automatically switches the grill off.
- Note:** If the food is left in the grill, it will continue to cook a little more due to the residual heat in the grill plates.

## 6. Recipes

### Italian panini (serves 4) – for Italy fans

- 100 g rocket
- 4 tomatoes
- 2 packets of mozzarella
- 4 ciabattas
- 4 tbsp. green pesto
- 100 g sliced Parma ham

- Switch on the WMF Profi Plus Contact Grill Perfection as described in sections 4 and 5, select the programme icon  and let the appliance heat up. Clean, rinse and dry the rocket. Wash and slice the tomatoes. Slice the mozzarella.
- Cut the ciabatta lengthways. Spread green pesto on one half and top with rocket, Parma ham, mozzarella and tomatoes. Place the other half of the ciabatta on top. Grill the panini in the hot contact grill.


### Vegetable towers (serves 4) – for veggies

- 2 courgettes
- 4 tomatoes
- 2 packs of feta cheese
- 1 handful of fresh basil
- 1 tbsp. olive oil
- Salt
- Pepper

- Switch on the WMF Profi Plus Contact Grill Perfection as described in sections 4 and 5, select the programme icon and let the appliance heat up. Slice the courgettes and tomatoes. Halve the feta cheese and cut into similarly sized slices. Then, starting with a slice of courgette, stack the courgettes, tomatoes and feta cheese, finishing with a slice of courgette.
- Drizzle the towers with olive oil and season with salt and pepper.
- Grill the vegetable towers in the hot contact grill for around four to five minutes. Serve garnished with basil.


### Marinated salmon fillets (serves 4) – for fish lovers

- 4 pieces salmon fillet
- 1 bunch of basil
- 1 bunch of parsley
- 1 garlic clove
- 1 splash of lime juice
- 1 tbsp. olive oil
- Chilli salt
- Pepper




- Half-fill a small cup with olive oil. Add pepper, chilli salt, basil, parsley, lime juice and garlic to taste.
- Spread the marinade over the salmon fillet with a brush.
- Tip:** For a more intense taste. place the salmon fillet in the marinade, cover it and leave the flavours to infuse for approximately two hours in the fridge.
- Switch on the WMF Profi Plus Contact Grill Perfection as described in sections 4 and 5, select the programme icon , let the appliance heat up and grill the marinated salmon fillets until cooked to the desired degree (rare, medium, done).

### Burger patties (serves 4) – for meat lovers

- 600 g minced beef (ideally with about 20% fat)
- 2 tbsp Worcestershire sauce
- Salt
- Pepper

- Mix the Worcester sauce into the mince and then season it with salt and pepper.  
**Tip:** Because salt dries meat out, it should be added 30 minutes before you are going to fry the meat at the earliest.
- From the mince mixture make evenly sized patties approximately 10 cm in diameter and approximately 1.5 cm thick.
- Switch on the WMF Profi Plus Contact Grill Perfection as described in sections 4 and 5, select the programme icon , let the appliance heat up and grill the marinated burger patties until cooked to the desired degree (rare, medium, done).

## 7. Cleaning and care

1. Pull out the mains plug and let the appliance cool down for at least 2 hours.
2. Once it has cooled down, use a piece of kitchen towel to remove any fat or other residues from the grill plates (1).
- 
 3. Remove the grill plates and fat drip tray as described in section 4. The dishwasher-safe grill plates are non-stick coated. This makes them easier to clean and largely prevents food residues from sticking. To extend the service life of the grill plates, and to ensure that the coating is handled carefully, we recommend cleaning with water and a dishwasher brush with the addition of detergent.
  - 
 ▪ Do not immerse the appliance in water; just wipe it down with a damp cloth and a little detergent.
  - Never use abrasive cleaners or hard cleaning pads. Even stubborn food residues can be removed by soaking for a short time and then cleaning with a soft sponge or a synthetic washing-up brush in warm soapy water.
  - Never scratch, stir or cut the coating with sharp, hard objects.
  - Only use utensils made of wood or heat-resistant synthetic materials.
  - Do not use any oven sprays, non-stick sprays or similar products.
  - The electrical contacts on the grill plates (1) and the base of the appliance (6) must be completely dry before the appliance is reassembled.
- 
 4. Once the appliance is fully dry, reassemble it ready to be stored away in a dry environment.

## 8. Troubleshooting

Problem	Potential cause	Solution
<b>The appliance switches off automatically during the heating or cooking process.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The appliance was held open for too long during cooking.</li> <li>▪ No food was added after the heating process was completed.</li> <li>▪ The food was not removed at the end of the cooking process.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disconnect the mains plug, wait 1-2 minutes and start the process again.</li> </ul>
<b>The OK (E) display flashes and "pre-heating" lights up constantly in white after the food has been added.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Food not recognised: meat or vegetables too fine/thin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ You can start the cooking process by confirming with OK (E).</li> </ul>
Food has been placed in the grill, but the cooking process does not start.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ The grill has not been fully opened to put the food inside.</li> <li>▪ Food is thicker than 4 cm</li> <li>▪ Food not recognised as it is too thin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Open the grill completely and then close it again</li> <li>▪ The thickness of the food to be grilled must not exceed 4 cm; if necessary, slice the food in half</li> <li>▪ You can start the cooking process by confirming with OK (E)</li> </ul>
<b>No acoustic signal or all 4 LEDs on the right-hand side are flashing.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Failure of the appliance</li> <li>▪ Product is blocked or is being used in too cold an environment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Disconnect and reconnect the mains plug</li> </ul>
<b>The appliance switches to manual mode when a cooking process is started. The M and OK icons flash.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cooking process started without preheating or before the end of the heating process. Manual mode has been activated automatically.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Remove the food. Select a new programme and wait for the end of the heating process</li> <li>▪ Or leave the food on the grill and monitor exactly when the desired degree of cooking is reached</li> </ul>

If the problem cannot be resolved, contact Customer Service (details given in section 3).



## For UK use only


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

### Warning – This appliance must be earthed

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

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

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

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



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

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

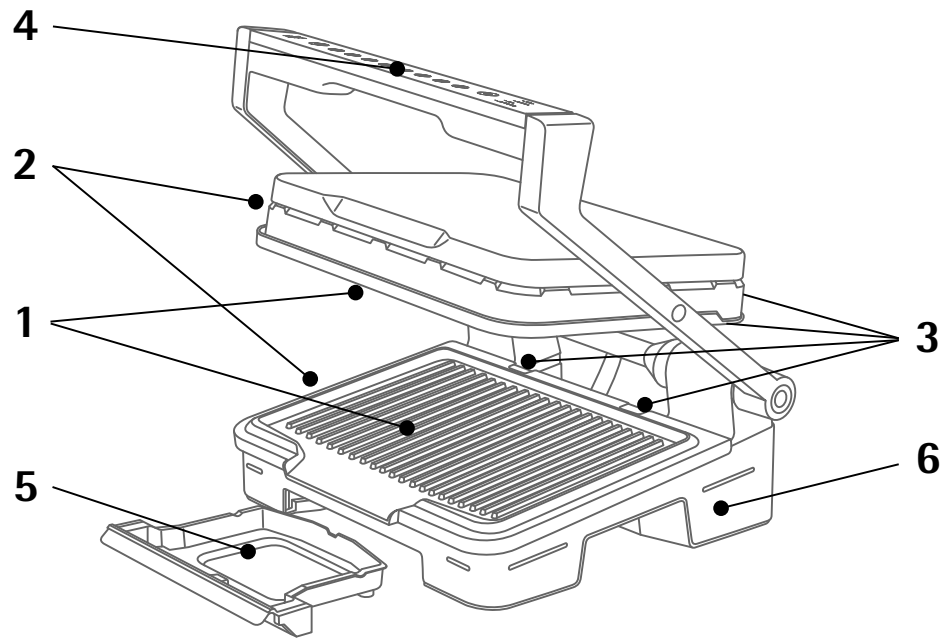
The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Subject to change.

Mode d'emploi  
Gril de contact Perfection



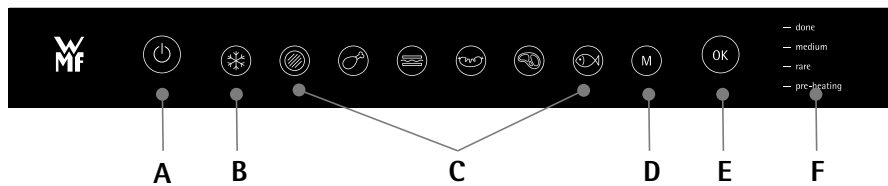
## 1. Composition de l'appareil

### Montage du gril de contact

1. Plateaux de barbecue
2. Touche de déverrouillage pour les plateaux de barbecue
3. Supports pour plateaux de barbecue
4. Poignée avec écran tactile
5. Lèchefrite
6. Base de l'appareil

### Écran

- A. Marche/arrêt
- B. Programme décongélation (uniquement pour les programmes automatiques)
- C. 6 programmes de cuisson (burger, poitrine de poulet, panini, saucisse, steak, poisson)
- D. Mode manuel
- E. OK
- F. Affichage du degré de cuisson



## 2. Consignes de sécurité importantes

**Utilisation, entretien, nettoyage et utilisation du produit : pour sa sécurité, se référer aux différentes sections de ce mode d'emploi et aux symboles correspondants.**

### **Utilisation de l'appareil**

- Cet appareil est conçu pour un usage purement domestique.
- Il n'est en aucun cas prévu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - dans les coins cuisine utilisés par des employés de vente et de bureau ainsi que les autres bâtiments commerciaux,
  - dans les exploitations agricoles,
  - dans les hébergements et autres entreprises de restauration et d'hôtellerie pour leurs clients,
  - dans les pensions et hébergements privés.
- Retirer tous les emballages, bandes adhésives ou divers accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour la manipulation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou si celle-ci les a instruites au préalable en vue d'utiliser cet appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ou n'utilisent pas l'appareil en tant que jouet.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ainsi que des personnes ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, si elles sont surveillées ou instruites au préalable pour utiliser cet appareil et comprendre les

dangers correspondants. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Conserver l'appareil et ses câbles hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans
- Pour le nettoyage des plateaux de barbecue, utiliser une éponge, de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une hauteur de 4000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

**ATTENTION** : Ne pas chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plateaux de barbecue.

### **Blessures mortelles par électrocution !**

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Dérouler entièrement le câble.
- Afin d'éviter les risques, un câble électrique endommagé doit uniquement être remplacé par le fabricant, son service clients ou une autre personne qualifiée.
- Si une rallonge est utilisée, elle doit être au moins d'égale section et être reliée à la terre. S'assurer que personne ne gêne le câble.
- Raccorder exclusivement l'appareil à une prise reliée à la terre.
- Garantir que l'installation électrique soit compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le câble dans l'eau.

### **Dangers lors des grillades et en raison de la chaleur**

- Les surfaces librement accessibles peuvent atteindre des températures élevées lors du fonctionnement. Veiller à ne pas toucher les pièces chaudes de l'appareil.

### 3. Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	1830-2180 watts
Catégorie de protection :	I

#### Suivre les points suivants :


- Lire attentivement les indications de ces instructions, qui sont identiques pour les différentes versions, quels que soient les accessoires fournis avec votre appareil, et les conserver à portée de main.
- En cas d'accident, faire immédiatement couler de l'eau froide sur la brûlure et, en cas d'urgence, appeler un médecin.
- Avant la première utilisation, rincer les plateaux de barbecue (voir section 6), y verser un peu d'huile et sécher avec un chiffon doux.
- Pour le placement du câble, avec ou sans rallonge, veiller à ce qu'aucune personne se trouvant à table ne risque de s'y emmêler et prendre toutes les mesures de sécurité nécessaires à cet effet.
- Les vapeurs de grillade peuvent être dangereuses pour les animaux avec un système respiratoire sensible, comme par exemple les oiseaux. Il est recommandé aux propriétaires d'oiseaux de placer les animaux hors de portée de l'appareil.
- Toujours positionner l'appareil hors de portée des enfants.
- S'assurer que les deux plateaux de barbecue soient bien nettoyés avant l'utilisation.
- Afin que les plateaux de barbecue ne soient pas endommagés, utiliser exclusivement ceux-ci avec l'appareil prévu à cet effet (par exemple, ne pas les utiliser pas dans un four, sur des plaques de cuisson ou une plaque électrique de cuisson).
- Veiller à ce que les plateaux de barbecue soient solidement fixés sur l'appareil. Utiliser exclusivement les plateaux de barbecue fournis ou acquis par le biais du service clientèle autorisé.
- Afin de protéger le revêtement des plateaux de barbecue, toujours utiliser une spatule en plastique ou en bois.
- Utiliser uniquement les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés auprès d'un centre de service autorisé. Ne pas utiliser avec d'autres appareils.

#### Risques à éviter :

- Ne jamais laisser l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Afin d'éviter la surchauffe, l'appareil ne doit pas être placé dans des coins ou le long d'un mur.
- Ne jamais placer son appareil directement sur une surface sensible (table en verre, nappe, meuble verni, ...) ou sur une nappe en plastique.
- Ne jamais placer son appareil en-dessous d'un meuble ou d'une étagère fixés au mur ou à proximité de matériaux facilement inflammables comme des stores, des rideaux ou des tapisseries. Si l'appareil prend feu, ne pas éteindre avec de l'eau. Débrancher la prise et étouffer les flammes avec un tissu humide.
- Ne pas placer son appareil sur ou à proximité d'une surface glissante ou chaude. De plus, ne pas laisser reposer le câble à proximité d'une source de chaleur (plateaux de barbecue, plaque à gaz, ...) et ne pas le poser ou ne pas le tirer sur des bords tranchants.
- Ne pas déposer d'ustensiles de cuisine sur les surfaces de grillade de l'appareil.
- Ne pas découper directement sur les plateaux de barbecue.
- Ne jamais utiliser d'éponge métallique ou de produit abrasif afin de ne pas endommager la surface de grillade (revêtement antiadhésif).
- Veiller à ce que l'appareil soit toujours dégagé lors de l'utilisation.
- Ne pas porter l'appareil par la poignée ou les fils métalliques.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas parfaitement, s'il est tombé ou s'il présente des dommages visibles. Chaque intervention, hormis le nettoyage et l'entretien usuels par le client au sein du foyer, doit être réalisée par un partenaire de service autorisé. Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le câble. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est chaud. Régler le thermostat sur la position Min. – (selon le modèle). Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique. Toutes les pièces de l'appareil doivent être sèches avant l'utilisation suivante.
- Ne jamais déposer de film aluminium ou d'autres objets entre les plateaux de barbecue et les aliments.
- Ne pas enlever le lèchefrite durant le processus de cuisson. Si le lèchefrite est plein durant le processus de cuisson, laisser d'abord refroidir l'appareil avant de le sortir.
- Ne pas placer la plaque chaude sous l'eau ou sur une surface sensible.
- Pour la conservation du revêtement antiadhésif, veiller à ce que l'appareil ne soit pas trop longtemps chauffé à vide.
- Les plateaux de barbecue ne doivent jamais être manipulés lorsqu'ils sont chauds.
- Ne jamais cuire avec un film.
- Ne jamais flamber d'aliments sur l'appareil afin de ne pas l'endommager.
- Ne jamais déposer de film aluminium ou d'autres objets entre les plateaux de barbecue et les aliments.
- Ne jamais faire chauffer ou lancer de processus de cuisson lorsque l'appareil se trouve en position « Gril ouvert ».
- Ne jamais réchauffer l'appareil sans les plateaux de barbecue.

#### Indications / informations

- Merci beaucoup d'avoir acheté cet appareil conçu exclusivement pour une utilisation à domicile.
- Afin de garantir votre sécurité, l'appareil est conforme aux normes et aux directives en vigueur (directive basse tension ; compatibilité électromagnétique, matériaux en contact avec les aliments ; environnement...).
- Lors de la première mise en service, l'apparition de légères odeurs ou fumées est possible.
- Dans ce cas, ouvrir la fenêtre jusqu'à ce qu'il ne soit plus possible de percevoir d'odeurs ou de fumée.
- Pour le nettoyage des plateaux de barbecue, utiliser une éponge, de l'eau chaude et un produit de nettoyage.
- L'entreprise se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et les pièces individuelles du produit dans l'intérêt de l'utilisateur.
- Tout aliment liquide ou solide au contact de pièces signalées par le logo  ne doit pas être mangé.
- Lorsque les aliments sont trop épais, le système de sécurité empêche la mise en service de l'appareil.
- L'élément chauffant ne doit pas être nettoyé. S'il est très sale, attendre jusqu'à ce qu'il soit totalement refroidi et le sécher avec un tissu sec.
- Le panneau de commande est très sensible : uniquement le nettoyer, l'essuyer et le sécher avec un tissu sec et doux. Ne pas nettoyer avec une éponge humide, cela pourrait altérer la fonctionnalité du panneau de commande.

### Avant la première utilisation :

- Lire entièrement le mode d'emploi et toutes les instructions. Une utilisation non conforme peut provoquer des dommages.
- Vérifier l'intégralité de l'appareil et des accessoires ainsi que les éventuels dommages.
- Enlever entièrement les matériaux d'emballage et s'assurer qu'aucun résidu d'emballage ne reste dans l'appareil. Déposer les matériaux d'emballage au recyclage (papier, carton et plastique).
- S'il manque des pièces ou que l'appareil présente des dommages, ne pas le mettre en service et prévenir le service clients.

Adresse du service clients :  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-mail: contact-de@wmf.com

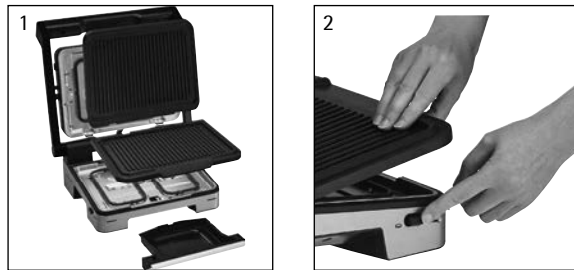
- Avant la première utilisation et avant chaque rangement prolongé, nettoyer l'appareil, les composants et les accessoires comme décrit dans la partie « Nettoyage et entretien ».
- Lire attentivement le mode d'emploi, le conserver et le transmettre avec l'appareil à l'utilisateur suivant.
- Respecter les consignes de sécurité et les indications de garantie jointes séparément.

## 4. Préparer des grillades avec le gril de contact

### 1. Préparer l'appareil

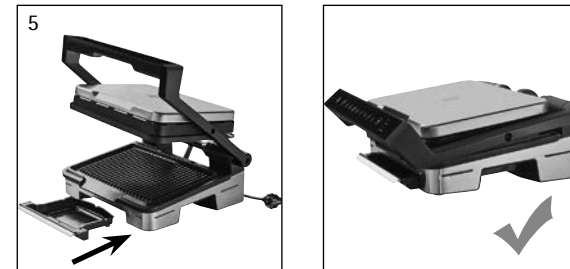
Nettoyer l'appareil et les différents composants comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien », et le monter sur une surface lisse, sèche, sans poussière, résistant à la chaleur ainsi qu'à l'humidité à proximité d'une prise.

Insérer/enlever les plateaux de barbecue (1) :



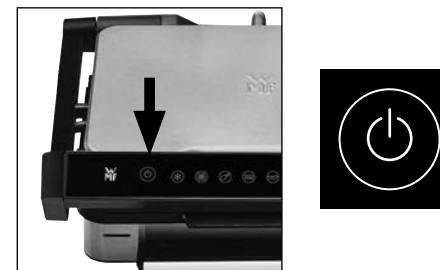
- les deux plateaux de barbecue (1) peuvent être insérés resp. enlevés à un angle d'env. 45° dans le support pour plateaux de barbecue. Les plateaux de barbecue supérieurs et inférieurs se différencient par un égouttage de la graisse intégré dans la partie avant du plateau de barbecue inférieur.
- Pour insérer les plateaux de barbecue (1), appuyer vers le bas jusqu'à entendre le déclic.

- Pour enlever les plateaux de barbecue, appuyer sur les touches de déverrouillage (2) en haut et en bas du boîtier, puis enlever les plateaux de barbecue après un temps de refroidissement de 2 heures. Insérer/enlever le lèche-frite (5) :



- Insérer le lèche-frite (5) jusqu'à entendre le déclic.
- Après un temps de refroidissement de 2 heures, tirer vers l'avant pour l'enlever.

### 2. Branchement et mise en service de l'appareil



- Brancher à une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions.
- Allumer l'appareil via l'icône marche/arrêt (A).
- S'assurer qu'il n'y ait pas d'aliments de cuisson entre les plateaux de barbecue.

## 5. Utilisation du gril de contact

### 1. Sélection des programmes et préchauffage

Sélectionner le programme de cuisson adapté :



	<b>Décongélation</b> – programme pour les aliments surgelés, uniquement dans le cas des programmes automatiques		<b>Burger</b> – programme pour les burgers/la viande hachée
	<b>Poitrine de poulet</b> – programme pour la volaille		<b>Panini</b> – programme pour les paninis/sandwiches
	<b>Saucisses</b> – programme pour les saucisses et la viande de porc		<b>Steak</b> – programme pour la viande rouge comme p. ex. la viande d'agneau ou de bœuf
	<b>Poisson</b> – programme pour le poisson		
	<b>Mode manuel</b> – programme lors duquel le grill fait office de grill de contact usuel. Programme également adapté pour griller des légumes comme p. ex. des courgettes ou des aubergines. Le programme maintient une température constante d'env. 270 °C et le temps de cuisson peut être piloté manuellement.		

- Le programme sélectionné doit être confirmé par OK (E).
- L'appareil commence à chauffer et le témoin de contrôle « pre-heating » clignote en blanc. Laisser chauffer le grill pendant env. 5-7 minutes jusqu'à la fin du temps de chauffage en état fermé.
- Remarque :** Toujours garder le grill fermé et ne pas placer d'aliments à l'intérieur afin que le préchauffage puisse fonctionner correctement.
- Un signal acoustique retentit dès que le processus de préchauffage est terminé. Le témoin de contrôle « pre-heating » arrête de clignoter et reste allumé en blanc.
- Remarque :** Si l'appareil reste fermé après le processus de préchauffage, le système de sécurité éteint automatiquement le grill.

## 2. Griller



- Après le préchauffage, l'appareil est prêt à l'emploi. Ouvrir le grill de contact à 90° jusqu'à la butée, placer les aliments à cuire sur le plateau de barbecue inférieur et fermer le grill de contact.  
**Remarque :** Si l'appareil reste ouvert trop longtemps, le système de sécurité éteint automatiquement le grill.



Lorsque des aliments frais sont placés sur les plateaux de barbecue pour être grillés, de la graisse et de l'eau peuvent s'échapper et produire des éclaboussures. Ne jamais tenir les mains, les bras et le visage au-dessus du grill et ne jamais poser des objets sensibles à côté de l'appareil afin d'éviter les blessures et les dommages.

- Le processus de cuisson démarre après la fermeture de l'appareil. Pour des résultats de grillade optimaux, ne pas ouvrir le grill durant le processus de cuisson.
- Pendant le processus de grillade, un signal acoustique retentit pour le niveau de cuisson respectif afin d'informer que le degré de cuisson choisi (saignant - médium - à point) est atteint. Celui-ci est également affiché via les LED blanches du côté droit de l'écran.



à point	= done
médium	= medium
saignant	= rare
préchauffer	= pre-heating

- Le degré de cuisson souhaité (saignant - médium - à point) est atteint dès que la LED reste allumée en blanc. Ouvrir le grill et sortir l'aliment cuit comme souhaité.
- Remarque :** L'épaisseur des produits à griller ne doit pas être supérieure à 4 cm, la viande doit être coupée en tranches de 3,5 cm d'épaisseur maximum. Si les aliments sont trop épais, le système de sécurité empêche la mise en service de l'appareil.
- Remarque pour les produits à griller très fins:** Après la fermeture de l'appareil, le bouton OK peut clignoter. Dans ce cas, appuyer sur OK afin de démarrer le processus de cuisson.
- Remarque :** Épicer la viande avant de la cuire, mais n'ajouter le sel qu'après, afin qu'elle perde moins de jus.
- Remarque :** Piquer les saucisses avant de les cuire afin d'éviter les éclaboussures de graisse. Couper en deux les saucisses d'un diamètre supérieur à 4 cm



- Si aucun autre aliment ne doit être grillé, éteindre le grill. Pour ce faire, appuyer sur l'icône marche/arrêt (A) puis confirmer par OK (E).

### Griller d'autres aliments

**Important :** Pour griller d'autres aliments, il faut que le gril chauffe de nouveau afin de garantir la température optimale. C'est également le cas si le même type d'aliment (p. ex. un steak) doit être cuit.

- Refermer le gril. L'écran s'allume en mode Choix du programme.
- Sélectionner le programme comme décrit dans le chapitre 5.

**Remarque :** Si aucun programme n'est sélectionné, le système de sécurité éteint automatiquement le gril.

### Griller simultanément plusieurs morceaux (même type d'aliment, p. ex. burger ou steak) avec un degré de cuisson variable

- Dès que le degré de cuisson souhaité est atteint, ouvrir le gril et sortir les morceaux.
- Ensuite, refermer le gril afin de continuer à cuire les morceaux restants sur le plateau de barbecue. Le programme poursuit le processus de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient à point.

**Remarque :** Pour des résultats de grillade optimaux, les morceaux doivent avoir une épaisseur semblable.

### Fonction de maintien au chaud


- Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil passe automatiquement en fonction de maintien au chaud. L'affichage du degré de cuisson (F) à hauteur de la LED « Done » arrête de clignoter et un signal acoustique retentit toutes les 10 secondes pendant une durée totale d'env. 2 minutes. Il est possible de désactiver le signal acoustique en appuyant sur la touche « OK ». Après un certain temps, le système de sécurité éteint automatiquement le gril.

**Remarque :** Si les aliments sont laissés dans le gril, ils continuent encore un peu à cuire en raison de la chaleur résiduelle des plateaux de barbecue.

## 6. Recettes


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

100 g de roquette  
4 tomates  
2 paquets de mozzarella  
4 pains ciabatta  
4 c. à s. de pesto vert  
100 g de jambon de Parme en tranches

1. Allumer le gril de contact WMF Profi Plus Perfection comme décrit dans les chapitres 4 et 5, sélectionner l'icône de programme  et laisser l'appareil préchauffer. Nettoyer, laver et sécher la roquette. Laver les tomates et les couper en rondelles. Couper la mozzarella en tranches.
2. Couper les pains Ciabatta dans le sens de la longueur. Étaler du pesto vert sur une moitié de chaque pain et y placer la roquette, le jambon de Parme, la mozzarella et les tomates. Positionner l'autre moitié du pain ciabatta sur le tout. Griller le panini dans le gril de contact préchauffé.

### Millefeuilles de légumes (4 parts) – pour les végétariens

2 courgettes  
4 tomates  
2 paquets de Feta  
1 poignée de basilic frais  
1 c. à s. d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

1. Allumer le gril de contact WMF Profi Plus Perfection comme décrit dans les chapitres 4 et 5, sélectionner l'icône de programme  et laisser l'appareil préchauffer. Couper les courgettes et les tomates en rondelles. Couper la Feta en deux, puis en tranches de taille à peu près égale. Superposer d'abord des rondelles de courgettes, puis de tomates et de Feta les unes sur les autres et terminer par une rondelle de courgette.
2. Badigeonner le millefeuille avec de l'huile d'olive, saler et poivrer.
3. Faire griller les millefeuilles de légumes dans le gril de contact chaud pendant 4 à 5 minutes. Servir avec un peu de basilic pour décorer.

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

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

1. Remplir la moitié d'une petite tasse avec de l'huile d'olive. Ajouter le poivre, le sel pimenté, le basilic, le persil, le jus de citron vert et la gousse d'ail, en ajustant selon vos goûts.
2. Répartir la marinade sur les filets de saumon avec un pinceau.
3. **Conseil** : Pour une saveur plus prononcée, plonger les filets de saumon dans la marinade et laisser reposer environ 2 heures à couvert au réfrigérateur.
4. Allumer le gril de contact WMF Profi Plus Perfection comme décrit dans les chapitres 4 et 5, sélectionner l'icône de programme ☺, laisser préchauffer l'appareil et griller les filets de saumon mariné jusqu'au degré de cuisson souhaité (rare, medium, done).

### Galettes pour hamburgers (4 parts) – pour les amateurs de viande

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

1. Mélanger la sauce Worcester à la viande hachée, puis assaisonner avec le sel et le poivre.  
**Conseil** : Le sel absorbant l'eau de la viande, il ne doit être ajouté au plus tôt qu'environ 30 minutes avant de griller.
2. Former, avec le mélange de viande, des galettes de taille régulière, d'un diamètre d'env. 10 cm et d'une épaisseur d'env. 1,5 cm.
3. Allumer le gril de contact WMF Profi Plus Perfection comme décrit dans les chapitres 4 et 5, sélectionner l'icône de programme ☺, laisser chauffer l'appareil et griller les galettes pour hamburgers jusqu'au degré de cuisson souhaité (rare, medium, done).

## 7. Nettoyage et entretien

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant au moins 2 heures.
2. Une fois l'appareil refroidi, enlever avec un torchon les restes de graisse et autres résidus des plateaux de barbecue (1).
3. Enlever les plateaux de barbecue et le lèche-frite comme décrit au chapitre 4. Les plateaux de barbecue compatibles au lave-vaisselle sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Ainsi, ils peuvent être nettoyés plus facilement tout en empêchant en grande partie les restes de nourriture de rester collés. Pour prolonger la durée de vie des plateaux de barbecue resp. pour protéger le revêtement, nous recommandons de les nettoyer avec de l'eau ainsi qu'un produit nettoyant et une brosse à vaisselle.
  - Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais uniquement le nettoyer avec un chiffon humide imbibé d'un peu de produit vaisselle avant de l'essuyer.
  - Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou autres. Après les avoir laissés brièvement tremper, même les restes d'aliments tenaces peuvent être enlevés avec une éponge douce ou une brosse à vaisselle en plastique avec une solution savonneuse tiède.
  - Ne jamais gratter, remuer ou couper le revêtement avec des objets coupants et durs.
  - Utiliser uniquement des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
  - Ne pas utiliser de spray dégraissant pour four, de spray antiadhésif ou d'accessoires similaires.
  - Les contacts électriques sur les plateaux de barbecue (1) et sur la base de l'appareil (6) doivent être totalement secs avant de remonter l'appareil.
4. Une fois l'appareil totalement sec, le remonter afin de le ranger et le conserver dans un environnement sec.





## 8. Assistance en cas de dysfonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
<b>L'appareil s'éteint automatiquement durant le processus de chauffage ou de cuisson.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'appareil est resté ouvert trop longtemps pendant la cuisson.</li> <li>▪ Après la fin du processus de chauffage, aucun aliment n'a été inséré.</li> <li>▪ Les aliments n'ont pas été enlevés à la fin du processus de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débrancher la prise, attendre 1-2 minutes et redémarrer le processus.</li> </ul>
<b>L'indication OK (E) clignote et « pre-heating » reste allumé en blanc après insertion des aliments à griller.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aliment non reconnu : viande ou légumes trop fins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il est possible de démarrer le processus de cuisson en confirmant par OK (E)</li> </ul>
Aliments déposés dans le gril, mais le processus de cuisson ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Le gril n'a pas été entièrement ouvert afin d'insérer les aliments à griller</li> <li>▪ Les aliments à griller ont plus de 4 cm d'épaisseur</li> <li>▪ Les aliments à griller ne sont pas reconnus car ils sont trop fins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ouvrir entièrement le gril avant de le refermer</li> <li>▪ L'épaisseur des aliments à griller ne doit pas dépasser 4 cm, le cas échéant, les couper en deux</li> <li>▪ Il est possible de démarrer le processus de cuisson en confirmant par OK (E)</li> </ul>
<b>Aucun signal acoustique ou bien les 4 LED du côté droit clignotent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Panne de l'appareil</li> <li>▪ Le produit est bloqué ou utilisé dans un environnement trop froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Débrancher la prise puis la rebrancher</li> </ul>
<b>L'appareil passe en mode manuel lorsqu'un processus de cuisson est démarré. Les icônes M et OK clignotent.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Démarrage d'un processus de cuisson sans préchauffage ou avant la fin du processus de préchauffage. Le mode manuel a été automatiquement activé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Enlever les aliments. Sélectionner de nouveau le programme et attendre la fin du processus de préchauffage</li> <li>▪ Ou bien garder les aliments sur le gril et surveiller précisément quand le degré de cuisson souhaité est atteint.</li> </ul>

S'il n'est pas possible de résoudre le problème, s'adresser au service clients indiqué au chapitre 3.



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

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

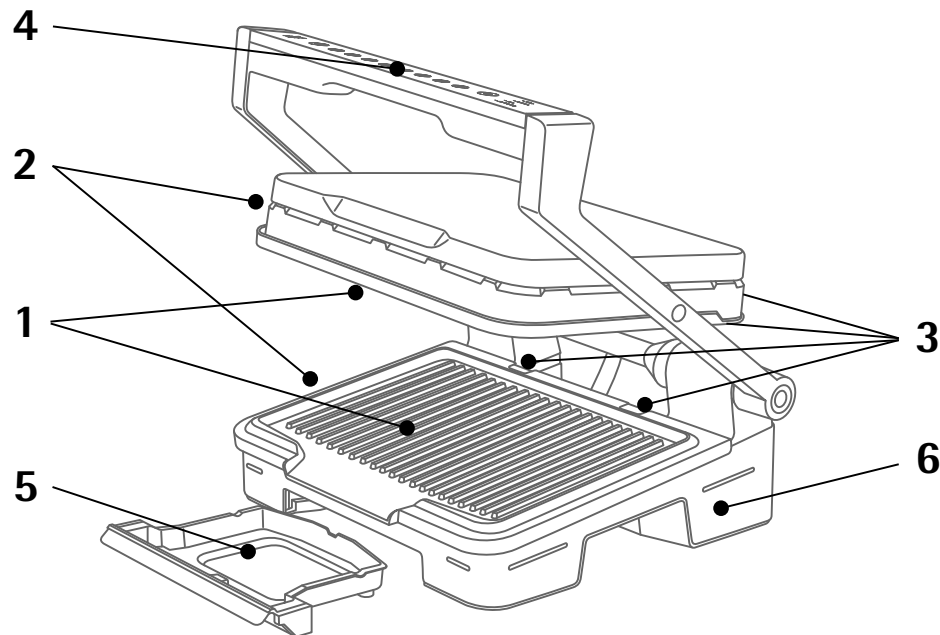
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. La réutilisation ainsi que le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils permet de contribuer de manière significative à la protection de notre environnement.

Il convient de contacter sa municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

Instrucciones de uso  
Grill de contacto Perfection



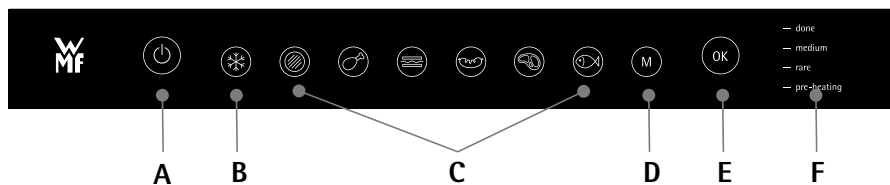
## 1. Estructura del aparato

### Estructura del grill de contacto

1. Parrillas
2. Tecla de desbloqueo de las parrillas
3. Soporte para parrillas
4. Asa con pantalla táctil
5. Bandeja colectora de grasa
6. Base del aparato

### Pantalla

- A. Encender/Apagar
- B. Programa de descongelación (solo para programas automáticos)
- C. 6 programas de cocción (hamburguesas, pechuga de pollo, panini, salchichas, bistec, pescado)
- D. Modo manual
- E. Aceptar
- F. Indicador del grado de cocción



## 2. Advertencias de seguridad importantes

**Uso, mantenimiento y limpieza del producto: Por su propia seguridad, consulte las distintas secciones de estas instrucciones de uso y los símbolos correspondientes.**

### Manejo del aparato

- Este aparato solo está previsto para el uso doméstico.
- No está previsto para ser usado en ninguno de los siguientes casos, que además están excluidos de la garantía:
  - en cocinas para personal de ventas y de oficina o en otras instalaciones de uso comercial,
  - en operaciones agrícolas,
  - por parte de huéspedes en alojamientos u otro tipo de empresas hoteleras o gastronómicas,
  - en pensiones y alojamientos privados.
- Retire todos los embalajes, cintas adhesivas o piezas accesorias en el interior y el exterior del aparato.
- Este aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, ni por personas que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para utilizarlo, a menos que estén bajo la supervisión de personas responsables de su seguridad o hayan sido instruidas en el uso del aparato. Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo utilicen como un juguete.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Este aparato solo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios para usarlo, si se encuentran bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso. La limpieza y los cuidados no

deben ser llevados a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo vigilancia.

- Conserve el aparato y sus cables fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Para limpiar las parrillas utilice una esponja, agua caliente y detergente lavavajillas.
- Este aparato se puede utilizar a alturas de hasta 4000 metros sobre el nivel del mar.

**ATENCIÓN:** No caliente ni precaliente el grill sin las dos parrillas.

### ¡Peligro de lesiones mortales por descarga eléctrica!

- Este aparato no está previsto para ser puesto en funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Desenrolle el cable por completo.
- Para evitar peligros, los cables conductores de electricidad dañados solo deben ser sustituidos por el fabricante, el servicio posventa del mismo o por personas con una cualificación similar.
- Si se utiliza un cable alargador, este debe tener como mínimo la misma sección transversal y estar puesto a tierra. Asegúrese de que el cable no obstruya el paso de las personas.
- Conecte el aparato solo a una toma de corriente con conexión a tierra.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica coincida con la potencia y la tensión indicadas en la parte inferior del aparato.
- No sumerja el aparato ni el cable en agua.

### Peligros al asar y causados por el calor

- Las superficies a las que se puede acceder libremente pueden alcanzar altas temperaturas durante el funcionamiento. Evite entrar en contacto con las partes calientes del aparato.

### 3. Datos técnicos

Tensión nominal: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 1830-2180 vatios

Clase de protección: I

#### Siga los siguientes pasos:

- Lea con atención las indicaciones de estas instrucciones, que pueden ser idénticas en las diferentes versiones en función de los accesorios suministrados con su aparato, y consérvelas a mano.
- En caso de accidente deje correr inmediatamente agua fría sobre la quemadura y consulte a un médico en caso necesario.
- Antes de usar las parrillas por primera vez, lávelas (vea la sección 6), unte un poco de aceite sobre ellas y frótelas con un paño suave.
- Al colocar el cable, ya sea con cable alargador o sin él, observe todas las medidas preventivas de seguridad y asegúrese de que no obstaculice el paso de ninguna persona que se encuentre en la mesa.
- Los humos de la parrilla pueden ser peligrosos para los animales con un sistema respiratorio sensible, tales como los pájaros. Se recomienda a los propietarios de pájaros que coloquen a los animales a una distancia suficiente del aparato.
- Coloque el aparato siempre fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese de limpiar bien ambas parrillas antes de usarlas.
- Para que las parrillas no se dañen, úselas solo con el aparato para el que están previstas (no las utilice, por ejemplo, en un horno, sobre una hornilla de gas ni sobre una hornilla eléctrica...).
- Asegúrese de que las parrillas estén bien colocadas en el aparato. Utilice solamente las parrillas que le hayan sido suministradas por un servicio posventa autorizado o que haya adquirido de él.
- Para proteger el revestimiento de las parrillas, utilice siempre una espátula de plástico o de madera.
- Utilice solo accesorios suministrados con el aparato o que haya comprado en un punto de servicio posventa autorizado. No los utilice para otros aparatos.


#### Tenga en cuenta las cosas que debe evitar.

- No deje nunca el aparato conectado a la red eléctrica cuando no lo vaya a usar.
- Para evitar un sobrecalentamiento, el aparato no debe colocarse en esquinas ni junto a una pared.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre una superficie sensible (mesa de vidrio, mantel de mesa, mueble lacado...) o sobre un mantel de plástico.
- No coloque nunca el aparato debajo de un mueble o de una repisa fijados en la pared ni cerca de materiales fácilmente inflamables, tales como persianas, cortinas o tapetes. Si el aparato se incendia, no apague el fuego con agua. Desenchufe la clavija del cable de red y apague las llamas con un paño húmedo.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie resbaladiza o caliente. No deje el cable cerca de una fuente de calor (parrillas, cocina de gas...) y no lo coloque ni tire de él sobre bordes afilados.
- No coloque utensilios de cocina sobre las superficies de las parrillas del aparato.
- No corte directamente sobre las parrillas.
- No utilice nunca una esponja de metal ni polvo limpiador para limpiar las parrillas, porque podría dañar la superficie de las mismas (revestimiento antiadherente).
- Asegúrese de que el aparato se encuentre siempre en una superficie abierta y sin obstáculos durante el funcionamiento.
- No transporte el aparato por el asa ni por los alambres metálicos.
- No haga funcionar nunca el aparato cuando está vacío. No utilice el aparato nunca si no funciona

perfectamente, se ha caído o presenta daños visibles. Cualquier intervención en el aparato, exceptuando la limpieza y el mantenimiento domésticos usuales llevados a cabo por el cliente, deben ser realizados por un socio del servicio posventa autorizado. No desenchufe nunca la clavija de enchufe tirando del cable. Deje enfriar totalmente el aparato antes de limpiarlo y guardarlo. No mueva el aparato mientras está caliente. Coloque el termostato en la posición Min. (según el modelo). Desenchufe el aparato de la red eléctrica después de cada uso y antes de cada limpieza. Antes del siguiente uso todas las piezas del aparato deben estar secas.

- No coloque nunca papel aluminio u otros objetos entre las parrillas y los alimentos.
- No extraiga la bandeja colectora de grasa durante el proceso de cocción. Si la bandeja receptora de grasa está llena durante el proceso de cocción, espere hasta que el aparato se enfríe antes de sacarla.
- No coloque la placa caliente debajo de agua o sobre una superficie sensible.
- Para una mejor conservación del revestimiento antiadherente, no caliente el aparato vacío durante mucho tiempo.
- Las parrillas no se deben manipular nunca mientras están calientes.
- No use el aparato nunca con láminas o papel aluminio.
- No flamee nunca alimentos sobre el aparato para no dañarlo.
- No coloque nunca papel aluminio u otros objetos entre las parrillas y las varillas calentadoras.
- No caliente ni lleve a cabo nunca procesos de cocción cuando el aparato se encuentre en la posición «Grill abierto».
- No caliente nunca el aparato sin las parrillas.

#### Indicaciones/Información

- Gracias por decidirse a comprar este aparato, previsto únicamente para el uso doméstico.
- Para garantizar su seguridad, el aparato cumple las normas y disposiciones vigentes (directriz de baja tensión;
- compatibilidad electromagnética; materiales que entran en contacto con alimentos, medio ambiente...).
- Es posible que se produzcan humos u olores durante la primera puesta en funcionamiento.
- En ese caso abra la ventana hasta que desaparezca el humo o el olor.
- Para limpiar las parrillas utilice una esponja, agua caliente y detergente lavavajillas.
- La empresa se reserva el derecho de modificar en cualquier momento las características y las piezas individuales del producto para beneficio de los usuarios.
- Cualquier alimento líquido o sólido que entre en contacto con las piezas marcadas con el logotipo  ya no es apto para el consumo.
- Si los alimentos son demasiado gruesos, el sistema de seguridad impide que el aparato se ponga en funcionamiento.
- El elemento calentador no se debe limpiar. En caso de que esté muy sucio, espere hasta que esté completamente frío y frótelo con un paño seco.
- El panel de mando es sumamente sensible: límpielo, frótelo y séquelo solo con un paño suave y seco. No lo limpie con una esponja húmeda, ya que eso podría mermar la capacidad de funcionamiento del panel de mando.

### Antes del primer uso:

- Lea por completo las instrucciones de uso y todas las indicaciones. Una utilización no conforme al uso puede producir daños.
- Compruebe que el aparato y los accesorios están completos y que no presentan daños.
- Retire todo el material de embalaje y asegúrese de que no queden restos del embalaje en el aparato. Elimine el material de embalaje de manera que pueda reciclarse (papel, cartón y plástico).
- En caso de que falten piezas o estén dañadas, no ponga en funcionamiento el aparato e informe al servicio posventa al respecto.

Dirección del servicio posventa:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

Correo electrónico: [contact-de@wmf.com](mailto:contact-de@wmf.com)

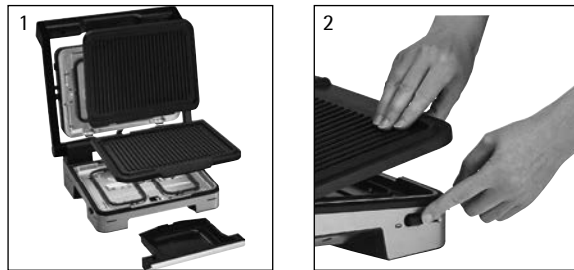
- Limpie el aparato, los componentes y los accesorios antes de usarlos por primera vez y después de un almacenamiento prolongado, tal como se describe en la sección «Limpieza y cuidados».
- Lea detenidamente las instrucciones de uso y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato.
- Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad y las indicaciones de garantía que se suministran por separado.

## 4. Asar con el grill de contacto

### 1. Preparación del aparato

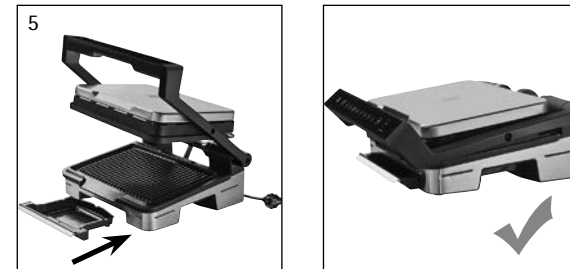
Limpie el aparato y las piezas individuales de conformidad con el capítulo «Limpieza y cuidados» y colóquelos sobre una base lisa, seca, libre de polvo y resistente al calor y a a humedad cerca de una toma de corriente.

Colocar/quitar las parrillas (1):



- Ambas parrillas (1) se pueden colocar en el soporte de parrillas y extraerse de él en un ángulo de aprox. 45°. Las parrillas superiores e inferiores se diferencian por un orificio para que escurra la grasa ubicado en la parte delantera de la parrilla inferior.
- Para colocar las parrillas (1) presiónelas hacia abajo hasta que encastran audiblemente.

- Para quitar las parrillas presione las teclas de desbloqueo (2) correspondientes en la parte de arriba y de abajo de la carcasa y quite las parrillas después de haberlas dejado enfriar durante dos horas. Colocar/quitar la bandeja colectora de grasa (5):



- Coloque la bandeja colectora de grasa (5) hasta que encastre audiblemente.
- Después de dejarla enfriar durante dos horas, tire de ella hacia delante para quitarla.

### 2. Enchufar y encender el aparato



- Enchufe la clavija del cable de red en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes.
- Encienda el aparato pulsando el icono de encendido/apagado (A).
- Asegúrese de que no hay alimentos entre las parrillas.

## 5. Manejo del grill de contacto

### 1. Selección del programa y calentamiento

Seleccione el programa de cocción adecuado:



	<b>Descongelar – Programa</b> para alimentos congelados, solo para programas automáticos		<b>Hamburguesas</b> – Programa para hamburguesas/carne picada
	<b>Pechuga de pollo</b> – Programa para aves		<b>Panini</b> – Programa para panini/sándwiches
	<b>Salchichas</b> – Programa para salchichas y carne de cerdo		<b>Bistec</b> – Programa para carne roja, como p. ej. vaca o cordero
	<b>Pescado</b> – Programa para pescado		
	<b>Modo manual</b> – Programa en el que el grill funciona como un grill de contacto usual. Programa adecuado también para asar verduras, como calabacín o berenjenas. El programa mantiene una temperatura constante de aprox. 270 °C y el tiempo de cocción se puede controlar manualmente		

- **El programa seleccionado debe confirmarse con OK (E).**
- El aparato empieza a precalentar y el testigo de control «pre-heating» parpadea en blanco. Deje que el grill se precaliente cerrado durante aprox. 5-7 minutos hasta el final del tiempo de precalentamiento.
- **Indicación:** Mantenga el grill siempre cerrado y no coloque alimentos en él para que se precaliente correctamente.
- Se emite una señal acústica en cuanto el proceso de precalentamiento finaliza. El testigo de control «pre-heating» deja de parpadear y se ilumina constantemente en blanco.
- **Indicación:** Cuando el aparato permanece cerrado después del proceso de precalentamiento, el sistema de seguridad apaga el grill automáticamente.

## 2. Parrilla



- Después del precalentamiento el aparato está listo para funcionar. Abra el grill de contacto en 90° hasta el tope, coloque los alimentos sobre la parrilla y cierre el grill de contacto.  
**Indicación:** Cuando el aparato permanece abierto demasiado tiempo, el sistema de seguridad apaga el aparato automáticamente.
- ⚠ Cuando se colocan alimentos frescos sobre las parrillas para asarlos, pueden producirse fuertes salpicaduras de grasa y de agua. No coloque nunca las manos, los brazos ni la cara encima del grill ni objetos delicados junto al aparato para evitar que se produzcan lesiones y daños.
- **El proceso de cocción empieza una vez que el aparato se cierra. Para obtener los mejores resultados de cocción no abra el grill durante el proceso de cocción.**

- Durante el proceso de cocción se emite una señal acústica al alcanzarse el nivel de cocción correspondiente, para informar que el grado de cocción ajustado (jugoso – término medio – bien cocido) se ha alcanzado. Esto se indica adicionalmente mediante testigos LED blancos en el lado derecho de la pantalla.



<b>Bien cocido</b>	= done
<b>Término medio</b>	= medium
<b>Jugoso</b>	= rare
<b>Precalentar</b>	= pre-heating

- El grado de cocción deseado (jugoso – término medio – bien cocido) se ha alcanzado cuando el indicador LED se ilumina constantemente en blanco. Abra el grill y extraiga el alimento con el grado de cocción deseado.
- **Indicación:** El grosor del alimento no debe superar los 4 cm, la carne debe cortarse en filetes de máximo 3,5 cm. Si los alimentos son demasiado gruesos, el sistema de seguridad impide la puesta en funcionamiento del aparato.
- **Indicación para alimentos sumamente finos:** Es posible que la tecla OK parpadee después de cerrar el aparato. Pulse en ese caso OK para iniciar el proceso de cocción.
- **Indicación:** Sazone la carne antes de asarla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa.
- **Indicación:** Pinche los embutidos antes de asarlos para evitar salpicaduras de grasa. Corte por la mitad las salchichas con un diámetro > 4 cm



- Cuando ya no desee asar más alimentos, apague el grill. Para ello, pulse el icono de encendido/apagado (A) y a continuación confirme con OK (E).

### Asar más alimentos

**Importante:** Para asar más alimentos es necesario precalentar de nuevo el grill con el fin de garantizar la temperatura óptima. Esto es válido también si debe asarse el mismo tipo de alimento (p. ej., bistec).

- Cierre de nuevo el grill. La pantalla se enciende y se encuentra en el modo de selección de programa.
- Seleccione un programa como se describe en el capítulo 5.

**Indicación:** Si no se selecciona ningún programa, el sistema de seguridad apaga el grill automáticamente.

### Asar simultáneamente varios trozos (del mismo tipo de alimento, p. ej. hamburguesa o bistec) con grados de cocción diferentes

- En cuanto se alcance el grado de cocción deseado, abra el grill y saque los trozos.
- A continuación cierre de nuevo el grill para continuar asando los trozos que quedan en la parrilla. El programa continúa con el proceso de cocción hasta que el alimento alcanza el estado «bien cocido».

**Indicación:** Para obtener resultados óptimos al asar, los trozos deben tener un grosor similar.

### Función Mantener caliente


- Una vez finalizado el proceso de cocción, el aparato inicia automáticamente el modo para mantener calientes los alimentos. El indicador del grado de cocción (F) a la altura del LED «Done» deja de parpadear y se escucha una señal acústica cada 10 segundos durante un tiempo total de aprox. 2 minutos. Puede finalizar la señal acústica pulsando la tecla «OK». Después de un cierto tiempo, el sistema de seguridad apaga el grill automáticamente.

**Indicación:** Si los alimentos se dejan en el grill, continúan asándose un poco más debido al calor residual de las parrillas.

## 6. Recetas


### Panini italianos (4 raciones) para amantes de Italia

- 100 g de rúcula
- 4 tomates
- 2 paquetes de mozzarella
- 4 panes ciabatta
- 4 cucharadas de pesto verde
- 100 g de jamón de Parma en rodajas

1. Encienda el grill de contacto WMF Profi Plus Perfection como se describe en los capítulos 4 y 5, seleccione el icono del programa  y precaliente el aparato. Limpie, lave y seque la rúcula. Lave los tomates y córtelos en rodajas. Corte en rodajas el queso mozzarella.
2. Corte el pan ciabatta a lo largo. Unte una mitad con pesto verde y coloque la rúcula, el jamón, la mozzarella y los tomates. Coloque la otra mitad de la ciabatta encima. Ase los panini en el grill de contacto precalentado.


### Torrecitas de verdura (4 porciones) para vegetarianos.

- 2 calabacines
- 4 tomates
- 2 paquetes de queso feta
- 1 puñado de albahaca fresca
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

1. Encienda el grill de contacto WMF Profi Plus Perfection como se describe en los capítulos 4 y 5, seleccione el icono del programa  y precaliente el aparato. Corte los calabacines y los tomates en rodajas. Corte por la mitad el queso feta y luego corte rodajas de tamaño similar. A continuación coloque una rodaja de calabacín, tomate y queso feta una sobre otra y termine con una rodaja de calabacín.
2. Unte la torrecita con aceite de oliva y aliñe con sal y pimienta.
3. Ase la torrecita de verdura en el grill de contacto caliente durante 4-5 minutos. Sirva decorado con albahaca.


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

4 filetes de salmón  
 1 manojo de albahaca  
 1 manojo de perejil  
 1 diente de ajo  
 1 gotas de zumo de lima  
 1 cucharada de aceite de oliva  
 Sal de chili  
 Pimienta

1. Llene una taza pequeña hasta la mitad con aceite de oliva. Añada pimienta, sal de chili, perejil, zumo de lima y ajo a su gusto.
2. Reparta la salsa marinada con un pincel sobre los filetes de salmón.
3. **Consejo:** Para dar un sabor más intenso, coloque los filetes de salmón en la salsa marinada y déjelos tapados en el frigorífico durante 2 horas.
4. Encienda el grill de contacto WMF Profi Plus Perfection como se describe en los capítulos 4 y 5, seleccione el icono del programa , precaliente el aparato y ase los filetes de salmón marinados hasta el grado de cocción deseado (rare, medium, done).

### Hamburguesas (4 porciones) para amantes de la carne

600 g de carne picada de vaca (porcentaje de grasa ideal aprox. 20%)  
 2 cucharadas de salsa worcester  
 Sal  
 Pimienta

1. Mezcle la salsa worcester en la carne picada y salpimiente.  
**Consejo:** Dado que la sal hace que la carne suelte agua, se debe añadir como máximo 30 minutos antes de asar.
2. Forme con la masa de carne hamburguesas homogéneas de aprox. 10 cm de diámetro y 1,5 cm de grosor.
3. Encienda el grill de contacto WMF Profi Plus Perfection como se describe en los capítulos 4 y 5, seleccione el icono del programa , precaliente el aparato y ase las hamburguesas hasta el grado de cocción deseado (rare, medium, done).

## 7. Limpieza y cuidados

1. Desconecte la clavija del cable de red y deje enfriar el aparato al menos durante 2 horas.
2. Una vez que el aparato esté frío retire los restos de grasa y otros restos de las parrillas (1) con un paño de cocina.
3. Extraiga las parrillas y la bandeja colectora de grasa como se describe en el capítulo 4. Las parrillas son aptas para lavavajillas y tienen un revestimiento antiadherente. Esto facilita su limpieza y evita en gran medida que los restos de alimentos se peguen. Para aumentar la vida útil de las parrillas y evitar daños al revestimiento antiadherente, recomendamos limpiarlas con detergente lavavajillas y un cepillo para la vajilla.
  - No sumerja el aparato en agua, solo límpielo con un paño húmedo y algo de detergente lavavajillas.
  - No utilice nunca productos abrasivos ni materiales abrasivos duros. Incluso los restos de comida sumamente pegados se pueden quitar fácilmente después de remojarlos brevemente, utilizando una esponja suave o un cepillo de plástico y una solución de detergente caliente.
  - No raspe, revuelva ni corte sobre el revestimiento con objetos afilados y duros.
  - Utilice solo cubiertos de madera o de material sintético resistente al calor.
  - No utilice espray para hornos, espray antiadherente ni medios auxiliares similares.
  - Los contactos eléctricos en las parrillas (1) y en la base del aparato (6) deben estar completamente secos antes de volver a montar el aparato.
4. Una vez que el aparato esté completamente seco, móntelo de nuevo y guárdelo en un entorno seco.





## 8. Ayuda en caso de fallos

Problema	Posible causa	Solución
El aparato se apaga automáticamente durante el proceso de precalentamiento o de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El aparato se mantuvo abierto demasiado tiempo durante el proceso de cocción.</li> <li>No se colocaron alimentos una vez finalizado el proceso de precalentamiento.</li> <li>Los alimentos no se extrajeron una vez finalizado el proceso de cocción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la clavija del cable de red, espere 1-2 minutos e inicie nuevamente el proceso</li> </ul>
El indicador OK (E) parpadea y «pre-heating» se ilumina constantemente en blanco después de colocar los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No se han detectado los alimentos: lonchas demasiado finas de carne/vegetales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puede iniciar el proceso de cocción confirmando con OK (E)</li> </ul>
Los alimentos se han colocado en la parrilla pero el proceso de cocción no se inicia	<ul style="list-style-type: none"> <li>El grill no se abrió por completo para colocar los alimentos</li> <li>Los alimentos tienen un grosor superior a 4 cm</li> <li>Los alimentos no se han detectado porque las lonchas son demasiado finas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra el grill por completo y vuelva a cerrarlo</li> <li>El grosor de los alimentos no debe superar los 4 cm; en caso dado, córtelos por la mitad</li> <li>Puede iniciar el proceso de cocción confirmando con OK (E)</li> </ul>
Ninguna señal acústica o todos los 4 LED del lado derecho parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El aparato deja de funcionar</li> <li>El producto está bloqueado o se está usando en un entorno demasiado frío</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Desenchufe la clavija del cable de red y vuelva a enchufarla</li> </ul>
El aparato pasa al modo manual cuando se inicia un proceso de cocción. Los iconos M y OK parpadean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El proceso de cocción se ha iniciado sin precalentamiento o antes de que el proceso de precalentamiento finalice. El modo manual se activó automáticamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saque los alimentos. Seleccione nuevamente el programa y espere hasta que finalice el proceso de precalentamiento</li> <li>O deje los alimentos en la parrilla y controle el proceso de cocción constantemente hasta que alcancen el grado de cocción deseado</li> </ul>

Si no puede solucionar el problema, póngase en contacto con el servicio posventa indicado en el capítulo 3.



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

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

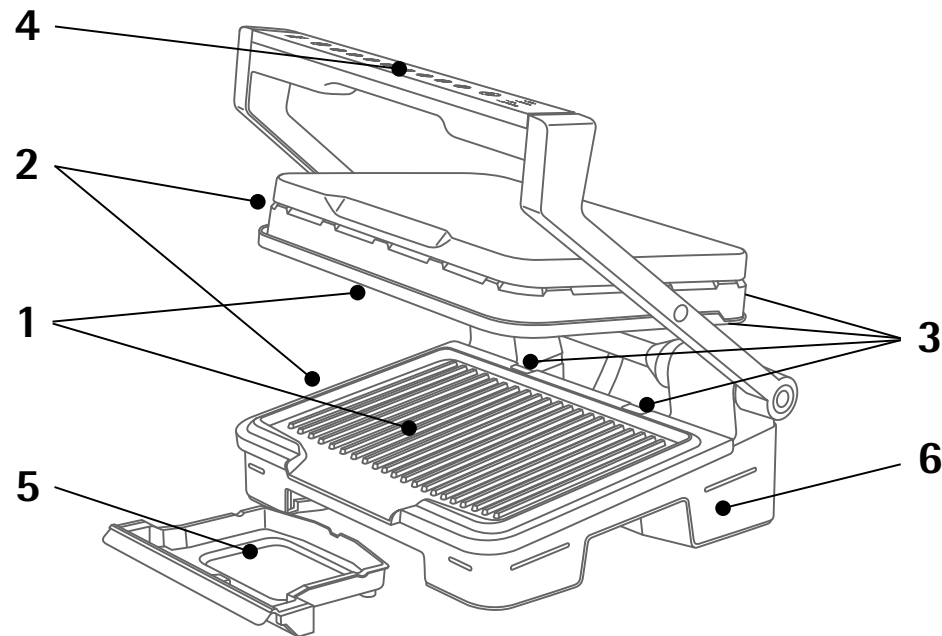
Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones.

Istruzioni per l'uso  
Kontaktgrill Perfection



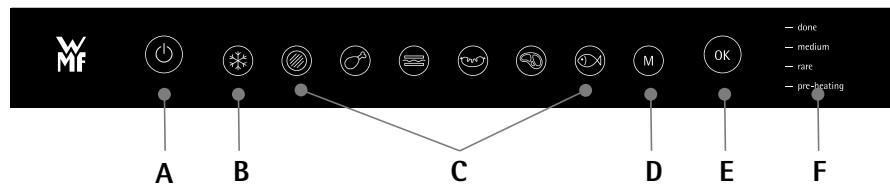
## 1. Componenti

### Composizione Kontaktgrill

1. Piastre grill
2. Tasto di sbloccaggio per piastre grill
3. Supporto delle piastre grill
4. Manico con display touch
5. Recipiente di raccolta per grasso
6. Base dell'apparecchio

### Display

- A. On/Off
- B. Programma scongelamento (solo per programmi automatici)
- C. 6 programmi di cottura (hamburger, petto di pollo, panini, wurstel, bistecca, pesce)
- D. Modalità manuale
- E. OK
- F. Indicazione livello di cottura



## 2. Importanti indicazioni per la sicurezza

**Utilizzo, manutenzione, pulizia e installazione del prodotto: per la propria sicurezza, fare riferimento ai diversi paragrafi delle presenti istruzioni per l'uso e ai simboli corrispondenti.**

### **Utilizzo dell'apparecchio**

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti che sono esclusi dalla garanzia:
  - cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali,
  - tenute agricole,
  - stanze di alberghi e altre imprese di ristorazione ed alberghiere per i propri ospiti,
  - pensioni o camere in affitto.
- Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e gli accessori dalle superfici esterne e interne dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio o che non utilizzino l'apparecchio come un giocattolo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi che ne risultano. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere

effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e se supervisionati.

- Conservare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- Per la pulizia delle piastre grill utilizzare una spugna, acqua calda e detergente.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo fino ad un'altitudine di 4000 metri sul livello del mare.

**ATTENZIONE:** non riscaldare o pre-riscaldare l'apparecchio senza le 2 piastre grill.

### **Lesioni mortali provocate da scosse elettriche!**

- Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
- Svolgere completamente il cavo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un'altra persona competente del settore per evitare pericoli.
- Se è necessario usare una prolunga elettrica, usare esclusivamente prolunghie dotate di spina con messa a terra e almeno con la stessa sezione. Adottare le necessarie precauzioni per evitare che altre persone possano inciampare nel cavo della prolunga.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
- Assicurarsi che la rete elettrica sia compatibile con la potenza e il voltaggio indicati sulla parte inferiore dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio né il cavo di alimentazione nell'acqua.

### **Pericoli durante la cottura o a causa del calore**

- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

### 3. Dati tecnici

Tensione nominale: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 1830-2180 Watt

Classe di protezione: I

#### Cosa fare:

- Leggere attentamente le istruzioni, comuni a diverse versioni a seconda degli accessori forniti insieme all'apparecchio, e conservarle a portata di mano.
- In caso di ustione, risciacquare immediatamente la parte lesa con acqua fredda e contattare un medico se necessario.
- Prima del primo utilizzo, lavare le piastre (cfr. paragrafo 6), versare un po' di olio di cottura sulle piastre e strofinarle con un panno morbido.
- Posizionare attentamente il cavo di alimentazione, con o senza prolunga, rispettando tutte le misure di sicurezza, affinché le persone sedute al tavolo, ad esempio, non rimangano impigliate.
- I vapori di cottura possono essere nocivi per gli animali dotati di un sistema respiratorio particolarmente sensibile, ad esempio gli uccelli. Si raccomanda ai proprietari di uccelli di tenerli lontani dall'area di cottura.
- Tenere sempre l'apparecchio al di fuori della portata dei bambini.
- Verificare che entrambi i lati delle piastre siano puliti prima dell'uso.
- Per evitare danni alle piastre, usarle esclusivamente con l'apparecchio per il quale sono state progettate (ad es. non usarle in forni, su fornelli o su piastre elettriche, ecc.).
- Assicurarsi che le piastre siano fissate in maniera stabile all'apparecchio. Usare esclusivamente le piastre fornite con l'apparecchio o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato.
- Usare esclusivamente spatole in legno o plastica per evitare di danneggiare il rivestimento delle piastre grill.
- Usare esclusivamente parti o accessori forniti con l'apparecchio o acquistati presso un centro di assistenza autorizzato. Non usarli con altri apparecchi.


#### Cosa non fare:

- Non lasciare mai l'apparecchio collegato all'alimentazione quando non è in funzione.
- Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in angoli o contro un muro.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente su superfici delicate (tavoli in vetro, tovaglie, mobili laccati, ecc.) o su una tovaglia di plastica.
- Non posizionare l'apparecchio sotto pensili o ripiani o in prossimità di materiali facilmente infiammabili come tende, tende a rullo o tappezzerie. Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Scollegare il cavo di alimentazione e soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non posizionare l'apparecchio sopra o in prossimità di superfici calde o scivolose. Non posizionare il cavo di alimentazione in prossimità di fonti di calore (piastre grill, fornelli, ecc.) e bordi affilati.
- Non collocare utensili da cucina sulle superfici di cottura dell'apparecchio.
- Non tagliare mai gli alimenti direttamente sulle piastre.
- Non usare pagliette in lana d'acciaio o detergenti in polvere abrasivi per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicurarsi di lasciare sempre uno spazio libero attorno al grill durante il funzionamento.
- Non trasportare l'apparecchio tramite l'impugnatura o i cavi.
- Non usare l'apparecchio a vuoto. Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se è

caduto o se mostra danni visibili. Qualsiasi intervento da parte del cliente al di fuori della normale pulizia o manutenzione deve essere effettuato solo da un centro assistenza autorizzato. Non estrarre mai il cavo di alimentazione dalla presa tirando il cavo. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Non spostare l'apparecchio finché è caldo. Impostare il termostato al livello minimo (a seconda del modello). Dopo l'utilizzo e prima della pulizia scollegare sempre il cavo di alimentazione. Prima dell'utilizzo successivo tutte le parti dell'apparecchio devono essere asciutte.

- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli alimenti in cottura.
- Non rimuovere il recipiente di raccolta per il grasso durante la cottura. Se il recipiente di raccolta per il grasso si riempie completamente durante la cottura, lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di svuotarlo.
- Non posizionare le piastre calde su superfici delicate o sotto l'acqua.
- Per preservare le proprietà antiaderenti del rivestimento, evitare un eccessivo pre-riscaldamento con l'apparecchio vuoto.
- Non maneggiare mai le piastre quando sono calde.
- Non cuocere gli alimenti avvolti in fogli di alluminio.
- Per evitare di danneggiarlo, non preparare ricette flambé con questo apparecchio.
- Non frapporre fogli di alluminio o altri oggetti tra le piastre e gli elementi riscaldanti.
- Non riscaldare o cuocere alimenti quando la griglia è aperta.
- Non riscaldare l'apparecchio senza le piastre grill.

#### Note e informazioni aggiuntive

- Grazie per avere acquistato questo apparecchio destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Per la sicurezza degli utenti, questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili: direttive sulla bassa tensione;
- compatibilità elettromagnetica, materiali in contatto con gli alimenti, ambiente, ecc.).
- Durante il primo utilizzo, l'apparecchio potrebbe emettere un leggero odore o del fumo.
- In questo caso aprire la finestra, finché il fumo o l'odore non è più rilevabile.
- Per la pulizia delle piastre grill utilizzare una spugna, acqua calda e detergente.
- L'azienda produttrice si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento caratteristiche e singole parti del prodotto senza preavviso, nell'interesse degli utenti.
- Non consumare alimenti liquidi o solidi entrati a contatto con le parti contraddistinte dal logo .
- Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza causerà lo spegnimento dell'apparecchio.
- Non lavare l'elemento riscaldante. Se dovesse essere molto sporco, aspettare fino a completo raffreddamento e strofinarlo con un panno asciutto.
- Il pannello di controllo è un componente fragile: pulirlo e asciugarlo esclusivamente con un panno morbido e asciutto. Non pulirlo con una spugna umida per evitare di danneggiarlo.

#### Prima del primo utilizzo:

- Leggere attentamente le disposizioni e le indicazioni contenute nel presente manuale. L'utilizzo improprio del dispositivo può causare danni.
- Verificare che l'apparecchio sia completo di tutte le sue parti e i suoi accessori e che non siano presenti danni.
- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio e assicurarsi che non siano rimasti residui di imballaggio nell'apparecchio. Riciclare correttamente il materiale d'imballaggio (carta, cartone e plastica).
- In caso di parti mancanti o danni, non mettere in funzione l'apparecchio e avvisare il servizio di assistenza.

Indirizzo servizio clienti:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

E-mail: contact-de@wmf.com

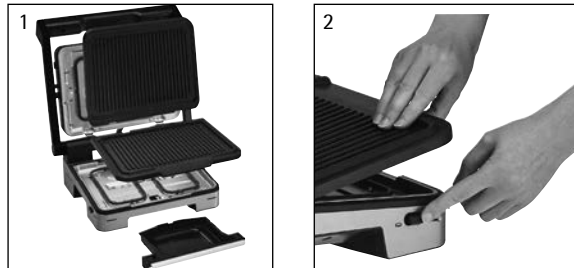
- Pulire l'apparecchio, i componenti costruttivi e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo periodi di inutilizzo prolungati come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, conservarle e consegnarle assieme all'apparecchio ad un eventuale utente successivo.
- Osservare le indicazioni per la sicurezza e le istruzioni relative alla garanzia fornite separatamente.

## 4. Cottura con il Kontaktgrill

### 1. Preparazione dell'apparecchio

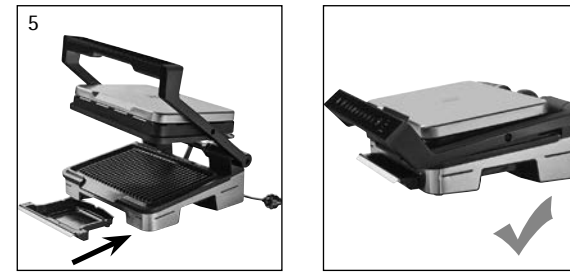
Pulire l'apparecchio e i singoli componenti come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione" e collocare su una superficie liscia, asciutta, priva di polvere, resistente al calore e all'umidità vicino a una presa di corrente.

Inserire/estrarre le piastre grill (1):



- È possibile inserire le piastre grill (1) nel supporto con un'inclinazione di ca. 45° (ed estrarle nello stesso modo). La piastra grill inferiore si distingue da quella superiore per la presenza, nella parte anteriore, di un foro per far colare il grasso.
- Per inserire le piastre grill (1) premere verso il basso finché non si sente lo scatto dell'innesto in posizione.
- Per estrarre le piastre grill, premere i relativi tasti di sbloccaggio (2) superiori e inferiori sull'alloggiamento ed estrarre le piastre dopo un tempo di raffreddamento di 2 ore.

Inserire/estrarre il recipiente di raccolta per il grasso (5):



- Inserire il recipiente di raccolta per il grasso (5) finché non si sente lo scatto dell'innesto in posizione.
- Dopo un tempo di raffreddamento di 2 ore, per estrarlo, tirare in avanti.

### 2. Collegamento alla corrente e accensione dell'apparecchio



- Collegare il cavo di alimentazione a una presa Schuko installata a norma.
- Accendere l'apparecchio premendo l'icona On/Off (A).
- Accertarsi che non ci sia alcun alimento tra le piastre grill.

## 5. Utilizzo del Kontaktgrill

### 1. Scelta del programma e riscaldamento

Scegliere il programma di cottura adatto:



	<b>Programma scongelamento</b> per alimenti da grigliare surgelati, solo per programmi automatici		<b>Hamburger</b> – Programma per hamburger/ carne tritata
	<b>Petto di pollo</b> – Programma per pollame		<b>Panini</b> – Programma per panini/sandwich
	<b>Würstel</b> – Programma per würstel e carne di maiale		<b>Bistecca</b> – Programma per carne rossa come manzo o carne di agnello
	<b>Pesce</b> – Programma per il pesce		
	<b>Modalità manuale</b> – Programma in cui l'apparecchio viene utilizzato come grill a contatto tradizionale. Il programma è adatto anche per grigliare verdure come, ad esempio, zucchine o melanzane. Il programma ha una temperatura costante di circa 270°C e i tempi di cottura possono essere controllati manualmente		

- **Il programma scelto deve essere confermato con OK (E).**
- L'apparecchio comincia a scaldarsi e la spia "pre-heating" lampeggia in bianco. Lasciare scaldare il grill col coperchio chiuso per circa 5-7 minuti fino alla fine del tempo di riscaldamento.
- **Avvertenza:** tenere il grill chiuso e non appoggiarvi nessuna pietanza per permettere alla fase di riscaldamento di funzionare correttamente.
- Un segnale acustico avvisa al termine della procedura di riscaldamento. La spia "pre-heating" smette di lampeggiare e rimane accesa in bianco.
- **Avvertenza:** se l'apparecchio rimane chiuso dopo la procedura di riscaldamento, il sistema di sicurezza lo spegne automaticamente.

### 2. Funzione griglia



- Dopo il riscaldamento l'apparecchio è pronto all'uso. Aprire il grill a contatto di 90° fino all'arresto, posizionare l'alimento da grigliare sulla piastra grill inferiore e chiudere l'apparecchio.  
**Avvertenza:** Se l'apparecchio rimane aperto troppo a lungo, il sistema di sicurezza spegne automaticamente il grill.



Se si appoggiano alimenti freschi sulle piastre grill, potrebbero schizzare grasso o acqua. Non tenere mai mani, braccia e viso sopra il grill e non lasciare oggetti sensibili accanto all'apparecchio per evitare lesioni e danni.

- **Dopo la chiusura dell'apparecchio, inizia la cottura. Per i migliori risultati, non aprire il grill durante la cottura.**
- Durante la cottura, un segnale acustico informa quando viene raggiunto il livello di cottura impostato (al sangue, medio, ben cotto). Inoltre si illumina in bianco la spia LED sul lato destro del display.



<b>Ben cotto</b>	= done
<b>Medio</b>	= medium
<b>Al sangue</b>	= rare
<b>Riscaldamento</b>	= pre-heating

- Il livello di cottura desiderato (al sangue, medio, ben cotto) è raggiunto non appena la spia LED si accende in bianco fisso. Aprire il grill ed estrarre gli alimenti al raggiungimento del livello di cottura desiderato.
- **Avvertenza:** Lo spessore del cibo da grigliare non dovrebbe superare i 4 cm, la carne dovrebbe essere tagliata in fettine di massimo 3,5 cm di spessore. Se gli alimenti sono troppo spessi, il sistema di sicurezza impedisce la messa in funzione dell'apparecchio.
- **Avvertenza per alimenti da grigliare molto sottili:** dopo avere chiuso l'apparecchio, il tasto OK può lampeggiare. In questo caso premere OK per avviare la cottura.
- **Avvertenza:** speziare la carne prima di grigliarla, ma salarla solo successivamente, in modo che perda meno sugo.

- **Avvertenza:** punzecchiare i wurstel prima di cuocerli in modo da evitare schizzi di grasso. Tagliare a metà i wurstel con un diametro maggiore di 4 cm.



- Una volta finito di grigliare, spegnere l'apparecchio premendo l'icona On/Off e confermare con OK (E).

#### Grigliare ulteriori alimenti

**Importante:** per grigliare altri cibi, il grill deve essere nuovamente riscaldato per garantire la temperatura ottimale. Vale anche se il cibo da grigliare è dello stesso tipo (ad es. una bistecca).

- Chiudere nuovamente il grill. Il display si accende in modalità Selezione programma.
- Selezionare il programma come descritto nel capitolo 5.

**Avvertenza:** se non viene scelto alcun programma, il sistema di sicurezza spegne automaticamente il grill.

#### Grigliatura di diversi pezzi insieme (lo stesso tipo di alimenti, ad es. hamburger o bistecca) con diversi livelli di cottura

- Non appena viene raggiunto il livello di cottura desiderato, aprire il grill ed estrarre gli alimenti.
- Dopodiché richiudere il grill e continuare a cuocere gli alimenti rimasti sulle piastre grill. Il programma continua la cottura finché gli alimenti hanno raggiunto il programma "ben cotto".

**Avvertenza:** per risultati di cottura migliori, i diversi pezzi dovrebbero avere uno spessore simile.

#### Funzione mantenimento in caldo


- Una volta terminata la cottura, l'apparecchio avvia automaticamente la funzione di mantenimento in caldo. La spia LED del livello di cottura (F) a livello di "Done" smette di lampeggiare e viene emesso un segnale acustico ogni 10 secondi per circa 2 minuti. Potete fare cessare il segnale acustico premendo il pulsante "OK". Dopo un certo periodo di tempo il sistema di sicurezza spegne automaticamente il grill.

**Avvertenza:** se vengono lasciati degli alimenti nel grill, continuano a cuocere ancora un po' per via del calore residuo sulle piastre grill.

## 6. Ricette


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

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

1. Accendere Profi Plus Kontakgrill Perfection WMF come spiegato nei capitoli 4 e 5, selezionare l'icona del programma  e lasciare riscaldare l'apparecchio. Pulire, lavare e asciugare la rucola. Lavare i pomodori e tagliarli a fette. Tagliare la mozzarella a fette.
2. Tagliare la ciabatta longitudinalmente. Spalmare il pesto verde su una metà e farcire con la rucola, il prosciutto di Parma, la mozzarella e i pomodori. Posizionare sopra l'altra metà della ciabatta. Grigliare i panini sul grill a contatto caldo.


### Torrette di verdure (4 porzioni) – per vegetariani

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

1. Accendere Profi Plus Kontakgrill Perfection WMF come spiegato nei capitoli 4 e 5, selezionare l'icona del programma  e lasciare riscaldare l'apparecchio. Tagliare a fettine le zucchine e i pomodori. Tagliare a metà il formaggio Feta e tagliare a fettine delle stesse dimensioni. Poi prendere una fetta di zuccina e posizionare uno sopra l'altro la zuccina, il pomodoro e il formaggio Feta e alla fine chiudere con una fetta di zuccina.
2. Versare olio di oliva sulle torrette e condire con sale e pepe.
3. Grigliare le torrette di verdure nel grill a contatto caldo per circa 4-5 minuti. Servire decorando con basilico.


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

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

1. Riempire una piccola tazza fino alla metà con olio di oliva. Aggiungere a piacere pepe, sale al chili, basilico, prezzemolo, succo di limetta e aglio.
2. Distribuire la marinata sui filetti di salmone con un pennello.
3. **Consiglio:** per un sapore più intenso marinare i filetti di salmone e lasciarli coperti nel frigo per circa 2 ore.
4. Accendere Profi Plus Kontakgrill Perfection WMF come spiegato nei capitoli 4 e 5, selezionare l'icona del programma , lasciare riscaldare l'apparecchio e grigliare i filetti di salmone marinati fino al livello di cottura desiderato (rare, medium, done).

### Hamburger (4 porzioni) – per gli amanti della carne

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

1. Mescolare la salsa Worcester con la carne tritata e poi condire con sale e pepe.  
**Consiglio:** dato che il sale elimina l'acqua dalla carne, esso va aggiunto al più presto 30 minuti prima della cottura.
2. Con l'impasto della carne formare delle polpette uniformi con un diametro di ca. 10 cm e uno spessore di ca. 1,5 cm.
3. Accendere Profi Plus Kontakgrill Perfection WMF come spiegato nei capitoli 4 e 5, selezionare l'icona del programma , lasciare riscaldare l'apparecchio e grigliare gli hamburger fino al livello di cottura desiderato (rare, medium, done).

## 7. Pulizia e manutenzione

1. Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.
2. Una volta raffreddato, rimuovere il grasso o eventuali altri resti dalle piastre grill (1) utilizzando un panno da cucina.
3. Estrarre le piastre grill e il recipiente di raccolta del grasso come descritto nel capitolo 4. Le piastre grill lavabili in lavastoviglie hanno un rivestimento antiaderente che rende più facile la pulizia ed impedisce che si attacchino residui di cibo. Per aumentare la durata delle piastre grill o per trattare con delicatezza il rivestimento, consigliamo di lavare con acqua, detergente e una spazzola per stoviglie.
  - Non immergere l'apparecchio in acqua, ma pulirlo con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
  - Non utilizzare assolutamente abrasivi o pagliette dure. Anche i residui più ostinati possono essere eliminati facilmente con una spugna morbida o una spazzola per stoviglie dopo un breve ammollo in acqua calda saponata.
  - Non utilizzare assolutamente oggetti duri o taglienti per grattare, mescolare o tagliare sul rivestimento antiaderente.
  - Utilizzare esclusivamente posate di legno o in materiale sintetico resistente al calore.
  - Non utilizzare spray per forni, spray antiaderente o prodotti simili.
  - I contatti elettrici con le piastre grill (1) e la base dell'apparecchio (6) devono essere completamente asciutti prima di riassemble l'apparecchio.
4. Una volta asciugato completamente l'apparecchio, riassemblelo e conservarlo in un ambiente asciutto.





## 8. Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
<b>Durante la fase di riscaldamento o di cottura, l'apparecchio si spegne.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio è rimasto aperto troppo a lungo durante la cottura.</li> <li>Dopo la fase di riscaldamento non è stato messo nessun alimento a cuocere.</li> <li>Gli alimenti non vengono rimossi una volta terminata la cottura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Staccare la spina, aspettare 1-2 minuti e avviare nuovamente il programma</li> </ul>
<b>La spia OK (E) lampeggia e "pre-heating" è illuminato in bianco dopo avere inserito gli alimenti.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non è stato riconosciuto l'alimento: carne o verdura troppo sottile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>È possibile avviare la cottura confermando con OK (E)</li> </ul>
Sono stati collocati gli alimenti nel grill, ma la cottura non si avvia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il grill non è stato aperto completamente per inserire gli alimenti</li> <li>Alimento più spesso di 4 cm</li> <li>Non è stato riconosciuto l'alimento, in quanto troppo sottile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprire completamente il grill e richiuderlo</li> <li>Lo spessore dell'alimento non può essere maggiore di 4 cm, eventualmente tagliarlo a metà</li> <li>È possibile avviare la cottura confermando con OK (E)</li> </ul>
<b>Non viene emesso alcun segnale acustico o tutte e quattro le spie LED sul lato destro lampeggiano.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guasto dell'apparecchio</li> <li>Prodotto bloccato o utilizzato in un ambiente troppo freddo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Staccare e riattaccare la spina di rete</li> </ul>
<b>L'apparecchio passa alla modalità manuale quando viene avviata la cottura. Le icone M e OK lampeggiano.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inizio della cottura senza preriscaldamento o prima della fine del riscaldamento. La modalità manuale si è attivata automaticamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere l'alimento. Selezionare nuovamente il programma e aspettare la fine della fase di riscaldamento</li> <li>Oppure lasciare l'alimento sul grill e controllare quando viene raggiunto il livello di cottura desiderato</li> </ul>

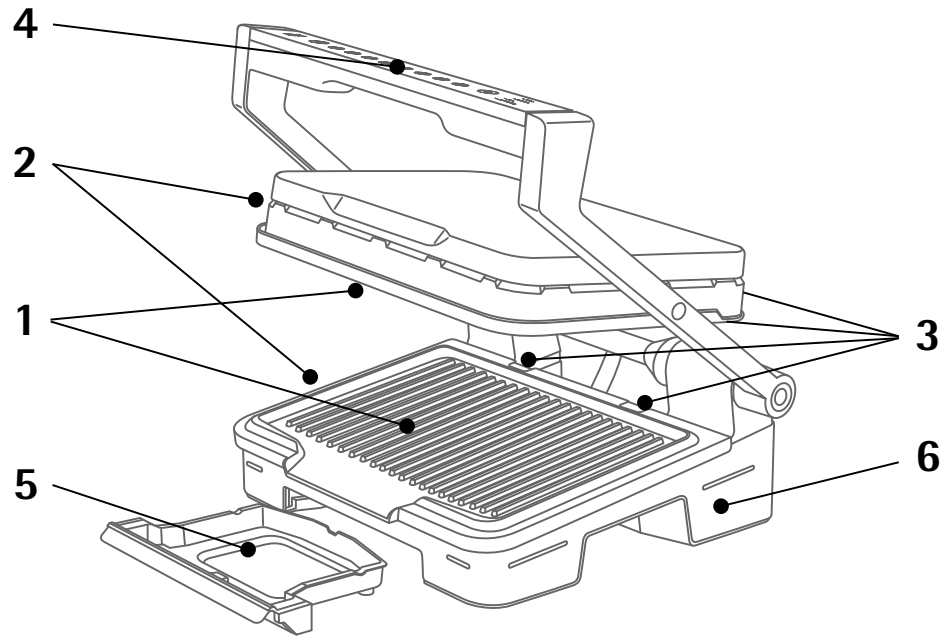
Se questo non risolve il problema, rivolgersi al servizio di assistenza di cui al capitolo 3.



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

Alla fine del suo ciclo di vita non smaltire il prodotto nei rifiuti domestici, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale. La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.



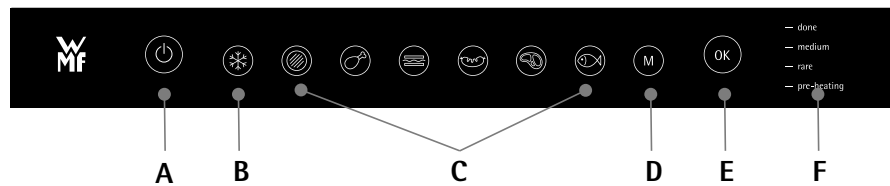
## 1. Samenstelling van het apparaat

### Onderdelen contactgrill

1. Grillplaten
2. Ontgrendelingsknop voor de grillplaten
3. Houder voor de grillplaten
4. Greep met aanraakdisplay
5. Vetopvangschaal
6. Onderkant van het apparaat

### Display

- A. Aan/Uit
- B. Ontdooiprogramma (alleen voor automatische modus)
- C. 6 gaarprogramma's (burger, kipfilet, panini, worstjes, steak, vis)
- D. Handmatige modus
- E. OK
- F. Aanduiding gaarniveau



## 2. Belangrijke veiligheidsinstructies

**Gebruik, onderhoud, reiniging en toepassing van het apparaat: neem voor uw veiligheid de verschillende hoofdstukken van deze gebruiksaanwijzing door en maak uzelf vertrouwd met de bijbehorende symbolen.**

### **Bediening van het apparaat**

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het is in geen geval geschikt om in de volgende situaties gebruikt te worden, waarbij bovendien de garantie vervalt:
  - in keukenruimten voor verkoop- en kantoorpersoneel en in andere commerciële ruimten,
  - in landbouwbedrijven,
  - voor de gasten in verblijfsaccommodaties en andere gastronomiebedrijven en hotels,
  - in pensions en privé-verblijfsaccommodaties.
- Verwijder alle verpakkingsonderdelen, plakband of diverse accessoires aan de binnenkant en de buitenkant van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of personen met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die, indien van toepassing, vooraf aanwijzingen voor het bedienen van het apparaat heeft gegeven. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het apparaat als speelgoed gebruiken.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of personen met een gebrek aan ervaring en/of kennis worden

gebruikt, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik en ze de ermee verbonden gevaren begrijpen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Bewaar het apparaat en de stroomkabel buiten bereik van kinderen onder 8 jaar.
- Gebruik een doek, heet water en afwasmiddel om de grillplaten te reinigen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt tot op een hoogte van 4000 meter boven de zeespiegel.

**LET OP:** de grill niet opwarmen of voorverwarmen zonder de 2 grillplaten.

### **Levensgevaarlijke verwondingen door een elektrische schok!**

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden aangestuurd door een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Rol de stroomkabel volledig af.
- Om gevaren te vermijden mag een beschadigde stroomkabel alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.
- Gebruik alleen een verlengsnoer dat minstens dezelfde doorsnede heeft en geaard is. Let erop dat de kabel niemand hindert.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Vergewis u ervan dat de elektrische installatie geschikt is voor het vermogen en de spanning zoals vermeld op de onderzijde van het apparaat.
- Dompel het apparaat of de stroomkabel nooit onder in water.

### **Gevaren tijdens het grillen en als gevolg van hitte**

- De bereikbare oppervlakken kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Zorg ervoor dat u hete onderdelen van het apparaat niet aanraakt.

### 3. Technische gegevens

Nominale spanning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Vermogen: 1830-2180 watt

Veiligheidsklasse: I

#### Volg de volgende instructies op.

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar ze binnen handbereik. De instructies zijn identiek voor alle modellen en gelden voor de accessoires die bij uw apparaatversie horen.
- Als zich een ongeval met brandwonden zou voordoen, behandelt u de wonden door er onmiddellijk koud water over te laten lopen. Roep indien nodig de hulp van een arts in.
- Was de grillplaten af voordat u ze de eerste keer gebruikt (zie hoofdstuk 6). Daarna de grillplaten inwrijven met een zachte doek met wat olie.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel en het eventuele verlengsnoer veilig liggen en dat geen enkele persoon aan tafel erdoor wordt gehinderd, bijvoorbeeld door erin verstrikt te raken.
- De rook die bij het grillen ontstaat kan gevaarlijk zijn voor dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel, zoals bijvoorbeeld vogels. Vogelbezitters wordt aangeraden om hun dieren buiten het bereik van het apparaat te zetten.
- Plaats het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen.
- Let erop dat de grillplaten altijd goed gereinigd zijn voordat u ze gebruikt.
- Gebruik de grillplaten alleen met het apparaat waarvoor ze bedoeld zijn, anders kunt u ze beschadigen. (Gebruik ze bijvoorbeeld niet in de oven, op een gasfornuis, een elektrisch fornuis enz.).
- Zorg ervoor dat de grillplaten stevig vastzitten in het apparaat. Gebruik uitsluitend de grillplaten die werden geleverd door een gemachtigd servicecentrum of daar werden aangekocht.
- Gebruik altijd keukenhulpjes van kunststof of hout om de coating van de grillplaten te beschermen.
- Gebruik alleen de accessoires die bij het apparaat zijn meegeleverd of werden aangekocht bij een gemachtigd servicecentrum. Gebruik de accessoires niet in andere apparaten.


#### Vermijd de volgende handelingen en situaties.

- Laat het apparaat nooit aangesloten op het stroomcircuit als het niet in gebruik is.
- Plaats het apparaat niet in een hoek of tegen een wand. Het kan tot oververhitting leiden.
- Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een gevoelig oppervlak (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubelstuk enz.) of op een tafelkleed van plastic/kunststof.
- Plaats het apparaat nooit onder een aan de wand bevestigd meubelstuk of rek, of in de buurt van licht ontvlambaar, gevoelig materiaal zoals rolgordijnen, gordijnen of behang. Blus het apparaat niet met water als het vlam zou vatten. Trek de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een glad of heet oppervlak. Leg de stroomkabel niet in de buurt van een warmtebron (grillplaten, gasfornuis enz.) en leg of trek de kabel niet over scherpe randen.
- Leg geen keukenhulpjes op de grilloppervlakken van het apparaat.
- Snij niet rechtstreeks op de grillplaten.
- Gebruik nooit een metalen schuurponsje of schuurpoeder. Ze kunnen het grilloppervlak (anti-aanbaklaag) beschadigen.
- Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik altijd ruimte is rondom het apparaat.
- Draag het apparaat niet aan de greep of de metalen draden.
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is. Gebruik het apparaat niet als het niet foutloos werkt, gevallen is of zichtbare schade vertoont. Behalve de normale huishoudelijke handelingen

voor reiniging- en onderhoud moeten alle ingrepen uitgevoerd worden door een geautoriseerde servicepartner. Trek de stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt. Verplaats het apparaat niet zolang het heet is. Zet de thermostaat op de laagste stand (afhankelijk van het model). Koppel het apparaat na elk gebruik en vóór elke reiniging los van het elektriciteitsnet. Alle onderdelen moeten droog zijn voordat u het apparaat de volgende keer gebruikt.

- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de grillplaten en de voedingswaren.
- Neem de vetopvangschaal niet weg tijdens het garen. Als de opvangschaal tijdens het garen vol raakt, laat u het apparaat eerst afkoelen voordat u de opvangschaal uitneemt.
- Dompel de hete plaat niet onder in water en leg ze niet op een gevoelig oppervlak.
- Voor de duurzaamheid van de anti-aanbaklaag is het belangrijk dat u het apparaat niet te lang leeg opwarmt.
- Hanteer de grillplaten nooit wanneer ze heet zijn.
- Bak nooit met folie.
- Flambeer nooit voedingswaren op dit apparaat. Het wordt erdoor beschadigd.
- Leg nooit aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de grillplaten en het verwarmingselement.
- Warm het apparaat nooit op of laat nooit voedingswaren garen als het apparaat geopend is.
- Verhit het apparaat nooit zonder de grillplaten.

#### Instructies/informatie

- Hartelijk dank dat u voor de aankoop van dit apparaat gekozen hebt. Het is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Om uw veiligheid te garanderen voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in contact komen met levensmiddelen, milieuvriendelijkheid enz.).
- Als u het apparaat voor de eerste keer gebruikt is het mogelijk dat een lichte geur en rookontwikkeling ontstaat.
- Open in dat geval het venster tot u geen rook of geurontwikkeling meer vaststelt.
- Gebruik een doek, heet water en afwasmiddel om de grillplaten te reinigen.
- De producent behoudt zich het recht voor om de kenmerken en onderdelen van het product te allen tijde te wijzigen in het belang van de gebruiker.
- Vloeibare of vaste levensmiddelen die in aanraking komen met onderdelen die het logo  dragen, zijn niet geschikt voor consumptie.
- Als de voedingsmiddelen te dik zijn, verhindert het veiligheidssysteem dat het apparaat in werking treedt.
- Het verwarmingselement mag niet worden gereinigd. Als het erg vuil is, wacht u tot het volledig is afgekoeld en veegt u het af met een droge doek.
- Het bedieningsveld is zeer gevoelig. Gebruik alleen een droge, zachte doek om het te reinigen, af te nemen en te drogen. Reinig het bedieningsveld niet met een vochtige doek. Het zou de goede werking ervan kunnen verstoren.

**Vóór het eerste gebruik:**

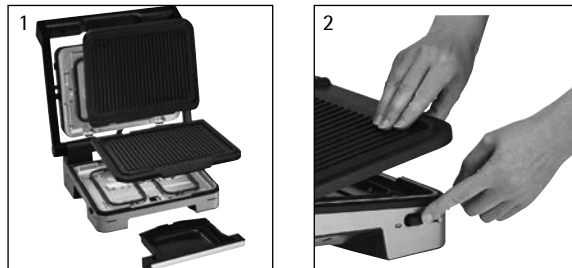
- Lees de gebruiksaanwijzing en alle instructies volledig door. Ondeskundig gebruik kan tot schade leiden.
- Controleer of het apparaat en de accessoires compleet en onbeschadigd zijn.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en let erop dat er geen verpakkingsresten in het apparaat achterblijven. Zorg voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal (papier, karton en kunststof).
- Indien er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u het apparaat niet in gebruik en neemt u contact op met de klantenservice.  
Adres klantenservice:  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-mail: contact-de@wmf.com
- Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires vóór het eerste gebruik en na iedere langere opslag zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- De gebruiksaanwijzing zorgvuldig doorlezen, deze bewaren en doorgeven aan een eventuele volgende gebruiker.
- Neem de veiligheidsinstructies en de afzonderlijk bijgevoegde garantiebepalingen in acht.

## 4. Grillen met de contactgrill

### 1. Het apparaat voorbereiden

Reinig het apparaat en de afzonderlijke onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Plaats het apparaat bij een stopcontact op een egale, droge, stofvrije ondergrond die bestand is tegen hitte en vocht.

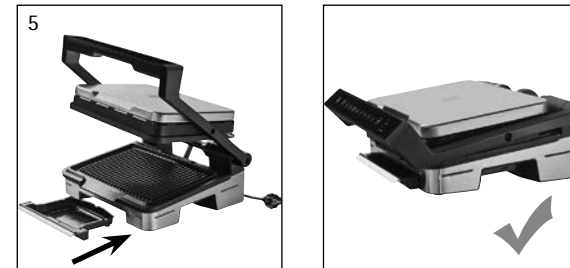
Plaats of verwijder de grillplaten (1):



- De beide grillplaten (1) kunnen onder een hoek van ca. 45° in de houder voor de grillplaten worden geplaatst of uitgenomen. U herkent de onderste grillplaat aan een vetafvoergeultje vooraan. De bovenste grillplaat heeft dat niet.
- Om de grillplaten (1) te plaatsen drukt u ze naar beneden tot ze hoorbaar vastklikken.

- Om de grillplaten weg te nemen drukt u de ontgrendelingsknop (2) op het bovenste resp. onderste gedeelte van de behuizing in. Verwijder de grillplaten nadat het apparaat 2 uur heeft kunnen afkoelen.

Plaats of verwijder de vetopvangschaal (5):



- Schuif de vetopvangschaal (5) in het apparaat tot de schaal hoorbaar vastklikt.
- Laat het apparaat 2 uur afkoelen en verwijder de schaal door ze naar u toe te trekken.

### 2. Het apparaat aansluiten en inschakelen



- Steek de stekker in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- Schakel het apparaat in door het icoon Aan/Uit (A) aan te raken.
- Controleer of geen voedingsmiddelen tussen de grillplaten aanwezig zijn.

## 5. De contactgrill bedienen

### 1. Het programma selecteren en opwarmen

Kies het geschikte gaarprogramma:



	<b>Ontdoeien</b> – programma voor bevroren voedingsmiddelen, alleen in automatische modus		<b>Burger</b> – programma voor burgers / gehakt
	<b>Kipfilet</b> – programma voor gevogelte		<b>Panini</b> – programma voor panini / broodjes
	<b>Worstjes</b> – programma voor worst en varkensvlees		<b>Steak</b> – programma voor rood vlees zoals rund- en lamsvlees
	<b>Vis</b> – programma voor vis		
	<b>Handmatige modus</b> – programma waarbij het apparaat als een traditionele contactgrill werkt. Met dit programma kunt u ook groenten grillen zoals courgette of aubergine. Het programma behoudt een constante temperatuur van ca. 270 °C en u kunt de gaartijd handmatig regelen.		

- **Bevestig het geselecteerde programma door op OK (E) te drukken.**
- Het apparaat begint op te warmen en het controlelampje “pre-heating” knippert wit. Laat de grill in gesloten toestand opwarmen tot het einde van de opwarmtijd, dat is ca. 5-7 minuten.
- **Opmerking:** om de opwarmfase correct te laten verlopen, houdt u de grill tijdens het opwarmen gesloten en legt u er geen levensmiddelen in.
- Zodra de opwarmfase is afgesloten, hoort u een akoestisch signaal. Het controlelampje “pre-heating” stopt met knipperen en brandt constant wit.
- **Opmerking:** als het apparaat na de opwarmfase gesloten blijft, schakelt het veiligheidssysteem de grill automatisch uit.

## 2. Grillen



- Na het opwarmen is het apparaat klaar voor gebruik. Open de contactgrill tot aan de aanslag in een hoek van 90°. Leg de te garen levensmiddelen op de onderste grillplaat en sluit de contactgrill.  
**Opmerking:** als het apparaat te lang geopend blijft, schakelt het veiligheidssysteem de grill automatisch uit.
- ⚠ Als u verse levensmiddelen op de grillplaat legt om te garen, kunnen vet en water heftig spatten. Houd uw handen, armen en gezicht nooit boven de grill en leg nooit gevoelige voorwerpen naast het apparaat om verwondingen en schade te voorkomen.
- **Sluit het apparaat. Het garen begint. Voor een perfect grillresultaat raden we aan de grill tijdens het garen niet te openen.**

- Tijdens het garen informeert een akoestisch signaal u als het ingestelde gaarniveau bereikt is: bijna rauw (rare, bleu) – kort gebakken (medium rare, saignant) – doorbakken (well done, bien cuit). Het gaarniveau wordt bovendien aangeduid door witte ledlichtjes rechts op het display.



<b>Doorbakken</b>	= done
<b>Kort gebakken</b>	= medium
<b>Bijna rauw</b>	= rare
<b>Opwarmen</b>	= pre-heating

- Het gewenste gaarniveau (bijna rauw – kort gebakken – doorbakken) is bereikt zodra het ledlichtje constant wit brandt. Open de grill en neem de levensmiddelen uit als het gewenste gaarniveau is bereikt.
- **Opmerking:** het grillproduct mag niet dikker zijn dan 4 cm. Verdeel vlees in plakken of stukjes van maximaal 3,5 cm dik. Als de levensmiddelen te dik zijn, verhindert het veiligheidssysteem dat het apparaat in werking treedt.
- **Tips voor zeer dunne levensmiddelen:** als u het apparaat gesloten hebt, knippert mogelijk OK op het display. Druk in dat geval op OK om het garen te starten.
- **Opmerking:** kruid vlees vóór het grillen en doe er pas daarna zout op. Zo verliest het vlees minder sap.
- **Opmerking:** prik worstjes vóór het grillen in om vetspatten te voorkomen. Halveer worst die dikker is dan 4 cm.



- Schakel de grill uit als er geen voedingsmiddelen meer moeten worden gegrild. Druk daarvoor op het icoon Aan/Uit (A) en bevestig met OK (E).

### Verdergaan met grillen

**Belangrijk:** om de volgende levensmiddelen te grillen, moet de grill eerst opnieuw opwarmen zodat hij met de optimale

temperatuur werkt. Dat geldt ook als u hetzelfde type levensmiddelen wilt garen, bijvoorbeeld steak.

- Sluit de grill. Het display wordt ingeschakeld en staat in de modus Programmakeuze.
- Selecteer een programma zoals beschreven in hoofdstuk 5.

**Opmerking:** als u geen programma selecteert, schakelt het veiligheidssysteem de grill automatisch uit.

### Gelijktijdig grillen van meerdere voedingsmiddelen (van hetzelfde type, bijvoorbeeld burger of steak) met verschillend gaarniveau

- Zodra het gewenste gaarniveau bereikt is, opent u de grill en neemt u de levensmiddelen uit.
- Sluit de grill nu opnieuw en laat de resterende stukken op de grillplaat verder garen. Het programma gaat de levensmiddelen verder tot ze het niveau "doorbakken" hebben bereikt.

**Opmerking:** voor een optimaal grillresultaat moeten de stukken ongeveer even dik zijn.

### Warmhoudfunctie


- Als het garen beëindigd is, start het apparaat automatisch de warmhoudmodus. De aanduiding van het gaarniveau (F) ter hoogte van het ledlicht "done" stopt met knipperen. Elke 10 seconden wordt gedurende in het totaal ca. 2 minuten een akoestisch signaal weergegeven. U kunt het akoestische signaal beëindigen door op OK te drukken. Na een bepaalde tijd schakelt het veiligheidssysteem de grill automatisch uit.

**Opmerking:** gegrilde voedingsmiddelen die in het apparaat blijven, garen nog wat verder door de restwarmte van de grillplaten.

## 6. Recepten


### Italiaanse panini (4 porties) – voor fans van Italië

- 100 g rucola
- 4 tomaten
- 2 pakjes mozzarella
- 4 ciabatta's
- 4 el groene pesto
- 100 g parmaham in plakjes

1. Schakel de WMF Profi Plus Contactgrill Perfection in zoals beschreven in hoofdstukken 4 en 5. Selecteer het programma-icoon  en laat het apparaat opwarmen. Rucola reinigen, wassen en drogen. Tomaten wassen en in schijfjes snijden. De mozzarella in schijfjes snijden.
2. Ciabatta in de lengte opensnijden. De ene helft met groene pesto bestrijken en beleggen met rucola, parmaham, mozzarella en tomaten. De andere helft van de ciabatta hierop leggen. Grill de panini in de opgewarmde contactgrill.


### Groentetorentjes (4 porties) – voor veggies

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

1. Schakel de WMF Profi Plus Contactgrill Perfection in zoals beschreven in hoofdstukken 4 en 5. Selecteer het programma-icoon  en laat het apparaat opwarmen. Courgettes en tomaten in schijfjes snijden. Fetakaas halveren en in schijfjes van gelijke grootte snijden. Aansluitend, beginnend met een courgetteschijfje, de courgette, tomaten en fetakaas op elkaar leggen, met als laatste een courgetteschijfje.
2. De torentjes bestrijken met olijfolie en daarna peper en zout toevoegen.
3. De groentetorentjes in de voorverwarmde contactgrill gedurende ca. 4-5 minuten grillen. Versieren met basilicum en serveren.

### Gemarineerde zalmfilets (4 porties) – voor visliefhebbers

4 stukken zalmfilet  
1 bosje basilicum  
1 bosje peterselie  
1 teentje knoflook  
een scheutje limoensap  
1 el olijfolie  
chilizout  
peper

1. Een klein kopje voor de helft vullen met olijfolie. Peper, chilizout, basilicum, peterselie, limoensap en knoflook naar smaak toevoegen.
2. De marinade met een kwastje over de zalmfilets verdelen.
3. **Tip:** Voor een intensievere smaak legt u de zalmfilets in de marinade en laat u het geheel afgedekt in de koelkast gedurende ca. 2 uur marineren.
4. Schakel de WMF Profi Plus Contactgrill Perfection in zoals beschreven in hoofdstukken 4 en 5. Selecteer het programma-icoon  en laat het apparaat opwarmen. Grill de gemarineerde zalmfilets tot het gewenste gaarniveau (rare, medium, done).

### Burgers (4 porties) – voor vleesliefhebbers

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

1. Meng de worcestersaus door het gehakt en voeg vervolgens peper en zout toe.  
**Tip:** Omdat zout vocht aan het vlees onttrekt, moet het op z'n vroegst 30 minuten vóór het grillen worden toegevoegd.
2. Maak van het vleesmengsel mooie burgers van een gelijk formaat, met een doorsnede van ca. 10 cm en een dikte van ca. 1,5 cm.
3. Schakel de WMF Profi Plus Contactgrill Perfection in zoals beschreven in hoofdstukken 4 en 5. Selecteer het programma-icoon  en laat het apparaat opwarmen. Grill de burgers tot het gewenste gaarniveau (rare, medium, done).

## 7. Reiniging en onderhoud

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 2 uur afkoelen.
2. Verwijder na het afkoelen vet en andere restanten van de grillplaten (1) met een keukendoek.
3. Verwijder de grillplaten en de vetopvangschaal zoals beschreven in hoofdstuk 4. De grillplaten mogen in de vaatwasmachine. Door de anti-aanbaklaag zijn ze gemakkelijker te reinigen en wordt het aanheven van voedselresten grotendeels verhinderd. Om de levensduur van de grillplaten te verlengen en de coating te ontzien, adviseren wij u de grillplaten met de hand af te wassen met afwasmiddel en een afwasborstel.
  - Dompel het apparaat niet onder in water, maar neem het af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd.
  - Gebruik nooit schuurmiddelen of harde schuursponsjes. Zelfs hardnekkige voedselresten kunnen na kort inweken met een zachte doek of een kunststof afwasborstel en een warm sopje worden verwijderd.
  - Nooit met scherpe, harde voorwerpen op de coating krassen, roeren of snijden.
  - Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendig kunststof.
  - Gebruik geen ovenspray, anti-aanbakspray of soortgelijke hulpmiddelen.
  - De elektrische contacten van de grillplaten (1) en de onderkant van het apparaat (6) moeten volledig droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
4. Zet het apparaat weer in elkaar als het volledig droog is en bewaar het op een droge plaats.





## 8. Hulp bij storingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<b>Het apparaat schakelt zichzelf uit tijdens het opwarmen of garen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Het apparaat is tijdens het garen te lang open gehouden.</li> <li>Na de opwarmingsfase werden geen levensmiddelen op de grillplaat gelegd.</li> <li>De levensmiddelen werden na het einde van het gaarproces niet verwijderd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 1-2 minuten en start het proces opnieuw.</li> </ul>
<b>De aanduiding OK (E) knippert en "pre-heating" brandt constant wit nadat u voedingsmiddelen op de grillplaat hebt gelegd.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Er worden geen levensmiddelen herkend: het vlees of de groente is te fijn/te dun.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start het garen door te bevestigen met OK (E).</li> </ul>
Er zijn levensmiddelen op de grillplaat gelegd, maar het garen begint niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>De grill werd niet volledig geopend om de levensmiddelen erin te leggen.</li> <li>De levensmiddelen zijn dikker dan 4 cm.</li> <li>De levensmiddelen worden niet herkend omdat ze te dun zijn.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Open de grill volledig en sluit hem daarna opnieuw.</li> <li>De levensmiddelen mogen niet dikker zijn dan 4 cm. Halveer ze eventueel.</li> <li>Start het garen door te bevestigen met OK (E).</li> </ul>
<b>Er klinkt geen akoestisch signaal of rechts lichten alle vier de leds op.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Storing van het apparaat</li> <li>Het apparaat wordt geblokkeerd of wordt gebruikt in een te koude omgeving.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekt de stekker uit het stopcontact en sluit het apparaat opnieuw aan.</li> </ul>
<b>Het apparaat schakelt over naar handmatige modus bij het starten van een gaarproces. De iconen M en OK knipperen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaarproces gestart zonder voorverwarming of voor het einde van de opwarmfase. De handmatige modus werd automatisch geactiveerd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwijder de levensmiddelen. Selecteer opnieuw het programma en wacht tot het apparaat opgewarmd is.</li> <li>U kunt de levensmiddelen ook op de grillplaat laten liggen. Controleer dan zorgvuldig of het gewenste gaarniveau is bereikt.</li> </ul>

Neem contact op met de in hoofdstuk 3 genoemde klantenservice als u het probleem niet kunt oplossen.



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

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil worden afgegeven, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

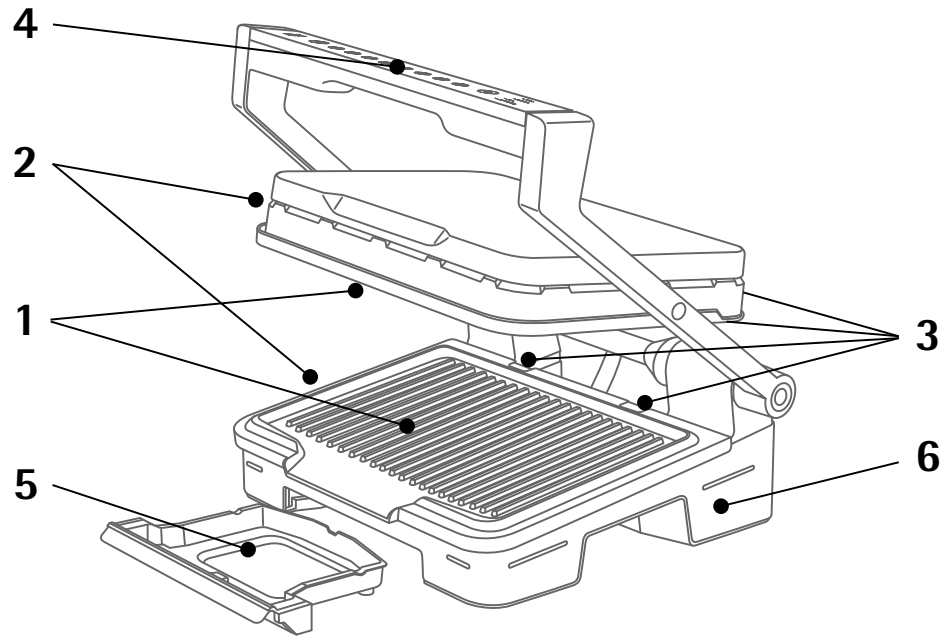
De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag om informatie over het verzamelpunt voor afval bij uw gemeentelijke instantie.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Brugsanvisning  
Kontaktgrill Perfection



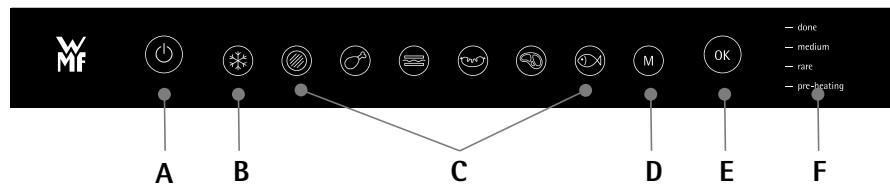
## 1. Apparatets dele

### Kontaktgrillens dele

1. Grillplader
2. Låseknop til grillplader
3. Grillpladeholder
4. Håndtag med touch-display
5. Drypskål
6. Apparatets sokkel

### Display

- A. Til-/ fra
- B. Program optøning (kun til automatiske programmer)
- C. 6 tilberedningsprogrammer (burger, kyllingebryst, panini, pølser, steak, fisk)
- D. Manuel modus
- E. OK
- F. Visning af tilberedningstrin



## 2. Vigtige sikkerhedsanvisninger

**Brug, vedligeholdelse, rengøring og anvendelse af produktet:**  
**Af hensyn til din egen sikkerhed bedes du læse de forskellige afsnit i denne brugsanvisning, herunder de tilsvarende symboler.**

### **Betjening af apparatet**

- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug.
- Det er under ingen omstændigheder beregnet til at blive brugt i følgende tilfælde, som desuden ikke er omfattet af garantien:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervs-virksomheder,
  - på landbrugsbedrifter,
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse,
  - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Alt emballagemateriale, tape eller diverse tilbehørsdele fra apparatets inder- og yderside skal fjernes.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, mentale og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed og denne person eventuelt har instrueret dem i brugen af apparatet. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller bruger apparatet som legetøj.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brugen.
- Dette apparat må kun bruges af børn over 8 år og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i sikker betjening af apparatet og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen. Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.

- Opbevar apparatet og tilslutningsledningen utilgængeligt for børn under 8 år.
  - Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til rengøring af grillpladerne.
  - Dette apparat kan bruges i op til 4000 meters højde over havet.
- VIGTIGT:** Op- eller forvarm ikke grillen uden de 2 grillplader.

### **Livsfarlig personskade på grund af strømstød!**

- Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt via en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- Kablet skal rulles helt ud.
- For at undgå fare må et beskadiget strømkabel kun udskiftes af procenten, dennes kundeservice eller en person med lignende kvalifikationer.
- Hvis der bruges en forlængerledning, skal den have mindst samme tværsnit og jordforbindelse. Det skal sikres, at ledningen ikke er til hinder for nogen.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Det skal sikres, at elinstallationen er i overensstemmelse med den effekt og spænding, som er angivet på apparatets underside.
- Apparatet eller ledningen må aldrig sænkes ned i vand.

### **Fare ved grillning og på grund af varme**

- Frit tilgængelige overflader kan blive meget varme, når apparatet er i brug. Pas på, ikke at berøre varme dele af apparatet.

### 3. Tekniske data

Mærkespænding: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effektforbrug: 1830-2180 watt

Beskyttelsesklasse: I

#### Følgende punkter skal overholdes:

- Læs anvisningerne i denne brugsanvisning grundigt igennem og opbevar den inden for rækkevidde. Afhængigt af det tilbehør, som apparatet leveres med, kan anvisningerne være identiske.
- I tilfælde af en ulykke, skylles forbrændingen straks med koldt vand og om nødvendigt tilkaldes læge.
- Smør en smule madolie på grillpladerne, og tør dem med en blød klud, inden grillpladerne tages i brug første gang (se afsnit 6).
- Netledningen skal placeres forsigtigt, uanset om der bruges en forlængerledning eller ej, og der skal træffes alle forholdsregler, så gæsterne kan bevæge sig frit omkring bordet uden at snuble over ledningen.
- Dampe fra grillen kan være farlige for dyr med et særligt følsomt luftvejssystem, f.eks. fugle. Det anbefales, at fugleejere anbringer dyrene uden for rækkevidde af apparatet.
- Sørg altid for at opstille apparatet utilgængeligt for børn.
- Forvis dig om, at de to grillplader er rengjort grundigt inden brug.
- Grillpladerne må kun bruges på det apparat, de er beregnet til (f.eks. må de ikke sættes i en ovn, på et gaskomfur eller en elektrisk kogeplade m.m.) for at undgå beskadigelse.
- Sørg for, at grillpladerne er fast monteret til apparatet. Brug kun grillplader, der er leveret af eller købt hos kundeservice.
- Der skal altid bruges en træ- eller plastikspatel for at undgå at beskadige grillpladerne.
- Brug kun dele eller tilbehør, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret servicecenter. Brug dem ikke til andre apparater.


#### Ting der skal undgås.

- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er tilsluttet stikkontakten.
- Apparatet må ikke sættes i et hjørne eller mod en væg for at undgå overophedning.
- Stil aldrig apparatet direkte på et skrøbeligt underlag (glasbord, dug, lakerede møbler osv.) eller på en plastdug.
- Anbring aldrig apparatet under et vægskab eller en hylde eller i nærheden af brændbare materialer som f.eks. rullegardiner, gardiner eller tapeter. Hvis der går ild i apparatet, undgå at slukke branden med vand. Tag stikket ud af stikkontakten, og brug en fugtig klud til at kvæle flammerne.
- Brug ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflader. Lad ikke netledningen ligge i nærheden af en varmekilde (grillplader, gaskomfur m.m.), og læg eller træk ikke ledningen hen over skarpe kanter.
- Læg ikke køkkenredskaber på apparatets varmeflade.
- Kød og andre rette må aldrig skæres direkte på grillpladerne.
- Brug aldrig stålsvampe eller skuremiddel for at undgå at beskadige grillpladerne (slip-let-belægning).
- Sørg for, at apparatet er frit opstillet på bordet, når det er i brug.
- Bær ikke apparatet på håndtaget eller metaltrådene.
- Apparatet må ikke bruges, når det er tomt. Brug ikke apparatet, når det ikke fungerer fejlfrit, er faldet ned eller har synlige skader. Alle indgreb, bortset fra rengøring og vedligeholdelse, som kunden må foretage, skal udføres af en autoriseret servicepartner. Træk aldrig stikket ud af stikkontakten

ved at trække i netledningen. Lad apparatet køle helt af, inden du gør det rent og opbevarer det. Flyt ikke apparatet, så længe det er varmt. Indstil termostaten til minimum-positionen (afhængigt af model). Træk stikket ud af stikkontakten efter hver brug og før apparatet gøres rent. Alle dele af apparatet skal være tørre før næste brug.

- Læg ikke aluminiumsfolie eller andre genstande mellem grillpladerne eller maden.
- Tag ikke drypskålen ud af apparatet, mens du tilbereder mad. Når drypskålen er fuld under tilberedningen, skal du lade apparatet køle af, før du tager drypskålen ud.
- Sænk ikke den varme plade ned i vand og læg den ikke på en skrøbelig eller følsom overflade.
- Vær opmærksom på, at apparatet ikke opvarmes for længe, når det er tomt, for ikke at beskadige slip-let-belægningen.
- Grillpladerne må ikke håndteres, når de er varme.
- Tilbered ikke mad i aluminiumsfolie.
- Flambér ikke madvarer på apparatet for ikke at beskadige det.
- Læg ikke aluminiumsfolie eller andre genstande mellem grillpladerne eller varmeelementerne.
- Opvarm eller tilbered ikke apparatet, når det er i "Grill åben"-positionen.
- Opvarm ikke apparatet uden grillpladerne.

#### Gode råd/information

- Tak fordi du har valgt dette apparat, som kun er beregnet til husholdningsbrug.
- Af hensyn til din sikkerhed overholder dette apparat de gældende standarder og bestemmelser (lavspændingsdirektivet; elektromagnetisk kompatibilitet; materialer, der kommer i kontakt med fødevarer; miljø m.m.).
- Der kan forekomme mindre luft- og røgudvikling ved første ibrugtagning af det nye apparat.
- Åbn i dette tilfælde vinduet, indtil du ikke længere konstaterer røg eller lugtdannelse.
- Brug en svamp, varmt vand og opvaskemiddel til rengøring af grillpladerne.
- I brugerens interesse forbeholder vores virksomhed sig ret til når som helst at ændre produktets egenskaber og dele uden forudgående varsel.
- Alle flydende eller faste fødevarer, der kommer i kontakt med dele, som er mærket med logoet , må ikke spises.
- Når fødevarerne er for tykke, forhindrer sikkerhedssystemet, at apparatet kan tages i brug.
- Varmeelementet må ikke gøres rent. Hvis det er meget tilsmudset, skal du vente til det er kølet helt af, og tørre det med en tør klud.
- Betjeningsfeltet er meget følsomt: det må kun rengøres og tørres af med en blød, tør klud. Det må ikke rengøres med en fugtig svamp, ellers kan betjeningsfeltets funktionsdygtighed påvirkes negativt.

**Inden første brug:**

- Læs hele brugsanvisningen og alle anvisninger omhyggeligt igennem. Forkert brug kan medføre skader.
- Kontrollér apparatet og delene af apparatet for fuldstændighed og eventuelle beskadigelser.
- Fjern alt emballagemateriale, og forvis dig om, at der ikke er emballagerester i apparatet. Aflevér emballagemateriale (papir, karton og kunststof) til et sted for genbrug.
- Hvis der mangler dele eller der konstateres beskadigelser, må apparatet ikke tages i brug og skal kundeservice kontaktes.

Kundeservice-adresse:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

E-mail: contact-de@wmf.com

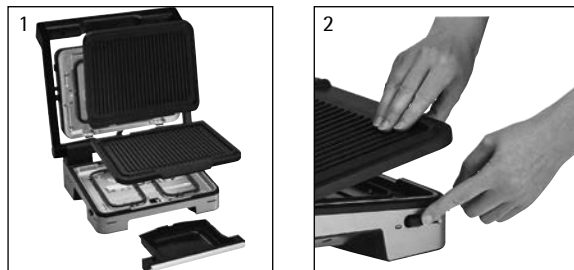
- Apparatet, komponenterne og tilbehøret skal rengøres inden første brug og efter længere tids opbevaring som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Læs brugsanvisningen grundigt igennem, gem den og videregiv den til næste bruger sammen med apparatet.
- lagttag de sikkerhedsforskrifter og garantioplysninger, som er vedlagt særskilt.

## 4. Grillning med kontaktgrillen

### 1. Klargøring af apparatet

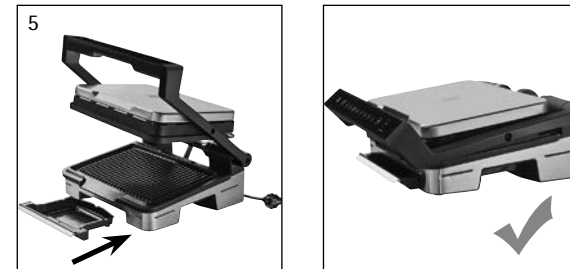
Rengør apparatet og delene af apparatet ifølge afsnittet "Rengøring og pleje", og stil det på en glat, tør, støvfri og varme- og fugtbestandig overflade i nærheden af en stikkontakt.

Isætning/udtagning af grillplader (1):



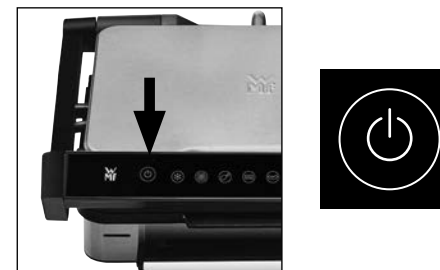
- Begge grillplader (1) kan i en vinkel på ca. 45° sættes i hhv. tages ud af grillpladeholderen. De øverste og nederste grillplader kan skelnes fra hinanden ved det fedtudløb, der er integreret på forsiden af den nedre grillplade.
- Grillpladerne (1) indsættes ved at trykke dem ned, indtil de klikker hørbart på plads.

- For at tage grillpladerne ud, trykkes på låseknapperne for grillplader (2) øverst og nederst på huset og grillpladerne tages ud efter at de er afkølet i 2 timer.
- Isætning/udtagning af drypskål (5):



- Indsæt drypskålen (5), indtil den klikker hørbart på plads.
- Træk drypskålen frem efter at den er afkølet i 2 timer.

### 2. Sæt stikket i stikkontakten, og tænd for apparatet



- Netstikket må kun sættes i en jordforbundet stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne.
- Tænd apparatet på ikonet Til/Fra (A).
- Forvis dig om, at der ikke er noget mad mellem grillpladerne.

## 5. Betjening af kontaktgrillen

### 1. Valg af program og opvarmning

Vælg det passende tilberedningsprogram:



	<b>Optøning</b> – program til dybfrosset mad, kun til automatiske programmer		<b>Burger</b> – program til burger/hakkekød
	<b>Kyllingebryst</b> – program til fjerkræ		<b>Panini</b> – program til panini/sandwicher
	<b>Pølser</b> – program til pølser og svinekød		<b>Steak</b> – program til rødt kød som f.eks. okse- eller lammekød
	<b>Fisk</b> – program til fisk		
	<b>Manuel modus</b> – program, hvor grillen kun fungerer som traditionel kontaktgrill. Programmet er også velegnet til grillning af grøntsager som f.eks. squash eller auberginer. Programmet har en konstant temperatur på ca. 270 °C og tilberedningstiden kan reguleres manuelt		

- **Det valgte program skal bekræftes ved at trykke på OK (E).**
- Apparatet påbegynder opvarmning og kontrollampen "pre-heating" (forvarmning) blinker hvidt. Lad grillen opvarme i ca. 5-7 minutter i lukket tilstand, indtil opvarmningstiden er afsluttet.
- **Bemærk:** Grillen skal altid være lukket og der må ikke lægges fødevarer i den for at opvarmningen kan fungere korrekt.
- Der afgives en lyd, når opvarmningen er fuldført. Kontrollampen "pre-heating" (forvarmning) holder op med at blinke og lyser konstant hvidt.
- **Bemærk:** Når apparatet forbliver lukket efter opvarmning, slukker sikkerhedssystemet automatisk grillen.

## 2. Grillstegning



- Efter opvarmning er apparatet parat til grillning. Kontaktgrillen åbnes 90° til anslag, maden som skal tilberedes, lægges på den nedre grillplade og kontaktgrillen lukkes.
- **Bemærk:** Når apparatet forbliver åben for længe, slukker sikkerhedssystemet automatisk apparatet. Fedt og vand, der siver ud, kan sprøjte voldsomt, når der lægges ferske fødevarer på grillpladerne. Hold aldrig hænder, arme og ansigt over grillen, og læg aldrig følsomme genstande ved siden af apparatet for at undgå kvæstelser og skader.
- **Når apparatet er blevet lukket, starter tilberedningen. Åbn ikke grillen under tilberedningen for at sikre optimale grillresultater.**



- Under tilberedningen afgiver apparatet et lydsignal for at angive, at det pågældende tilberedningstrin (rødstegt - medium - gennemstegt) er nået. Tilberedningstrinnet vises desuden ved hjælp af hvide LED-lamper i højre side af displayet.



<b>Gennemstegt</b>	= done
<b>Medium</b>	= medium
<b>Rødstegt</b>	= rare
<b>Opvarmning</b>	= pre-heating

- Det ønskede tilberedningstrin (rødstegt - medium - gennemstegt) er nået, når LED-displayet lyser konstant hvidt. Åbn grillen, og tag maden ud ved det ønskede tilberedningstrin.
- **Bemærk:** Den mad, der skal grilles, bør ikke være over 4 cm tyk, og kød bør skæres i maks. 3,5 cm tykke skiver. Hvis fødevarerne er for tykke, forhindrer sikkerhedssystemet, at apparatet kan tages i brug.
- **Godt råd om meget tynde grillstykker:** Når du har lukket apparatet, kan OK-tasten blinke. Tryk i så tilfælde på OK for at starte tilberedningen.
- **Bemærk:** Krydr kødet før grillstegningen, men salt det først senere, så mister det mindre kødsaft.
- **Bemærk:** Prik hul i pølser før grillning for at undgå fedtsprøjt. Halvér pølser med > 4 cm diameter



- Sluk for grillen, hvis du ikke skal grillstege flere fødevarer. Det gøres ved at trykke på ikonet Til/fra (A) og derefter at bekræfte ved at trykke på OK (E).

### Grillstege flere fødevarer

**Vigtigt:** For at grillstege flere fødevarer, skal grillen genopvarmes for at sikre en optimal temperatur. Det gælder også, når samme fødevarer (f.eks. steak) skal tilberedes.

- Luk grillen igen. Displayet tændes og er i tilstanden programvalg.
- Vælg det ønskede program som beskrevet i afsnit 5.

**Bemærk:** Når der ikke er valgt et program, slukker sikkerhedssystemet automatisk grillen.

### Samtidig grillstegning af flere grillstykker (samme fødevarer, f.eks. burger eller steak) ved et forskelligt tilberedningstrin

- Åbn grillen, og tag grillstykkerne ud, når det ønskede tilberedningstrin er nået.
- Luk derefter grillen igen, for at fortsætte med at tilberede de grillstykker, som ligger på grillpladen. Programmet fortsætter tilberedningen, indtil fødevarerne er "gennemstegte".

**Bemærk:** For at sikre optimale grillresultater, skal grillstykkerne have næsten samme tykkelse.

### Varmholdningsfunktion


- Når tilberedningen er afsluttet, skifter apparatet automatisk til varmholdningstilstanden. Visningen af tilberedningsgraden (F) ved hjælp af "Done"-LED'en stopper med at blinke og apparatet afgiver et lydssignal hvert 10. sekund i ca. 2 minutter. Du kan stoppe lydssignalet ved at trykke på "OK"-tasten. Efter en bestemt tid slukker sikkerhedssystemet automatisk grillen.

**Bemærk:** Når grillstykkerne forbliver i grillen, fortsætter de med at koge lidt mere på grund af restvarmen i grillpladerne.

## 6. Opskrifter


### Italienske panini (4 portioner) – til fans af italiensk mad

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

1. Tænd WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapitel 4 og 5, vælg programikonet  og lad apparatet opvarme. Rengør, vask og tør rucolasalaten. Vask tomaterne, og skær dem i skiver. Skær mozzarellaosten i skiver.
2. Skær ciabattabrødet over på langs. Smør grøn pesto på den ene halvdel, og læg rucolasalat, parmaskinke, mozzarella og tomatkiver på. Læg den anden halvdel af ciabattabrødet ovenpå. Grill paninien i den varme kontaktgrill


### Grøntsagstårn (4 portioner) – til vegetarer

- 2 squash
- 4 tomater
- 2 pk. fetaost
- 1 håndfuld frisk basilikum
- 1 spiseske olivenolie
- Salt
- Peber

1. Tænd WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapitel 4 og 5, vælg programikonet  og lad apparatet opvarme. Skær squash og tomater i skiver. Skær fetaosten halvt over, og skær den i lige store skiver. Lav derefter et tårn af squash, tomat og feta. Start og slut med en skive squash.
2. Pensl tårnet med olivenolie, og drys med salt og peber.
3. Grill grønnsagstårnene i den varme kontaktgrill i 4-5 minutter. Serveres med lidt basilikum.


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

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

1. Fyld en lille kop halvt med olivenolie. Tilsæt peber, chilisalt, basilikum, persille, limesaft og hvidløg efter smag.
2. Pensl lakseportionerne med marinaden.
3. **Tip:** Hvis du ønsker en kraftigere smag, lægges lakseportionerne i marinade og trækker derefter tildækket i køleskabet i ca. 2 timer.
4. Tænd WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapitel 4 og 5, vælg programikonet  og lad apparatet opvarme. Grill de marinerede lakseportioner til den ønskede tilberedningsgrad er nået (rare, medium, done).

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

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

1. Bland worchestersauce i hakkekødet, og smag til med salt og peber.  
**Tip:** Da salt trækker væden ud af kødet, bør det ikke tilsættes før tidligst 30 minutter før tilberedning.
2. Form kødet til ensartet store bøffer, der er ca. 10 cm i diameter og ca. 1,5 cm tykke.
3. Tænd WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapitel 4 og 5, vælg programikonet  og lad apparatet opvarme. Grill burgerbøfferne til det ønskede tilberedningsstrin er nået (rare, medium, done).

**7. Rengøring og vedligeholdelse**

1. Træk stikket ud, og lad apparatet køle af i mindst 2 timer.
2. Når apparatet er afkølet, kan fedt- og andre rester fjernes fra grillpladerne (1) med et stykke køkkenrulle.
3. Tag grillpladerne og drypskålen ud som beskrevet i afsnit 4. Grillpladerne, som kan komme i opvaskemaskinen, har slip-let-belægning. Derfor er det lettere at gøre dem rene og slip-let-belægningen forhindrer madrester i at brænde fast. Vi anbefaler dog at rengøre grillpladerne med vand tilsat opvaskemiddel og en børste for at sikre dem en længere levetid og skåne belægningen.
  - Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan tørres af med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel.
  - Anvend aldrig skuremidler eller hårde skureredskaber. Selv genstridige madrester kan fjernes efter kort iblødsætning med en blød svamp eller en kunststofopvaskebørste med varmt vand med opvaskemiddel.
  - Krads, rør eller skær aldrig i belægningen med skarpe eller hårde genstande.
  - Anvend kun redskaber af træ eller varmebestandigt plastik.
  - Anvend ikke ovnspray, slip let-spray eller lignende midler.
  - De elektriske kontakter på grillpladerne (1) og apparatets sokkel (6) skal være helt tørre, før apparatet samles igen.
4. Saml apparatet igen, når det er helt tørt, og opbevar det i tørre omgivelser.





## 8. Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
<b>Apparatet slukkes automatisk under opvarmning eller tilberedning.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apparatet har været åbent for længe under tilberedningen.</li> <li>▪ Der er ikke lagt mad på grillpladerne efter afslutning af opvarmningen.</li> <li>▪ Maden er ikke taget ud af apparatet efter afslutning af tilberedningen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Træk netstikket ud af stikkontakten, vent 1-2 minutter, og gestart tilberedningen</li> </ul>
<b>LED'en OK (E) i displayet blinker og "pre-heating" (forvarmning) lyser konstant hvidt, efter at der er lagt mad i grillen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fødevarerne blev ikke identificeret: for fint/tyndt kød eller grøntsager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Du kan starte tilberedningen ved at bekræfte og trykke på OK (E)</li> </ul>
Maden er lagt på grillen, men tilberedningen starter ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grillen er ikke åbnet helt for at lægge maden på grillpladerne</li> <li>▪ Grillstykkerne er tykkere end 4 cm</li> <li>▪ Grillstykkerne er ikke identificeret, fordi de er for tynde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Åbn grillen helt, og luk den igen</li> <li>▪ Grillstykkerne må ikke være tykkere en 4 cm; eventuelt grillstykkerne halveres</li> <li>▪ Du kan starte tilberedningen ved at bekræfte og trykke på OK (E)</li> </ul>
<b>Intet lydssignal eller alle 4 LED'er i højre side blinker.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apparatet svigter</li> <li>▪ Produktet er blokeret eller det bruges i for kolde omgivelser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Træk netstikket ud af stikkontakten, og tilslut det igen</li> </ul>
<b>Apparatet skifter til manuel modus, når tilberedningen startes. Ikonerne M og OK blinker.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tilberedningen er startet uden at apparatet er forvarmet eller før opvarmningen er afsluttet. Den manuelle modus aktiveres automatisk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tag grillstykkerne ud af apparatet. Vælg et nyt program, og vent til opvarmning af apparatet er afsluttet</li> <li>▪ Eller lad grillstykkerne ligge på grillen, og kontrollér nøjagtigt, hvornår det ønskede tilberedningstrin er nået</li> </ul>

Kontakt kundeservice, se afsnit 3, hvis problemet ikke kan afhjælpes.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

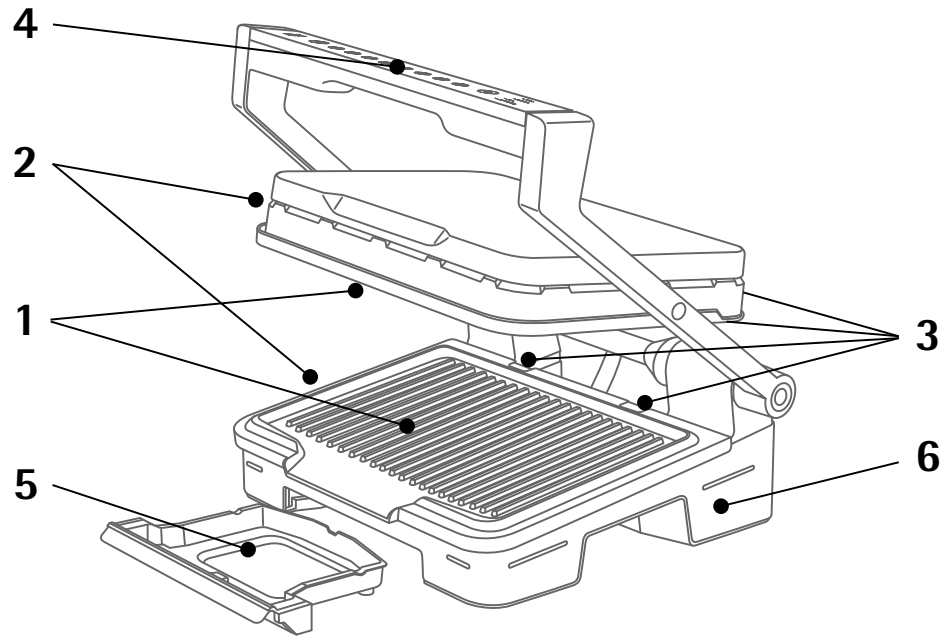
Dette produkt må efter afsluttet levetid ikke bortskaffes som husholdningsaffald, men skal indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet.

Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.

Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.



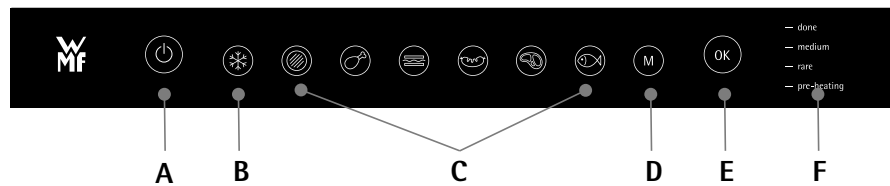
## 1. Apparats delar

### Uppbyggnad kontaktgrill

1. Grillplattor
2. Upplåsningsknapp för grillplattorna
3. Grillplattehållare
4. Handtag med touch-display
5. Fettsamlingskål
6. Underdel

### Display

- A. Till-/från
- B. Program upptining (endast för automatikprogram)
- C. 6 matlagningsprogram (hamburgare, kycklingbröst, panini, korv, stek, fisk)
- D. Manuellt läge
- E. OK
- F. Indikering tillagningsgrad



## 2. Viktiga säkerhetsinstruktioner

**Drift, underhåll, rengöring och användning av produkten: Du bör, för din egen säkerhet, följa de olika avsnitten i bruksanvisningen och beakta respektive symboler.**

### **Manövrering av apparaten**

- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.
- Den är inte lämpad för användning i följande fall som även är uteslutna från garantin:
  - i fikahörnet för säljare och kontorsanställda och andra kommersiella inrättningar,
  - på jordbruksföretag,
  - på förläggningar och andra hotell- och gastronomiföretag för deras gäster,
  - på pensionat och privata rumsuthyrningar.
- Ta bort alla förpackningar, tejp och diverse tillbehör delar på apparatens in- och utsida.
- Apparaten är inte avsedd för att hanteras av personer (inkl. barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer med bristande erfarenhet resp. bristande kunskaper, och skall i dessa fall utföras under tillsyn av en person som ansvarar för deras säkerhet och i förekommande fall i förväg har gett instruktioner för apparatens hantering. Barn behöver tillsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Barn behöver tillsyn för att säkerställa att de inte leker med apparaten eller använder apparaten som leksak.
- Under driften får apparaten aldrig lämnas utan tillsyn.
- Barn från 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer med bristande erfarenhet resp. bristande kunskaper får bara använda apparaten under tillsyn eller om de har instruerats i säker hantering av apparaten och förstår farorna som är förenade med den. Rengöring och skötsel får inte utföras av barn förutom när de är minst 8 år och står under tillsyn.

- Apparaten med kabeln skall förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
  - För grillplattornas rengöring används en kökssvamp, hett vatten och diskmedel.
  - Apparaten kan användas upptill 4 000 meter över havet.
- OBS!** Grillen får inte värmas resp. förvärmas utan de 2 grillplattorna.

### **Livsfarliga skador genom elektriska stötar!**

- Apparaten är inte avsedd för att tas i drift via en extern timer eller ett externt fjärrstyrningssystem.
- Linda av kabeln helt.
- För att undvika faror får skadade kablar endast bytas ut av leverantören, dennes kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer.
- Förlängningssladdar som används med apparaten skall ha minst samma tvärsnitt och vara jordade. Kontrollera att kabeln inte utgör ett hinder.
- Apparaten får endast kopplas till jordade uttag.
- Säkerställ att den elektriska installationen är kompatibel med den på apparatens undersida uppgivna effekten och spänningen.
- Apparaten och kabeln får aldrig sänkas ned i vatten.

### **Fara genom grillning och av värme**

- Fria tillgängliga ytor kan under driften nå höga temperaturer. Se till att inte komma i kontakt med heta apparatdelar.

### 3. Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 1830–2180 watt

Skyddsklass: I

#### Observera följande punkter:

- Instruktionerna i bruksanvisningen som, trots att olika tillbehör levereras med apparaten beroende på de olika modellerna, är identiska skall läsas noggrant och förvaras inom räckvidden.
- Vid olyckor skall brännskadan omedelbart spolas med kallt vatten och läkare tillkallas vid behov.
- Innan den första användningen skall grillplattorna torkas av (se avsnitt 6), sprayas med lite olja och torkas med en mjuk trasa.
- Vid placering av kabeln, med eller utan förlängning, är det viktigt att alla säkerhetsåtgärder följs så att ingen person vid bordet hindras genom att till exempel fastna i sladden.
- För djur med ett känsligt andningssystem, som till exempel fåglar, kan grillångor vara farliga. Fågelägare rekommenderas att placera djuren utanför apparatens räckvidd.
- Apparaten skall alltid placeras utanför barns räckvidd.
- Kontrollera att de båda grillplattorna är väl rengjorda innan de används.
- För att grillplattorna inte skall skadas får de endast användas med den apparat de är avsedda för (använd dem inte i t.ex. en ugn, en gasspis eller en elektrisk kokplatta ...).
- Kontrollera att grillplattorna sitter fast i apparaten. Använd endast grillplattor som har levererats eller köpts av en auktoriserad återförsäljare.
- För att skydda grillplattornas beläggning får endast grillredskap i plast eller trä användas.
- Använd endast tillbehör som har levererats med apparaten eller köpts hos en auktoriserad återförsäljare. Skall inte användas ihop med andra apparater.


#### Observera vad som skall undvikas.

- När apparaten inte används skall den alltid kopplas ifrån strömmen.
- För att undvika överhettning får apparaten inte placeras i hörn eller mot en vägg.
- Apparaten får aldrig placeras på känsliga ytor (glasbord, bordsduk, lackade möbler ...) eller på en plastbordsduk.
- Apparaten får aldrig placeras under möbler som är monterade på väggen eller hyllor eller i närheten av lättantändligt ömtåligt material som rullgardiner, gardiner eller tapeter. Om apparaten skulle ta eld får den inte släckas med vatten. Dra ut nätkontakten och kväv elden med en fuktig duk.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av hala eller heta ytor. Kabeln får inte heller placeras i närheten av en värmekälla (spisplattor, gasspis ...) och skall inte dras över vassa kanter.
- Köksredskap får inte placeras på apparatens grillplattor.
- Skär inte direkt på grillplattorna.
- Använd aldrig svinto eller skurpulver för att rengöra grillplattorna, för att inte skada grillytan (non-stick-beläggning).
- Observera att apparaten alltid skall stå fritt under användning.
- Apparaten får inte bäras i handtaget eller i metalltrådarna.
- Apparaten får aldrig användas tom. Apparaten får inte användas när den inte fungerar felfritt, har tappats eller uppvisar synliga skador. Alla ingrepp utöver kundens sedvanliga rengöring och underhåll skall utföras av en auktoriserad servicepartner. Man får aldrig dra kontakten i sladden ut ur uttaget. Låt apparaten svalna helt innan den rengörs och ställs undan. Förflytta inte apparaten medan den fortfarande är het. Ställ termostaten på Min-positionen (beroende på modell). Efter varje användning och före varje rengöring skall apparaten kopplas bort från elnätet. Före nästa

användning skall alla apparatdelar vara torra.

- Aluminiumfolie och andra föremål får aldrig läggas mellan grillplattorna och maten.
- Fettsamlingskålen får inte tas bort under matlagningen. Om fettsamlingskålen skulle bli full under matlagningen skall apparaten svalna först innan skålen lyfts ut.
- Den heta plattan får inte placeras under vatten eller på känsliga ytor.
- För att skydda non-stick-beläggningen får apparaten inte värmas tom för länge.
- Grillplattorna får aldrig behandlas i hett tillstånd.
- Grilla aldrig med folie.
- Mat får inte flamberas på apparaten för att inte skada den.
- Aluminiumfolie och andra föremål får aldrig läggas mellan grillplattorna och värmestavarna.
- Apparaten får inte hettas upp eller mat lagas medan den är i positionen "Grill öpnad".
- Apparaten får aldrig värmas upp utan grillplattorna.

#### Instruktioner/Informationer

- Tack för att du valde vår apparat som är endast avsedd för privat användning.
- För att garantera din säkerhet uppfyller apparaten alla gällande normer och bestämmelser (lågspänningsdirektiv; elektromagnetisk kompatibilitet; material i kontakt med livsmedel; miljö ...).
- Vid första användningen är det möjligt att lite rök och lukt uppstår.
- Öppna i så fall fönstret tills ingen rök eller lukt finns kvar.
- Grillplattorna skall rengöras med en kökssvamp, hett vatten och diskmedel.
- Företaget förbehåller sig rätten att i brukarnas intresse när som helst kunna förändra produktens egenskaper eller detaljer.
- Alla flytande och fasta livsmedel som kommer i kontakt med delar som är märkta med logon  får inte ätas längre.
- När maten är för tjock förhindrar säkerhetssystemet att apparaten tas i drift.
- Värmelementet får inte rengöras. Om det skulle vara mycket smutsigt skall det först svalna helt och sedan torkas av med en torr trasa.
- Manöverpanelen är mycket känslig: får bara rengöras, torkas av och torkas med en torr, mjuk trasa. Får inte rengöras med fuktig svamp, i annat fall kan manöverfältets funktionsförmåga skadas.

#### Innan den första användningen:

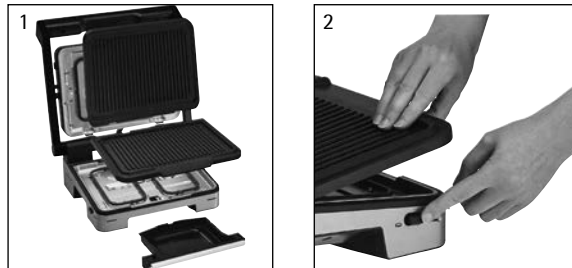
- Läs bruksanvisningen och alla instruktioner noggrant. Om du använder apparaten på ett felaktigt sätt kan den skadas.
- Kontrollera att apparaten och alla tillbehör delar är kompletta och oskadade.
- Ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera att inga förpackningsrester är kvar inne i apparaten. Lämna förpackningsmaterial till återvinningen (papper, papp, plast).
- Vid saknade delar eller skador får apparaten inte tas i drift och kundtjänsten skall informeras.  
Adress till kundtjänst:  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-post: contact-de@wmf.com
- Apparaten, komponenter och tillbehör skall före den första användningen och efter varje längre förvaring rengöras enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Bruksanvisningen skall läsas noggrant och överlämnas tillsammans med apparaten till framtida användare.
- Säkerhetsinstruktionerna och separat bifogade garantiinstruktioner skall observeras.

## 4. Grilla med kontaktgrillen

### 1. Förbereda apparaten

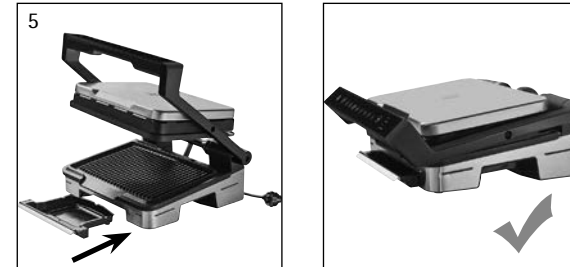
Rengör apparaten och de olika delarna enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel" och placera den på ett slätt, torrt, dammfritt samt värme- och fuktåligt underlag i närheten av ett vägguttag.

Sätta in/ta ut grillplattorna (1):



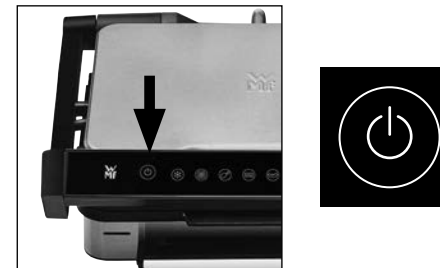
- De båda grillplattorna (1) skall sättas in resp. tas ut ur grillplattehållarna i en vinkel på cirka 45°. Den övre och nedre grillplattan skiljer sig genom ett, i den undre grillplattans framkant integrerat, fettavlopp.
- För att sätta in grillplattorna (1) skall de tryckas ned tills de hörbart fastnar.

- För att ta ut grillplattorna skall man trycka på respektive upplåsningsknapp (2) upp till och ned till på höljet och grillplattorna kan efter en nedkylningstid på 2 timmar tas ut ur apparaten. Sätt in/ta ut fettavsamlingskålen (5):



- Sätt in fettavsamlingskålen (5) tills den fastnar hörbart.
- Efter en nedkylningstid på 2 timmar skall den dras framåt för att lyftas ut.

### 2. Koppla in och slå på apparaten



- Sätt in nätkontakten i ett föreskrivet vägguttag.
- Slå på apparaten vid ikonen Till/Från (A).
- Kontrollera att ingen mat finns mellan grillplattorna.

## 5. Manövrering av kontaktgrillen

### 1. Programurval och uppvärmning

Välj ett passande matlagningsprogram:



	<b>Tining</b> – program för fryst grillmat endast för automatik-program		<b>Hamburgare</b> – program för hamburgare/köttfärs
	<b>Kycklingfilé</b> – program för fågel		<b>Panini</b> – program för panini/varma smörgåsar
	<b>Korv</b> – program för korv och fläskkött		<b>Stek</b> – program för rött kött som t.ex. nöt- eller lammkött
	<b>Fisk</b> – program för fisk		
	<b>Manuellt läge</b> – program där grillen fungerar som en vanlig kontaktgrill. Program även lämpligt för grillning av grönsaker som t.ex. zucchini eller aubergine. Programmet håller en jämn temperatur på cirka 270 °C och tillagningstiden kan styras manuellt.		

- **Det valda programmet skall bekräftas med OK (E).**
- Apparaten börjar uppvärmningen och kontrollampen "pre-heating" blinkar vitt. Låt grillen värmas upp under cirka 5-7 minuter i stängt tillstånd tills uppvärmningen är klar.
- **Tips:** Håll alltid grillen stängd och lägg inte in några livsmedel, så att uppvärmningen kan fungera korrekt.
- En akustisk signal hörs när uppvärmningen är klar. Kontrollampen "pre-heating" slutar att blinka och lyser konstant vitt.
- **Tips:** Om apparaten förblir stängd efter uppvärmningen stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.

## 2. Grilla



- Apparaten är driftklar efter uppvärmningen. Öppna kontaktgrillen till 90° tills det tar stopp och lägg grillmaten på den nedre grillplattan och stäng kontaktgrillen.  
**Observera:** Om apparaten står öppen för länge stänger säkerhetssystemet automatiskt av apparaten.
- ⚠ När färska livsmedel läggs på grillplattan kan fett och utsipprande vatten leda till kraftiga stänk. Håll aldrig händer, armar och ansiktet över grillen och lägg aldrig ömtåliga föremål bredvid grillen för att undvika fysiska och materiella skador.
- **När apparaten har stängts startas tillagningen. För bästa grillresultat bör grillen inte öppnas under tillagningen.**

- Under tillagningen hörs vid respektive tillagningsnivå en akustisk signal för att informera om att den inställda tillagningsnivån (blodig – medium – genomstekt) är nådd. Den visas även med vita LED-lampor på displayens högra sida.



<b>Genomstekt</b>	= done
<b>Medium</b>	= medium
<b>Blodig</b>	= rare
<b>Uppvärmning</b>	= pre-heating

- Den önskade tillagningsgraden (blodig – medium – genomstekt) är nådd när LED-indikeringen lyser konstant vitt. Öppna grillen och ta ut livsmedlet vid den önskade tillagningsgraden.
- **Tips:** Grillmatens tjocklek bör inte överstiga 4 cm. Köttskivor ska maximalt vara 3,5 cm tjocka. Om grillmaten är för tjock förhindrar säkerhetssystemet att apparaten tas i drift.
- **Tips för mycket tunna grillskivor:** När du har stängt apparaten kan OK-knappen blinka. Tryck i så fall på OK för att starta tillagningen.
- **Tips:** Krydda köttet före grillningen men salta först efteråt för att inte förlora mer köttsaft.
- **Tips:** Om du grillar korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika stänkande fett. Korvar med en diameter > 4 cm skall halveras



- När inga fler livsmedel skall grillas, skall grillen stängas av. Tryck på ikonen Till/Från (A) och bekräfta därefter med OK (E).

### Grilla andra livsmedel

**Viktigt:** För att grilla andra livsmedel skall grillen först värmas upp igen för att garantera den optimala temperaturen. Det gäller även om samma livsmedelstyp skall tillagas (t.ex. stekskivor).

- Stäng grillen igen. Displayen slås på och visar läget Programurval.
- Välj program enligt beskrivningen i kapitel 5.

**Observera:** Om inget program väljs stänger säkerhetssystemet automatiskt av grillen.

### Samtidig grillning av flera bitar (samma livsmedelstyp t.ex. hamburgare eller stek) med olika tillagningsgrader

- Öppna grillen när den önskade tillagningsgraden är nådd och ta ut bitarna.
- Stäng sedan grillen igen för att fortsätta tillagningen av de bitar som är kvar på grillplattan. Programmet fortsätter tillagningsprocessen tills livsmedlen har nått tillagningsgraden "Genomstekt".

**Tips:** För optimala grillresultat bör bitarna ha liknande tjocklek.

### Funktion varmhållning


- När tillagningsprocessen är klar startar apparaten automatiskt varmhållningsläget. Indikeringen av tillagningsgraden (F) i höjd med "Genomstekt"-LED-lampan upphör att blinka och var 10:e sekund hörs under hela tiden på cirka 2 minuter en akustisk signal. Den akustiska signalen kan avslutas genom att trycka på knappen "OK". Efter en viss tid stänger säkerhetssystemet av grillen automatiskt.

**Observera:** Om grillmaten lämnas i grillen tillagas den lite till beroende på grillplattornas restvärme.

## 6. Recept


### Italiensk panini (4 portioner) – för Italienälskare

- 100 g ruccola
- 4 tomater
- 2 förpackningar mozzarella
- 4 ciabatta
- 4 msk grön pesto
- 100 g skivad parmaskinka

1. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection enligt beskrivningen i kapitel 4 och 5, välj program-ikonen  och låt apparaten värmas upp. Rensa, skölj och torka ruccolan. Skölj tomaterna och skär dem i skivor. Skiva mozzarellan.
2. Skär upp ciabattan på längden. Bred en halva med grön pesto och lägg på ruccola, parmaskinka, mozzarella och tomater. Lägg den andra halvan av ciabattan ovanpå. Grilla paninin i den uppvärmda kontaktgrillen.


### Grönsakstorn (4 portioner) – för vegetarianer

- 2 zucchinier
- 4 tomater
- 2 förpackningar fetaost
- 1 handfull färsk basilika
- 1 msk olivolja
- salt
- peppar

1. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection enligt beskrivningen i kapitel 4 och 5, välj program-ikonen  och låt apparaten värmas upp. Skär zucchinierna och tomaterna i skivor. Skär fetaosten i lika tjocka skivor. Ta sedan först en zucchiniskiva och lägg därefter en tomat- och fetaostskiva ovanpå och avsluta med en zucchiniskiva.
2. Pensla tornet med olivolja och krydda med salt och peppar.
3. Grilla grönsakstornen i den heta kontaktgrillen under cirka 4–5 minuter. Servera tornet garnerat med basilika.


### Marinerade laxfiléer (4 portioner) – för fiskälskare

4 bitar laxfilé  
1 bunt basilika  
1 bunt persilja  
1 vitlöksklyfta  
1 skvätt limejuice  
1 msk olivolja  
chilisalt  
peppar

1. Fyll en liten kopp till hälften med olivolja. Tillsätt peppar, chilisalt, basilika, persilja, limejuice och vitlök efter behag.
2. Pensla marinaden över laxfiléerna.
3. **Tips:** För en mer smakrik maträtt lägger du laxfiléerna i marinaden och täcker över dem och låter dem dra i kylskåpet i cirka 2 timmar.
4. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection enligt beskrivningen i kapitel 4 och 5, välj program-ikonen , låt apparaten värmas upp och grilla de marinerade laxfiléerna till önskad tillagningsgrad (rare, medium, done).

### Hamburgare (4 portioner) – för köttälskare

600 g nötfärs (idealt med en fetthalt på cirka 20 %)  
2 msk Worcestersås  
salt  
peppar

1. Blanda Worcestersåsen med köttfärsen och krydda den sedan med salt och peppar.  
**Tips:** Eftersom salt drar vatten ur köttet bör det inte läggas till förrän 30 minuter före grillningen.
2. Forma jämnstora hamburgare av köttdegen med en diameter på cirka 10 cm och en tjocklek på cirka 1,5 cm.
3. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection enligt beskrivningen i kapitel 4 och 5, välj program-ikonen , låt apparaten värmas upp och grilla hamburgarna till önskad tillagningsgrad (rare, medium, done).

## 7. Rengöring och skötsel

1. Dra ut nätkontakten och låt apparaten svalna under minst 2 timmar.
2. När den har svalnat kan fett och andra rester på grillplattorna (1) tas bort med en kökstrasa.
3. Ta ut grillplattorna och fettsamlingskålen enligt beskrivningen i kapitel 4. Grillplattorna är avsedda för maskindisk och har non-stick-beläggning. På så sätt kan de rengöras lättare och nästan inga matrester fastnar på dem. För att öka grillplattornas livslängd resp. för en skonsam hantering av beläggningen rekommenderas rengöring med vatten med tillsats av diskmedel och en diskborste.
  - Apparaten får inte doppas ned i vatten, den skall bara torkas av med en fuktig trasa och lite diskmedel.
  - Använd aldrig skurmedel eller hårda skurhjälpmedel. Efter en kort stunds blötläggning kan även hårt sittande matrester tas bort med en mjuk disksvamp eller en diskborste i plast och varmt vatten med diskmedel.
  - Använd aldrig vassa, hårda föremål för att skrapa, röra om eller skära på beläggningen.
  - Använd endast bestick av trä eller värmetålig plast.
  - Använd ingen ugnsspray, non-stick-spray eller liknande hjälpmedel.
  - De elektriska kontakterna på grillplattorna (1) och apparatbasen (6) skall vara helt torra innan apparaten sätts ihop igen.
4. När den har torkat helt skall apparaten sättas ihop igen och förvaras på en torr plats.





## 8. Hjälp vid störningar

Problem	Möjlig orsak	Lösning
<b>Apparaten stänger av sig själv under uppvärmnings- eller tillagningsprocessen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apparaten hölls öppen för länge under tillagningen.</li> <li>▪ Inga livsmedel lades in när uppvärmningsprocessen var klar.</li> <li>▪ Livsmedlen togs inte ut när tillagningsprocessen var klar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dra ut nätkontakten, vänta 1–2 minuter och starta om processen.</li> </ul>
<b>Indikeringen OK (E) blinkar och "pre-heating" lyser konstant vitt när grillmaten har lagts in.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Livsmedlet inte upptäckts: för fint/tunt kött eller grönsaker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Du kan starta tillagningen genom att trycka på OK (E)</li> </ul>
Grillmaten lades i grillen men tillagningen startades inte	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grillen öppnades inte helt för att lägga in grillmaten</li> <li>▪ Grillmaten är tjockare än 4 cm</li> <li>▪ Grillmaten upptäcktes inte eftersom den är för tunn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Öppna grillen helt och stäng den sedan igen</li> <li>▪ Grillmatens tjocklek får inte vara större än 4 cm, halvera grillgodset v. b.</li> <li>▪ Du kan starta tillagningen genom att trycka på OK (E)</li> </ul>
<b>Ingen akustisk signal och alla 4 LED-lamporna på den högra sidan blinkar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apparaten är trasig</li> <li>▪ Produkten blockerad eller används i för kall omgivning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dra ut nätkontakten och koppla in på nytt</li> </ul>
<b>Apparaten växlar till manuellt läge när en tillagning startas. Ikonerna M och OK blinkar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Start av en tillagningsprocess utan uppvärmning eller innan uppvärmningen var klar. Det manuella läget aktiverades automatiskt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ta ut grillmaten. Välj program på nytt och vänta tills uppvärmningen är klar</li> <li>▪ Eller lämna grillmaten på grillen och övervaka själv när den önskade tillagningsgraden är nådd</li> </ul>

Om du inte kan lösa problemet ber vi att du kontaktar kundtjänsten enligt kapitel 3.

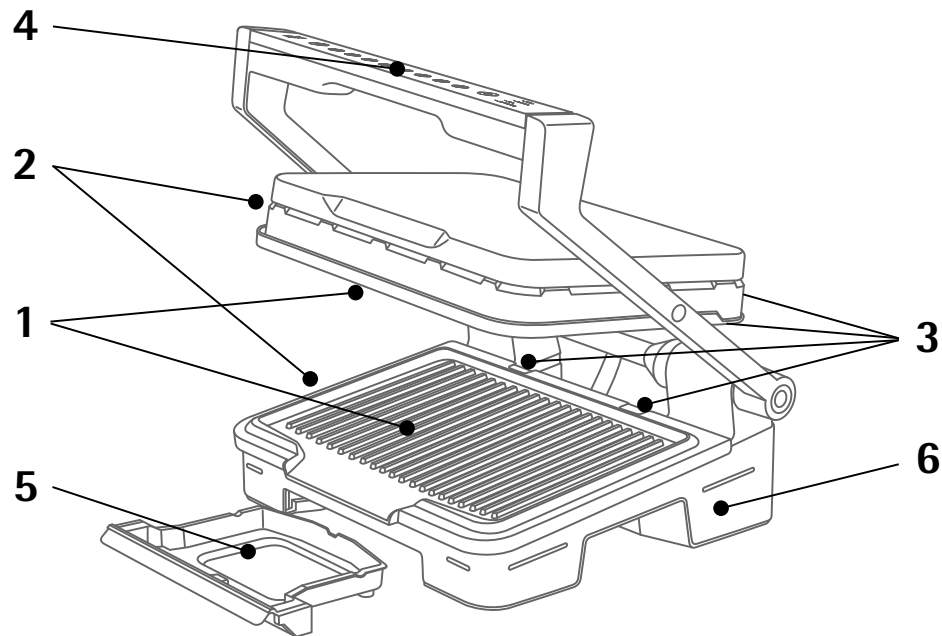


Apparaten uppfyller de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Ikonerna visar hur de olika materialen skall återvinnas. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger. Slutanvändaren ansvarar själv för att avlägsna eventuella personuppgifter på gamla hushållsapparater som ska lämnas in för återvinning.

Ändringar förbehållna.

Käyttöohje  
Perfection-kontaktigrilli



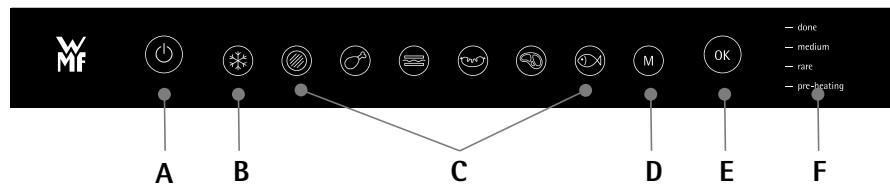
## 1. Laitteen osat

### Kontaktigrillin rakenne

1. Parilalevyt
2. Grillauslevyjen vapautuspainike
3. Parilalevypidike
4. Kahva kosketusnäytöllä
5. Rasvakuppi
6. Laittealusta

### Näyttö

- A. Päälle/pois
- B. Sulatusohjelma (vain automaattisille ohjelmille)
- C. 6 kypsennysohjelmaa (hampurilainen, kananrinta, panini, makkara, pihvi, kala)
- D. Manuaalitila
- E. OK
- F. Kypsyyssasteen näyttö



## 2. Tärkeitä turvallisuusohjeita

**Tuotteen käyttö, huolto ja puhdistus: Noudata turvallisuutesi vuoksi tämän käyttöohjeen eri lukuja ja vastaavia symboleja.**

### **Laitteen käyttö**

- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Se ei ole millään tavalla sopiva käytettäväksi seuraavissa tapauksissa, jotka eivät myöskään kuulu takuun piiriin:
  - myynti- ja toimistotyöntekijöiden keittiönurkkauksissa ja muissa kaupallisissa käytössä olevissa tiloissa
  - maatiloilla
  - majapaikoissa ja muissa ravintoloissa ja hotelleissa vieraiden käytössä
  - täysihoteloissa ja yksityismajoituksessa.
- Poista kaikki pakkaukset, teipit tai erilaiset lisävarusteet laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on rajoitetut fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt, tai henkilöille, joilla ei ole riittävää kokemusta tai tietoa, muuten kuin heidän turvallisuudestaan vastuussa olevan henkilön valvonnassa ja tarvittaessa etukäteen annettujen laitteen käsitteilyohjeiden mukaan. Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella tai käytä laitetta leluna.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on rajoitetut fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai henkilöt, joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, saavat käyttää tätä laitetta vain, jos heitä valvotaan tai heille on opastettu laitteen turvallinen käyttö ja he ymmärtävät siten siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa ja hoitaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuja.
- Säilytä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Puhdista grillauslevyt sienellä, kuumalla vedellä ja pesuaineella.
- Tätä laitetta voidaan käyttää enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

**HUOMIO:** Älä lämmitä tai esilämmitä grilliä ilman kahta grillauslevyä.

### **Hengenvaarallinen sähköisku!**

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Kierrä virtajohto kokonaan auki.
- Vaaran välttämiseksi viallisen virtajohdon saa vaihtaa vain valmistaja, sen asiakaspalvelu tai vastaava pätevä henkilö.
- Jos käytetään jatkojohtoa, sen on oltava poikkileikkaukseltaan vähintään saman kokoinen ja maadoitettu. Varmista, että virtajohto ei estä ketään.
- Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että sähköverkko on yhteensopiva laitteen alapuolelle merkityn tehon ja jännitteen kanssa.
- Laitetta tai virtajohtoa ei saa koskaan upottaa veteen.

### **Grillauksen ja kuumuuden aiheuttamat vaarat**

- Vapaasti kosketettavissa olevat pinnat voivat saavuttaa korkean lämpötilan käytön aikana. Älä kosketa laitteen kuumia osia.

### 3. Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz
Tehonkulutus:	1830–2180 W
Suojausluokka:	I

#### Noudata alla olevia kohtia:

- Lue huolellisesti tämän käyttöoppaan ohjeet, joissa voi olla eroja laitteen mukana toimitetuista lisävarusteista riippuen, ja pidä ne helposti ulottuvilla.
- Valuta onnettomuuden sattuessa heti kylmää vettä palovammalle ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Pese grillauslevyt ennen ensimmäistä käyttökertaa (katso luku 6), levitä niihin vähän öljyä ja pyyhi pehmeällä liinalla.
- Kun asetat virtajohdon jatkojohdon kanssa tai ilman, ole varovainen ja noudata kaikkia varoitustenpiteitä, jotta kukaan pöydän ääressä oleva ei esimerkiksi takerru siihen.
- Grillaushöyryt voivat olla vaarallisia eläimille, joilla on herkkä hengityselimistö, kuten linnuille. Lintujen omistajia kehoitetaan sijoittamaan eläimet kauas laitteesta.
- Aseta laite aina lasten ulottumattomiin.
- Varmista, että molemmat grillauslevyt on puhdistettu hyvin ennen käyttöä.
- Grillauslevyjen vahingoittumisen välttämiseksi käytä niitä vain sen laitteen kanssa, jolle ne on tarkoitettu (älä käytä niitä esimerkiksi uunissa, kaasuliedellä tai sähköliedellä).
- Varmista, että grillauslevyt ovat tukevasti kiinni laitteessa. Käytä vain valtuutetun asiakaspalvelun toimittamia tai myymiä grillauslevyjä.
- Käytä aina muov- tai puuvälineitä grillauslevyjen pinnoitteen suojaamiseksi.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valtuutetusta asiakaspalvelusta ostettuja lisävarusteita. Älä käytä muiden laitteiden kanssa.


#### Vältettävää.

- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä pistorasiaan, kun sitä ei käytetä.
- Ylikuumenemisen välttämiseksi laitetta ei saa sijoittaa nurkkaan tai seinän viereen.
- Älä koskaan aseta laitetta suoraan herkälle pinnalle (esim. lasipöytä, pöytäliina, lakattu huonekalu) tai muovipöytälevylle.
- Älä koskaan aseta laitetta seinälle kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alle tai helposti syttyvän materiaalin, kuten kaihtimien, verhojen tai tapettien, lähelle. Jos laite syttyy tuleen, älä käytä vettä sammuttamiseen. Irrota virtajohto ja tukahduta liekit kostealla liinalla.
- Älä aseta laitetta liukkaalle tai kuumalle pinnalle tai lähelle sitä. Älä myöskään jätä virtajohtoa lämmönlähteen (esim. grillauslevyt, kaasuliesi) lähelle äläkä aseta tai vedä sitä terävien reunojen yli.
- Älä aseta mitään keittiövälineitä laitteen grillipinnoille.
- Älä leikkaa suoraan grillauslevyillä.
- Älä koskaan käytä terässientä tai hankausjauhetta grillin pinnan vahingoittumisen välttämiseksi (tarttumaton pinnoite).
- Varmista, että laite seisoo erillään käytön aikana.
- Älä kanna laitetta kahvasta tai metallilangoista.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä. Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla, jos se on pudonnut tai se on näkyvästi vaurioitunut. Kaikki toimenpiteet, lukuun ottamatta asiakkaan tekemää tavanomaista puhdistusta ja huoltoa, tulee teettää valtuutetussa huoltoliikkeessä. Älä koskaan irrota virtajohtoa pistotulpasta vetämällä. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista ja varastointia. Älä siirrä laitetta sen ollessa kuuma. Aseta termostaatti minimi-asentoon (mallista

riippuen). Irrota laite pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen puhdistamista. Laitteen osien on oltava kuivia ennen seuraavaa käyttöä.

- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita esineitä grillauslevyjen ja ruoan väliin.
- Älä poista rasvakuppia kypsennyksen aikana. Jos rasvakuppi täyttyy kypsennyksen aikana, anna laitteen jäähtyä ennen sen poistamista.
- Älä aseta kuumaa grillauslevyä veteen tai herkälle pinnalle.
- Tarttumattoman pinnoitteen suojaamiseksi varmista, että laitetta ei lämmitetä tyhjänä liian kauan.
- Grillauslevyjä ei saa koskaan käsitellä kuumina.
- Älä koskaan grillaa folion kanssa.
- Älä koskaan liekitä ruokaa laitteessa laitteen vahingoittumisen välttämiseksi.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita esineitä grillauslevyjen ja lämmityselementtien väliin.
- Älä koskaan kuumenna tai kypsennä ruokaa, kun laite on "Grilli auki" -asennossa.
- Älä koskaan lämmitä laitetta ilman grillauslevyjä.

#### Ohjeita/tietoja

- Kiitos, että ostit tämän laitteen, joka on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Turvallisuutesi takaamiseksi laite on sovellettavien standardien ja määräysten mukainen (mm. pienjännittdirektiivi,
- sähkömagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit, ympäristö).
- Kun laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, on mahdollista, että siitä voi vapautua lievää hajua tai savua.
- Avaa tällöin ikkuna, kunnes et enää haista savua tai hajua.
- Puhdista grillauslevyt sienellä, kuumalla vedellä ja astianpesuaineella.
- Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteen ominaisuuksia ja yksittäisiä osia milloin tahansa käyttäjän edun mukaisesti.
- Älä syö tai juo nestemäisiä tai kiinteitä elintarvikkeita, jotka tulevat kosketukseen logolla  merkittyjen osien kanssa.
- Jos elintarvike on liian paksu, turvajärjestelmä estää laitetta toimimasta.
- Lämmityselementtiä ei saa puhdistaa. Jos se on erittäin likainen, odota, kunnes se on täysin jäähtynyt, ja pyyhi se kuivalla liinalla.
- Ohjauspaneeli on erittäin herkkä: puhdista, pyyhi ja kuivaa vain kuivalla ja pehmeällä liinalla. Älä puhdista kostealla sienellä, sillä muuten ohjauspaneelin toiminta saattaa heikentyä.

#### Ennen ensimmäistä käyttöä:

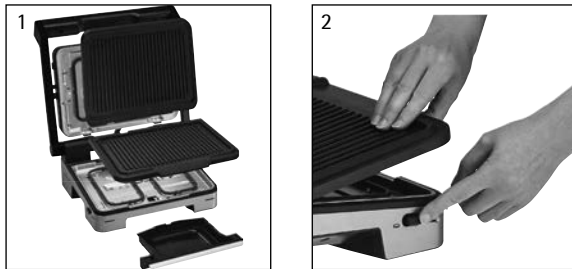
- Lue käyttöohje ja kaikki ohjeet kokonaan. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturman tai vahingon.
- Tarkista laitteen ja lisävarusteiden täydellisyys ja eheys.
- Poista pakkausmateriaali kokonaan ja varmista, ettei laitteeseen jää pakkausjäämiä. Kierrätä pakkausmateriaali (paperi, pahvi ja muovi).
- Jos osia puuttuu tai ne ovat vahingoittuneet, älä käytä laitetta, ja ilmoita asiasta asiakaspalvelulle.  
Asiakaspalvelun osoite:  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
Sähköposti: contact-de@wmf.com
- Puhdista laite, komponentit ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen pitkäaikaisen säilytyksen jälkeen "Puhdistus ja hoito" luvussa kuvatulla tavalla.
- Lue käyttöohjeet huolellisesti, säilytä ne ja luovuta myöhemmille käyttäjille yhdessä laitteen kanssa.
- Noudata turvallisuusohjeita ja erikseen toimitettuja takuutietoja.

## 4. Grillaus kontaktigrillillä

### 1. Laitteen valmisteleminen

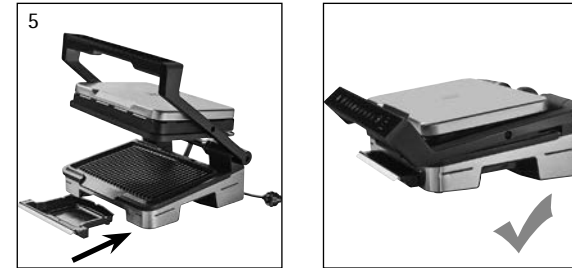
Puhdista laite ja sen osat luvun "Puhdistus ja hoito" mukaisesti ja aseta ne sileälle, kuivalle, pölyttömälle, lämpöä ja kosteutta kestäväälle pinnalle lähelle pistorasiaa.

Grillauslevyjien (1) kiinnitys/irrotus:



- Molemmat grillauslevyt (1) voidaan asettaa grillauslevyidikkeeseen tai irrottaa siitä noin 45 ° kulmassa. Ylä- ja alagrillauslevyt eroavat toisistaan siten, että alagrillauslevyn etuosassa on rasvanpoistoaukko.
- Työnnä grillauslevyjä (1) alaspäin, kunnes ne napsahtavat paikalleen.

- Poista grillauslevyt painamalla kotelon ylä- ja alaosassa olevia vapautuspainikkeita (2) ja irrota grillauslevyt 2 tunnin jäähtymisajan jälkeen.
- Rasvakupin (5) kiinnitys/irrotus:



- Aseta rasvakuppi (5) niin, että se napsahtaa paikalleen.
- 2 tunnin jäähtymisajan jälkeen irrota se vetämällä eteenpäin.

### 2. Laitteen kytkeminen pistorasiaan ja käynnistäminen



- Työnnä pistotulppa asianmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.
- Käynnistä laite päälle/pois-kuvakkeesta (A).
- Varmista, että grillauslevyjien välissä ei ole elintarvikkeita.

## 5. Kontaktigrillin käyttö

### 1. Ohjelman valinta ja lämmitys

Sopivan kypsennysohjelman valinta:



	<b>Sulatusohjelma</b> – pakasteille, vain automaattiohjelmitte		<b>Hampurilainen</b> – hampurilais-/jauheliha-ohjelma
	<b>Kananrinta</b> – siipikarjaohjelma		<b>Panini</b> – panini-/voileipäohjelma
	<b>Makkara</b> – makkara- ja sianlihaohjelma		<b>Pihvi</b> – ohjelma punaiselle lihalle, kuten naudanlihalle tai karitsalle
	<b>Kala</b> – kalaohjelma		
	<b>Manuaalitila</b> – ohjelma, jossa grilli toimii tavanomaisena kontaktigrillinä. Ohjelma sopii myös vihannesten, kuten kesäkurpitsan tai munakoison, grillaamiseen. Ohjelma pitää vakiona noin 270 °C:n lämpötilan, ja kypsennysaikaa voidaan säätää manuaalisesti		

- **Valittu ohjelma on vahvistettava koskettamalla OK (E).**
- Laite alkaa lämmitä, ja "esilämmityksen" merkkivalo vilkkuu valkoisena. Anna grillin lämmitä suljetussa asennossa noin 5–7 minuuttia esilämmitysajan loppuun saakka.
- **Ohje:** Pidä grilli aina suljettuna äläkä laita siihen ruokaa, jotta esilämmitys toimisi kunnolla.
- Äänimerkki kuuluu heti, kun esilämmitys on valmis. Esilämmityksen merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja palaa yhtäjaksoisesti valkoisena.
- **Ohje:** Jos laite pysyy suljettuna lämmitysprosessin jälkeen, turvajärjestelmä kytkee grillin automaattisesti pois päältä.

## 2. Grillaus



- Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis. Avaa kontaktigrilli 90° vasteeseen saakka, aseta kypsennettävä ruoka alemmalle grillauslevylle ja sulje grilli.
- **Ohje:** Jos laite jätetään auki liian pitkään, turvajärjestelmä sammuttaa laitteen automaattisesti. Kun grillauslevylle asetetaan tuoreita elintarvikkeita grillattavaksi, rasva ja vesi voivat roiskua voimakkaasti. Älä koskaan pidä käsiä, käsivarsia tai kasvoja grillin päällä äläkä koskaan aseta herkkiä esineitä laitteen viereen loukkaantumisten ja vaurioiden välttämiseksi.
- **Kypsennys alkaa, kun laite suljetaan. Parhaan mahdollisen grillaustuloksen saavuttamiseksi älä avaa grilliä kypsennyksen aikana.**



- Kypsennyksen aikana kuuluu kunkin kypsyyssasteen äänimerkki, joka ilmoittaa, että asetettu kypsyyssaste (rare – medium – well done) on saavutettu. Tämä ilmaistaan myös valkoisilla LED-valoilla näytön oikealla puolella.



- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| <b>Läpikypsä</b>   | = well done   |
| <b>Puolikypsä</b>  | = medium      |
| <b>Raaka</b>       | = rare        |
| <b>Esilämmitys</b> | = pre-heating |

- Haluttu kypsyyssaste (rare – medium – well done) on saavutettu, kun LED-näyttö palaa yhtäjaksoisesti valkoisena. Avaa grilli ja poista ruoka halutun kypsyyssasteen kohdalla.
- **Ohje:** Grillattavan ruoan paksuuden tulee olla enintään 4 cm, ja liha tulee jakaa enintään 3,5 cm:n paksuisiksi osiksi. Jos ruoka on liian paksua, turvajärjestelmä estää laitetta toimimasta.
- **Erittäin ohuisiin elintarvikkeisiin liittyvä ohje:** Kun olet sulkenut laitteen, OK-painike voi vilkkua. Aloita kypsennys painamalla OK.
- **Ohje:** Mausta liha ennen grillaamista, mutta lisää suola vasta grillauksen jälkeen, jotta se kuivuu vähemmän.
- **Ohje:** Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Puolita makkarat, joiden halkaisija on yli 4 cm



- Kytke grilli pois päältä, kun et enää grilla ruokaa. Voit tehdä tämän koskettamalla päälle/pois-kuvaketta (A) ja sitten OK (E).

### Muiden elintarvikkeiden grillaaminen

**Tärkeää:** Jos haluat grillata enemmän ruokaa, grilli on ensin lämmitettävä uudelleen optimaalisen lämpötilan varmistamiseksi. Tämä pätee myös, jos olet grillaamassa samantyyppistä ruokaa (esim. pihvi).

- Sulje grilli uudelleen. Näyttö syttyy ja on ohjelmanvalintatilassa.
- Valitse ohjelma luvussa 5 kuvatulla tavalla.

**Ohje:** Jos ohjelmaa ei ole valittu, turvajärjestelmä kytkee grillin automaattisesti pois päältä.

### Useiden palojen samanaikainen grillaus (samantyyppinen elintarvike, esim. hampurilainen tai pihvi) eri kypsyyssasteisiin

- Heti kun haluttu kypsyyssaste on saavutettu, avaa grilli ja poista palat.
- Sulje sitten grilli uudelleen jatkaaksesi grillauslevylle jääneiden palojen kypsentämistä. Ohjelma jatkaa kypsennystä, kunnes kypsyyssaste on "well done".

**Ohje:** Parhaan grillaustuloksen saavuttamiseksi palojen tulisi olla samanpaksuisia.

### Lämpimänäpitoiminto


- Kun kypsennys on valmis, laite vaihtaa automaattisesti lämpimänäpitoon. Well done -kypsyyssasteen (F) merkkivalo lakkaa vilkkumasta ja 10 sekunnin välein kuuluu äänimerkki yhteensä noin 2 minuutin ajan. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla "OK" -painiketta. Tietyn ajan kuluttua turvajärjestelmä sammuttaa grillin automaattisesti.

**Ohje:** Jos ruoka jätetään grilliin, se kypsyy vielä hieman grillauslevyissä olevan jäännöslämmön vuoksi.

## 6. Reseptit


### Italialainen panini (4 annosta) – Italia-faneille

- 100 g rucolaa
- 4 tomaattia
- 2 pakkausta mozzarellaa
- 4 ciabatta-leipä
- 4 rkl vihreää pestoa
- 100 g viipaloitua parmankinkkua

1. Käynnistä WMF Profi Plus Perfection -kontaktigrilli luvuissa 4 ja 5 kuvatulla tavalla, valitse ohjelmakuvake  ja anna laitteen lämmetä. Puhdista, huuhtelee ja kuivaa rucola. Pese ja viipaloi tomaatit. Leikkaa mozzarella viipaleiksi.
2. Halkaise ciabatta pituussuunnassa. Levitä toiselle puoliskolle vihreää pestoa, ja asettele sen päälle rucolaa, parmankinkkua, mozzarellaa ja tomaattia. Aseta sen päälle ciabattan toinen puolisko. Grilla panini lämmitetyssä kontaktigrillissä.


### Kasvistornit (4 annosta) – kasvissyöjille

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

1. Käynnistä WMF Profi Plus Perfection -kontaktigrilli luvuissa 4 ja 5 kuvatulla tavalla, valitse ohjelmakuvake  ja anna laitteen lämmetä. Viipaloi kesäkurpitsat ja tomaatit. Leikkaa fetajuusto puoliksi ja viipaloi samankokoisiksi viipaleiksi. Aseta kesäkurpitsaviipale alimmaisiksi ja asettele sen päälle tomaattia ja fetajuustoa. Aseta päällimmäiseksi kesäkurpitsaviipale.
2. Voitele torni oliiviöljyllä ja mausta suolalla ja pippurilla.
3. Grilla vihannestorneja kuumassa kontaktigrillissä noin 4–5 minuutin ajan. Koristele basilikalla ja tarjoile.


### Marinoidut lohifileet (4 annosta) – kalan ystäville

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

1. Täytä pieni kuppi puolilleen oliiviöljyä. Lisää pippuria, chilisuolaa, basilikaa, persiljaa, limettimehua ja valkosipulia mieltymysten mukaan.
2. Sivele marinadi lohifileille.
3. **Vinkki:** Voimakkaamman maun saa asettamalla lohifileet marinadiin ja antamalla fileiden marinoitua jääkaapissa noin 2 tuntia.
4. Käynnistä WMF Profi Plus Perfection -kontaktigrilli luvuissa 4 ja 5 kuvatulla tavalla, valitse ohjelmakuvake , anna laitteen lämmetä ja grillaa marinoituja lohifileitä, kunnes kypsyyaste on sopiva (rare, medium, well done).

### Hampurilaispihvit (4 annosta) – meheviin hampurilaisiin

600 g naudan jauhelihaa (rasvapitoisuus mieluiten noin 20 %)  
2 rkl Worcester-kastiketta  
Suolaa  
Pippuria

1. Sekoita Worcester-kastike jauhelihaan ja mausta sitten suolalla ja pippurilla.  
**Vinkki:** Koska suola kuivattaa lihaa, se tulisi lisätä aikaisintaan 30 minuuttia ennen grillaamista.
2. Muotoile taikina tasaisen kokoiseksi pihveiksi, joiden halkaisija on noin 10 cm ja paksuus noin 1,5 cm.
3. Käynnistä WMF Profi Plus Perfection -kontaktigrilli luvuissa 4 ja 5 kuvatulla tavalla, valitse ohjelmakuvake , anna laitteen lämmetä ja grillaa pihvejä, kunnes kypsyyaste on sopiva (rare, medium, well done).

## 7. Puhdistaminen ja hoito

1. Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä vähintään 2 tuntia.
2. Jäähtymisen jälkeen poista grillauslevyistä (1) rasva tai muut jäämät keittiöpyyhkeellä.
3. Irrota grillauslevyt ja rasvakuppi luvussa 4 kuvatulla tavalla. Konepesun kestävässä grillauslevyissä on tarttumaton pinnoite. Tämä helpottaa niiden puhdistamista ja estää suurelta osin ruokajäämien tarttumisen. Grillauslevyjen käyttöä pidentämiseksi ja pinnoitteen suojaamiseksi suosittelemme puhdistamista astianpesuaineella ja tiskiharjalla.
  - Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi sen ulkopinta kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta.
  - Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankausvälineitä. Pinttyneetkin ruuantähteet irtoavat lyhyen liotuksen jälkeen pehmeällä astianpesusienellä tai muovitiskiharjalla ja lämpimällä astianpesuaineliuoksella.
  - Älä koskaan raaputa, sekoita tai leikkaa pinnoitetta terävillä tai kovilla esineillä.
  - Käytä vain puusta tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja välineitä.
  - Älä käytä uunisuihketta, tarttumaton suihketta tai vastaavia apuvälineitä.
  - Grillauslevyjen (1) ja laitteen alustan (6) sähkökoskettimien on oltava täysin kuivia ennen laitteen kokoamista.
4. Kun laite on täysin kuiva, kokoa se varastointia varten ja säilytä kuivassa tilassa.





## 8. Apua häiriöihin

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
<b>Laite kytkeytyy pois päältä lämmityksen tai kypsennyksen aikana.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laitetta pidettiin auki liian kauan kypsennyksen aikana.</li> <li>▪ Elintarviketta ei asetettu grilliin esilämmityksen päättymisen jälkeen.</li> <li>▪ Elintarviketta ei poistettu kypsennyksen lopussa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vedä pistotulppa pistorasiasta, odota 1–2 minuuttia ja aloita prosessi uudelleen</li> </ul>
<b>OK (E) -näyttö vilkkuu ja "esilämmitys" palaa yhtäjaksoisesti valkoisena ruoan asettamisen jälkeen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elintarviketta ei tunnisteta: liian ohutta lihaa tai vihanneksia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Voit aloittaa kypsennyksen vahvistamalla OK (E)</li> </ul>
Grillattava ruoka on laitettu grilliin, mutta kypsennysprosessi ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grilliä ei avattu täysin ruoan asettamiseksi</li> <li>▪ Elintarvike paksumpi kuin 4 cm</li> <li>▪ Elintarviketta ei tunnisteta, koska se on liian ohut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avaa grilli kokonaan ja sulje se sitten uudelleen</li> <li>▪ Elintarvikkeen paksuus ei saa olla yli 4 cm, halkaise tarvittaessa</li> <li>▪ Voit aloittaa kypsennyksen vahvistamalla OK (E)</li> </ul>
<b>Ei äänimerkkiä tai kaikki 4 oikeanpuoleista LED-merkki-valoa vilkkuvat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laitteessa on vika</li> <li>▪ Laitteen toiminta on estynyt tai sitä käytetään liian kylmässä ympäristössä</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vedä pistotulppa pistorasiasta ja kytke se uudelleen</li> </ul>
<b>Laite vaihtaa manuaalitilaan, kun kypsennys aloitetaan. Kuvakkeet M ja OK vilkkuvat.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kypsennys alkoi ilman esilämmitystä tai ennen esilämmitysprosessin loppua. Manuaalinen tila aktivoitiin automaattisesti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Poista elintarvike. Valitse ohjelma uudelleen ja odota esilämmitysprosessin päättymistä</li> <li>▪ Tai jätä elintarvike grilliin ja seuraa tarkasti, milloin haluttu kypsyyssaste saavutetaan</li> </ul>

Jos ongelmaa ei voida ratkaista, ota yhteyttä luvussa 3 mainittuun asiakaspalveluun.

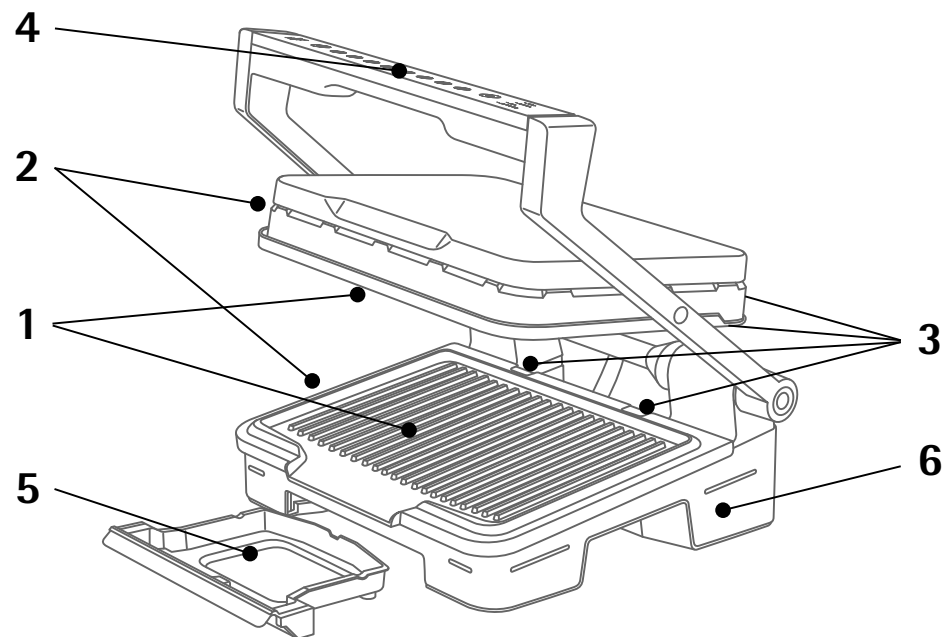


Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Bruksanvisning  
Kontaktgrill Perfection



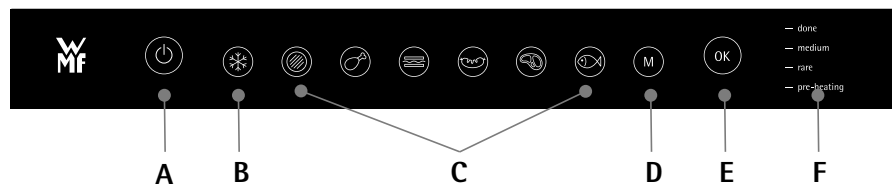
## 1. Apparatets deler

### Kontaktgrillens deler

1. Grillplater
2. Utløserknapper for grillplater
3. Grillplateholder
4. Grep med Touch-Display
5. Fettopsamling
6. Apparatbunn

### Display

- A. På/ Av
- B. Tineprogram (kun automatisk program)
- C. 6 stekeprogrammer (hamburger, kyllingbryst, panini, pølser, steak, fisk)
- D. Manuell modus
- E. OK
- F. Visning av stekenivå



## 2. Viktige sikkerhetsanvisninger

**Bruk, vedlikehold, rengjøring og anvendelse av produktet: For din egen sikkerhet, se de forskjellige avsnittene i denne bruksanvisningen og de tilhørende symbolene.**

### **Betjening av apparatet**

- Dette apparatet er kun ment for husholdningsbruk.
- Det er på ingen måte egnet til å brukes i følgende tilfeller, som også utelukkes fra garantien:
  - i kjøkkenhjørner for salgs- og kontomedarbeidere og andre kommersielt brukte fasiliteter,
  - på gårder,
  - på overnattingssteder og andre restauranter og hoteller for deres gjester,
  - i pensjonater og privat innkvartering.
- Fjern all emballasje, alle limstrimler eller tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer med utilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, med mindre det skjer under oppsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet, og om nødvendig med instruksjoner om bruk av apparatet på forhånd. Det må føres tilsyn med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Det må føres tilsyn med barn for å sikre at de ikke leker med apparatet eller bruker apparatet som leketøy.
- La aldri apparatet være uten tilsyn under bruk.
- Dette apparatet må bare brukes av barn fra 8 år, personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer med utilstrekkelig erfaring eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har blitt instruert i sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.

- Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Bruk en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel for å rengjøre grillplatene.
- Dette apparatet kan brukes i en høyde opptil 4000 meter over havet.

**ADVARSEL:** Ikke varm opp eller forvarm grillen uten de to grillplatene.

### **Livstruende skader fra elektrisk støt!**

- Dette apparatet er ikke ment å tas i bruk ved hjelp av en ekstern tidsbryter eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ledningen må rulles helt ut.
- For å unngå fare, må en defekt strømledning bare skiftes ut av produsenten, dens kundeservice eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner.
- Hvis det brukes en skjøteledning, må den ha minst samme tverrsnitt og være jordet. Kontroller at ledningen ikke kommer i veien for noen.
- Apparatet må bare kobles til en jordet stikkontakt.
- Forsikre deg om at den elektriske installasjonen samsvarer med strømmen og spenningen som er spesifisert på undersiden av apparatet.
- Apparatet eller ledningen må aldri dyppes i vann.

### **Farer ved grilling og varme**

- Fritt tilgjengelige områder kan bli meget varme når apparatet er slått på. Pass på at du ikke berører varme deler av apparatet.

### 3. Tekniske data

Nominell spenning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effektforbruk: 1830-2180 Watt

Beskyttelsesklasse: I

#### Følg punktene nedenfor:

- Les instruksjonene i denne bruksanvisningen nøye. Bruksanvisningen er identisk for de forskjellige versjonene som kan være levert med ulikt tilbehør. Oppbevar bruksanvisningen i nærheten av apparatet.
- I tilfelle en ulykke, la det renne kaldt vann over forbrenningen umiddelbart og kontakt lege om nødvendig.
- Før du bruker grillplatene for første gang, må du vaske dem (se avsnitt 6), smøre dem med litt olje og gni dem med en myk klut.
- Når du plasserer ledningen, med eller skjøteledning, må du passe på og ta alle sikkerhetsforholdsregler slik at ingen ved bordet hindres og for eksempel kan hekte seg fast i den.
- Grilldamp kan være farlig for dyr med følsomme luftveier, for eksempel fugler. Fugleiere anbefales å plassere dyrene utenfor området hvor apparatet brukes.
- Oppbevar apparatet og ledningen alltid utilgjengelig for barn.
- Forsikre deg om at de to grillplatene er godt rengjort før bruk.
- For å ikke skade grillplatene, må de bare brukes sammen med det tilhørende apparatet (de må for eksempel ikke brukes i en ovn, på en gasskomfyr eller en elektrisk kokeplate).
- Pass på at grillplatene er godt festet til apparatet. Bruk bare grillplatene som ble levert eller kjøpt av den autoriserte kundeservicen.
- For å beskytte belegget på grillplatene, bruk alltid en stekespade plast eller tre.
- Bruk kun tilbehør som leveres med apparatet eller kjøpes fra et autorisert kundeservicesenter. Må ikke brukes sammen med andre apparater.


#### Legg merke til hva du må unngå.

- La aldri apparatet være koblet til strømmettet når det ikke er i bruk.
- For å unngå overoppheting, må ikke apparatet plasseres i et hjørne eller mot en vegg.
- Plasser aldri apparatet direkte på en ømfintlig overflate (glassbord, duk eller lakkert møbel) eller på en plastduk.
- Plasser aldri apparatet under et veggmontert møbel eller en hylle, eller i nærheten av svært brennbar, ømfintlig materiale som persienner, gardiner eller tapet. Hvis apparatet tar fyr, må du ikke bruke vann for å slukke det. Trekk ut støpselet og slukk flammene med en fuktig klut.
- Ikke plasser apparatet på eller nær en glatt eller varm overflate. Dessuten må du ikke legge ledningen i nærheten av en varmekilde (grillplater, gasskomfyr osv.), og ikke legg eller trekk den over skarpe kanter.
- Ikke plasser kjøkkenutstyr på apparatets grillflater.
- Ikke skjær rett på grillplatene.
- Bruk aldri en stålskrubb eller skurepulver slik at stekeoverflaten ikke skades (slippbelegg).
- Forsikre deg om at apparatet alltid står fritt når det er i bruk.
- Ikke bær apparatet ved hjelp av håndtaket eller metalltrådene.
- Bruk aldri apparatet mens det er tomt. Ikke bruk apparatet hvis det ikke fungerer som det skal, har falt ned eller har synlige skader. Alle inngrep, bortsett fra vanlig rengjøring og vedlikehold som kunden utfører, må utføres av en autorisert servicepartner. Trekk aldri støpselet ut av stikkontakten ved å dra i ledningen. La apparatet bli helt avkjølt før du rengjør det og setter det bort. Ikke flytt

apparatet så lenge det er varmt. Sett termostaten på Min.-stillingen (avhengig av modell). Koble apparatet fra strømmettet etter bruk og før rengjøring. Før apparatet brukes, må alle dets deler være tørre.

- Ikke plasser aluminiumsfolie eller andre gjenstander mellom grillplatene og maten.
- Ikke fjern dryppskålen under tilberedningen. Hvis dryppskålen blir full under tilberedningen, må du la apparatet avkjøles før du tar den ut.
- Ikke plasser den varme platen i vann eller på en ømfintlig overflate.
- For å beskytte slippbelegget, må du sørge for at apparatet ikke varmes for lenge mens det er tomt.
- Grillplatene må aldri behandles mens de er varme.
- Tilbered aldri med folie.
- For å unngå å skade apparatet, må man aldri flambere på det.
- Ikke plasser aluminiumsfolie eller andre gjenstander mellom grillplatene og varmeelementene.
- Du må aldri varme eller lage mat når apparatet er i stillingen "Grill åpen".
- Apparatet må aldri varmes uten grillplatene.

#### Merk/Informasjon

- Takk for at du valgte dette apparatet, som kun er beregnet på husholdningsbruk.
- Av hensyn til din sikkerhet overholder dette apparatet gjeldende standarder og forskrifter (lavspenningsdirektivet;
- elektromagnetisk kompatibilitet; materialer som kommer i kontakt med mat; miljø osv.).
- Det kan forekomme mindre lukt- og røykutvikling første gang det nye apparat tas i bruk.
- Åpne i så fall vinduet, inntil du ikke lenger konstaterer røyk eller lukt.
- Bruk en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel for å rengjøre grillplatene.
- Selskapet forbeholder seg retten til når som helst å endre produktets egenskaper og deler i brukers interesse.
- Alle flytende eller faste næringsmidler, som kommer i kontakt med deler som er merket med logoen , må ikke spises.
- Hvis grillmaten er for tykk, forhindrer sikkerhetssystemet at apparatet kan brukes.
- Varmeelementet må ikke rengjøres. Hvis det blir svært tilsmusset, må du vente til det er helt avkjølt før du kan tørke det med en tørr klut.
- Betjeningsfeltet er svært ømfintlig: det må bare rengjøres, tørkes av og tørkes med en myk, tørr klut. Det må ikke rengjøres med en fuktig svamp, ellers kan betjeningsfeltets funksjon påvirkes negativt.

**Før første gangs bruk:**

- Les bruksanvisningen og alle instruksjonene fullstendig. Ikke-forskriftsmessig bruk kan føre til skader.
- Kontroller om apparatet og tilbehøret er komplett og uten skader.
- Fjern emballasjematerialer fullstendig og sørg for at det ikke finnes rester av emballasje i apparatet. Send emballasjematerialer til gjenvinning (papir, papp og plast).
- Hvis deler mangler eller er skadet, må du ikke bruke apparatet, og varsle kundeservice.

Adresse til kundeservice:

Tel.: +49 (0)7331 256 256

E-Post: contact-de@wmf.com

- Rengjør apparatet, komponentene og tilbehøret som beskrevet i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold" før første gangs bruk og hver gang du ikke har brukt apparatet på en stund.
- Les bruksanvisningen nøye, gjem den og gi den videre til neste bruker sammen med apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene og garantiinformasjonen som er vedlagt separat.

## 4. Grilling med kontaktgrillen

### 1. Klargjøring av apparatet

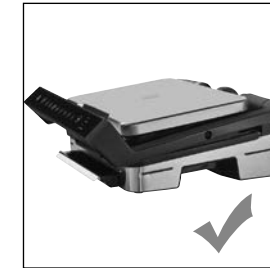
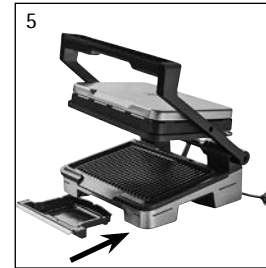
Rengjør apparatet og delene til apparatet ifølge kapitlet "Rengjøring og vedlikehold", og sett det på en glatt, tørr, støvfri og varme- og fuktbestandig overflate i nærheten av en stikkontakt.

Grillplaten (1) settes i/ tas ut:



- Begge grillplatene (1) kan settes i og tas ut av grillplateholderen i en vinkel på ca. 45°. Den øvre og nedre grillplaten kan skilles fra hverandre av det integrerte fettutløpet på forsiden av den nedre grillplaten.
- Grillplatene (1) settes i ved å trykke dem ned inntil de klikker hørbart på plass.

- For å ta grillplatene ut, trykk på låseknappene for grillplater (2) øverst og nederst på huset og ta grillplatene ut etter at de er avkjølt i 2 timer.
- Dryppskålen (5) settes i/ tas ut:



- Sett i dryppskålen (5) slik at den klikker hørbart på plass.
- Trekk dryppskålen ut etter en avkjølingstid på 2 timer.

### 2. Sett støpselet i stikkontakten og slå apparatet på



- Støpselet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt.
- Slå apparatet på med ikonet På/Av (A).
- Pass på at det ikke er mat mellom grillplatene.

## 5. Betjening av kontaktgrillen

### 1. Valg av program og oppvarming

Velg passende tilberedningsprogram:



	<b>Opptining</b> – Program til dypfrysst grillmat, kun til automatiske programmer		<b>Burger</b> – Program til hamburger/kjøttdeig
	<b>Kyllingbryst</b> – Program til fjærkre		<b>Panini</b> – Program til panini/sandwicher
	<b>Pølser</b> – Program til pølser og svinekjøtt		<b>Steak</b> – Program til rødt kjøtt som f.eks. okse- eller lammekjøtt
	<b>Fisk</b> – Program til fisk		
	<b>Manuell modus</b> – Program hvor grillen fungerer som en vanlig kontaktgrill. Programmet er også egnet til grilling av grønnsaker som f.eks. squash eller auberginer. Programmet har en konstant temperatur på ca. 270 °C og tilberedningstiden kan reguleres manuelt.		

- **Det valgte programmet må bekreftes med OK (E).**
- Apparatet begynner med oppvarming og kontrollampen "pre-heating" (forvarming) blinker hvitt. La grillen bli oppvarmet i ca. 5-7 minutter inntil oppvarmingstiden i lukket tilstand er over.
- **Merk:** Grillen må alltid være lukket og det må ikke legges matvarer i den slik at oppvarmingen kan fungere korrekt.
- Det kommer et lydsignal når oppvarmingen er fullført. Kontrollampen "pre-heating" (forvarming) slutter å blinke og lyser konstant hvitt.
- **Merk:** Når apparatet forblir lukket etter oppvarming, slår sikkerhetssystemet grillen av automatisk.

## 2. Grilling



- Etter oppvarming er apparatet klart til grilling. Åpne kontaktgrillen 90° til anslaget, legg maten som skal tilberedes på den nedre grillplaten og lukk kontaktgrillen.
- **Merk:** Når apparatet forblir åpnet for lenge, slår sikkerhetssystemet apparatet av automatisk. Fett og vann som siver ut kan føre til kraftig sprut når man legger ferske matvarer på grillplaten. Hold aldri hender, armer eller ansiktet over grillen, og legg aldri ømfintlige gjenstander ved siden av apparatet for å unngå personskade og andre skader.
- **Etter at apparatet er lukket starter tilberedningen. For å oppnå best mulig resultat bør grillen ikke åpnes under tilberedningen.**



- Under tilberedningen avgir apparatet et lydsignal for å angi at det innstilte stekenivået (rødstekt - medium - gjennomstekt) er nådd. Dette vises også ved hjelp av hvite LED-lamper på høyre side av displayet.



<b>Durch</b>	= done
<b>Medium</b>	= medium
<b>Rødstekt</b>	= rare
<b>Oppvarming</b>	= pre-heating

- Det ønskede stekenivået (rødstekt - medium - gjennomstekt) er nådd når LED-displayet lyser konstant hvitt. Åpne grillen og ta maten ut ved ønsket stekenivå.
- **Merk:** Grillmaten bør ikke være tykkere enn 4 cm. Kjøtt skal deles opp i stykker med maks. 3,5 cm tykkelse. Hvis grillmaten er for tykk, forhindrer sikkerhetssystemet at apparatet kan brukes.
- **Anvisning for svært tynn grillmat:** Når du har lukket apparatet, kan OK-tasten blinke. Da trykker du på OK for å starte steking.
- **Merk:** Krydre kjøttet før grilling, men vent med saltet til etterpå, slik at kjøttet mister mindre saft.
- **Merk:** Stikk hull på pølser før grilling for å unngå at det spruter fett. Pølser med en diameter på mer enn 4 cm deles i to.



- Slå av grillen hvis du ikke skal steke mer mat. Det gjøres ved å trykke på ikonet På/Av (A) og deretter bekrefte ved å trykke på OK (E).

### Grilling av mer mat

**OBS:** For å grille mer mat, må grillen varmes på nytt for å sikre optimal temperatur. Det gjelder også når den samme typen mat (f.eks. steak) skal tilberedes.

- Lukk grillen igjen. Displayet slås på og er i modusen programvalg.
- Velg ønsket program som beskrevet i kapittel 5.

**Merk:** Hvis det ikke er valgt et program, slår sikkerhetssystemet grillen av automatisk.

### Samtidig grilling av flere stykker grillmat (samme matvaretype, f.eks. hamburger eller steak) med forskjellige stekenivåer

- Åpne grillen og ta ut maten når det ønskede stekenivået er nådd.
- Lukk deretter grillen for å fortsette steking av grillmaten som ligger igjen på grillplaten. Programmet fortsetter med steking av maten til nivået "gjennomstekt".

**Merk:** For å oppnå optimale grillresultater, bør grillmaten ha nesten samme tykkelse.

### Funksjonen varmholding


- Når steking er avsluttet, starter apparatet automatisk med modusen varmholding. Visning av stekenivå (F) ved "Done"-LED-en slutter å blinke og hvert 10. sekund kommer det et lydsignal i totalt ca. 2 minutter. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på knappen "OK". Etter en viss tid slår sikkerhetssystemet grillen av automatisk.

**Merk:** Hvis grillmaten blir liggende i grillen, vil den fortsette å steke litt på grunn av restvarmen i grillplatene.

## 6. Oppskrifter


### Italiensk panini (4 porsjoner) – for Italia-fans

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

1. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapittel 4 og 5, velg programikon  og la apparatet bli oppvarmet. Rens, vask og tørk ruccolaen. Vask tomatene og skjær dem i skiver. Skjær mozzarellaen i skiver.
2. Del ciabattaen på langs. Smør den ene halvdel med grønn pesto og legg på ruccola, parmaskinke, mozzarella og tomater. Legg på den andre ciabattahalvdelen. Grill paninien i den varme kontaktgrillen.


### Grønnsakstårn (4 porsjoner) – for vegetarianere

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

1. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapittel 4 og 5, velg programikon  og la apparatet bli oppvarmet. Skjær squashen og tomatene i skiver. Del fetaosten i to og skjær den i like store skiver. Legg deretter en skive squash nederst og legg på tomater og fetaost før du avslutter med en ny squashskive.
2. Pensle tårnene med olivenolje og krydre med salt og pepper.
3. Grill grønnsakstårnene i 4–5 minutter i den varme kontaktgrillen. Pynt med basilikum før servering.


### Marinert laksefilet (4 porsjoner) – for fiskeelskere

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

1. Fyll en liten kopp halvfull med olivenolje. Tilsett pepper, chilisalt, basilikum, persille, limesaft og hvitløk etter smak og behag.
2. Pensle marinaden på laksefiletene.
3. **Tips:** Hvis du ønsker kraftigere smak, legger du laksefiletene i marinaden og lar dem ligge tildekket i kjøleskapet i ca. 2 timer.
4. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapittel 4 og 5, velg programikon  og la apparatet bli varmt. Grill de marinerte laksefiletene til de er passe stekt (rare, medium, done).

### Hamburgere (4 porsjoner) – for kjøttelskere

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

1. Bland worcestersausen inn i kjøttdeigen og krydre med salt og pepper.  
**Tips:** Fordi salt trekker saften ut av kjøttet, bør det tilsettes tidligst 30 minutter før grillingen.
2. Form kjøttdeigen til jevnstore karbonader med en diameter på ca. 10 cm og en tykkelse på ca. 1,5 cm.
3. Slå på WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection som beskrevet i kapittel 4 og 5, velg programikon  og la apparatet bli varmt. Grill hamburgerne til de er passe stekt (rare, medium, done).

## 7. Rengjøring og vedlikehold

1. Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i minst 2 timer.
2. Fjern fett og andre rester fra grillplatene (1) med et kjøkkenhåndkle etter avkjøling.
3. Ta ut grillplatene og dryppskålen som beskrevet i kapittel 4. Grillplatene tåler oppvaskmaskin og har slippbelegg. Dette gjør det lettere å rengjøre dem og forhindrer i stor grad at matrester fester seg. For å forlenge grillplatenes levetid og for skånsom behandling av belegget, anbefaler vi imidlertid at grillplatene vaskes for hånd med oppvaskbørste, vann og oppvaskmiddel.
  - Ikke dypp apparatet i vann, men tørk det av med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
  - Bruk aldri skuremidler eller harde skureredskaper. Selv hardnakkede matrester kan fjernes etter kortvarig bløting med en myk svamp eller en oppvaskbørste av plast og med varmt såpevann.
  - Ikke lag riper i, rør mot eller skjær på belegget med skarpe, harde gjenstander.
  - Bruk kun redskaper av tre eller varmebestandig plast.
  - Ikke bruk stekeovnsspray, slippsspray eller lignende hjelpemidler.
  - De elektriske kontaktene på grillplatene (1) og fundamentet (6) må være helt tørre før du setter apparatets deler sammen igjen.
4. Når apparatet er helt tørt, må du sette det sammen for oppbevaring, som skal foregå i et tørt miljø.





## 8. Hjelp hvis det oppstår feil

Problem	Mulig årsak	Løsning
Apparatet slår seg av under oppvarming eller tilberedning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet ble holdt åpent for lenge under tilberedningen.</li> <li>Ingen mat ble satt inn etter endt oppvarming.</li> <li>Maten ble ikke tatt ut etter endt tilberedning.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet, vent i 1-2 minutter og start prosessen på nytt.</li> </ul>
OK (E) blinker og "pre-heating" lyser konstant hvitt etter at man har plassert maten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mat er ikke gjenkjent: for fint/tynt kjøtt eller grønnsaker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Du kan starte tilberedningen ved å bekrefte med OK (E)</li> </ul>
Det er lagt grillmat i grillen, men tilberedningen starter ikke	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillen ble ikke åpnet helt for å legge grillmat i den</li> <li>Grillmat som er tykkere enn 4 cm</li> <li>Grillmat ble ikke gjenkjent, fordi den er for tynn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Åpne grillen helt og lukk den deretter</li> <li>Grillmaten må ikke være tykkere enn 4 cm, og deles i to om nødvendig</li> <li>Du kan starte tilberedningen ved å bekrefte med OK (E)</li> </ul>
Intet lydsignal eller alle 4 LED-lampene på høyre side blinker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatet stopper</li> <li>Produktet er blokkert eller blir brukt i en for kald omgivelse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trekk ut støpselet og sett det i igjen</li> </ul>
Apparatet går til manuell modus når en tilberedningsprosess startes. Ikonene M og OK blinker.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Start tilberedning uten forvarming eller før oppvarmingsprosessen er avsluttet. Den manuelle modusen startet automatisk.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ut maten. Velg programmet på nytt og vent til oppvarmingsprosessen er avsluttet</li> <li>Eller la maten ligge på grillen og overvåk nøyaktig når ønsket grad av tilberedning er nådd</li> </ul>

Hvis problemet ikke kan løses, kan du kontakte kundeservice som nevnt i kapittel 3.

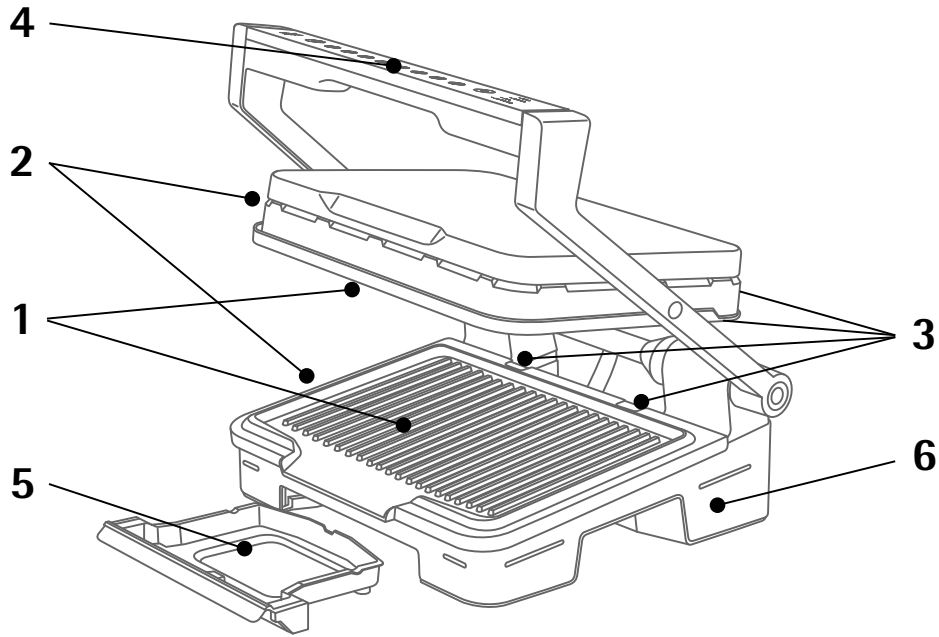


Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr. Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruk, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt. Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

Kullanım Kılavuzu  
Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesi



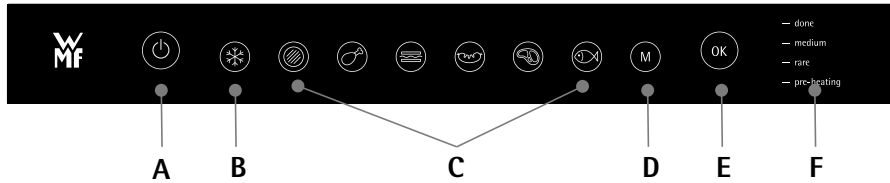
## 1. Bileşenler

### Çok amaçlı tost makinesinin bileşenleri

1. Izgara plakaları
2. Izgara plakalarını çıkarma düğmesi
3. Izgara plakası tutucu
4. Dokunmatik ekranlı tutma yeri
5. Yağ damlama tepsi
6. Taban

### Ekran

- A. Açık/Kapalı
- B. Donmuş yiyecekler için seçenek (yalnızca otomatik mod için)
- C. 6 pişirme programı (burger, tavuk göğsü, panini, sosis, biftek, balık)
- D. Manuel mod
- E. OK
- F. Pişirme seviyesi görüntüsü



## 2. Güvenlik talimatları

### Önemli tedbirler

**Kullanım, bakım, temizleme ve ürün kurulumu kılavuzları: güvenliğinizi için lütfen ilgili piktogramlar dâhil olmak üzere talimat kılavuzunun tüm paragraflarını okuyun.**

#### Cihazı çalıştırma

- Bu cihaz yalnızca kapalı mekanlarda ve evsel kullanım içindir. Aşağıdaki uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır ve bu durumlar garanti kapsamında olmayacaktır:
  - mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
  - çiftlik evleri;
  - müşteriler tarafından kullanılmak üzere oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlar;
  - konaklama ve kahvaltılık hizmetleri sunan ortamlar.
- İlk kullanımdan önce cihazın içindeki ve dışındaki tüm paketleme materyallerini, çıkartmalarını ve aksesuarlarını çıkarın.
- Bu cihaz, güvenlikleri için sorumlu bir yetişkin tarafından cihazın kullanımına ilişkin gözetim veya talimat sağlanmadığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri daha düşük olan (çocuklar dâhil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Cihazla oynamadıklarından ve oyuncak olarak kullanmadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Bu cihaz, cihazın güvenli kullanımına ilişkin gözetim veya talimat sağlandığı ve söz konusu tehlikeleri anladıkları sürece 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları sürece temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun.
  - Kullanımdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
  - Pişirme ızgara plakalarını temizlemek için sünger, sıcak su ve yıkama sıvısı kullanın.
  - Bu gereç 4000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.
- UYARI:** 2 pişirme ızgarası plakaları da ızgaranın içinde olmadığı sürece ısıtmayın veya ön ısıtma yapmayın.

#### Elektrik çarpmasından kaynaklanan ve hayati tehlikeye içeren yaralanmalar!

- Bu cihazın harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kontrol sistemi ile kontrol edilmesi amaçlanmamıştır.
- Güç kaynağı kablosu hasarlıysa, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için üretici veya satış sonrası servis tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı fişe takmadan önce güç kablosunu tamamen çözün.
- Uzatma kablosu kullanmayın. Bu konuda sorumluluk kabul ediyorsanız yalnızca iyi bir durumda, topraklama bağlantısı olan ve cihazın güç değerine uygun bir uzatma kablosu kullanın. Kimsenin uzatma kablosuna takılıp düşmemesi için gerekli önlemleri alın.
- Cihazı mutlaka topraklanmış prize takın.
- Elektrik güç kaynağının cihazın altında belirtilen güç değerine ve voltajına uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı, güç kablosunu veya fişini suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

#### Izgara sırasında veya ısı sonucu oluşabilecek tehlikeler

- Cihaz çalışırken erişilebilir yüzey dereceleri yüksek olabilir. Cihazın sıcak yüzeylerine asla dokunmayın.

### 3. Teknik özellikler

Nominal voltaj:	220-240 V~, 50-60 Hz
Enerji tüketimi:	1830-2180 Vat
Koruma sınıfı:	I

### Şunları Uygulayın:

- Hem genel hem de farklı modellerde cihazla birlikte gelen aksesuarlara bağlı olarak talimatları dikkatlice okuyun. Talimatları erişilebilecek bir yerde tutun.
- Bir kaza yaşanırsa yanığı hemen soğuk suyla yıkayın ve gerekirse doktoru arayın.
- İlk kullanımdan önce ızgara plakalarını yıkayın (paragraf 6'ya bakın), ızgara plakalarına biraz pişirme yağı dökün ve yumuşak bir kumaş veya kağıt mutfak havlusuyla silin.
- Uzatma kullanılsa da kullanılsa da güç kablosunu misafirlerin kabloya takılmadan masanın etrafında rahatça hareket edebileceği şekilde dikkatle yerleştirin.
- Pişirme duman oluşun duman, hassas solunum sistemine sahip hayvanlar, örneğin kuşlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine, kuşlarını pişirim alanından uzak tutmalarını öneriyoruz.
- Cihazı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- Kullanmadan önce plakanın iki yüzünün de temiz olup olmadığını kontrol edin.
- Izgara plakalarının hasar görmesini önlemek için plakaları yalnızca birlikte kullanılmak üzere tasarlandıkları cihazla kullanın (ör. fırın, ocak halkası veya elektrikli ocak vb. üzerine yerleştirmeyin).
- Izgara plakalarının sabit olduğundan, iyi yerleştirildiğinden ve cihaza doğru şekilde takıldığından emin olun. Yalnızca cihazla birlikte gelen veya Onaylı Hizmet Merkezi'nden alınan ızgara plakalarını kullanın.
- Pişirme ızgara plakalarına zarar vermemek için mutlaka tahta veya plastik spatula kullanın.
- Yalnızca cihazla birlikte gelen veya Onaylı Hizmet Merkezi'nden alınan parçaları veya aksesuarları kullanın. Başka cihazlarla veya amaçlarla kullanmayın.

### Aşağıdakileri Yapmaktan Kaçın

- Cihazı dış mekanda kullanmayın.
- Cihaz fişe takılıyken veya kullanımdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için köşe bir noktaya veya duvara monte edilmiş dolapların altına yerleştirmeyin.
- Cihazı asla doğrudan kırılabilir bir yüzeye (cam masa, masa örtüsü, vernikli mobilya vb.) veya kurulum bezi gibi yumuşak bir yüzeye yerleştirmeyin.
- Cihazı duvara monte bir dolabın veya bir rafın altına veya güneşlik, perde veya duvar kağıdı gibi yanabilecek materyallerin yanına yerleştirmeyin.
- Cihazı sıcak veya kaygan yüzeylere veya bu yüzeylerin yakınına yerleştirmeyin; ayrıca güç kablosu cihazın sıcak kısımlarına yakın olmamalı veya temas etmemeli, ısı kaynağına yakın olmamalı veya keskin kenarlara sürtecek şekilde bırakılmamalıdır.
- Pişirim araçlarını cihazın pişirim yüzeyine koymayın.
- Asla doğrudan ızgara plakalarının üzerinde yiyecek kesmeyin,
- Metal ovma süngeri, aşındırıcı tel veya ovma tozu kullanmayın çünkü bunlar yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.
- Kullanım sırasında cihazın yerini değiştirmeyin.
- Cihazı tutacaktan veya metal kablolardan tutarak taşımayın.
- Cihazı asla boş çalıştırmayın.
- Plaka ve pişirilen yemek arasına alüminyum folyo veya benzeri nesnelere yerleştirmeyin.
- Pişirim sırasında yağ toplama tepsisini kaldırmayın. Pişirim sırasında yağ toplama tepsisi dolarsa boşaltmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

- Sıcak plakayı kırılabilir bir yüzeye veya suyun altına yerleştirmeyin.
- Kaplamanın yapışmazlık özelliklerini korumak için cihaz boşken aşırı ön ısıtmadan kaçın.
- Izgara plakalarına asla sıcakken dokunulmamalıdır.
- Alüminyum folyo içinde yiyecek pişirmeyin.
- Cihazınızın bozulmaması için, hiçbir zaman cihazınızla bağlantılı flambe tarifler kullanmayın.
- Izgara plakaları ve ısıtıcı öge arasına alüminyum levha veya herhangi bir nesne yerleştirmeyin.
- Izgara açırken asla ısıtma veya pişirme işlemi yapmayın.
- Pişirim ızgara plakaları olmadan cihazı asla ısıtmayın.

### Tavsiyeler/bilgiler

- Bu cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz; cihaz yalnızca evsel kullanım için tasarlanmıştır.
- Güvenliğiniz için bu cihaz ilgili standart ve düzenlemelere uymaktadır: Düşük gerilim direktifi, elektromanyetik uyumluluk, çevre, yemekle temas eden malzemeler.
- İlk kullanımda birkaç dakika boyunca hafif bir koku ve duman olabilir.
- Şirketimizin sürmekte olan bir araştırma ve geliştirme politikası vardır ve bu cihazları ön ihtar olmadan değiştirebilir.
- ~~X~~ logosu ile işaretli parçalarla temas eden yiyecekleri tüketmeyin.
- Yiyecek çok kalınsa güvenlik sistemi çalışan cihazı durduracaktır.
- Araç paneli hassastır: yalnızca kuru, yumuşak bir kumaş ile temizleyin, silin ve kurutun. İşlevlerine zarar verebileceğinden cihazı ıslak bir sünger ile temizlemeyin.

### İlk kullanımdan önce:

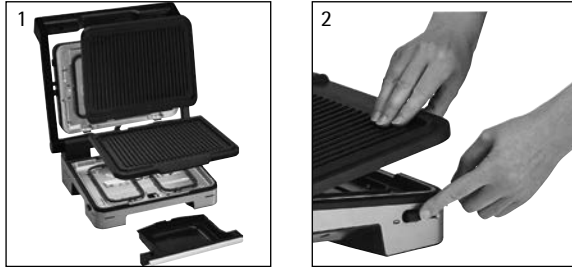
- Kullanma talimatlarını ve diğer tüm talimatları dikkatli ve eksiksiz şekilde okuyun. Yanlış kullanım hasara yol açabilir.
- Cihazın ve aksesuarların eksiksiz ve hasarsız olduğunu kontrol edin.
- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve cihazın içinde hiçbir ambalaj malzemesinin kalmadığından emin olun. Tüm ambalaj malzemelerini (kağıt, mukavva ve plastik) geri dönüştürün.
- Eksik veya hasarlı bir parça varsa cihazı çalıştırmayın ve Müşteri Hizmetlerini bilgilendirin. Müşteri Hizmetleri adresi:  
Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-Posta: contact-de@wmf.com
- İlk kullanımdan önce ve uzun süreli her depolamadan sonra cihazı, bileşenlerini ve aksesuarları "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- İşletim talimatlarını dikkatle okuyun, güvenli bir yerde saklayın ve daha sonraki kullanıcılara cihazla birlikte iletin.
- Güvenlik talimatlarını ve ayrıca verilen garanti bilgilerini takip edin.

## 4. Çok amaçlı tost makinesi ile ızgara

### 1. Cihazı hazırlayın

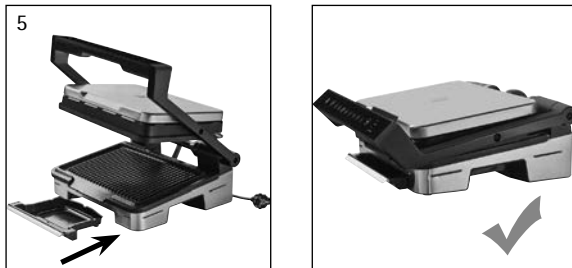
Cihazı ve parçaları "Temizleme ve bakım" bölümüne uygun olarak temizleyin ve elektrik prizine yakın düz, kuru, toz bulunmayan, ısıya dayanıklı ve neme dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.

Izgara plakalarını takın/çıkartın(1):



- İki ızgara plakası da (1) ızgara plakası tutucuya yaklaşık 45° açıyla yerleştirilir veya çıkarılır. Üst ve alt ızgara plakaları, alt ızgara plakasının önündeki sabit yağ tahliye alanından ayrılabilir.
- Yerleştirmek için, yerine oturduğunda çıkardığı çıt sesini duyana kadar ızgara plakalarını bastırın (1).
- Izgara plakalarını çıkarmak için kasanın üst ve altındaki ilgili çıkarma düğmelerine (2) basın ve sonra ızgara plakalarını çıkarın. Izgara plakalarını 2 saat boyunca soğuduktan sonra çıkarın.

Yağ damlama tepsisini yerleştirin/çıkartın (5):



- Katı yağ damlama tepsisini (5) çıt sesiyle yerine oturana kadar yerleştirin.
- Çekip çıkarmadan önce mutlaka 2 saat soğumasını bekleyin.

### 2. Cihazı fişe takın ve düğmesine basarak açın



- Elektrik fişini düzgün bir şekilde kurulmuş ve topraklanmış bir duvar prizine yerleştirin.
- Açık/Kapalı ikonunu (A) kullanarak cihazı açın.
- Izgara plakaları arasında yiyecek olmadığından emin olun.

## 5. Çok amaçlı tost makinesini çalıştırma

### 1. Program seçimi ve ısıtma

Uygun pişirim programını seçin:



	Yalnızca otomatik programlarda donmuş yiyecek pişirimi yapmak için <b>buz çözme programı</b>		<b>Burger</b> – burger / kıyma için program
	<b>Tavuk göğsü</b> – kümes hayvanları için program		<b>Panini</b> – panini / sandviçler için program
	<b>Sosis</b> – sosis ve domuz eti için program		<b>Biftek</b> – dana veya koyun eti gibi kırmızı etler için program
	<b>Balık</b> – balık için program		
	<b>Manuel mod</b> – ızgaranın geleneksel çok amaçlı tost makinesi işlevi gördüğü program. Bu program ayrıca kabak veya patlıcan gibi sebzelerin ızgarası için de uygundur. Bu program sürekli olarak yaklaşık 270°C sıcaklık sağlar ve pişirim zamanı manuel olarak kontrol edilebilir.		

- Seçilen program OK (E) düğmesi ile onaylanmalıdır.
- Böylece cihaz ısınmaya ve "ön ısıtma" gösterge ışığı beyaz renkte yanıp sönmeye başlar. Izgarayı kapalı bir şekilde yaklaşık 5-7 dakika boyunca, ön ısıtmanın sonuna kadar ısıtmaya bırakın.  
**Not:** Izgarayı mutlaka kapalı tutun ve içine yiyecek koymayın, böylece düzgün şekilde ısınabilir.
- Isıtma işlemi tamamlandığında sesli bir uyarı duyulur. Ardından "ön ısıtma" gösterge ışığı yanıp sönmeyi bırakır ve sürekli olarak beyaz renkte yanar.  
**Not:** Isıtma sürecinin sonunda cihaz kapalı kalmaya devam ederse güvenlik sistemi otomatik olarak izgarayı kapatır.

## 2. Izgara



- Isındıktan sonra cihaz kullanmaya hazırdır. Çok amaçlı tost makinesini 90° açılabilirdi kadar açın, pişirilecek yiyeceği alt izgara plakasına koyun ve çok amaçlı tost makinesini kapatın.  
**Not:** Birim uzun süre açık kalırsa güvenlik sistemi cihazı otomatik olarak kapatacaktır. Izgara yapmak için taze yiyecek izgara plakalarına koyulduğunda önemli miktarda yağ sıçraması ve su kaçması olabilir. Yaralanma ve hasardan kaçınmak için asla elinizi, kolunuzu veya yüzünüzü izgaranın üstünde tutmayın ve asla hassas nesnelere cihazın yanına koymayın
- Cihaz kapandıktan sonra pişirme süreci başlar. Mümkün olan en iyi sonuçlar için pişirme sırasında izgarayı açmayın.**
- Pişirme işlemi sırasında ayarlanan pişirim seviyesine (az - orta - çok pişmiş) eriştiğini size bildirmek için sesli bir uyarı duyulur. Bu durum ayrıca göstergenin sağ tarafındaki beyaz LED ışıklar ile de gösterilir.



çok pişmiş	= well done
orta pişmiş	= medium
az pişmiş	= rare
ön ısıtma	= pre-heating

- LED gösterge sürekli beyaz yanmaya başladığı anda istenilen pişirim derecesine (az - orta - çok pişmiş) erişilmiş demektir. Gerekli seviyede piştiğinde izgarayı açın ve yiyeceği çıkarın.
- Not:** Yiyecek 4 cm'den daha kalın olmamalıdır. Etler 3,5 cm'den daha kalın parçalar halinde kesilmemelidir. Yiyecek çok kalınsa güvenlik sistemi cihazın çalışmasını engelleyecektir.

- Çok ince nesnelere izgara yapmak için not:** Cihazı kapattıktan sonra OK düğmesi yanıp sönebilir. Bu durumda pişirim sürecini başlatmak için OK düğmesine basın.
- Not:** Izgaradan önce eti baharatlayın fakat sonrasında kadar tuz eklemeyin; böylece suyunu daha az kaybeder. **Not:** Yağ sıçramasını önlemek için izgara yapmadan önce sosisleri delin. Çapı 4 cm'den büyük olan sosisleri ikiye bölün



- Daha fazla yiyecek izgara yapılmıyorsa izgarayı kapatın. Bunun için Açık/Kapalı ikonuna (A) basın ve sonra OK düğmesine (E) basarak onaylayın.

### Ek yiyecek izgarası

- Önemli:** Ek yiyecekleri izgara yapmak üzere ideal sıcaklığa ulaşmak için izgara tekrardan ısıtılmalıdır. Bu durum aynı türden yiyeceklerin (ör. Biftek) pişirilmesi durumunda da geçerlidir.
- Izgarayı tekrar kapatın. Ekran açılacak ve program seçim modunda olacaktır.
- Programı **5.bölümde** tarif edildiği gibi seçin.
- Not:** Hiçbir program seçilmezse güvenlik sistemi otomatik olarak izgarayı kapatacaktır.

### Farklı derecelerde pişirme gerektiren birden fazla öğenin (köfte veya biftek gibi aynı tür yiyecekler) aynı anda izgarası

- İstenilen pişirme derecesine ulaşınca izgarayı açın ve yiyecekleri çıkarın.
- Ardından izgara plakasında kalan yiyecekleri pişirmeye devam etmek için izgarayı tekrar kapatın. Yiyecek "iyi pişmiş" duruma gelene kadar program pişirme sürecine devam edecektir.
- Not:** En iyi izgara sonuçları için yiyeceklerin benzer kalınlığa sahip olması gerekir.

### Yiyeceği sıcak tutma

- Pişirme süreci tamamlandığında cihaz otomatik olarak ısıtma moduna geçmektedir. LED pişirme derecesi göstergesi (F), "iyi pişmiş" derecesinde yanıp sönmeyi bırakır ve toplam 2 dakika boyunca her 10 saniyede bir sesli bir sinyal öter. Sesli sinyali "OK" düğmesine basarak durdurabilirsiniz. Belirli bir süre sonra güvenlik sistemi izgarayı otomatik olarak kapatır.  
**Not:** Yiyecek izgarada bırakılırsa izgara plakalarındaki artık ısı nedeniyle bir süre daha pişmeye devam eder.

## 6. Tarifler

### İtalyan panini (dört kişilik) – İtalya hayranları için

100 g roka  
4 domates  
2 paket mozzarella peyniri  
4 adet ciabatta ekmeği  
4 yemek kaşığı yeşil pesto  
100 g dilimlenmiş parma jambonu

1. WMF Profi Plus Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesini 4. ve 5. bölümünde tarif edildiği gibi çalıştırın, program ikonunu seçin (☺) ve cihazın ısınmasını bekleyin. Rokaları temizleyin, durulayın ve kurulaştırın. Domatesleri yıkayın ve dilimleyin. Mozzarella peynirini dilimleyin.
2. Ciabatta ekmeğini uzunlamasına kesin. Ekmeğin bir tarafına yeşil pestoyu sürün ve üzerine roka, Parma jambonu, mozzarella ve domatesleri koyun. Ekmeğin diğer yarısını bunların üzerine koyun. Paniniyi çok amaçlı tost makinesinde kızartın.

### Sebze kuleleri (dört kişilik) – vejetaryenler için

2 kabak  
4 domates  
2 paket beyaz peynir  
1 avuç taze fesleğen  
1 yemek kaşığı zeytin yağı  
Tuz  
Karabiber

1. WMF Profi Plus Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesini 4. ve 5. bölümünde tarif edildiği gibi çalıştırın, program ikonunu seçin ve cihazın ısınmasını bekleyin. Kabakları ve domatesleri dilimleyin. Beyaz peyniri ikiye bölün ve benzer boyutta dilimleyin. Ardından bir dilim kabak ile başlayarak kabakları, domatesleri ve beyaz peyniri üst üste koyun ve bir dilim kabak ile tamamlayın.
2. Kulelerin üzerine zeytinyağı gezdirin ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.
3. Yaklaşık dört-beş dakika boyunca sebze kulelerini çok amaçlı tost makinesinde kızartın. Fesleğen ile süsleyerek servis edin.

### Marine edilmiş somon fileto (dört kişilik) – balık sevenler için

4 parça somon fileto  
1 demet fesleğen  
1 demet maydanoz  
1 diş sarımsak  
1 sıkım limon suyu  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Acı biber tuzu  
Karabiber

1. Küçük bir bardağın yarısına kadar zeytinyağı doldurun. Tatlandırmak için karabiber, acı biber tuzu, fesleğen, maydanoz, limon suyu ve sarımsak ekleyin.
2. Terbiye karışımını somon filetolar üzerine bir fırça yardımıyla sürün.
3. **Tavsiye:** Daha yoğun bir tat için somon filetoları terbiye karışımının içerisine koyun, üzerini kapatın ve tatlarının yerleşmesi için buzdolabında yaklaşık iki saat boyunca bekletin.
4. WMF Profi Plus Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesini 4. ve 5. bölümünde tarif edildiği gibi çalıştırın, program ikonunu seçin (☺) ve cihazın ısınmasını bekleyin. Ardından marine edilmiş somon filetoları, istenen derecede (az pişmiş, orta pişmiş, çok pişmiş) pişene kadar kızartın.

### Burger köftesi (dört kişilik) – et sevenler için

600 g dana kıyma (ideal olarak %20 yağlı)  
2 yemek kaşığı Worcestershire sosu  
Tuz  
Karabiber

1. Worcestershire sosunu kıyma ile karıştırın ve tuz ve karabiber ile tatlandırın.  
**Tavsiye:** Tuz eti kuruttuğu için en erken eti kızartmadan 30 dakika önce eklenmelidir.
2. Kıyma karışımından 10 cm çapında ve yaklaşık 1,5 cm kalınlığında eşit boyutlarda köfteler yapın.
3. WMF Profi Plus Mükemmel Çok Amaçlı Tost Makinesini 4. ve 5. bölümünde tarif edildiği gibi çalıştırın, program ikonunu seçin (☺) ve cihazın ısınmasını bekleyin. Ardından marine edilmiş burger köftelerini, istenen derecede (az pişmiş, orta pişmiş, çok pişmiş) pişene kadar kızartın.

## 7. Temizlik ve bakım

1. Elektrik fişini çıkarın ve en az 2 saat boyunca cihazın soğumasını bekleyin.
2. Soğuduğunda ızgara plakalarındaki yağları veya diğer kalıntıları kağıt havluyla temizleyin (1).
3. 4. bölümde tarif edilen şekilde ızgara plakalarını ve yağ damlama tepsisini kaldırın. Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun ızgara plakaları yapışmaz malzeme ile kaplanmıştır. Bu cihazı daha kolay temizlemenizi sağlar ve yemek kalıntılarının yapışmasını önler. Izgara plakalarının kullanım süresini uzatmak ve kaplamanın dikkatli bir şekilde temizlendiğinden emin olmak için deterjan kullanarak su ve bulaşık fırçası ile temizlemenizi öneriyoruz.
  - Cihazı suya daldırmayın; yalnızca nemli bir bez ve biraz deterjan ile silin.
  - Hiçbir zaman aşındırıcı temizlik malzemeleri veya sert temizlik pedleri kullanmayın. İnatçı yemek artıkları bile kısa süreliğine suda bırakarak ve ardından ılık sabunlu suda yumuşak bir sünger ile veya sentetik bir bulaşık fırçasıyla yıkayarak yok edilebilir.
  - Hiçbir zaman kaplamayı keskin ve sert nesnelere ile kazımayın, karıştırmayın veya kesmeyin.
  - Yalnızca ahşap veya ısıya dayanıklı sentetik malzemeden yapılmış aletler kullanın.
  - Ocak spreylere, yapışmaz spreylere veya benzer ürünler kullanmayın.
  - Cihaz yeniden birleştirilmeden önce ızgara plakalarının üzerindeki elektrik bağlantıları (1) ve cihazın tabanı (6) tamamen kuru olmalıdır.
4. Cihaz tamamen kurduğunda kuru bir yerde saklanmak üzere cihazı yeniden birleştirin.



## 8. Sorun giderme

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
<b>Isınma veya pişirme sürecinde cihaz otomatik olarak kapanıyor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cihaz pişirme sırasında çok uzun süre boyunca açık bırakıldı.</li> <li>▪ Isınma süreci tamamlandıktan sonra hiçbir yiyecek koyulmadı.</li> <li>▪ Pişirme sürecinin sonunda yiyecek kaldırılmadı.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elektrik fişini çıkarın, 1-2 dakika bekleyin ve süreci yeniden başlatın.</li> </ul>
<b>OK (E) ışığı yanıp söner ve yiyecek eklendikten sonra "ön ısıtma" ışıkları beyaz renkte sürekli yanar.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tanınmayan yiyecekler: çok küçük/ince et ve sebzeler.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ OK düğmesine (E) basarak pişirme sürecine başlayabilirsiniz.</li> </ul>
Yiyecek ızgaraya koyuldu ancak pişirme süreci başlamadı.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Izgara, yiyeceğin koyulabilmesi için tamamen açılmadı.</li> <li>▪ Yiyecek 4 cm'den daha kalın</li> <li>▪ Yiyecek çok ince olduğundan tanınmadı</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Izgarayı tamamen açın ve tekrar kapatın</li> <li>▪ Kızartılacak yiyeceğin kalınlığı 4 cm'i geçmemelidir; gerekirse yiyeceği ikiye bölün</li> <li>▪ OK düğmesine (E) basarak pişirme sürecine başlayabilirsiniz</li> </ul>

Sorun	Muhtemel neden	Çözüm
<b>Sesli sinyal yok veya sağ taraftaki 4 LED ışığının tamamı yanıp sönüyor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cihaz arızası</li> <li>▪ Ürün engelleniyor veya çok soğuk bir ortamda kullanılıyor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Elektrik kablosunu çıkarın ve takın</li> </ul>
<b>Bir pişirme süreci başladı-ğında cihaz manuel moda geçiyor. M ve OK ikonları yanıp sönüyor.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ön ısınma olmadan veya ısınma süreci tamamlanmadan önce pişirme süreci başladı. Manuel mod otomatik olarak etkinleştirildi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Yiyeceği kaldırın. Yeni bir program seçin ve ısınma süreci tamamlanana kadar bekleyin</li> <li>▪ Veya yiyeceği ızgarada bırakın ve istenilen pişirme derecesine tam olarak ne zaman ulaştığını gözlemleyin</li> </ul>

Sorun çözilemiyorsa Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin (detaylar 3. bölümde verilmiştir).



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



Bu ürün kullanım ömrünün sonunda normal evsel atıklarla birlikte imha edilmemelidir, bunun yerine elektrikli ve elektronik cihazlara yönelik geri dönüşüm amaçlı bir toplama noktasına götürülmelidir. Materyaller etiketlerine uygun şekilde geri dönüştürülebilir. Eski cihazların yeniden kullanılması, geri dönüştürülmesi ve bu cihazlardan farklı şekillerde yeniden yararlanılması, çevremizin korunmasına önemli bir katkı sağlayacaktır. Uygun imha noktası hakkında bilgi edinmek için lütfen yerel yetkilileriniz ile iletişim kurun. İmha ettikleri cihazlarda depolanmış olabilecek her türlü kişisel verinin silinmesi, bizzat son kullanıcının sorumluluğundadır.

Değişiklik yapılabilir.



**Consumer Service:**

Tel.: +49 (0)7331 256 256  
E-Mail: [contact-de@wmf.com](mailto:contact-de@wmf.com)

---

**Hersteller:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf.com](http://www.wmf.com)