

Profi Plus



DE	Gebrauchsanweisung Profi Plus Plancha Grill	2	DA	Brugsanvisning Profi Plus Plancha-grill	62
EN	Operating Manual Profi Plus Plancha Grill	12	SV	Bruksanvisning Profi Plus Plancha Grill	72
FR	Mode d'emploi Profi Plus Plancha Grill	22	FI	Käyttöohje Profi Plus Plancha-grilli	82
ES	Instrucciones de uso Plancha Grill Profi Plus	32	NO	Bruksanvisning Profi Plus Plancha Grill	92
IT	Istruzioni per l'uso Piastra Grill Profi Plus	42	TR	Kullanım Kılavuzu Profi Plus Plancha Grill	102
NL	Gebruiksaanwijzing Profi Plus Plancha Grill	52	RU	Руководство пользователя Гриль-планча Profi Plus	112

Gebrauchsanweisung
Profi Plus Plancha Grill





DE

Aufbau

1. Grillplatte
2. Gehäuse
3. Abnehmbare Fettauffangschale
4. Drehregler

Wichtige Sicherheitshinweise

Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.
Die Anleitung ist aufmerksam zu lesen.

⚠ Bedienung des Geräts

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Freien geeignet. In Innenräumen soll das Gerät unter einer Dunstabzugshaube verwendet werden.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und andere gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Lebensgefährliche Verletzungen durch Stromschlag!

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.

Gefahren beim Grillen und durch Hitze

- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.
-  **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht an eine andere Stelle bewegt werden.

Technische Daten

Nennspannung: 220 – 240 V~, 50 -60 Hz, 3200 W
Schutztart: IPX4 (vollständig spritzwassergeschützt)
Schutzklasse: I

Vor dem ersten Gebrauch:

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Bedienungsanleitung und alle Anweisungen vollständig durchlesen. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen prüfen.
- Die PVC-Schutzfolie der Grillplatte und der Fettauffangschale und 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.

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

- 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 beigefügte Garantiehinweise beachten.

Weitere Sicherheitshinweise

Befolgen Sie die nachfolgenden Punkte:

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsdifferenzstrom von max. 30 mA versorgt werden. Empfohlen wird, die Zuleitung regelmäßig auf mögliche Schäden zu untersuchen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche und halten Sie rund um das Gerät ausreichend, mindestens jedoch 20 cm Platz frei.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um jegliche Überhitzung der Zuleitung zu vermeiden.
- Vor dem Ein- oder Ausstecken der Zuleitung ist darauf zu achten, dass die Mindesttemperatur eingestellt ist 
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät wie im Bereich „Reinigung und Pflege“ beschrieben abkühlen lassen.
- Wird das Gerät nicht benutzt, so ist es geschützt an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Zur Unterbringung des Geräts empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren.

Vermeiden Sie die nachfolgenden Punkte:

- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerätekörper nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kabel nicht über die Kanten von Tischen oder Tresen hängen lassen.
- Das Gerät und dessen Kabel nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen bringen, die heiß werden können (Kochplatte, Gasbrenner, Herde/Öfen usw.).
- **Achtung:** Zwischen Grillfläche und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Keinesfalls die Belüftungsschlitz am Geräterahmen verdecken.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.

Hinweise

Der Profi Plus Plancha Grill ermöglicht die Zubereitung gesunder, vielseitiger und schmackhafter Gerichte. Ob Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und sogar Obst: dank der hohen und präzisen Hitze werden Lebensmittel von außen kross gebraten und bleiben innen zart und saftig. Der Profi Plus Plancha Grill eignet sich perfekt für den Außenbereich, kann aber auch in Innenräumen unter einer Dunstabzugshaube verwendet werden.

Aufstellung

Aufstellung

Das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche stellen. Keine wärmeempfindliche Unterlage verwenden. Eine pflegeleichte Arbeitsfläche wählen und das Gerät dort in einer Entfernung von mindestens 20 cm zu hitzeempfindlichen Seitenwänden so aufstellen, dass die Abstrahlung der Platte reduziert wird. Um einen optimalen Bedienungskomfort zu erreichen, sollte sich das Gerät in einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Einschalten

Den Plancha Grill an die am nächsten liegende geeignete Stromquelle anschließen (vgl. technische Daten des Geräts).

Achtung: Mit Einstecken des Netzsteckers wird das Gerät automatisch eingeschaltet, deshalb darauf achten, dass die Mindesttemperatur eingestellt ist .

Ausschalten

Die Schalter zur Temperaturregelung auf  stellen und den Gerätestecker ziehen.

Benutzung

Grillen und Garen

Die Gartemperatur je nach Nahrungsmittel auswählen (vgl. Gartabelle).

Zum Vorwärmen, das Gerät für 10 Minuten auf die gewünschte Temperatur einstellen. Beim WMF Profi Plus Plancha Grill lässt sich die Temperatur der beiden Heizzonen unabhängig voneinander so einstellen, dass zwei unterschiedliche Arten von Grillgut zubereitet werden können.

Die Platte, sofern erforderlich, gleichmäßig mit einem Bausch oder Pinsel einölen.

Das Grillgut auf der Platte anordnen und ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten.

Mit etwas Übung werden Sie ein Gespür dafür entwickeln, welche Temperaturen für das jeweilige Grillgut in Abhängigkeit von Dicke, Textur und persönlichen Geschmack am besten geeignet sind. Die folgenden Temperaturen und Zeiten sind lediglich Anhaltswerte.

Grillgut	Gartemperatur	Garzeit
FISCH UND MEERESFRÜCHTE		
Fischspießchen	160 °C	5 min
Garnelen	160 °C	5 min
Kammmuscheln	160 °C	5 min
Lachs	160 °C	10 min
Seeteufel- oder Dorschbäckchen	160 °C	10 min
Jakobsmuscheln	160 °C	5 min
Tintenfisch oder Kalmar	220 °C	10 min
FLEISCH UND GEFLÜGEL		
T-Bone-Rindersteak, rare	250 °C	Etwa 3 min auf jeder Seite
T-Bone-Rindersteak, medium	220 °C	Etwa 5 min auf jeder Seite
Rindersteak, rare	250 °C	Etwa 1 min auf jeder Seite
Rindersteak, medium	220 °C	Etwa 3 min auf jeder Seite
Schwein oder Kalb, geschnetzelt	220 °C	12 min
Kaninchen oder Hähnchen, geschnetzelt	200 °C	30 min
Entenfilet	220 °C	1 bis 3 min auf jeder Seite
Entenbrust	240 °C dann 200 °C	7 min auf der Hautseite, dann 3 min auf der anderen Seite
Rinderspieße	240 °C	5 bis 10 min
Lammkoteletts und -spieße	240 °C	5 bis 10 min
GEMÜSE		
Pilze/Zwiebeln/Zucchini/Karotten/Tomaten/Gemüsespieße/Paprika usw.	150 °C	
OBST		
Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	150 °C	

Empfehlungen

Zum Vermeiden von Kratzern, das Grillgut nicht direkt auf der Grillplatte schneiden. Keine Küchenutensilien auf der heißen Grillplatte ablegen. Beim Grillen nicht zu stark erhitzen, da sonst die Platte schwarz werden kann und sich nur schwer reinigen lässt. Nach dem Grillen kann der Profi Plus Plancha Grill bei einer Temperatur von 50 bis 80 °C auch zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.

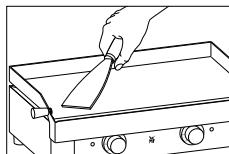
Instandhaltung und Reinigung

Grillplatte

Im Neuzustand ist die ferritische Edelstahl-Platte des Plancha Grills hochglänzend. Bei Normalbenutzung des Geräts treten schnell Streifen und schwarze Punkte auf. Streifen und Punkte gehen bald ineinander über und verleihen der Platte ein gebürstetes, patiniertes Aussehen, das sich mit der Zeit nicht mehr verändert. Das Grillen wird dadurch in keinem Fall beeinträchtigt.

Zur Reinigung muss der Plancha Grill abgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein. Ist die Grillplatte noch lauwarm, vereinfacht dies die Reinigung.

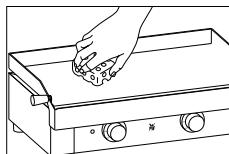
Dennoch: **Vorsicht Verbrennungsgefahr!**



Mit einem festen Spatel die an der Grillplatte haftenden Reste lösen und in die Fettauffangschale schaben.

Zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste die Grillplatte großzügig anfeuchten (mit einem in Wasser getränkten Schwamm oder mit Eiswürfeln).

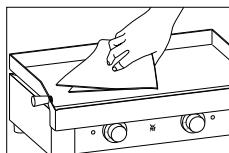
Einige Minuten lang einwirken lassen. Mit einem festen Spatel und ggf. unter Hilfe von Stahlwolle die aufgeweichten Speisereste lösen und in die Fettauffangschale schaben.



Die Grillplatte nun mit einem feuchten Küchenschwamm reinigen. Dazu je nach Bedarf zunächst die rauhe und dann die weiche Seite des Schwamms verwenden. Zum Ende etwas weißen Essig auf der Grillplatte ausbringen, um möglicherweise verbliebene Gerüche und Geschmacksstoffe sicher zu beseitigen.

Hinweis: Nach dem Zubereiten salziger Speisen muss die Grillplatte unbedingt schnell gereinigt werden (Korrosionsgefahr der Platte durch das Salz).

Keine chlorhaltigen Produkte verwenden, da diese ebenfalls Korrosion hervorrufen können.



Gehäuse

Das Gehäuse aus ferritischem Edelstahl wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

Fettauffangschale

Diese wird zum Sammeln von Kochrückständen verwendet.

Achtung Verbrennungsgefahr! Zur Entnahme immer warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist!
Die Fettauffangschale nach jeder Benutzung des Plancha Grills leeren und reinigen.

Aufbewahrung

Den Profi Plus Plancha Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahren.



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 Schutz 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.

Operating Manual
Profi Plus Plancha Grill





EN

Setup

1. Grill plate
2. Casing
3. Removable fat drip tray
4. Control knob

Important safety information

Always apply basic safety precautions when using electrical appliances.

Read all instructions carefully.

⚠ Operating the appliance

- The appliance can be used by children older than 8 years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children shall not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under 8 years of age.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- The appliance is suitable for outdoor use. Indoors, the appliance must be used underneath an extraction hood.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended solely for commercial use.

Life-threatening injuries caused by electric shock!

- If the appliance's power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person, in order to avoid hazards.
- The appliance must not be operated via an external timer or remote control.

Hazards during grilling and caused by heat

- **WARNING:** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
-  **ATTENTION Risk of burning!** When the appliance is switched on, its contact surfaces can get hot and they also remain hot for a while even after the appliance has been switched off!
- During operation, the appliance must not be moved.

Technical specifications

Nominal voltage:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Degree of protection:	IPX4 (completely splash-proof)
Protection class:	I

Before using for the first time:

- The appliance may be used only for the intended purpose and in accordance with this instruction manual.
- 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.
- Completely remove the PVC protective film off the grill plate and fat drip tray as well as 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:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nuremberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: service-wmf@wmf-ce.de

- 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.

Additional safety information

Observe the following points:

- The appliance should be only connected to properly installed earthed wall sockets. Keep the power cord and plug dry at all times.
- The appliance must be supplied through a residual current device with a rated differential current of max. 30 mA. It is recommended that you inspect the power cord regularly for possible damage.
- Place the appliance on a level and firm surface and ensure there is sufficient space of at least 20 cm all the way around the appliance.
- If an extension cable is used, this must be unwound fully in order to prevent overheating of the power cord.
- Before connecting and disconnecting the power cord, you must make sure that the minimum temperature is set 
- If the appliance is used incorrectly and before cleaning, pull out the mains plug and leave the appliance to cool down as described in the section "Cleaning and care".
- When the appliance is not in use, you must store it in a dry location to protect it.
- We recommend storing the appliance in its original packaging.

Avoid the following points:

- To protect against electric shocks, the cable, plug or appliance body must not be immersed in water or in other liquids. Do not operate the appliance with wet hands.
- Do not leave the cable hanging over edges of tables or counters.
- Do not position the appliance and its cable near surfaces that can get hot (hot plate, gas burner, stove/oven etc.).
- **Attention:** Do not insert any aluminum foil or other materials or objects between the grill surface and the casing (ventilation area).
- Under no circumstances must you cover the ventilation slots on the frame of the appliance.
- The appliance must not be cleaned with a high-pressure or low-pressure water jet.
- Do not use any chlorine-based products to clean the stainless steel surfaces.

Notes

The Profi Plus Plancha Grill enables the preparation of healthy, diverse and tasty dishes. Whether meat, fish, seafood, vegetables or even fruit: thanks to the high and precise heat, food is cooked crispy on the outside while remaining tender and juicy inside. The Profi Plus Plancha Grill is perfect for outdoors, but can also be used indoors underneath an extraction hood.

Setup

Setup

Place the appliance on a level and firm surface. Do not place it on a surface that is sensitive to heat. Choose an easy-care work surface and place the appliance on it, keeping a distance of at least 20 cm from heat-sensitive side walls in order to reduce the radiation of heat from the plate. For optimal operating comfort, the appliance must be placed at a height of 85 to 95 cm above the floor.

Switching on

Connect the Plancha Grill to the nearest suitable power source (see technical information of the appliance).

Attention: When plugging in the mains plug, the appliance switches on automatically, therefore make sure that the minimum temperature is set .

Switching off

Set the temperature control switch to  and pull out the mains plug.

Use

Grilling and cooking

Select the cooking temperature according to the food type (see cooking times).

To warm up the appliance, set it at the desired temperature for 10 minutes. With the WMF Profi Plus Plancha Grill, you can individually set the temperature of both heat zones so you can cook two different types of food on the grill at the same time.

If required, use a brush or dabber to coat the plate evenly with oil.

Arrange the food on the plate and season according to your own taste.

With a little practice, you will get to know which temperatures are most suitable for the various types of food depending on their thickness, texture and your own personal taste. The following temperatures and times are guide values only.

Food	Cooking temperature	Cooking time
FISH AND SEAFOOD		
Fish kebabs	160 °C	5 min
Prawns	160 °C	5 min
Scallops	160 °C	5 min
Salmon	160 °C	10 min
Monkfish or cod cheek	160 °C	10 min
King scallops	160 °C	5 min
Squid or calamari	220 °C	10 min
MEAT AND POULTRY		
T-bone rumpsteak, rare	250 °C	Around 3 min. on each side
T-bone rumpsteak, medium	220 °C	Around 5 min. on each side
Rumpsteak, rare	250 °C	Around 1 min. on each side
Rumpsteak, medium	220 °C	Around 3 min. on each side
Pork or veal, strips	220 °C	12 min
Hare or rabbit, strips	200 °C	30 min
Duck fillet	220 °C	1 to 3 min. on each side
Duck breast	240°C then 200°C	7 min. on the skin side, then 3 min. on the other side
Beef skewers	240 °C	5 to 10 min.
Lamb chops and skewers	240 °C	5 to 10 min.
VEGETABLES		
Mushrooms / onions / zucchini / carrots / tomatoes / vegetable skewers / pepper etc.	150 °C	
FRUIT		
Bananas / apples / pears / peaches / oranges / pineapple etc.	150 °C	

Recommendations

To avoid scratches, do not cut the food directly on the grill plate. Do not place any cooking utensils on the hot grill plate. Do not heat the appliance up too hot when grilling, otherwise the plate can turn black and is difficult to clean. After grilling, the Profi Plus Plancha Grill can also be used at a temperature of 50 to 80°C to keep food warm.

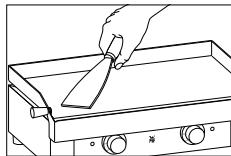
Maintenance and cleaning

Grill plate

When the Plancha Grill is new, the ferritic stainless steel plate is very shiny. With normal use of the appliance, stripes and black spots quickly appear. The stripes and spots soon merge into one another and give the plate a brushed, patinated appearance that does not continue to change over time. Therefore, it does not affect the grilling performance.

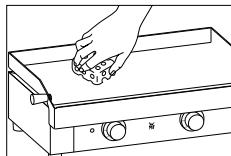
To clean the plancha grill, it must be switched off and the mains plug must be pulled out. When the grill plate is still lukewarm it is easier to clean.

Nevertheless: **Caution, risk of burning!** 



Use a firm spatula to loosen any food residue that is stuck to the grill plate and scrape it into the fat drip tray.
To soak off the remaining food residue, thoroughly dampen the grill plate (using a sponge soaked in water or using ice cubes).

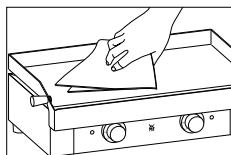
Leave for a few minutes to take effect. Use a firm spatula, and if necessary some wire wool, to loosen the soaked food residue and scrape it into the fat drip tray.



Now clean the grill plate using a damp kitchen sponge. As required, first use the rough side and then the soft side of the sponge. Afterwards, apply a little white vinegar onto the grill plate in order to safely remove any remaining odors and flavors.

Note: After preparing salty foods, the grill plate must be quickly cleaned (risk of the plate corroding due to the salt).

Do not use any chlorine-based products as these can also cause corrosion.



Casing

Clean the casing made of ferritic stainless steel using a slightly damp sponge.

Fat drip tray

This is used to collect cooking residues.

Attention: Risk of burning! To remove the tray, always wait until the appliance has cooled down fully! After each use, empty and clean the fat drip tray.

Storage

Store the Profi Plus Plancha Grill in a dry, safe place.



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 labeling. 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
Profi Plus Plancha Grill





FR

Installation

1. Plaque de cuisson
2. Châssis
3. Récupérateur amovible des résidus de cuisson
4. Manette de réglage de la température

Informations de sécurité importantes

Appliquez toujours les mesures de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques.
Lisez toutes les consignes attentivement.

⚠ Utilisation de l'appareil

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances sans supervision ou sans avoir reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et avoir compris les risques associés.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil, s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils sont sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Enlevez tous les résidus de nourriture et nettoyez toutes les pièces de l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser. Suivez les instructions de la section « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est adapté à une utilisation en extérieur. À l'intérieur, l'appareil doit être utilisé en dessous d'une hotte d'extraction.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires comme :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements commerciaux ;
 - les fermes ;
 - Par les clients des hôtels, des motels et d'autres établissements résidentiels ;
 - Dans les établissements offrant des chambres d'hôtes.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

Blessures mortelles provoquées par une décharge électrique !

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant des qualifications équivalentes, afin d'éviter tout danger.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de contrôle à distance.

Dangers provoqués par la chaleur pendant la cuisson à la plancha

- **AVERTISSEMENT** : le charbon de bois ou d'autres combustibles semblables ne sont pas adaptés à cet appareil.
-  **ATTENTION au risque de brûlures !** Quand l'appareil est allumé, les surfaces de contact chauffent et restent chaudes pendant un certain temps, et ce même après l'arrêt de l'appareil !
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.

Spécifications techniques

Tension nominale : 220–240 V~, 50–60 Hz, 3 200 W

Degré de protection : IPX4 (entièrement étanche aux éclaboussures)

Classe de protection : I

Avant la première utilisation :

- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné et conformément aux présentes instructions d'utilisation.
- Lisez attentivement le mode d'emploi et toutes les autres instructions. Une mauvaise utilisation est susceptible d'entraîner des dégâts.
- Vérifiez que l'appareil et les accessoires sont au complet et en bon état.
- Retirez complètement le film protecteur en PVC de la plaque de gril et du récupérateur de graisse ainsi que tous les matériaux d'emballage, et assurez-vous qu'il ne reste aucun emballage à l'intérieur de l'appareil. Recyclez les matériaux d'emballage (papier, carton et plastique).
- Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas l'appareil et informez-en le service client.

Adresse du service client :

WMF consommateur électrique GmbH

Site Treptesch

Steinstraße 19

D-90419 Nuremberg

Allemagne

Tél. : +49 (0) 7331 256 256

Adresse électronique : service-wmf@wmf-ce.de

- Nettoyez l'appareil, les pièces et les accessoires avant la première utilisation et après toute période de non-utilisation prolongée, comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien ».
- Lisez le mode d'emploi attentivement, conservez-le en lieu sûr et transmettez-le avec l'appareil aux utilisateurs suivants.
- Respectez les consignes de sécurité et l'information de garantie jointes séparément.

Informations de sécurité supplémentaires

Respectez les points suivants :

- L'appareil ne peut être connecté qu'à des prises reliées à la terre correctement installées. Le cordon d'alimentation et la prise doivent rester secs à tout moment.
- L'appareil doit être alimenté par un disjoncteur différentiel et un courant différentiel de 30 mA. Nous vous conseillons de vérifier le câble d'alimentation régulièrement pour détecter éventuels dommages.
- Placez l'appareil sur une surface plane et rigide, et assurez-vous qu'il y ait un espace suffisant d'au moins 20 cm tout autour de ce dernier.
- Si vous utilisez une rallonge, elle doit être entièrement déroulée afin d'éviter une surchauffe du câble d'alimentation.
- Avant de brancher et débrancher le câble d'alimentation, assurez-vous que la température soit réglée sur le minimum 
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement et avant le nettoyage, débranchez la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir comme indiqué dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, rangez-le au sec afin de le protéger.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.

Évitez les points suivants :

- Pour éviter les décharges électriques, ne trempez pas le câble, la prise ou le corps de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le bord des tables ou des comptoirs.
- Ne placez pas l'appareil et ses câbles près de surfaces chauffantes (plaqué chauffante, brûleur à gaz, réchaud/four, etc.).
- **Attention** : n'insérez pas de papier aluminium ou d'autres matériaux ou objets entre la surface de cuisson et le Châssis (zone de ventilation).
- Ne recouvrez en aucun cas les fentes d'aération situées sur le cadre de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau à haute ou basse pression.
- N'utilisez aucun produit à base de chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.

Remarques

L'appareil Profi Plus Plancha Grill permet la préparation de plats divers, sains et savoureux. Grâce à la chaleur élevée et précise de l'appareil, les aliments sont cuits de manière croustillante à l'extérieur, et fondante et juteuse à l'intérieur, que ce soit pour la cuisson de viande, poisson, fruits de mer, légumes ou même de fruits. L'appareil Profi Plus Plancha Grill est parfaitement adapté en extérieur, mais peut aussi être utilisé en intérieur, en dessous d'une hotte d'extraction.

Installation

Installation

Placez l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne le placez pas sur une surface sensible à la chaleur. Choisissez un plan de travail facile à entretenir et installez-y l'appareil tout en laissant une distance d'environ 20 cm par rapport aux murs sensibles à la chaleur, afin de réduire le rayonnement de chaleur émanant de la plaque. Pour garantir un confort d'utilisation optimal, placez l'appareil à une hauteur de 85 à 95 cm au-dessus du sol.

Allumage

Branchez la Plancha Grill sur la prise de courant adaptée la plus proche (voir informations techniques de l'appareil).

Attention : lorsque vous branchez le câble d'alimentation, l'appareil s'allume automatiquement, alors assurez-vous que la température minimum est réglée .

Arrêt

Réglez la manette de contrôle de la température sur  et débranchez la prise d'alimentation.

Utilisation

Grillade et cuisson

Choisissez une température de cuisson en fonction du type d'aliments (voir temps de cuisson).

Afin de préchauffer l'appareil, réglez-le à la température souhaitée pendant 10 min. Grâce à l'appareil Profi Plus Plancha Grill WMF, vous pouvez régler la température des deux surfaces de chauffe individuellement afin de pouvoir cuire en même temps deux types d'aliments différents sur la plancha.

Si besoin, utilisez un pinceau ou un tampon pour enduire uniformément la plaque d'huile.

Disposez les aliments sur la plaque et assaisonnez comme bon vous semble.

Avec la pratique, vous apprendrez quelles températures sont les plus adaptées pour les différents types d'aliments en fonction de leur épaisseur, leur texture et vos goûts. Les températures et temps de cuisson suivants ne sont que des valeurs indicatives.

Aliment	Température de cuisson	Temps de cuisson
POISSONS ET FRUITS DE MER		
Kebabs au poisson	160 °C	5 min
Crevettes	160 °C	5 min
Coquillages	160 °C	5 min
Saumon	160 °C	10 min
Joues de lotte ou de cabillaud	160 °C	10 min
Coquilles Saint-Jacques	160 °C	5 min
Encornets ou calmars	220 °C	10 min
VIANDE ET VOLAILLE		
Entrecôte de bœuf saignante	250 °C	Environ 3 min de chaque côté
Entrecôte de bœuf à point	220 °C	Environ 5 min de chaque côté
Pavé de bœuf saignant	250 °C	Environ 1 min de chaque côté
Pavé de bœuf à point	220 °C	Environ 3 min de chaque côté
Lanières de porc ou de veau	220 °C	12 min
Lanières de lièvre ou de lapin	200 °C	30 min
Filet de canard	220 °C	1 à 3 min de chaque côté
Magret de canard	240 °C puis 200 °C	7 min côté peau, puis 3 min de l'autre côté
Brochettes de bœuf	240 °C	5 à 10 min
Côtelettes et brochettes d'agneau	240 °C	5 à 10 min
LÉGUMES		
Champignons/oignons/courgettes/carottes/tomates/brochettes de légumes/poivrons, etc.	150 °C	
FRUITS		
Bananes/pommes/poires/pêches/oranges/ananas, etc.	150 °C	

Recommandations

Pour éviter les rayures, ne coupez pas les aliments directement sur la plaque de cuisson. Ne laissez aucun ustensile de cuisine sur la plaque plaque de cuisson chauffante. Ne surchauffez pas l'appareil, autrement la plaque noirce et le nettoyage devient difficile. L'appareil Profi Plus Plancha Grill peut également être utilisé à une température de 50 à 80 °C pour garder les aliments chauds, une fois la cuisson terminée.

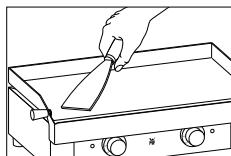
Entretien et nettoyage

Plaque de cuisson

Quand l'appareil Plancha Grill est neuf, la plaque en acier inoxydable ferritique est matt brillant. Lors d'une utilisation normale de l'appareil, des rayures et des taches noires apparaissent rapidement. Les rayures et taches se fondent rapidement les unes aux autres et donnent à la plaque un aspect brossé et patiné qui ne change pas au cours du temps. Cela n'altère donc pas les performances de cuisson.

Avant de nettoyer la Plancha Grill, l'appareil doit être à l'arrêt et la prise d'alimentation débranchée. Le nettoyage est plus simple quand la plaque de gril est encore tiède.

Néanmoins : **prudence, risque de brûlures !** 



Utilisez une spatule rigide afin de gratter les résidus d'aliments collés sur la plaque de gril et poussez-les dans le récupérateur de graisse.
Pour décoller les résidus d'aliments restants, mouillez abondamment la plaque de gril (en utilisant une éponge imbibée d'eau ou des glaçons).

Laissez agir pendant quelques minutes, le temps que cela fasse effet.
Utilisez une spatule rigide, et si besoin une éponge métallique, pour gratter les résidus d'aliments imprégnés d'eau, et poussez-les dans le récupérateur de graisse.



Après cela, nettoyez la plaque de gril en utilisant une éponge de cuisine humide. Comme indiqué, utilisez d'abord le côté rugueux puis le côté moelleux de l'éponge. Versez ensuite un peu de vinaigre blanc sur la plaque de gril afin d'éliminer tous les goûts et odeurs résiduels.

Remarque : après la cuisson d'aliments salés, la plaque de gril doit être nettoyée rapidement (risque de corrosion de la plaque provoqué par le sel).

N'utilisez aucun produit à base de chlore, car ils sont également susceptibles d'entraîner une corrosion.



Châssis

Nettoyez le châssis en acier inoxydable ferritique à l'aide d'une éponge légèrement humidifiée.

Récupérateur des résidus de cuisson

Utilisé pour recueillir les résidus de cuisson.

Attention : risque de brûlures ! Avant de retirer le résidus de cuisson, attendez que l'appareil ait totalement refroidi ! Videz et nettoyez le récupérateur de graisse après chaque utilisation.

Rangement

Rangez l'appareil dans un endroit sec et abrité où il ne risque pas d'être endommagée.



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 il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre 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
Plancha Grill Profi Plus



Estructura

1. Plancha de asar
2. Carcasa
3. Bandeja colectora de grasa extraíble
4. Botón de control

Información de seguridad importante

Aplique siempre las precauciones de seguridad básicas cuando use aparatos eléctricos.

Lea todas las instrucciones detenidamente.

⚠ Funcionamiento del aparato

- El aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad, personas con una capacidad física, sensorial o mental reducida y personas inexpertas o sin conocimientos específicos, si están supervisadas o han recibido instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y comprenden los peligros que esto conlleva.
- Este aparato no es un juguete.
- Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años de edad y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños de menos de 8 años de edad.
- Limpie todas las piezas y retire todos los restos de alimentos inmediatamente después del uso. Siga las instrucciones de la sección de "Limpieza y cuidados".
- El aparato es apto para el uso en exteriores. Si se usa en interiores, el aparato debe usarse debajo de una campana extractora.
- Este aparato está diseñado para usarse en hogares y entornos similares, tales como:
 - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos comerciales;
 - granjas;
 - por parte de huéspedes en hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales;
 - pensiones.

El aparato no está previsto exclusivamente para el uso comercial.

¡Posibles lesiones mortales causadas por descargas eléctricas!

- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio posventa del mismo o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar peligros.
- El aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo o un mando a distancia.

Peligros al asar y causados por el calor

- **ADVERTENCIA:** No se debe usar carbón ni materiales combustibles similares con este aparato.
-  **ATENCIÓN ¡Riesgo de quemaduras!** Cuando el aparato está encendido, las superficies de contacto pueden calentarse y permanecer calientes durante algún tiempo, incluso después de que el aparato se haya apagado.
- No se debe mover el aparato durante el funcionamiento.

Especificaciones técnicas

Tensión nominal:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Grado de protección:	IPX4 (totalmente a prueba de salpicaduras)
Clase de protección:	I

Antes del primer uso:

- El aparato solo debe usarse según lo previsto y de conformidad con este manual de instrucciones.
- Lea detenidamente las instrucciones de manejo y todas las demás instrucciones. El uso incorrecto puede causar daños.
- Compruebe que el aparato y los accesorios estén completos y no estén dañados.
- Quite por completo la hoja protectora de PVC de la plancha de asar y de la bandeja colectora de grasa, así como todo el material de embalaje, y asegúrese de que no queden restos de embalaje dentro del aparato. Recicle todo el material de embalaje (papel, cartón y plástico).
- Si alguna pieza falta o está dañada, no haga funcionar el aparato y notifíquelo al Servicio de atención al cliente.

Dirección del Servicio de atención al cliente:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nuremberg
Alemania
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: service-wmf@wmf-ce.de

- Limpie el aparato, los componentes y los accesorios antes de usarlos por primera vez y después de un tiempo de almacenamiento largo, como se describe en la sección de "Limpieza y cuidados".
- Lea detenidamente las instrucciones de manejo, guárdelas en un lugar seguro y entréguelas a cualquier usuario posterior junto con el aparato.
- Observe las instrucciones de seguridad y la información de garantía que se adjuntan por separado.

Información de seguridad adicional

Observe los siguientes puntos:

- El aparato solo debe enchufarse en tomacorrientes de pared conectados a tierra y debidamente instalados. Mantenga el cable de alimentación y el enchufe secos en todo momento.
- El aparato se debe alimentar a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente diferencial nominal de, como máx., 30 mA. Le recomendamos inspeccionar regularmente el cable de alimentación para comprobar que no presenta daños.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme y asegúrese de que haya un espacio de al menos 20 cm alrededor del aparato.
- Si usa un cable de extensión, debe desdoblarlo por completo para evitar que se sobrecaliente.
- Antes de enchufar o desenchufar el cable de alimentación debe cerciorarse de que se haya ajustado, como máximo, la temperatura mínima 
- Si el aparato se usa incorrectamente y antes de la limpieza, desconecte el enchufe principal y deje que el aparato se enfrie como se describe en la sección "Limpieza y cuidados".
- Cuando no use el aparato debe guardarlo en un lugar seco para protegerlo.
- Recomendamos guardar el aparato en su embalaje original.

Evite lo siguiente:

- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, el enchufe ni el cuerpo del aparato en agua ni en otros líquidos. No opere el aparato con las manos mojadas.
- No deje el cable colgado sobre bordes de mesas ni sobre mostradores.
- No posicione el aparato ni su cable cerca de superficies que se pueden calentar (placa caliente, quemador de gas, estufa/horno, etc.).
- **Atención:** No inserte ninguna lámina de aluminio ni otros materiales u objetos entre la superficie de la plancha y la carcasa (área de ventilación).
- No cubra nunca las ranuras de ventilación del marco del aparato.
- No limpie el aparato con un chorro de agua a alta o baja presión.
- No use ningún producto basado en clorina para limpiar las superficies de acero inoxidable.

Notas

La Plancha Grill Profi Plus permite preparar platos saludables, variados y sabrosos. Ya sea carne, pescado, mariscos, vegetales o incluso fruta: gracias al elevado y preciso calor, los alimentos se cocinan y quedan crujientes por fuera, a la vez que permanecen tiernos y jugosos por dentro. La Plancha Grill Profi Plus es perfecta para exteriores, pero puede usarse también en interiores debajo de una campana extractora.

Preparativos

Preparativos

Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme. No lo coloque sobre una superficie sensible al calor. Elija una superficie de trabajo fácil de cuidar y coloque el aparato sobre ella manteniendo una distancia mínima de 20 cm hasta las paredes laterales sensibles al calor, para reducir la radiación del calor de la plancha. Para un confort operativo óptimo, el aparato debe colocarse a una altura de 85 a 95 cm por encima del suelo.

Encendido

Conecte la Plancha Grill a la fuente de corriente adecuada más cercana (consulte los datos técnicos del aparato).

Atención: Cuando se enchufa la clavija del cable de red el aparato se enciende automáticamente, por lo que hay que tener en cuenta que se haya ajustado, como máximo, la temperatura mínima 

Apagado

Ajuste el interruptor de control de temperatura en  y desconecte el enchufe principal.

Uso

Asar y cocinar

Seleccione la temperatura de cocción en función del tipo de alimento (consulte los tiempos de cocción).

Para precalentar el aparato, ajústelo en la temperatura deseada durante 10 minutos. Con la Plancha Grill Profi Plus de WMF puede ajustar individualmente la temperatura de ambas zonas de calor, de manera que puede cocinar dos tipos diferentes de alimentos simultáneamente en el grill.

En caso necesario use un pincel o brocha para recubrir la plancha homogéneamente con aceite.

Coloque los alimentos sobre la plancha y sazónelos a su gusto.

Con un poco de práctica descubrirá qué temperaturas son las más adecuadas para los diferentes tipos de alimentos, dependiendo de su grosor y textura y de su gusto personal. Las siguientes temperaturas y tiempos son solamente orientativos.

Alimentos	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
PESCADO Y MARISCOS		
Kebab de pescado	160 °C	5 min
Camarones	160 °C	5 min
Moluscos	160 °C	5 min
Salmón	160 °C	10 min
Rape o bacalao	160 °C	10 min
Vieira	160 °C	5 min
Pota o calamar	220 °C	10 min
CARNES Y AVES		
Bistec T-bone, jugoso	250 °C	Unos 3 min. de cada lado
Bistec T-bone, medio hecho	220 °C	Unos 5 min. de cada lado
Bistec, jugoso	250 °C	Aprox. 1 min. de cada lado
Bistec, medio hecho	220 °C	Aprox. 3 min. de cada lado
Cerdo o ternera, tiras	220 °C	12 min
Liebre o conejo, tiras	200 °C	30 min
Filete de pato	220 °C	1 a 3 min. de cada lado
Pechuga de pato	240°C, después 200°C	7 min. del lado de la piel, después 3 min. del otro lado
Pinchos de ternera	240 °C	5 a 10 min.
Chuletas y pinchos de cordero	240 °C	5 a 10 min.
VEGETALES		
Setas / cebollas / calabacín / zanahorias / tomates / pinchos de vegetales / pimientos, etc.	150 °C	
FRUTA		
Bananas / manzanas / peras / melocotones / naranjas / piñas, etc.	150 °C	

Recomendaciones

Para evitar rayaduras, no corte los alimentos directamente sobre la plancha de asar. No coloque ningún utensilio de cocina sobre la plancha de asar caliente. No caliente demasiado el aparato mientras asa, ya que de lo contrario la plancha se podría ennegrecer y sería difícil de limpiar. Después de asar, la Plancha Grill Profi Plus se puede usar a una temperatura de 50 a 80°C para mantener la comida caliente.



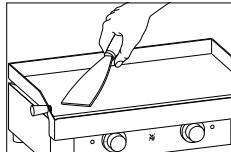
Cuidados y limpieza

Plancha de asar

Cuando la Plancha Grill está nueva, la placa de acero inoxidable ferrítico se ve brillante. Con el uso normal del aparato aparecen rápidamente rayas y puntos negros. Las rayas y puntos se van uniendo entre sí después de poco tiempo y le confieren a la placa una apariencia brumosa y patinada que no cambia ya con el tiempo. Esto no afecta el rendimiento de asado.

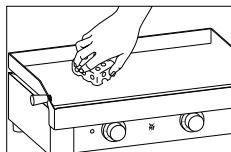
Para limpiar la plancha grill debe apagarla y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Es más fácil limpiar la plancha de asar cuando todavía está tibia.

No obstante: ¡Tenga cuidado, existe peligro de quemaduras!



Use una espátula firme para soltar los residuos de alimentos pegados a la plancha de asar y hágalos caer en la bandeja colectora de grasa. Para remojar los residuos de alimento que queden, humedezca bien la plancha de asar (mediante una esponja empapada en agua o mediante cubitos de hielo).

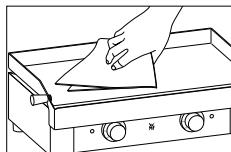
Déjela remojando durante unos minutos para que surta efecto. Use una espátula firme y, en caso necesario, lana metálica para soltar los residuos de alimento remojados y hágalos caer en la bandeja colectora de grasa.



Después límpie la plancha de asar con una esponja de cocina húmeda. Según resulte necesario, use primero el lado áspero de la esponja y luego el lado suave. A continuación aplique un poco de vinagre blanco a la plancha de asar para eliminar de forma segura los olores y sabores que puedan quedar.

Nota: Despues de preparar alimentos salados debe limpiar sin demora la plancha de asar (riesgo de que la placa se corroa debido a la sal).

No use productos basados en clorina, ya que también pueden causar corrosión.



Carcasa

Limpie la carcasa de acero inoxidable ferrítico con una esponja ligeramente húmeda.

Bandeja colectora de grasa

Esta se usa para recoger los residuos que quedan al cocinar.

Atención: ¡Riesgo de quemaduras! ¡Espere siempre hasta que el aparato se haya enfriado por completo antes de extraer la bandeja! Vacíe y límpie la bandeja colectora de grasa después de cada uso.

Almacenamiento

Guarde la Plancha Grill Profi Plus en un lugar seco y seguro.



El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE 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
Piastra Grill Profi Plus





Preparazione

1. Piastra grill
2. Esterno
3. Vassoio raccogli-grasso rimovibile
4. Manopola di regolazione

Informazioni importanti per la sicurezza

Durante l'utilizzo delle apparecchiature elettriche osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.

Leggere attentamente tutte le istruzioni.

⚠ Funzionamento dell'apparecchio

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e/o conoscenza purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'apparecchio in sicurezza e ne comprendano i pericoli.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Le operazioni di pulizia o manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini solo se di età superiore a 8 anni e se sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di collegamento fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Pulire tutte le parti immediatamente dopo l'uso e rimuovere subito qualsiasi residuo di cibo. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio è adatto a un uso

all'aperto. Negli ambienti interni l'apparecchio deve essere utilizzato soltanto sotto una cappa aspirante.

- L'apparecchio è progettato per essere utilizzato in abitazioni private o altri ambienti simili, come ad esempio:
 - cucine riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti commerciali;
 - agriturismi;
 - da ospiti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - presso strutture ricettive come ad esempio bed & breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso esclusivamente commerciale.

Pericolo di lesioni mortali per folgorazione!

- Al fine di evitare rischi, se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato la sostituzione deve essere eseguita soltanto dal produttore, dal servizio postvendita o da personale parimenti qualificato.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato con un temporizzatore esterno o un telecomando.

Rischi causati dalla cottura alla griglia e dal calore

- **AVVERTENZA:** Con questo apparecchio è vietato l'utilizzo di carbone o di altri combustibili.
-  **ATTENZIONE Rischio di ustioni!** Quando l'apparecchio è acceso, le superfici di contatto diventano molto calde e rimangono tali a lungo anche dopo che l'apparecchio è stato spento!
- Durante il funzionamento l'apparecchio non deve essere spostato.

Specifiche tecniche

Tensione nominale:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Grado di protezione:	IPX4 (completamente resistente agli spruzzi)
Classe di protezione:	I

Prima del primo utilizzo:

- L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo a cui è destinato e in conformità al presente manuale di istruzioni.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e tutte le altre istruzioni. Un utilizzo improprio può causare danni.
- Accertarsi che l'apparecchio e gli accessori siano completi e integri.
- Togliere completamente la pellicola protettiva in PVC e tutto il materiale di imballaggio dalla piastra grill e dal vassoio raccogli-grasso, assicurandosi che non ci siano residui di imballaggio all'interno dell'apparecchio. Riciclare tutto il materiale di imballaggio (carta, cartone e plastica).
- Nel caso di parti mancanti o danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio e avvisare il Servizio Clienti.

Indirizzo del servizio clienti:
 WMF consumer electric GmbH
 Standort Treptesch
 Steinstrasse 19
 D-90419 Nuremberg
 Germania
 Tel.: +49 (0) 7331 256 256
 E-mail: service-wmf@wmf-ce.de

- Pulire l'apparecchio, i componenti e gli accessori prima del primo utilizzo e dopo un periodo di inutilizzo prolungato come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Leggere attentamente il manuale di istruzioni, conservarlo in un luogo sicuro e consegnarlo a eventuali utilizzatori successivi insieme all'apparecchio.
- Osservare le istruzioni di sicurezza e le informazioni sulla garanzia, allegate separatamente.

Informazioni di sicurezza aggiuntive

Osservare le seguenti indicazioni:

- L'apparecchio deve essere collegato unicamente a prese a parete, installate adeguatamente e con messa a terra. Tenere sempre asciutto il cavo di alimentazione e la spina.
- L'apparecchio deve essere alimentato attraverso un dispositivo di corrente residua con una corrente differenziale nominale di max. 30 mA. Si raccomanda di ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per verificare l'assenza di possibili danni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile e assicurarsi che lungo l'intero perimetro dell'apparecchio vi siano almeno 20 cm di spazio libero.
- Nel caso si utilizzi una prolunga, quest'ultima deve essere interamente srotolata onde evitarne il surriscaldamento.
- Prima di collegare o scollegare la linea di alimentazione, assicurarsi che come massimo sia impostata la temperatura minima 
- Nel caso di uso improprio dell'apparecchio e prima di pulirlo, staccare la spina di alimentazione e far raffreddare l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".
- Quando non viene utilizzato, l'apparecchio va riposto al riparo in un luogo asciutto.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella sua confezione originale.

Evitare le seguenti situazioni:

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non lasciare il cavo sospeso lungo i bordi di tavoli o banconi.
- Non posizionare l'apparecchio e il rispettivo cavo in prossimità di superfici suscettibili di diventare incandescenti (piastrelle, fornelletto a gas, stufa/forno ecc.).
- **Attenzione:** Non introdurre pellicole di alluminio né altri materiali o oggetti tra la superficie per grigliare e l'esterno (area di ventilazione).
- Per nessun motivo coprire le fessure di ventilazione sulla struttura dell'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua ad alta o bassa pressione.
- Non utilizzare prodotti a base di cloro per pulire le superfici in acciaio inossidabile.

Note

Con la Piastra Grill Profi Plus si possono realizzare piatti sani, vari e gustosi. Carne, pesce, frutti di mare, verdura e persino frutta: l'applicazione precisa di calore elevato consente di preparare cibo croccante all'esterno e tenero e succoso all'interno. La Piastra Grill Profi Plus è perfetta per l'uso in esterni, ma può essere utilizzata anche in ambienti chiusi se collocata sotto una cappa aspirante.

Preparazione

Preparazione

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Non posizionarlo su una superficie sensibile al calore. Scegliere una superficie di lavoro facile da pulire e appoggiarvi l'apparecchio mantenendo una distanza di almeno 20 cm da pareti laterali sensibili al calore, onde ridurre l'irradiazione di calore dalla piastra. Per un utilizzo ottimale, posizionare l'apparecchio a un'altezza di 85-95 cm dal pavimento.

Accensione

Collegare la Piastra Grill alla presa elettrica idonea più vicina (fare riferimento ai dati tecnici dell'apparecchio).

Attenzione: Quando la spina di rete è inserita, l'apparecchio si accende automaticamente, quindi assicurarsi che come massimo sia impostata la temperatura minima .

Spegnimento

Impostare la manopola di regolazione della temperatura su  e staccare la spina di rete.

Utilizzo

Cottura alla griglia e cottura generica

Selezionare la temperatura di cottura in base al tipo di alimento da cucinare (vedere i tempi di cottura).

Per riscaldare l'apparecchio, impostare la temperatura desiderata per 10 minuti. Con la Piastra Grill WMF Profi Plus è possibile impostare temperature differenti per le due zone riscaldate e cucinare sulla griglia due tipi di cibo diversi contemporaneamente.

Se necessario, utilizzare una spazzola o un pennello per cospargere in maniera omogenea l'olio sulla piastra.

Disporre il cibo sulla piastra e condire a piacere.

Con un po' di pratica si imparerà a scegliere la temperatura più adatta per i diversi tipi di cibo in base allo spessore, alla consistenza e al gusto personale. Le temperature e i tempi riportati di seguito hanno valore puramente indicativo.

Cibo	Temperatura di cottura	Tempi di cottura
PESCE E FRUTTI DI MARE		
Kebab di pesce	160 °C	5 min
Gamberi	160 °C	5 min
Capesante	160 °C	5 min
Salmone	160 °C	10 min
Rana pescatrice o guance di merluzzo	160 °C	10 min
Capesante atlantiche	160 °C	5 min
Seppie o calamari	220 °C	10 min
CARNE E POLLAME		
Fiorentina con l'osso, al sangue	250 °C	Circa 3 minuti per lato
Fiorentina con l'osso, cottura media	220 °C	Circa 5 minuti per lato
Bistecca, al sangue	250 °C	Circa 1 minuti per lato
Bistecca, cottura media	220 °C	Circa 3 minuti per lato
Maiale o vitello, stracciotti	220 °C	12 min
Lepre o coniglio, stracciotti	200 °C	30 min
Filetto d'anatra	220 °C	da 1 a 3 minuti per lato
Petto d'anatra	Inizialmente 240°C poi 200°C	7 min. dal lato della pelle 3 min. sull'altro lato
Spiedini di manzo	240 °C	da 5 a 10 minuti
Costicine di agnello e spiedini	240 °C	da 5 a 10 minuti
VERDURA		
Funghi / cipolle / zucchini / carote / pomodori / spiedini di verdura / peperoni ecc.	150 °C	
FRUTTA		
Banane / mele / pere / pesche / arance / ananas ecc.	150 °C	

Raccomandazioni

Per evitare graffi, non tagliare il cibo direttamente sulla piastra grill. Non appoggiare gli utensili da cucina sulla piastra grill incandescente. Non scaldare eccessivamente l'apparecchio quando si desidera cucinare alla griglia: la piastra potrebbe annerirsi e diventare difficile da pulire. Al termine della cottura, impostare la Piastra Grill Profi Plus tra i 50 e gli 80°C per mantenere il cibo caldo.

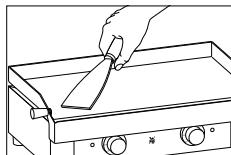
Manutenzione e pulizia

Piastra grill

Quando la Piastra Grill è nuova, lo strato ferritico del piatto in acciaio inox è molto lucido. L'utilizzo normale dell'apparecchio porta rapidamente alla formazione di strisce e macchie nere. Le strisce e le macchie si fondono rapidamente tra loro, conferendo alla piastra un aspetto spazzolato, patinato che smette di cambiare con il tempo. Pertanto, questo non va ad influire sul risultato della cottura alla griglia.

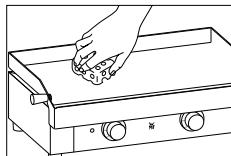
Per pulire la Piastra Grill, occorre prima spegnerla e staccare la spina di rete. La piastra grill è più facile da pulire quando è ancora tiepida.

Tuttavia: **Attenzione, rischio di ustioni:** ☀



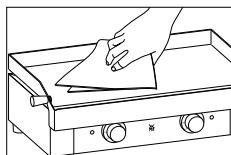
Utilizzare una paletta rigida per staccare eventuali residui di cibo rimasti sulla piastra grill e farli cadere nel vassoio raccogli-grasso. Per assorbire i residui di cibo rimasti, inumidire accuratamente la piastra grill (utilizzando una spugna imbevuta di acqua o dei cubetti di ghiaccio).

Attendere qualche minuto che faccia effetto. Con una paletta rigida, e se necessario una spugna abrasiva, staccare i residui di cibo bagnato e farli cadere nel vassoio raccogli-grasso.



A questo punto pulire la piastra grill utilizzando una spugna da cucina umida. Se necessario, utilizzare prima il lato della spugna ruvido e poi quello morbido. Successivamente, applicare un po' di aceto bianco sulla piastra grill per rimuovere accuratamente eventuali odori e sapori residui. **Nota:** Dopo la cottura di cibi salati, la piastra grill deve essere pulita rapidamente (il sale potrebbe corroderla).

Non utilizzare prodotti a base di cloro perché possono rivelarsi corrosivi.



Esterno

Pulire l'esterno in acciaio inox ferritico con una spugna leggermente umida.

Vassoio raccogli-grasso

Serve a raccoglie i residui di cottura.

Attenzione: rischio di ustioni! Prima di togliere il vassoio attendere sempre che l'apparecchio si sia completamente raffreddato! Dopo ogni utilizzo, svuotare e pulire il vassoio raccogli-grasso.

Conservazione

Conservare la Piastra Grill Prof Plus in luogo asciutto e riparato.



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.

Gebruiksaanwijzing
Profi Plus Plancha Grill



Opbouw

1. Grillbord
2. Behuizing
3. Uitneembare vetopvangbak
4. Regelknop

Belangrijke veiligheidsinformatie

Pas altijd de basisveiligheidsmaatregelen toe bij het gebruik van elektrische apparaten.

Lees alle instructies zorgvuldig.

⚠ Gebruik van het apparaat

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, evenals door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reinig alle onderdelen meteen na gebruik en verwijder eventuele voedselresten direct. Volg de instructies in de sectie "Schoonmaken en onderhouden".
- Het apparaat is geschikt voor gebruik buitenshuis. Binnenshuis moet het apparaat onder een afzuigkap worden gebruikt.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken in huiskamers of soortgelijke ruimtes, zoals:
 - Personeleeskukens in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes;
 - Boerderijen;
 - Door gasten van hotels, motels en andere logiesvoorzieningen;
 - In bed-and-breakfastgelegenheden.

Het apparaat is niet uitsluitend bedoeld voor commercieel gebruik.

Levensgevaarlijke verwondingen door elektrische schokken!

- Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon worden vervangen.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt via een externe timer of afstandsbediening.

Gevaren tijdens het grillen en veroorzaakt door hitte

- **WAARSCHUWING:** Houtskool of soortgelijke brandbare brandstoffen mogen niet in combinatie met dit apparaat worden gebruikt.
- **LET OP Risico op brandwonden!** Bij het inschakelen van het apparaat kunnen de contactoppervlakken heet worden en ook na het uitschakelen van het apparaat heet blijven!
- Tijdens het gebruik mag het apparaat niet worden verplaatst.

Technische specificaties

Nominale spanning: 220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Beschermsgraad: IPX4 (volledig spatwaterdicht)
Beschermsklasse: I

Voor het eerste gebruik:

- Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde doel worden gebruikt en conform de instructies in deze handleiding.
- Lees de gebruiksaanwijzing en alle andere instructies grondig door. Onjuist gebruik kan schade veroorzaken
- Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn en geen beschadigingen hebben.
- Verwijder de PVC-beschermfolie van de grillbord en de vetopvangbak volledig, evenals al het verpakkingsmateriaal, en controleer of geen verpakkingsresten in het apparaat achterblijven. Recycle al het verpakkingsmateriaal (papier, karton en plastic).
- Als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u de klantenservice op de hoogte stellen.

Adres klantenservice:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nuremberg
Duitsland
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: service-wmf@wmf-ce.de

- Reinig het apparaat, de onderdelen en de accessoires voordat u ze voor het eerst gebruikt en na een langere opslagperiode zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".
- Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig op een veilige plek en geef deze samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.
- Neem de afzonderlijk bijgevoegde veiligheidsinstructies en de garantie-informatie in acht.

Aanvullende veiligheidsinformatie

Houd de volgende punten in de gaten:

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op correct geïnstalleerde geaarde wandcontactdozen. Zorg dat het netsnoer en de stekker altijd droog blijven.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar met een nominale differentiaalstroom van max. 30 mA. Het wordt aanbevolen het netsnoer regelmatig te controleren op mogelijke beschadigingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond en zorg voor voldoende vrije ruimte van ten minste 20 cm rondom het apparaat.
- Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, moet dit volledig worden afferold om oververhitting van het netsnoer te voorkomen.
- Let erop dat de laagste temperatuur is ingesteld voordat u de stroomkabel aansluit of afkoppelt 
- Bij onjuist gebruik en vóór het schoonmaken de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Schoonmaken en onderhoud".
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, moet u het ter bescherming op een droge plaats opbergen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren.

Vermijd de volgende punten:

- Ter bescherming tegen elektrische schokken mogen de kabel, de stekker of de behuizing van het apparaat niet in water of in andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Laat de kabel niet over de randen van tafels of toonbanken hangen.
- Plaats het apparaat en de kabel niet in de buurt van oppervlakken die heet kunnen worden (kookplaat, gaspit, fornuis/oven enz.).
- **Let op:** Plaats geen aluminiumfolie of andere materialen of voorwerpen tussen het grilloppervlak en de behuizing (ventilatiegedeelte).
- De ventilatiesleuven op het frame van het apparaat mogen in geen geval worden afgedekt.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een hogedruk- of lagedrukwaterstraal.
- Gebruik geen chloorhoudende producten om de roestvrij staal oppervlakken te reinigen.

Opmerkingen

De Profi Plus Plancha Grill maakt het mogelijk gezonde, gevarieerde en smakelijke gerechten te bereiden. Of het nu gaat om vlees, vis, zeevruchten, groenten of zelfs fruit: dankzij de hoge en precieuze warmte worden de etenswaren knapperig gaar van buiten en blijven mals en sappig van binnen. De Profi Plus Plancha Grill is perfect voor buiten, maar kan ook binnenshuis onder een afzuigkap worden gebruikt.

Opbouw

Opbouw

Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond. Plaats het niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte. Kies een gemakkelijk te onderhouden werkblad en plaats het apparaat daarop, met een afstand van ten minste 20 cm tot warmtegevoelige zijwanden, om de warmtestraling van het bord te verminderen. Voor optimale gebruiksvriendelijkheid moet het apparaat op een hoogte van 85 tot 95 cm boven de vloer worden geplaatst.

Inschakelen

Sluit de Plancha Grill aan op de dichtstbijzijnde geschikte stroombron (zie technische informatie van het apparaat).

Let op: Als u de stekker in het stopcontact steekt, wordt het toestel automatisch ingeschakeld. Let er daarom op dat het niet warmer dan op de laagste temperatuur is ingesteld .

Uitschakelen

Zet de temperatuurschakelaar op  en trek de stekker uit het stopcontact.

Gebruik

Grillen en koken

Kies de kooktemperatuur afhankelijk van het soort voedsel (zie kooktijden).

Om het apparaat op te warmen, zet u het gedurende 10 minuten op de gewenste temperatuur. Met de WMF Profi Plus Plancha Grill kunt u de temperatuur van beide warmtezones afzonderlijk instellen, zodat u twee verschillende soorten voedsel tegelijk op de grill kunt bereiden.

Gebruik zo nodig een kwastje of sponsje om het bord gelijkmatig met olie in te smeren.

Schik het eten op het bord en voeg geheel naar eigen smaak, zout/peper en kruiden toe.

Met een beetje oefening zult u leren welke temperaturen het meest geschikt zijn voor de verschillende soorten voedsel, afhankelijk van hun dikte, textuur en uw eigen persoonlijke smaak. De volgende temperaturen en tijden zijn slechts richtwaarden.

Voedsel	Kooktemperatuur	Kooktijd
VIS EN ZEEVRUCHTEN		
Visspiesjes	160 °C	5 min
Garnalen	160 °C	5 min
Jakobsshelzen	160 °C	5 min
Zalm	160 °C	10 min
Zeeduivel of kabeljauwwang	160 °C	10 min
Sint-jakobsshelzen	160 °C	5 min
Inktvis of calamares	220 °C	10 min
VLEES EN GEVOGELTE		
T-bone steak, rare	250 °C	Ongeveer 3 min. aan elke kant
T-bone steak, medium	220 °C	Ongeveer 5 min. aan elke kant
Lendenbiefstuk, rare	250 °C	Ongeveer 1 min. aan elke kant
Lendenbiefstuk, medium	220 °C	Ongeveer 3 min. aan elke kant
Varkensvlees of kalfsvlees, reepjes	220 °C	12 min
Haas of konijn, reepjes	200 °C	30 min
Eendenborstfilet	220 °C	1 tot 3 min. aan elke kant
Eendenborst	240 °C daarna 200 °C	7 min. op de huidkant, dan 3 min. op de andere kant
Runderspiesjes	240 °C	5 tot 10 min.
Lamskoteletjes en spiesjes	240 °C	5 tot 10 min.
GROENTEN		
Champignons / uien / courgettes / wortelen / tomaten / groentespiesjes / paprika enz.	150 °C	
FRUIT		
Bananen / appels / peren / perziken / sinaasappels / ananas enz.	150 °C	

Aanbevelingen

Om krassen te voorkomen, mag u het voedsel niet direct op het grillbord snijden. Plaats geen keuken-gerei op het hete grillbord. Verhit het apparaat niet te heet bij het grillen, anders kan het bord zwart worden en is het moeilijk schoon te maken. Na het grillen kan de Profi Plus Plancha Grill ook gebruikt worden op een temperatuur van 50 tot 80 °C om voedsel warm te houden.

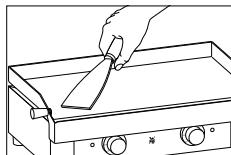
Onderhoud en schoonmaken

Grillbord

Als de Plancha Grill nieuw is, heeft het ferritisch roestvrij staal een sterke glans. Bij normaal gebruik van het apparaat ontstaan snel strepen en zwarte vlekken. De strepen en vlekken vloeien snel in elkaar over en geven het bord een geborsteld, gepatineerd uiterlijk dat in de loop der tijd niet meer verandert. Daarom heeft het geen invloed op de grillprestaties.

Om de Plancha Grill schoon te maken moet deze worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Het grillbord is gemakkelijker schoon te maken als het nog lauwwarm is.

Niettemin: **Voorzichtig, risico op brandwonden!** ☀



Gebruik een stevige spatel om alle etensresten die aan het grillbord vastzitten, los te maken en schraap ze in de vetopvangbak. Om de overgebleven etensresten los te wenden, maakt u het grillbord goed vochtig (met een in water gedrenkte spons of met ijsblokjes).

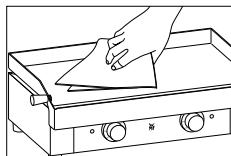
Laat het een paar minuten inwerken. Gebruik een stevige spatel, en eventueel wat staalwol, om de geweekte etensresten los te maken en schraap ze in de vetopvangbak.



Maak nu het grillbord schoon met een vochtig keukensponsje. Gebruik naar behoeftte eerst de ruwe kant en dan de zachte kant van de spons. Breng daarna een beetje witte azijn aan op het grillbord om alle resterende geuren en smaken veilig te verwijderen.

Opmerking: Na het bereiden van zoute spijzen moet het grillbord snel worden schoongemaakt (risico van wegroesten van het bord door het zout).

Gebruik geen chloorhoudende producten, want ook die kunnen corrosie veroorzaken.



Behuizing

Reinig de behuizing van ferritisch roestvrij staal met een licht vochtige spons.

Vetopvangbak

Dit wordt gebruikt om kookresten op te vangen.

Let op: Risico op brandwonden! Wacht altijd met het verwijderen van de lade tot het apparaat volledig is afgekoeld! Na elk gebruik de vetopvangbak legen en schoonmaken.

Opbergen

Bewaar de Profi Plus Plancha Grill op een droge, veilige plaats.



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, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

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
Profi Plus Plancha-grill



Opsætning

1. Grillplade
2. Hus
3. Aftagelig fedtopsamlingsbakke
4. Reguleringsknap

Vigtige sikkerhedsoplysninger

Ved anvendelse af elektriske apparater træffes altid grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger.
Læs alle instruktioner omhyggeligt igennem.

⚠ Betjening af apparat

- Apparatet kan benyttes af børn over 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og personer uden erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og har forstået de risici, det indebærer.
 - Dette apparat er ikke legetøj.
 - Børn må ikke rengøre eller vedligeholde apparatet, med mindre de er mindst 8 år gamle og under opsyn.
 - Apparatet og tilslutningskablet skal opbevares uden for rækkevidde af børn under 8 år.
 - Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern eventuelle madrester med det samme. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
 - Apparatet er egnet til udendørs anvendelse. Indendørs skal apparatet anvendes under en emhætte.
 - Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende omgivelser såsom:
 - Personalekøkkenområder i forretninger, kontorer og andre erhvervsmæssige omgivelser
 - gårde;
 - af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesområder;
 - i bed-and-breakfast-etablissementer.
- Apparatet er ikke beregnet til ren kommercial anvendelse.

Livsfarlige skader på grund af elektrisk stød!

- Hvis apparatets strømforsyningsskabel bliver beskadiget, skal det erstattes af producenten, dennes serviceenhed eller tilsvarende kvalificerede personer, da der ellers kan opstå fare.
- Apparatet må ikke betjenes ved hjælp af en ekstern timer eller fjernbetjening.

Farer under grillning og på grund af varme

- **ADVARSEL:** Trækul eller lignende brændstoffer må ikke anvendes til dette apparat.
-  **VIGTIGT Forbrændingsfare!** Når apparatet er tændt, kan kontaktfladerne blive varme og forbliver også varme i noget tid, efter at apparatet er blevet slukket!
- Apparatet må ikke flyttes under brug.

Tekniske specifikationer

Nominel spænding: 220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Beskyttelseskasse: IPX4 (helt stærktæt)
Beskyttelseskasse: I

Før første anvendelse:

- Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål og i overensstemmelse med denne brugervejledning.
- Læs brugervejledningen og alle andre instruktioner grundigt igennem. Ukorrekt anvendelse kan medføre skader.
- Kontrollér, at apparatet og tilbehørsdeler er komplette og uden skader.
- Fjern den beskyttende pvc-folie helt fra grillpladen og fedtropsamlingsbakken samt al emballage, og sørge for, at der ikke er nogen emballagerester inden i apparatet. Al emballage afleveres på genbrugspladsen (papir, pap og kunststof).
- Hvis dele mangler eller er beskadiget, må apparatet ikke tages i brug. Kontakt kundeservice.

Adresse på kundeservice.
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nürnberg
Tyskland
Tlf.: +49 (0) 7331 256 256
E-mail: service-wmf@wmf-ce.de

- Rengør apparatet, komponenter og tilbehør før første anvendelse og efter længerevarende opbevaring, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Læs brugervejledningen omhyggeligt igennem, opbevar den et sikkert sted, og giv den til efterfølgende brugere sammen med apparatet.
- Overhold sikkerhedshenvisningerne og de separat vedlagte garantioplysninger.

Flere sikkerhedsoplysninger

Overhold følgende punkter:

- Tilslut kun apparatet til en korrekt installeret stikdåse med jordforbindelse. Hold altid netledningen og stikket tørt.
- Apparatet skal forsynes via en fejlstrøms-beskyttelsesanordning med en nominel differencestrøm på maks. 30 mA. Det anbefales, at strømkablet undersøges regelmæssigt for eventuelle skader.
- Anbring apparatet på en lige og fast overflade, og sørг for, at der er tilstrækkelig plads hele vejen omkring apparatet på mindst 20 cm.
- Hvis en forlængerledning anvendes, skal den være rullet helt ud for at forhindre overophedning af strømkablet.
- Før netledningen sluttet til eller trækkes ud, skal det sikres, at maksimalt minimumstemperaturen er indstillet 
- Hvis apparatet ikke bruges og før rengøring, trækkes stikket ud, og lad apparatet køle ned, som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Opbevar apparatet et tørt, beskyttet sted, når det ikke bruges.
- Vi anbefaler at opbevare apparatet i dets originale emballage.

Undgå følgende punkter:

- Som beskyttelse imod elektrisk stød må kablet, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker. Enheden må ikke betjenes med våde hænder.
- Lad ikke kablet hænge ud over bordkanter eller køkkenbordet.
- Anbring ikke apparatet og dets kabel nær overflader, der kan blive varme (kogeplade, gasbrænder, komfur/ovn osv.).
- **Vigtigt:** Før ikke aluminiumsfolie eller andre materiale eller genstande ind imellem grillfladen og huset (ventilationsområde).
- Ventilationsåbningerne på apparatets ramme må under ingen omstændigheder tildækkes.
- Apparatet må ikke rengøres med vandstråle, hverken højtryks eller lavtryks.
- Brug ikke klorholdige produkter til at rengøre overfladerne af rustfrit stål.

Bemærkninger

Med Profi Plus Plancha-grillen kan sunde, alsidige og smagfulde retter tilberedes. Hvad enten det er kød, fisk, skaldyr eller sågar frugt: Takket være den høje og præcise varme tilberedes madvarerne, så de er sprøde udvendigt, mens de forbliver mørke og saftige indvendigt. Profi Plus Plancha-grillen egner sig perfekt til udendørs anvendelse, men kan også anvendes indendørs under en emhætte.

Opstilling

Opstilling

Anbring apparatet på en lige og fast overflade. Anbring den ikke på varmefølsomme overflader. Vælg en plejeligt arbejdsflade til apparatet med en afstand på mindst 20 cm til varmefølsomme sidevægge for at reducere varmestrålingen fra pladen. Apparatet opstilles i en højde på 85 til 95 cm over gulvhøjde for at opnå optimal betjeningskomfort.

Tænd

Tilslut Plancha-grillen til den nærmeste strømkilde (se apparatets tekniske oplysninger).

Vigtigt: Apparat tændes automatisk, når netstikket bliver tilsluttet. Derfor skal det sikres, at maksimalt minimumstemperaturen er indstillet .

Sluk

Indstil drejeknappen for temperaturregulering til , og træk stikket ud.

Anvendelse

Grillning og tilberedning

Vælg tilberedningstemperatur afhængigt af, hvilken type madvarer der skal tilberedes (se tilberedningstider).

Indstil apparatet til den ønskede temperatur i 10 minutter for at opvarme apparatet. Ved WMF Profi Plus Plancha-grillen kan temperaturen for de to varmezoner indstilles uafhængigt af hinanden, så to forskellige typer madvarer til kan tilberedes samtidigt på grillen.

Ved behov kan grillpladen smøres ensartet med olie med en pensel.

Læg madvarerne på grillpladen, og tilbered dem efter behag.

Med lidt øvelse ved du hurtigt, hvilke temperaturer der egner sig bedst til de forskellige typer madvarer afhængigt af deres tykkelse, tekstur og din personlige smag. Følgende temperaturer og tider er kun vejledende.

Madvarer	Tilberedningstemperatur	Tilberedningstid
FISK OG SKALDYR		
Fiskespyd	160 °C	5 min.
Rejer	160 °C	5 min.
Muslinger	160 °C	5 min.
Laks	160 °C	10 min.
Havtaske eller torsk	160 °C	10 min.
Kammuslinger	160 °C	5 min.
Blæksprutte	220 °C	10 min.
KØD OG FJERKRÆ		
T-bonesteak, rød	250 °C	Ca. 3 min. på hver side
T-bonesteak, medium	220 °C	Ca. 5 min. på hver side
Engelsk bøf, rød	250 °C	Ca. 1 min. på hver side
Engelsk bøf, medium	220 °C	Ca. 3 min. på hver side
Svine- eller kalvekød, i strimler	220 °C	12 min.
Kanin eller hare, i strimler	200 °C	30 min.
Andefilet	220 °C	1 til 3 min. på hver side
Andebryst	240 °C derefter 200 °C	7 min. på skindsiden, derefter 3 min. på den anden side
Oksespyd	240 °C	5 til 10 min.
Lammekoteletter og -spyd	240 °C	5 til 10 min.
GRØNTSAGER		
Champignoner/løg/zucchini/gulerødder/tomater/grøntsagsspyd/peberfrugter osv.	150 °C	
FRUGT		
Bananer/æbler/pærer/ferskner/appelsiner/ananasser	150 °C	

Anbefalinger

Skær ikke madvarerne direkte på grillpladen, så ridser og skammer undgås. Læg ikke køkkenredskaber på grillpladen. Varm ikke grillpladen for kraftigt op under grillning, da pladen ellers kan blive sort og kun er vanskelig at rengøre. Efter grillning kan Profi Plus Plancha-grillen også bruges ved en temperatur på 50 til 80 °C for at holde madvarer varme.

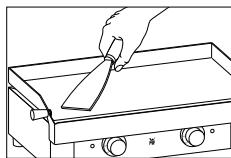
Vedligeholdelse og rengøring

Grillplade

Fra ny har Plancha-grillen en ferritisk plade i rustfrit højglansstål. Ved normal anvendelse af apparatet opstår der hurtigt stiber og sorte punkter. Striberne og punkterne flyder hurtigt ind i hinanden og giver pladen et børstet, patineret udseende, som med tiden ikke længere ændrer sig. Grillningen påvirkes ikke af dette.

Plancha-grillen skal være slukket og stikket trukket ud, når den skal rengøres. Grillpladen er nemmere at rengøre, når den stadig er lunkent.

Alligevel: **Vær forsiktig, forbrændingsfare!** 



Brug en fast spartel for at løsne madrester, der hæfter til grillpladen, og skrab dem ned i fedtopsamlingsbakken.

Grillpladen fugtes rigeligt for at opbløde de resterende madrester (brug en våd svamp eller isterneringer).

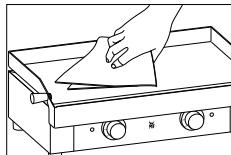
Lad det indvirke et par minutter. Brug en fast spartel og eventuelt ståluld for at løsne de opblødte madrester.



Rengør nu grillpladen med en fugtig svamp. Alt afhængigt af behov bruges først svampens ru side og derefter den bløde side. Derefter hældes lidt hvid eddike på grillpladen for at fjerne eventuelle resterende lugt- og smagsstoffer.

Bemærk: Efter tilberedning af saltede madvarer skal grillpladen rengøres hurtigt (risiko for korrosion på grund af salt).

Brug ikke klorholdige produkter, da disse ligeledes kan medføre korrosion.



Hus

Rengør huset lavet af ferritisk rustfrit stål med en lettere fugtig svamp.

Fedtopsamlingsbakke

Den bruges til at opsamle rester fra tilberedningen af madvarerne.

Bemærk: Risiko for forbrænding! Vent altid, indtil apparatet er kølet helt ned, før bakken fjernes!
Tøm og rengør fedtopsamplingsbakken efter hver anvendelse.

Opbevaring

Opbevar Profi Plus Plancha-grillen et tørt og beskyttet sted.



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 afleveres på genbrugspladsen som elektrisk og elektronisk apparat. 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. Slutbruger har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

Bruksanvisning
Profi Plus Plancha Grill



Delar

1. Grillplatta
2. Hölje
3. Löstagbart dropptråg
4. Kontrollvred

Viktig säkerhetsinformation

Vidta alltid förebyggande säkerhetsåtgärder vid användning av elektrisk utrustning.
Läs alla anvisningar noggrant.

⚠ Användning av apparaten

- Denna apparat är inte avsedd att användas av barn under 8 år och inte heller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderlig kunskap och erfarenhet, såvida de inte övervakas eller har fått instruktioner om hur produkten ska användas på ett säkert sätt och förutsatt att de förstår vilka faror det innebär.
- Apparaten är ingen leksak.
- Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn under 8 år utan tillsyn.
- Apparaten samt tillhörande strömkabel ska hållas oåtkomliga för barn under 8 år.
- Rengör alla delar omedelbart efter användning och ta bort matrester direkt. Följ anvisningarna i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är lämplig för utomhusanvändning. Om apparaten används inomhus måste den stå under en köksfläkt.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande miljöer som:
 - personalkök i butiker, på kontor och andra kommersiella miljöer
 - lantställen
 - gästrum på hotell, motell och andra bostadsinrättningar
 - på pensionat.

Apparaten är inte uteslutande avsedd för kommersiellt bruk.

Livshotande skador orsakade av elchock!

- Om apparatens strömkabel skadas måste den bytas ut. Kontakta tillverkarens kundservice eller annan behörig person för att undvika faror.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller fjärrkontroll.

Faror under grillning och faror orsakade av hetta

- **VARNING:** Kol och liknande brandfarliga bränslen får inte användas med den här apparaten.
-  **OBS! Risk för brännskador!** När apparaten är påslagen kan dess kontaktytor bli heta och de förblir också heta en stund efter att apparaten har stängts av!
- Apparaten får inte flyttas under användningen.

Tekniska data

Märkspänning:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3 200 W
Kapslingsklass:	IPX4 (helt stänkskyddad)
Skyddsklass:	I

Innan första användningstillfället

- Apparaten får endast användas för det avsedda ändamålet och i enlighet med denna bruksanvisning.
- Läs bruksanvisningen och alla andra anvisningar noggrant. Felaktig användning kan leda till skador.
- Kontrollera att apparaten och alla tillbehör är fullständiga och oskadade.
- Ta bort PVC-skyddsfilmen helt från grillplattan och dropptråget, ta bort allt annat förpackningsmaterial och kontrollera att inget förpackningsmaterial finns kvar inne i apparaten. Återvinn allt förpackningsmaterial (papper, kartong och plast).
- Om delar saknas eller är skadade får du inte använda apparaten – kontakta kundtjänst.

Adress till kundtjänst:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nürnberg
Tyskland
Tel: +49 (0) 7331 256 256
E-post: service-wmf@wmf-ce.de

- Rengör apparaten, komponenterna och tillbehören innan den första användningen och efter en längre tids förvaring, enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- Läs bruksanvisningen noggrant, förvara den på en säker plats och låt den följa med till en eventuell ny användare tillsammans med apparaten.
- Följ säkerhetsanvisningarna och läs garantiinformationen som medföljer separat.

Ytterligare säkerhetsinformation

Observera följande punkter:

- Apparaten får bara anslutas till korrekt installerade och jordade eluttag. Håll alltid strömkabeln och kontakten torra.
- Apparaten måste matas via en strömkälla som har en differentialmärkström på max. 30 mA. Kontrollera strömkabeln regelbundet och titta efter eventuella skador.
- Placera apparaten på ett plant och fast underlag och kontrollera att det finns tillräckligt utrymme på minst 20 cm hela vägen runt apparaten.
- Om en förlängningskabel används måste denna rullas ut helt för att undvika överhettning av strömkabeln.
- Innan man sätter i eller drar ur matarledningen ska man kontrollera att maximalt minimitemperaturen har ställdts in 
- Om apparaten har använts på fel sätt, samt före rengöring, ska du dra ut strömkontakten och låta apparaten svalna enligt beskrivningen i avsnittet "Rengöring och skötsel".
- När apparaten inte används måste den förvaras torrt och skyddat.
- Vi rekommenderar att apparaten förvaras i sin originalförpackning.

Undvik följande:

- Skydda mot elchock – sänk aldrig ned kabeln, kontakten eller apparathölet i vatten eller andra vätskor. Hantera inte apparaten med våta händer.
- Lämna aldrig kabeln hängande över kanter på bord eller arbetsbänkar.
- Placera aldrig apparaten eller dess kabel nära ytor som kan bli heta (värmeplatta, gasbrännare, spis/ugn osv.).
- **Obs!** Sätt aldrig in aluminiumfolie eller andra material eller föremål mellan grillytan och hölet (ventilationsområde).
- Du får aldrig någonsin täcka över apparatens ventilationshål.
- Apparaten får aldrig rengöras med vattenstråle, varken med högt eller lågt tryck.
- Använd inga klorbaserade produkter för att rengöra ytor i rostfritt stål.

Anmärkningar

Med Profi Plus Plancha Grill kan du tillaga nyttiga, varierade och smakrika maträtter. Du kan tillaga kött, fisk, skaldjur, grönsaker eller till och med frukt: tack vare hög och exakt värme blir maten krispig på utsidan och samtidigt mör och saftig inuti. Profi Plus Plancha Grill är perfekt för utomhusanvändning, men den kan även användas inomhus under en köksfläkt.

Uppställning

Uppställning

Ställ apparaten på ett plant och fast underlag. Ställ den inte på ett underlag som är känsligt för värme. Välj ett lättkött arbetsunderlag och ställ apparaten på detta. Håll ett avstånd på minst 20 cm från värmekänsliga sidoväggar för att minska värmestrålningen från plattan. För optimal arbetskomfort ska apparaten stå på en höjd mellan 85 och 95 cm över golvet.

Så här startar du apparaten

Anslut Plancha-grillen till närmaste lämpliga strömkälla (se apparatens tekniska information).

Obs! När nätkontakten sätts i slås apparaten på automatiskt och därför ska man kontrollera att maximalt minimitemperaturen har ställts in 

Så här stänger du av apparaten

Ställ in temperaturreglaget på  och dra ur strömkontakten.

Användning

Grillning och tillagning

Ställ in tillagningstemperaturen efter typen av matvaror (se tillagningstider).

Värmt upp apparaten genom att ställa in den på önskad temperatur och låta den värma under 10 minuter. Med WMF Profi Plus Plancha Grill kan du ställa in temperaturen för båda värmezonerna individuellt så att du kan laga två olika typer av mat på grillen samtidigt.

Använd en borste eller påstrykare för att bestryka plåten med ett jämnt skikt olja.

Lägg upp maten på plattan och krydda efter tycke och smak.

Med lite övning lär du dig vilka temperaturer som passar bäst för olika typer av livsmedel beroende på deras tjocklek, konsistens och din egen personliga smak. De angivna temperaturerna och tiderna är endast riktvärden.

Livsmedel	Tillagningstemperatur	Tillagningstid
FISK OCH SKALDJUR		
Fiskkebab	160 °C	5 min
Räkor	160 °C	5 min
Kammusslor	160 °C	5 min
Lax	160 °C	10 min
Marulks- eller torskkind	160 °C	10 min
Kungsmusslor	160 °C	5 min
Bläckfisk eller kalamari	220 °C	10 min
KÖTT OCH FÅGEL		
T-benstek, rostbiff, blodig	250 °C	Cirka 3 min. på varje sida
T-benstek, rostbiff, medium	220 °C	Cirka 5 min. på varje sida
Rostbiff, blodig	250 °C	Cirka 1 min. på varje sida
Rostbiff, medium	220 °C	Cirka 3 min. på varje sida
Fläsk eller kalv, strimlat	220 °C	12 min
Hare eller kanin, strimlat	200 °C	30 min
Ankfilé	220 °C	1 till 3 min. på varje sida
Ankbröst	240 °C sedan 200 °C	7 min. på skinnssidan, sedan 3 min. på andra sidan
Nötpett	240 °C	5 till 10 min.
Lammkotlett och spett	240 °C	5 till 10 min.
GRÖNSAKER		
Svamp / lök / zucchini / morötter / tomater / grönsaksspett / paprika osv.	150 °C	
FRUKT		
Bananer / äpplen / päron / persikor / apelsiner / ananas osv.	150 °C	

Rekommendationer

Undvik repor – skär inte till maten direkt på grillplattan. Placera inga köksredskap på den heta grillplattan. Värmt upp apparaten till för het temperatur under grillning eftersom plattan då kan bränna vid och bli svår att rengöra. Efter grillning kan du även använda Profi Plus Plancha Grill vid en temperatur på 50 till 80 °C till att hålla maten varm.

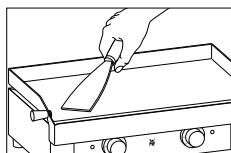
Underhåll och rengöring

Grillplatta

När Plancha-grillen är ny är den ferritiska plattan i rostfritt stål mycket glansig. Vid normal användning av apparaten kommer ränder och svarta fläckar snabbt att uppstå. Ränderna och fläckarna går snart i varandra och ger plattan ett borstat, patinerat utseende som inte fortsätter att ändras över tiden. Det påverkar inte grillningens egenskaper.

Vid rengöring av Plancha-grillen måste den stängas av och strömkontakten måste dras ut. När grillplattan är ljummen är den lättare att rengöra.

Kom dock ihåg: **Varning – risk för brännskador!** 



Använd en stiy stekspade för att lossa kvarvarande matrester från grillplåten och skrapa ned dem i dropptråget.

Du kan blötlägga återstående matrester genom att fukta grillplattan ordentligt (med en svamp indränk i vatten eller genom att använda iskuber).

Låt verka i några minuter. Använd en stiy stekspade och eventuellt lite stålull för att lossa kvarvarande matrester och skrapa ned dem i dropptråget.



Rengör sedan grillplattan med en fuktig kökssvamp. Använd först den grova sidan och därefter den mjuka sidan av svampen. Droppa därefter lite vitvinsvinäger på grillplatta för att få bort återstående lukter och smakrester på säkert sätt.

Obs: Efter tillagning av salta maträtter måste grillplattan rengöras snabbt (risk för korrosion på grund av saltet).

Använd inga klorbaserade produkter eftersom dessa också kan orsaka korrosion.



Hölje

Rengör det ferritiska rostfria stålholjet med en lätt fuktad svamp.

Dropptråg

Detta används för att samla upp tillagningsrester.

Observera: Risk för brännskada! Vänta alltid tills apparaten har svalnat helt innan du tar bort dropptråget! Töm och rengör droppträget efter varje användning.

Förvaring

Förvara Profi Plus Plancha Grill torrt och säkert.



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

Den här produkten får inte slängas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall. Hur de olika materialen ska återvinna ser du på märkningen. 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
Profi Plus Plancha-grilli



Kokoontalo

1. Grillilevy
2. Kotelo
3. Irrotettava rasvan tippa-alusta
4. Säätönuppi

Tärkeää tietoa turvallisuudesta

Noudata aina perusvarotoimia käyttäessäsi sähkölaitteita.

Lue kaikki ohjeet huolellisesti.

⚠ Laitteen käyttö

- Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistinvarainen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.
 - Tämä laite ei ole lelu.
 - Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille kunnossapitotoimia, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
 - Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen ja poista kaikki ruokajäämät. Noudata kohdan "Puhdistus ja hoito" ohjeita.
 - Laite soveltuu ulkokäyttöön. Sisätiloissa laitetta on käytettävä liesituulettimen alla.
 - Laite on suunniteltu käyttöön kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, joita ovat esimerkiksi:
 - myymälöiden, toimistojen ja muiden kaupallisten ympäristöjen henkilöstön keittiötilat
 - maalaistalot
 - hotellien, motellien ja muiden asuinrakennusten vieraiden käyttö
 - aamiaismajoitukset.
- Laitetta ei ole tarkoitettu yksinomaan kaupalliseen käyttöön.

Sähköisku aiheuttaa hengenvaarallisia loukkaantumisia!

- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se täytyy viedä vaihdettavaksi valmistajalle, huoltoliikkeeseen tai vastaavalle ammattitaitoiselle henkilölle vaarojen välttämiseksi.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen kautta.

Grillaamisen aikana syntvät ja lämmön aiheuttamat vaarat

- **VAROITUS:** Puuhiiiltä tai vastaavia palavia polttoaineita ei saa käytää tämän laitteen kanssa.
-  **HUOMIO Palovammojen vaara!** Kun laite on kytketty päälle, sen kosketuspinnat voivat tulla kuumiksi. Ne säilyvät kuumina myös hetken sen jälkeen, kun laite on kytketty pois pääältä!
- Laitetta ei saa siirtää käytön aikana.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Suojauskuksenaste:	IPX4 (täysin roiskettavissa)
Suojausluokka:	I

Ennen ensimmäistä käyttökerhoa:

- Laitetta tulee käyttää vain sille suunniteltuun tarkoitukseen ja näiden käyttöohjeiden mukaisesti.
- Lue käyttöohjeet ja kaikki muut ohjeet huolellisesti. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.
- Tarkista, että laite ja lisävarusteet ovat täydelliset ja ehjät.
- Poista PVC-suojakalvo kokonaan grillilevystä ja rasvan tippa-alustasta sekä poista kaikki pakausmateriaalit. Varmista, ettei mitään pakausmateriaaleja jää laitteen sisälle. Kierrätä kaikki pakausmateriaalit (paperi, pahvi ja muovi).
- Jos osia puuttuu tai ne ovat vahingoittuneet, älä käytä laitetta ja ilmoita asiasta asiakaspalvelulle.

Asiakaspalvelun osoite:
WMF Consumer Electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Puh.: +49 (0) 7331 256 256
Sähköposti: service-wmf@wmf-ce.de

- Puhdista laite, komponentit ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttöä sekä pitkään kestäneen varastointin jälkeen luvun "Puhdistus ja hoito" ohjeiden mukaisesti.
- Lue käyttöohjeet huolellisesti, säilytä ne turvallisessa paikassa sekä luovuta ne seuraaville käyttäjille yhdessä laitteen kanssa.
- Noudata erillisinä liitteinä olevia turvallisuusohjeita ja takuuutietoja.

Turvallisuutta koskevia lisätietoja

Ota huomioon seuraavat seikat:

- Laite tulee kytkeä vain asianmukaisesti asennettuihin maadoitettuihin pistorasioihin. Pidä virtajohto ja pistoke aina kuivina.
- Laitteen virta on syötettävä vikavirtalaitteen kautta, jonka nimellinen laukaisuvirta on enintään 30 mA. Suosittelemme tarkistamaan virtajohdon säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta.
- Sijoita laite vaakasuoralle ja lujalle alustalle, ja varmista, että laitteen ympärillä on vähintään 20 cm vapaata tilaa.
- Jos käytetään jatkojohtoa, se on vedettävä kokonaan auki virtajohdon ylikuumenemisen estämiseksi.
- Varmista ennen virtajohdon kytkemistä tai irrottamista, että lämpötilaksi on asetettu enintään minimilämpötila 
- Jos laitetta käytetään väärin sekä ennen puhdistamista, irrota verkkopistoke ja anna laitteen jäähdytyä kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla.
- Kun laitetta ei käytetä, säilytä se kuivassa paikassa sen suojaamiseksi.
- Suosittelemme säilyttämään laitteen sen alkuperäisessä pakkaussessa.

Vältä seuraavia:

- Johtoa, pistoketta tai laitteen runkoa ei saa upottaa veteen tai muihin nesteisiin sähköiskujen välttämiseksi. Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät.
- Älä jätä johtoa roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli.
- Älä sijoita laitetta ja sen johtoa lähelle kuumiksi tulevia pintoja (keittolevyt, kaasupolttimet, liedet/uunit jne.).
- **Huomautus:** Älä työnnä alumiinifoliota tai muita materiaaleja tai esineitä grillin pinnan ja kotelon (tuuletusalueen) välii.
- Älä missään tapauksessa peitä laitteen rungon tuuletusaukkoja.
- Laitetta ei saa puhdistaa korkea- tai matalapaineisella vesisuihkulla.
- Älä käytä klooripohjaisia tuotteita ruostumattomien teräspintojen puhdistamiseen.

Huomautuksia

Profi Plus Plancha -grilli mahdollistaa terveellisten, monipuolisten ja maukkaiden ruokien valmistamisen. Olipa sitten kyseessä liha, kala, äyriäiset, vihannekset tai jopa hedelmät: korkean ja tarkan lämmön ansiosta ruoka kypsyy rapeaksi ulkopuolelta samalla kun se pysyy sisältä pehmeänä ja mehukkaana. Profi Plus Plancha -grilli sopii erinomaisesti ulkokäyttöön, mutta sitä voidaan käyttää myös sisätiloissa liesituulettimen alla.

Kokoontulo

Kokoontulo

Aseta laite vaakasuoralle ja vakaalle pinnalle. Älä aseta sitä lämpöherkälle pinnalle. Valitse helppohoitoinen työtaso ja aseta laite sen päälle säilyttääseen vähintään 20 cm:n etäisyys lämpöherkistä sivuseinistä levyn lämpösäteilyn vähentämiseksi. Parhaan käytönvauuden saamiseksi laite on sijoitettava 85–95 cm:n korkeudelle lattiasta.

Kytkeyminen päälle

Yhdistä Plancha-grilli lähimpään soveltuvaan virtalähteeseen (katso laitteen tekniset tiedot).

Huomautus: Kun pistotulppa kytetään pistorasiaan, laite kytkeytyy automaattisesti päälle, joten varmista, että lämpötilaksi on asetettu enintään minimilämpötila 

Kytkeyminen pois päältä

Aseta lämpötilan säätökytkin  ja irrota pistoke pistorasiasta.

Käyttö

Grillaus ja ruoanlaitto

Valitse kypsennyslämpötila ruoan tyyppin mukaan (katso kypsennysajat).

Lämmitä laite säätmällä se haluttuun lämpötilaan 10 minuutiksi. WMF Profi Plus Plancha -grillissä voit asettaa molempien lämpöalueiden lämpötilan erikseen, jotta voit valmistaa kahta erityyppistä ruokaa grillillä samanaikaisesti.

Levitä tarvittaessa öljyä siveltimellä tai paperilla levyn pintaan tasaisesti.

Asettele ruoat levylle ja mausta makusi mukaan.

Pienellä harjoittelulla opit tietämään, mitkä lämpötilat soveltuват parhaiten erityyppisille ruoille niiden paksuuden, koostumuksen ja oman makusi mukaan. Seuraavat lämpötilat ja ajat ovat vain ohjeellisia arvoja.

Elintarvike	Valmistuslämpötila	Valmistusaika
KALA JA ÄYRIÄiset		
Kalakebab	160 °C	5 min
Katkaravut	160 °C	5 min
Kampasimpukat	160 °C	5 min
Lohi	160 °C	10 min
Merikrotti tai turska	160 °C	10 min
Isokampasimpukka	160 °C	5 min
Kalmari tai mustekala	220 °C	10 min
LIHA JA SIIPIKARJA		
T-luupihi, raaka	250 °C	Noin 3 min kummaltakin puolelta
T-luupihi, medium	220 °C	Noin 5 min kummaltakin puolelta
Pihvi, raaka	250 °C	Noin 1 min kummaltakin puolelta
Pihvi, medium	220 °C	Noin 3 min kummaltakin puolelta
Sianliha tai vasikanliha, suikaleet	220 °C	12 min
Jänis tai kani, suikaleet	200 °C	30 min
Ankanfilee	220 °C	1–3 min kummaltakin puolelta
Ankanrinta	240 °C, sitten 200 °C	7 min nahkapuolelta, sitten 3 min toiselta puolelta
Naudanlihavartaat	240 °C	5–10 min
Lampaankyljykset ja vartaat	240 °C	5–10 min
VIHANNEKSET		
Sienet / sipulit / kesäkurpitsat / porkkanat / tomaatit / vihannesvartaat / paprika jne.	150 °C	
HEDELMÄT		
Banaanit / omenat / päärynät / persikat / appelsiinit / ananas jne.	150 °C	

Suositukset

Älä leikkaa ruokia grillilevyn päällä naarmujen välttämiseksi. Älä laita mitään ruokailuvälilineitä kuumalle grillilevylle. Älä lämmittä laitetta liian kuumaksi grillauksen aikana, muuten levy voi muuttua mustaksi ja se on vaikea puhdistaa. Grillauksen jälkeen Profi Plus Plancha -grilliä voidaan käyttää ruoan lämpimänä pitämiseen lämpötilassa 50–80 °C.

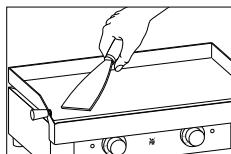
Kunnossapito ja puhdistus

Grillilevy

Kun Plancha-grilli on uusi, ferriittinen ruostumaton teräslevy on erittäin kiiltävä. Laitteen normaalissa käytössä raitoja ja mustia täpliä ilmestyy nopeasti. Raidat ja täplät sulautuvat pian toisiinsa ja antavat levylle harjatun, patinoidun ulkonäön, joka ei muutu ajan myötä. Siten se ei vaikuta grillin tehoon.

Plancha-grillin puhdistamiseksi se on kytkettävä pois päältä ja verkkopistoke on irrotettava. Kun grillilevy on vielä haalea, se on helpompi puhdistaa.

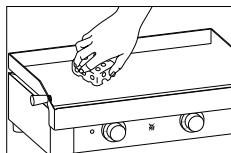
Kuitenkin: **Huomio, palovammojen vaara!** ☰



Irrota grillilevyn tarttuneet ruokajäämät tukevalla lastalla, ja kaavi ne rasvan tippa-alustaan.

Liota jäljelle jäneet ruokajäämät kostuttamalla grillilevy perusteellisesti (veteen kastetulla sienellä tai jäätaloilla).

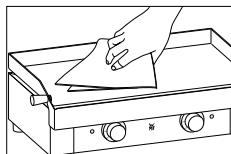
Anna vaikuttaa muutama minuutti. Käytä tukevaa lastaa ja tarvittaessa teräsvillalla liotettujen ruokajäämien irrottamiseen, ja kaavi ne rasvan tippa-alustaan.



Puhdista grillilevy nyt kostealla keittiösienellä. Tarvittaessa käytä ensin sienien karkeaa ja sitten pehmeää puolua. Levitä jälkeenpäin hieman väkiviinietikkaa grillilevylle jäljellä olevien hajujen ja makujen poistamiseksi turvallisesti.

Huomautus: Suolaisen ruoan valmistamisen jälkeen grillilevy on puhdistettava nopeasti (suolan aiheuttama levyn syöpymisvaara).

Älä käytä klooripohjaisia tuotteita, koska ne voivat aiheuttaa myös syöpymistä.



Kotelo

Puhdista ferriittisestä ruostumattomasta teräksestä valmistettu kotelo hieman kostealla sienellä.

Rasvan tippa-alusta

Tätä käytetään ruokajäämien keräämiseen.

Huomautus: Palovammojen vaara! Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin irrotat alustan! Tyhjennä ja puhdista rasvan tippa-alusta aina käytön jälkeen.

Säilytys

Säilytä Profi Plus Plancha -grilli kuivassa, turvallisessa paikassa.



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

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päättytyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteesseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuват uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltaasi ympäristönsuojelua.

Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Bruksanvisning
Profi Plus Plancha Grill





NO

Oppsett

1. Grillplate
2. Deksel
3. Avtakbar dryppbakke
4. Betjeningsknott

Viktig sikkerhetsinformasjon

Følg alltid grunnleggende sikkerhetsregler når du bruker elektriske apparater.

Les nøye gjennom alle instruksjonene.

⚠ Betjening av apparatet

- Apparatet kan brukes av barn over 8 år, så vel som av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner og personer som mangler erfaring og/eller kunnskap, hvis de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om trygg bruk av apparatet og har forstått risikoene ved bruk av apparatet.
- Dette apparatet er ikke et leketøy.
- Barn må ikke vaske eller vedlikeholde apparatet hvis de ikke er eldre enn åtte år og holdes under oppsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidde for barn som er under åtte år.
- Rengjør alle delene umiddelbart etter bruk og fjern matrester med en gang. Følg anvisningene i avsnittet «Rengjøring og vedlikehold».
- Apparatet er egnet for utendørs bruk. Innendørs må apparatet brukes under en avtrekkshette.
- Dette apparatet er laget for bruk i husholdninger og lignende omgivelser som:
 - Personalkjøkkenområder i butikker, kontorer og andre miljøer i næringsbygg;
 - gårdsbygg
 - av gjester på hoteller, moteller og i andre fritidsboliger
 - på overnatningssteder

Apparatet er ikke utelukkende tiltenkt for kommersiell bruk.

Livstruende skader forårsaket av elektrisk støt!

- Hvis strømledningen til apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, av ettersalgsservice eller en tilsvarende kvalifisert instans, for å unngå farer.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernkontroll.

Fare på grunn av grilling og høy varme

- **ADVARSEL:** Kull eller lignende brennbart drivstoff må ikke brukes sammen med dette apparatet.
-  **OBS! Risk for forbrenning!** Når apparatet slås på, kan kontaktflatene bli varme. De forblir varme en stund, selv etter at apparatet er slått av!
- Under drift må ikke apparatet flyttes.

Tekniske spesifikasjoner

Nominell spennin: 220–240 V ~, 50–60 Hz, 3200 W

Grad av beskyttelse: IPX4 (helt sprutsikker)

Beskyttelseskasse: I

Før første gangs bruk:

- Apparatet skal bare brukes til de formål det er tiltenkt og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.
- Les driftsinstruksjonene og alle andre instruksjoner grundig. Feil bruk kan forårsake skade.
- Kontroller at apparatet og tilbehøret er komplett og ikke skadet.
- Fjern PVC-beskyttelsesfolien og dryppbakken helt fra grillplaten sammen med alt emballasjemateriale, og sorg for at ikke emballasje blir igjen i apparatet. Resirkuler alt emballasjemateriale (papir, papp og plast).
- Hvis noen deler mangler eller er skadet, må du ikke bruke apparatet og varsle kundeservice.

Kundeserviceadresse:

WMF consumer electric GmbH

Standort Trepesch

Steinstrasse 19

D-90419 Nürnberg

Tyskland

Tlf.: +49 (0) 7331 256 256

E-post: service-wmf@wmf-ce.de

- Rengjør apparatet, delene og tilbehøret før første gangs bruk og etter lengre tids oppbevaring, som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Les bruksanvisningen nøye, oppbevar den på et trygt sted og gi den videre til etterfølgende brukere sammen med apparatet.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene og garantiinformasjonen som er vedlagt separat.

Ytterligere sikkerhetsinformasjon

Følg følgende punkter:

- Apparatet skal bare kobles til riktig installerte jordede stikkontakter. Strømledningen og støpselet skal alltid holdes tørre.
- Apparatet må tilføres strøm gjennom en jordet tilkobling med en nominell differensialstrøm på maks. 30 mA. Det anbefales at du inspiserer strømledningen regelmessig for mulige skader.
- Plasser apparatet på et jevnt og fast underlag og sorg for at det er minst 20 cm friom hele veien rundt apparatet.
- Hvis du bruker en skjøteleddning, må denne vikles helt ut for å forhindre overoppheeting av strømledningen.
- Før du kobler til eller fra strømledningen, må du forsikre deg om at maksimalt minstetemperaturen er innstilt .
- Hvis apparatet brukes feil, og før rengjøring, trekker du ut støpselet og lar apparatet avkjøles som beskrevet i avsnittet "Rengjøring og stell".
- Når apparatet ikke er i bruk, må du oppbevare det på et tørt sted for å beskytte det.
- Vi anbefaler at du oppbevarer apparatet i originalemballasjen.

Unngå følgende:

- For å beskytte mot elektriske støt må ikke kabelen, støpselet eller apparathuset senkes i vann eller andre væsker. Ikke betjen apparatet med våte hender.
- Ikke la kabelen henge over kantene på bord eller benkeplater.
- Ikke plasser apparatet og kabelen nær overflater som kan bli varme (kokeplate, gassbrenner, komfyr/stekteovn osv.).
- **OBS:** Ikke stikk aluminiumsfolie eller andre materialer eller gjenstander mellom grilloverflaten og dekselet (ventilasjonsområdet).
- Du må ikke under noen omstendigheter dekke til ventilasjonsåpningene på rammen av apparatet.
- Apparatet må ikke rengjøres med vann- eller høytrykksstråle.
- Ikke bruk klorbaserte produkter til å rengjøre overflatene i rustfritt stål.

Merknader

Profi Plus Plancha Grill muliggjør tilberedning av sunne, varierte og smakfulle retter. Enten det er kjøtt, fisk, sjømat, grønnsaker eller til og med frukt: takket være den høye og presise varmen tilberedes maten slik at den blir sprø på utsiden mens den forblir mør og saftig på innsiden. Profi Plus Plancha Grill er perfekt for bruk utendørs, men kan også brukes innendørs under en avtrekkshette.

Oppsett

Oppsett

Plasser apparatet på et jevnt og fast underlag. Ikke plasser den på en overflate som er følsom for varme. Velg en lettstelt arbeidsflate og plasser apparatet på den, hold en avstand på minst 20 cm fra varmefølsomme sidevegger for å redusere varmen fra platen. For optimal betjeningskomfort må apparatet plasseres i en høyde fra 85 til 95 cm over gulvet.

Slå på

Koble Plancha Grill til nærmeste passende strømkilde (se teknisk informasjon om apparatet).

OBS: Apparatet slås på automatisk når støpselet er koblet til. Sørg derfor for at maksimalt minstetemperaturen er innstilt .

Slå av

Sett temperaturkontrollbryteren til  og trekk ut støpselet.

Bruk

Grilling og matlaging

Velg temperatur i henhold til matvaretype (se steketider).

For å varme opp apparatet stilles det inn på ønsket temperatur i 10 minutter. Med WMF Profi Plus Plancha Grill kan du stille inn temperaturen på begge varmesonen for seg, slik at du kan tilberede to forskjellige typer mat på grillen samtidig.

Hvis det er nødvendig, brukes en børste eller annet egnet redskap for å beleggje platen jevnt med olje. Legg maten utover platen og smak til etter eget ønske.

Med litt øvelse vil du bli kjent med hvilke temperaturer som passer best for de forskjellige matvarene, avhengig av tykkelse, tekstur og din egen personlige smak. Følgende temperaturer og tider er kun veilegende verdier.

Matvare	Steketemperatur	Tilberedningstid
FISK OG SJØMAT		
Fiskekebab	160 °C	5 min
Reker	160 °C	5 min
Kamskjell	160 °C	5 min
Laks	160 °C	10 min
Breiflabb eller torskekjake	160 °C	10 min
Harpeskjell	160 °C	5 min
Blekksprut/calamari	220 °C	10 min
KJØTT OG FJÆRKRE		
T-bensstek, rå	250 °C	Ca. 3 min på hver side
T-benstek, medium	220 °C	Ca. 5 min på hver side
Rundstek, rå	250 °C	Ca. 1 min på hver side
Rundstek, medium	220 °C	Ca. 3 min på hver side
Svinekjøtt eller kalv, strimler	220 °C	12 min
Hare eller kanin, strimler	200 °C	30 min
Andefilet	220 °C	1 til 3 min på hver side
Andebryst	240 °C og deretter 200 °C	7 min på skinnssiden, deretter 3 min på den andre siden
Biffspyd	240 °C	5 til 10 min
Lammekoteletter og spyd	240 °C	5 til 10 min
GRØNNNSAKER		
Sopp / løk / squash / gulrøtter / tomater / grønnsaksspyd / paprika.	150 °C	
FRUKT		
Bananer / epler / pærer / fersken / appelsiner / ananas osv.	150 °C	

Anbefalinger

Ikke skjær opp matvarene direkte på grillplaten for å unngå riper. Ikke sett kokekar på den varme grillplaten. Ikke varm apparatet for høyt opp når du griller. Da kan platen bli svertet og vanskelig å rengjøre. Etter grilling kan Profi Plus Plancha Grill også brukes ved en temperatur på 50 til 80 °C for å holde maten varm.

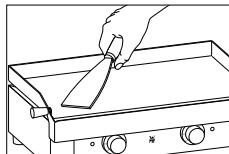
Vedlikehold og rengjøring

Grillplate

Når Plancha Grill er ny, er den ferritiske, rustfrie stålplaten svært skinnende. Ved normal bruk av apparatet dukker det raskt opp stripor og svarte flekker. Stripene og flekkene smelter snart sammen og gir platen et børstet, patinert utseende som ikke endrer seg over tid. Dette påvirker derfor ikke grillytelsen.

For å rengjøre plancha-grillen må den være slått av og stoppselet må trekkes ut. Når grillplaten fortsatt er lunken, er den lettere å rengjøre.

Likevel: **Forsiktig, fare for forbrenning!** 



Bruk en fast stekespade til å løsne matrester som sitter fast på grillplaten og skrap den ned i dryppbakken.

For å fjerne resterende matrester fuktes grillplaten grundig (med en svamp fuktet i vann eller med isbiter).

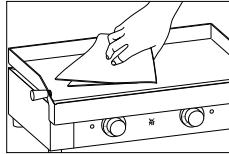
La stå i noen minutter for å virke. Bruk en fast stekespade og om nødvendig litt stålull til å løsne de fuktede matrestene og skrape dem ned i dryppbakken.



Rengjør grillplaten med en fuktig kjøkkensvamp. Bruk først den grove siden og deretter den myke siden av svampen etter behov. Påfør deretter litt hvit eddik på grillplaten for å fjerne gjenværende lukt og smak.

Merk: Etter tilberedning av salt mat må grillplaten rengjøres raskt (fare for at platen tarer på grunn av saltet).

Ikke bruk klorbaserte produkter, da disse også kan forårsake korrosjon.



Deksel

Rengjør dekselet av ferritisk rustfritt stål med en lefftuktet svamp.

Dryppbakke

Brukes til å samle opp matrester.

Merk følgende: Fare for forbrenning! For å fjerne bakken må du alltid vente til apparatet er helt avkjølt! Tøm og rengjør dryppbakken etter hver gangs bruk.

Oppbevaring

Oppbevar Profi Plus Plancha Grill på et tørt, trygt sted.



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
Profi Plus Plancha Grill



Kurulum

1. Izgara plakası
2. Kasa
3. Çıkarılabilir yağ damlama tepsi
4. Kumanda düğmesi

Önemli güvenlik bilgileri

Elektrikli cihazları kullanırken temel güvenlik önlemlerini mutlaka uygulayın.

Tüm talimatları dikkatle okuyun.

Cihazı çalışma

- Cihaz 8 yaşından büyük çocuklar, sınırlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye ve deneyim ve/veya bilgi eksikliğine sahip kişiler tarafından, yalnızca denetim altında olmaları veya cihazı emniyetli şekilde kullanmaya yönelik talimatları alarak, doğabilecek sonuçları anlamaları durumunda kullanılabilir.
- Bu cihaz bir oyuncak değildir.
- 8 yaşından küçük veya denetim altında olmayan çocuklar, cihazın temizlik veya bakım işlemlerini gerçekleştirmemelidir.
- Cihazı ve bağlantı kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- Tüm parçaları kullanıldan hemen sonra temizleyin ve tüm yiyecek kalıntılarını derhal giderin. "Temizlik ve Bakım" bölümünde verilen talimatları izleyin.
- Cihaz dış mekanlarda kullanıma uygundur. Kapalı mekanlarda cihaz bir davlumbaz altında kullanılmalıdır.
- Bu cihaz, konutlarda ve örneğin aşağıdakiler gibi benzer ortamlarda kullanım için tasarlanmıştır:
 - Mağazalar, ofisler ve diğer ticari ortamlardaki personel mutfağı alanları;
 - Çiftlik evleri;
 - Oteller, moteller ve diğer konaklama tesislerinde, konuklar tarafından;
 - Pansiyon ve benzeri kuruluşlarda.

Cihaz yalnızca ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Elektrik çarpmasından kaynaklanan ve hayatı tehlike içeren yaralanmalar!

- Cihazın hasarlı elektrik kablosu, tehlikenin önlenmesi amacıyla üretici, üreticinin satış sonrası servisi veya benzer vasıflara sahip bir yetkili tarafından derhal değiştirilmelidir.
- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.

Izgara işlemi sırasında ve ısı nedeniyle oluşan tehlikeler

- **UYARI:** Bu cihazda kömür veya benzeri tutuşabilir yakıtlar kullanılmamalıdır.
-  **DİKKAT Yanma Riski!** Cihaz çalıştırıldığında, yiyeceğe temas eden yüzeyleri ısınabilir ve bu sıcaklık, cihaz kapatıldıktan sonra bile bir süre devam edebilir!
- Cihaz, çalışır durumdayken taşınmamalıdır.

Teknik özellikler

Nominal voltaj:	220–240 V~, 50–60 Hz, 3200 W
Koruma derecesi:	IPX4 (sıçramaya karşı tam korumalı)
Koruma sınıfı:	I

İlk kullanımdan önce:

- Cihaz yalnızca amacı doğrultusunda ve bu kullanım kılavuzuna uygun şekilde kullanılabilir.
- 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.
- Koruyucu PVC filmi izgara plakasından ve yağ damlama tepeşinden tamamen kaldırarak ayırin ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve cihazın içinde herhangi bir ambalaj parçasının kalmadığından emin olun. Tüm ambalaj malzemelerini (kağıt, mukavva ve plastik) geri dönüştürün.
- Herhangi bir parçanın eksik veya hasarlı olması durumunda, cihazı çalıştmayın ve Müşteri Hizmetleri'ne bilgi verin.

Müşteri Hizmetleri'nin adresi:
WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstrasse 19
D-90419 Nuremberg
Almanya
Tel: +49 (0) 7331 256 256
E-posta: service-wmf@wmf-ce.de

- 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 kullanıcılarla birlikte iletin.
- Güvenlik talimatlarını ve ayrıca verilen garanti bilgilerini takip edin.

Ek güvenlik bilgileri

Aşağıdaki noktaları takip edin:

- Cihaz yalnızca gereken şekilde monte edilmiş topraklanmış duvar prizlerine bağlanmalıdır. Elektrik kablosunun ve fişinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Cihaza bir kaçak akım rölesi üzerinden, maksimum 30 mA nominal ayrımlı akım ile güç verilmelidir. Elektrik kablosunu, hasar olasılığına karşı düzenli aralıklarla denetlemeniz tavsiye edilir.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin ve cihazın dört bir yanında en az 20 cm yeterli alan olmasını sağlayın.
- Bir uzatma kablosu kullanılıyorsa elektrik kablosunun aşırı ısınmasını önlemek için sargısı tamamen açılmışmalıdır.
- Besleme hattı takılırken veya çıkartılırken, en fazla asgari sıcaklığın ayarlanmış olmasına dikkat edilmelidir 
- Cihazın hatalı şekilde kullanıldığı durumlarda ve temizlik işlemlerinden önce, cihazın fişini "Temizlik ve Bakım" bölümünde açıklanan şekilde elektrik prizinden çıkararak soğumasını bekleyin.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı korumak için kuru bir yerde muhafaza etmelisiniz.
- Cihazın orijinal ambalajında saklanması tavsiye ederiz.

Aşağıdaki noktalardan kaçının:

- Elektrik çarpmalarına karşı korunmak için kablo, fiş veya cihaz gövdesi suya veya başka sıvılara kesinlikle batırılmamalıdır. Cihazı ıslak eller ile çalıştmayın.
- Kablonun masa veya tezgah kenarlarından sarkmasına izin vermeyin.
- Cihazı veya kablosunu ısınabilecek yüzeylerin (sıcak plaka, gaz brülörü, ocak/fırın vb.) yakınına yerleştirmeyin.
- **Dikkat:** Izgara yüzeyi ile kasa arasına (havalandırma alanı) herhangi bir alüminyum folyo veya başka bir materyal veya cisim yerleştirmeyin.
- Cihazın çerçevesinin üzerindeki havalandırma oluklarını hiçbir durumda kapatmamalısınız.
- Cihaz yüksek veya alçak basınçlı bir su jeti ile temizlenmemelidir.
- Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlemek için klor bazlı herhangi bir ürün kullanmayın.

Notlar

Profi Plus Plancha Grill sağlıklı ve lezzetli birbirinden farklı yemeklerin hazırlanmasına olanak sağlar. Et, balık, deniz ürünü, sebze, hatta meyve: Yüksek ve hassas ısı ayarı sayesinde yiyecekler dıştan çitir çitir pişirilirken, içeri yumuşak ve sulu kalır. Profi Plus Plancha Grill dış mekanlarda kullanımına son derece uygun olsa da iç mekanlarda da bir davlumbaz altında rahatlıkla kullanılabilir.

Kurulum

Kurulum

Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin. Isıya duyarlı yüzeylerin üzerine koymayın. Bakımı kolay bir çalışma yüzeyi seçin ve plakadan ısı yayılmasını azaltmak için ısıya duyarlı yan duvarlardan en az 20 cm mesafeyi koruyarak cihazı üzerine yerleştirin. İdeal işletim rahatlığı için cihaz zeminden 85 ila 95 cm arasında bir yüksekliğe yerleştirilmelidir.

Cihazı çalışma

Plancha Grill'i uygun en yakın güç kaynağına bağlayın (bkz. cihaza ilişkin teknik bilgiler).

Dikkat: Besleme hattı takılırken veya çıkartıldığında, en fazla asgari sıcaklığın ayarlanmış olmasına dikkat edilmelidir 

Cihazı kapatma

Isı kumandasının düğmesini  ayarlayın ve cihazın fişini elektrik prizinden çıkarın.

Kullanım

Izgara yapma ve pişirme

Yiyeceğin türüne göre pişirme sıcaklığını belirleyin (bkz. pişirme süreleri).

Cihazı ısıtmak için istenilen sıcaklığa ayarlayarak 10 dakika bekletin. WMF Profi Plus Plancha Grill ile, her iki ısı bölgesinin sıcaklığını birbirinden bağımsız olarak ayarlayabilir ve böylece izgarada iki farklı tipte yiyeceği aynı anda pişirebilirisiniz.

Gerekliyse plakayı yağ ile eşit derecede kaplamak için bir fırça veya mini spatula kullanın.

Yiyeceği plakanın üzerinde düzenleyin ve damak zevkinize göre çeşnilendirin.

Birkaç deneme sonrasında, farklı yiyecek türleri için kalınlıklarına, dokularına ve kendi kişisel damak zevkinize göre en uygun sıcaklıklarını öğreneciksiz. Aşağıdaki sıcaklıklar ve süreler yalnızca size yol gösterebilecek kılavuz değerler olarak verilmektedir.

Yiyecek	Pişirme sıcaklığı	Pişirme süresi
BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ		
Balık şiş	160 °C	5 dakika
Karides	160 °C	5 dakika
Deniz tarağı	160 °C	5 dakika
Somon	160 °C	10 dakika
Keler balığı veya mezgit yanağı	160 °C	10 dakika
Dev deniz tarağı	160 °C	5 dakika
Mürekkep balığı veya kamarar	220 °C	10 dakika
ET VE KÜMES HAYVANLARI		
T-bone rumstek, az pişmiş	250 °C	Her bir tarafı yaklaşık 3 dakika
T-bone rumstek, orta pişmiş	220 °C	Her bir tarafı yaklaşık 5 dakika
Rumstek, az pişmiş	250 °C	Her bir tarafı yaklaşık 1 dakika
Rumstek, orta pişmiş	220 °C	Her bir tarafı yaklaşık 3 dakika
Domuz veya dana eti, şeritler halinde	220 °C	12 dakika
Yabani tavşan veya tavşan eti, şeritler halinde	200 °C	30 dakika
Ördek fileto	220 °C	Her bir tarafı 1 ila 3 dakika
Ördek göğüs	240°C, ardından 200°C	Derili taraf 7 dakika, ardından diğer taraf 3 dakika
Dana şiş	240 °C	5 ila 10 dakika
Kuzu pırzola ve kuzu şiş	240 °C	5 ila 10 dakika
SEBZELER		
Mantar / soğan / kabak / havuç / domates / sebze şiş / biber vb.	150 °C	
MEYVE		
Muz / elma / armut / şeftali / portakal / ananas vb.	150 °C	

Tavsiyeler

Çizikleri önlemek için yiyeceği doğrudan izgara plakasının üzerinde kesmeyin. Sıcak izgara plakasının üzerine herhangi bir mutfak eşyası koymayın. Izgara sırasında cihazı aşırı yüksek sıcaklıklara getirmeyin; aksi takdirde plaka kararabilir ve temizlenmesi güç olabilir. Profi Plus Plancha Grill, izgara işleminden sonra yiyeceği sıcak tutmak için 50 ila 80°C arasında bir sıcaklıkta kullanılabilir.

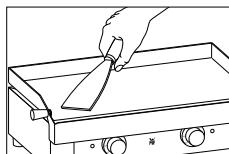
Bakım ve temizlik

Izgara plakası

Plancha Grill yeni iken ferritli paslanmaz çelik plaka son derece parlaktır. Cihazın normal kullanımı ile, kısa sürede şeritler ve siyah noktalar görülecektir. Şeritler ve lekeler hızla birleşerek plakaya kalıcı şekilde firçalanmış, patine bir görünüm verecektir. Bu durum, izgaranın performansını etkilemez.

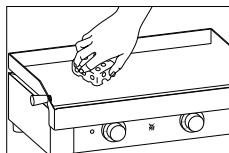
Plancha Grill'i temizlemek için cihaz kapatılmalı ve fişi elektrik prizinden çıkarılmalıdır. Izgara plakası ilk durumdayken daha kolay temizlenecektir.

Yine de: Dikkat, yanma riski! 



Izgara plakasına yapışmış yiyecek kalıntılarını gevşetmek için sert bir spatula kullanın ve kazıntıları yağ damlama tepsisine aktarın. Kalan yiyecek kalıntılarını yumuşatmak için izgara plakasını (suya batırılmış bir sünger veya buz küpleri kullanarak) tamamen ıslatin.

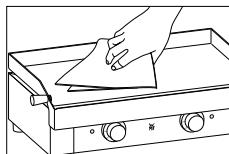
Etkisini göstermesi için birkaç dakika bekleyin. İslatılmış yiyecek kalıntılarını gevşetmek için sert bir spatula veya gerekiyorsa biraz bulşık teli kullanın ve kazıntıları yağ damlama tepsisine aktarın.



Artık izgara plakasını nemli bir mutfak süngeri kullanarak temizleyebilirsiniz. Gereken şekilde, süngerin önce pürüzlü tarafını ve ardından yumuşak tarafını kullanın. Sonrasında kalan tüm koku ve tatları güvenli bir şekilde gidermek için izgara plakasına az miktarda beyaz sirke uygulayın.

Not: Tuzlu yiyecekleri hazırladıktan sonra, izgara plakası hızla temizlenmelidir (tuz nedeniyle plakanın aşınma riski bulunmaktadır).

Aşınmaya neden olabileceğiinden klor bazlı ürünleri kullanmayın.



Kasa

Ferritli paslanmaz çelikten imal edilmiş kasayı hafif nemli bir sünger ile temizleyin.

Yağ damlama tepsisi

Bu tepsi, pişirme artıklarını toplamak için kullanılır.

Dikkat: Yanma riski! Tepsiyi çıkarmak için mutlaka cihaz tamamen soğuyuncaya dek bekleyin! Yağ damlama tepsisini her kullanımdan sonra boşaltın ve temizleyin.

Saklama

Profi Plus Plancha Grill'i kuru ve güvenli bir yerde saklayın.



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



Bu ürün, kullanım ömrünün sonunda normal evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalı, bunun yerine elektrikli ve elektronik cihazlara yönelik geri dönüştürme amaçlı bir toplama noktasına bırakılmalıdır.

Materyaller, etiketlerinde belirtilen şekilde geri dönüştürülebilir. Eski cihazların yeniden kullanılması, geri dönüştürülmesi ve bu cihazlardan farklı şekillerde yeniden yararlanılması, doğamızın korunmasına önemli bir katkı sağlayacaktır. Uygun imha noktası hakkında bilgi edinmek için lütfen yerel yetkilileriniz ile iletişim kurun.

İmha ettiğleri cihazlarda depolanmış olabilecek her türlü kişisel verinin silinmesi, bizzat son kullanıcının sorumluluğundadır.

Değişiklik yapılabılır.

Руководство пользователя
Планча гриль Profi Plus





RU

Установка

1. Поверхность гриля
2. Корпус
3. Съемный поддон для сбора жира
4. Ручка регулятора

Важная информация о безопасности

При использовании электроприборов обязательно соблюдайте основные меры безопасности!
Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями.

⚠ Работа с прибором

- Прибор могут использовать дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица без опыта или специальных знаний, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и осознают связанные с ним риски.
- Этот прибор не предназначен для игр.
- Детям запрещается чистить или обслуживать прибор, если они младше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Сразу после использования очистите все детали и удалите остатки пищи. Следуйте инструкциям в разделе «Очистка и уход».
- Прибор предназначен для использования на открытом воздухе. В помещении прибор должен использоваться под вытяжкой.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных помещениях, таких как:
 - кухни для персонала в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
 - частные жилые дома;
 - гостиницы, мотели и другие жилые помещения для приготовления пищи их постояльцами;
 - мини-гостиницы и хостелы.

Прибор не предназначен для использования только в коммерческих целях.

Поражения электрическим током вызывают опасные для жизни травмы!

- При повреждении кабеля питания во избежание несчастных случаев он должен быть заменен производителем, его сервисной службой или соответствующим квалифицированным специалистом.
- При эксплуатации прибора запрещается использовать внешний таймер или пульт дистанционного управления.

Опасности во время приготовления на гриле и вызванные высокой температурой

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для работы данного прибора запрещено использовать древесный уголь или подобный горючий материал.
-  **ВНИМАНИЕ! Опасность ожога!** Когда прибор включен, его контактные поверхности могут нагреваться; кроме того, они остаются горячими в течение некоторого времени даже после выключения прибора!
- Запрещается перемещать прибор во время его работы.

Технические характеристики

Номинальное напряжение: 220–240 В~, 50–60 Гц, 3200 Вт

Степень защиты: IPX4 (полная защита от брызг)

Класс защиты: I

Перед первым использованием

- Прибор разрешается использовать только по прямому назначению и в соответствии с данным руководством пользователя.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и любыми другими указаниями. Использование прибора не по назначению может стать причиной повреждений.
- Убедитесь, что прибор и аксессуары исправны и имеются в полном комплекте.
- Снимите защитную пленку с поверхности гриля и поддона для сбора жира, удалите весь упаковочный материал и убедитесь, что внутри прибора нет остатков упаковки. Упаковочный материал (бумагу, картон и пластик) следует утилизировать надлежащим образом.
- В случае отсутствия каких-либо деталей или их повреждения не используйте прибор и обратитесь в сервисную службу.

Адрес сервисной службы:

Список АСЦ можно уточнить по телефону службы поддержки +7-495-213-32-31
или на сайте <https://www.wmfrussia.com/ru/>

- Очистите прибор, компоненты и аксессуары перед их первым использованием и после любого длительного периода хранения, как описано в разделе «Очистка и уход».
- Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, храните ее в надежном месте и передавайте ее последующим пользователям вместе с прибором.
- Соблюдайте инструкции по технике безопасности и ознакомьтесь с информацией о гарантии, которая прилагается отдельно.

Дополнительная информация о безопасности

Обратите внимание на следующие особенности!

- Подключайте прибор только к правильно установленным и заземленным розеткам. Кабель питания и вилка всегда должны быть сухими.
- Прибор должен питаться с подключением устройства защитного отключения при номинальном отключающем дифференциальном токе макс. 30 мА. Рекомендуется регулярно проверять кабель питания на наличие повреждений.
- Установите прибор на ровную и твердую поверхность и убедитесь, что вокруг него достаточно свободного пространства – не менее 20 см.
- При использовании удлинителя его необходимо полностью размотать для предотвращения перегрева кабеля питания.
- Перед подключением или отключением шнура питания убедитесь, что установлено предельно низкое значение температуры .
- Если прибор используется ненадлежащим образом, а также перед его очисткой, извлеките вилку из розетки и дайте прибору остыть, как описано в разделе «Очистка и уход».
- Для защиты неиспользуемого прибора его необходимо хранить в сухом месте.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке.

Избегайте следующих ситуаций:

- Во избежание поражения электрическим током избегайте погружения кабеля питания, вилки или корпуса устройства в воду или другие жидкости. Не работайте с прибором мокрыми руками.
- Не оставляйте кабель свисающим с краев столов или прилавков.
- Не размещайте прибор и его кабель вблизи поверхностей, которые могут нагреваться (электрическая плита, газовая горелка, плита, духовка и т. д.).
- **Внимание!** Не помещайте алюминиевую фольгу или другие материалы или предметы между поверхностью гриля и корпусом (зоны вентиляции).
- Ни в коем случае не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Не очищайте прибор струей воды под давлением.
- Не используйте средства на основе хлора для очистки поверхностей из нержавеющей стали.

Примечания

Планча гриль Profi Plus позволяет приготовить разнообразные полезные и вкусные блюда. Неважно, что вы готовите – мясо, рыбу, морепродукты, овощи или даже фрукты – благодаря высокому и точному нагреву продукты снаружи покрываются хрустящей корочкой, а внутри остаются нежными и сочными. Планча гриль Profi Plus идеально подходит для использования на открытом воздухе, но также может использоваться в помещении под вытяжкой.

Установка

Установка

Установите прибор на ровную и твердую поверхность. Не размещайте его на поверхности, чувствительной к нагреву. Выберите легко очищаемую рабочую поверхность и поместите на нее прибор на расстоянии не менее 20 см от чувствительных к нагреву стен в целях уменьшения излучения тепла от гриля. Для максимально комфортного использования прибор следует размещать на высоте от 85 до 95 см над полом.

Включение

Подключите планча гриль к ближайшему соответствующему источнику питания (см. раздел «Технические характеристики»).

Внимание! Когда шнур питания подключен к розетке, прибор включается автоматически, поэтому следует убедиться, что установлено предельно низкое значение температуры .

Выключение

Установите переключатель контроля температуры на  и извлеките вилку из розетки.

Использование

Обжаривание и приготовление пищи

Выберите температуру приготовления в соответствии с типом продукта (см. раздел «Время приготовления»).

Для нагрева прибора установите желаемую температуру на 10 минут. Планча гриль WMF Profi Plus позволяет устанавливать температуру отдельно для каждой из двух зон нагрева, благодаря чему на гриле можно одновременно готовить продукты двух разных типов.

При необходимости для равномерного покрытия поверхности гриля маслом используйте кисточку или специальную подушечку.

Разложите продукты на тарелке и добавьте специи по вкусу.

После небольшой практики вы определите, какая температура лучше всего подходит для тех или иных блюд в зависимости от их толщины, текстуры и вашего вкуса. Приведенные ниже значения температуры и времени носят исключительно информативный характер.

Продукт	Температура приготовления	Время приготовления
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ		
Рыбный кебаб	160 °C	5 мин
Креветки	160 °C	5 мин
Морские гребешки	160 °C	5 мин
Лосось	160 °C	10 мин
Морской ангел или треска по-польски	160 °C	10 мин
Королевские морские гребешки	160 °C	5 мин
Головоногие моллюски или кальмары	220 °C	10 мин
МЯСО И ПТИЦА		
Ромштекс с косточкой, с кровью	250 °C	Около 3 мин с каждой стороны
Ромштекс с косточкой, средней прожарки	220 °C	Около 5 мин с каждой стороны
Ромштекс с кровью	250 °C	Около 1 мин с каждой стороны
Ромштекс средне прожаренный	220 °C	Около 3 мин с каждой стороны
Свинина или телятина, нарезанные полосками	220 °C	12 мин
Заячье или кроличье мясо, нарезанное полосками	200 °C	30 мин
Филе утки	220 °C	1–3 мин с каждой стороны
Утиная грудка	240 °C, далее 200 °C	7 мин на стороне с кожей, далее 3 мин с другой стороны
Шашлык из говядины	240 °C	5–10 мин
Отбивные и шашлык из баранины	240 °C	5–10 мин
ОВОЩИ		
Грибы/лук/кабачки/морковь/помидоры/овощные шашлычки/перец и т. д.	150 °C	
ФРУКТЫ		
Бананы/яблоки/груши/персики/апельсины/ананасы и т.д.	150 °C	

Рекомендации

Во избежание царапин не нарезайте продукты непосредственно на поверхности гриля. Не помещайте кухонные принадлежности на горячую поверхность гриля. При приготовлении на гриле не нагревайте прибор слишком сильно, иначе поверхность гриля может покернеть, и ее будет трудно очистить. После приготовления Планча гриль Profi Plus может также быть использован для подогрева продуктов при температуре от 50 до 80 °C.

Уход и чистка

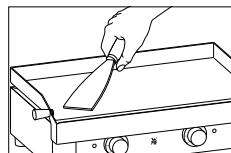
Поверхность гриля

Пока Планча гриль новый, поверхность ферритной нержавеющей стали имеет матовый блеск. В ходе обычной эксплуатации прибора на нем быстро появляются полосы и черные точки. Полоски и пятна вскоре сливаются друг с другом и придают поверхности гриля матовый, патинированный

вид, который не меняется со временем. Это не влияет на качество работы прибора.

Для очистки планча гриль его необходимо выключить и извлечь вилку из розетки. Поверхность гриля легче очистить пока она еще немного теплая.

При этом соблюдайте осторожность – существует опасность ожога! 



С помощью твердой лопатки удалите остатки пищи, прилипшие к поверхности гриля, и соскребите их в поддон для сбора жира. Для удаления остатков пищи как следует увлажните поверхность гриля (смоченной в воде губкой или кубиками льда).

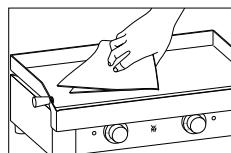
Для достижения эффекта подождите несколько минут. Используйте твердую лопатку и, при необходимости, проволочную мочалку, чтобы соскрести пропитанные водой остатки пищи и соскоблить их в поддон для сбора жира.



Затем очистите поверхность с помощью влажной кухонной губки. При необходимости сначала используйте грубую, а затем мягкую сторону губки. После этого нанесите немного белого уксуса на поверхность гриля, чтобы удалить все оставшиеся запахи и вкусы.

Примечание. После приготовления соленых блюд необходимо быстро очистить поверхность гриля во избежание коррозии из-за воздействия соли.

Не используйте средства на основе хлора, поскольку они также могут вызвать коррозию.



Корпус

Очищайте корпус из ферритной нержавеющей стали слегка влажной губкой.

Поддон для сбора жира

Он предназначен для сбора остатков пищи.

Внимание! Опасность ожога! Для снятия поддона необходимо дождаться полного остывания прибора! После каждого использования удаляйте содержимое и очищайте поддон для сбора жира.

Хранение

Храните планча гриль Profi Plus в сухом безопасном месте.



Прибор соответствует требованиям Директив EC 2014/35/EG, 2014/30/EG и 2009/125/EG.

По окончанию срока использования материалы подлежат вторичной переработке согласно их маркировке. Сдавая приборы на вторичную переработку, вы делаете важный вклад в дело охраны окружающей среды. За информацией о месте нахождения ближайшего пункта приема на переработку обратитесь в соответствующие местные органы.

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

Kundendienst-Adresse:

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

Официальный представитель, импортер:

ЗАО „Группа СЕБ-Восток“
125171, Москва,
Ленинградское шоссе, д.16А, стр. 3
+7 (495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com

Hersteller:

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