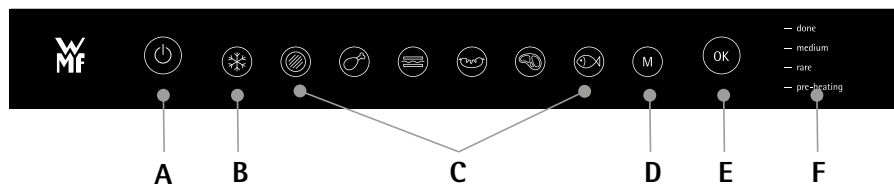
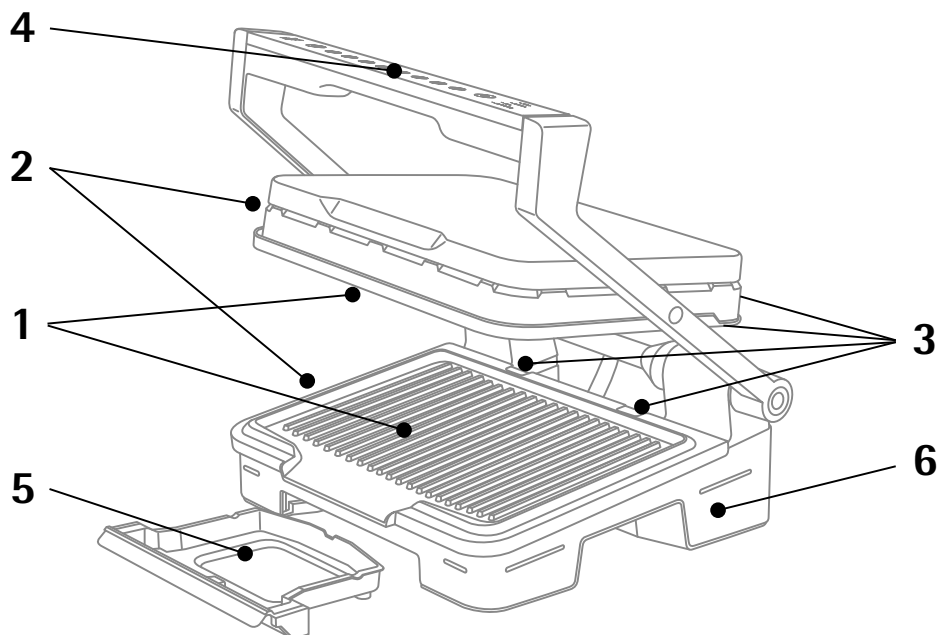


# Profi Plus

|           |                                                           |    |
|-----------|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>LT</b> | Naudojimo vadovas<br><b>Contact Grill Perfection</b>      | 2  |
| <b>LV</b> | Lietošanas instrukcija<br><b>Contact Grill Perfection</b> | 16 |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend<br><b>Contact Grill Perfection</b>          | 30 |



## Kontaktinė kepsninė



# 1. Dalys

## Kontaktinės kepsninės dalys

1. Kepimo plokštės
2. Kepimo plokščių atjungimo mygtukas
3. Kepimo plokščių laikiklis
4. Rankena su lietimui jautriu ekranu
5. Indas riebalų lašams surinkti
6. Pagrindas

## Pagrindas

- A. Jungiklis
- B. Galimybė kepti šaldytą maistą (tik automatiniu režimu)
- C. 6 kepimo programos (mėsainiams, vištos krūtinėlei, sumuštiniams, dešrelėms, didkepsniams, žuviai)
- D. Rankinis režimas
- E. Gera
- F. Kepimo lygio rodmuo

## 2. Saugumo instrukcijos

### Svarbios apsaugos priemonės

**Gaminio naudojimo, priežiūros ir valymo rekomendacijos: savo saugumui užtikrinti, perskaitykite visus instrukcijos paragrafus bei susipažinkite su susijusiomis piktogramomis.**

#### **Prietaiso naudojimas**

- Prietaisas skirtas naudoti patalpose ir tik buityje. Jis netinka toliau nurodytai paskirčiai ir prietaiso garantija negalioja, jei prietaisas naudojamas:
  - virtuvėse, parduotuvių, biurų ir kitose komercinėse patalpose;
  - ūkiuose;
  - viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo įstaigų klientams;
  - nakvynės ir pusryčių paslaugą teikiančiose įstaigose.
- Prieš pirmą naudojimą nuimkite visas pakotės medžiagas, lipdukus ir priedus, esančius prietaiso viduje ir išorėje.
- Prietaisu neleiskite naudotis asmenims (įskaitant vaikus), kurių yra ribotos fizinės, jutiminės ar protinės galimybės arba jiems trūksta patirties ir žinių apie prietaisą, nebent tokie asmenys yra prižiūrimi arba už jų saugumą atsakingas asmuo išmokė juos naudotis prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Prietaisą naudoti gali vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių yra ribotos fizinės, jutiminės ar protinės galimybės arba jei jiems trūksta patirties ir žinių, jei tokie asmenys yra prižiūrimi arba už jų saugumą atsakingas asmuo išmokė juos naudotis prietaisu bei informavo apie galimus pavojus. Vaikams neleiskite valyti ir atlikti priežiūros veiksmų, išskyrus kai vaikai yra vyresni kaip 8 metų amžiaus ir juos prižiūri suaugęs asmuo.
- Saugokite prietaisą nuo vaikų, kuriems dar nėra 8 metų.
- Nepalikite naudojamo prietaiso be priežiūros.
- Kepimo plokštės valykite kempine, karštu vandeniu ir plovimo skysčiu.

- Prietaisą galima naudoti aukštyje iki 4000 metrų.

**ĮSPĖJIMAS.** Nekaitinkite prietaiso be 2 kepimo plokščių kepsninėje.

### **Gyvybei pavojingi sužalojimai dėl elektros smūgio!**

- Prietaisas nepritaikytas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Jei srovės tiekimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros atstovas arba kvalifikuotas specialistas, kad būtų galima išvengti galimų pavojų.
- Prieš įjungdami prietaisą į tinklą, išvyniokite laidą.
- Nenaudokite prailginamojo laido. Jei prisiimate atsakomybę už tokio laido naudojimą, rinkitės tik tokį prailginamąjį laidą, kuris yra geros būklės, jo kištukas yra įžemintas ir pritaikytas atitinkamai prietaiso galiai. Imkitės visų atsargumo priemonių, kad niekas neužkliūtų už prailginamojo laido.
- Junkite prietaisą tik į įžemintą elektros lizdą.
- Įsitikinkite, kad tiekiamą elektros srovę yra tinkama prietaiso galiai ir įtampai, nurodytai prietaiso apačioje.
- Nemerkite prietaiso, laido ar kištuko į vandenį ir kitus skysčius.

### **Kepimo ir karščio keliami pavojai**

- Naudojant prietaisą, jo paviršiai gali stipriai įkaisti. Niekuomet nelieskite karštų prietaiso paviršių.

### 3. Techninė informacija

Nominali įtampa: 220 240 V~, 50 60 Hz

Energijos sąnaudos: 1830–2180 vatų

Apsaugos klasė: I

### Būtinai veiksmai

- Atidžiai perskaitykite instrukciją, pritaikytą skirtingiems modeliams, priklausomai nuo priedų, kurie yra tiekiami su jūsų prietaisu. Palikite instrukciją lengvai prieinamoje vietoje.
- Įvykus nelaimingam atsitikimui, nudegimą nedelsdami plaukite šaltu vandeniu ir, jei reikia, kvieskite gydytoją.
- Prieš pirmą naudojimą nuplaukite kepimo plokštes (žr. 6 paragrafe), ant plokščių užlašinkite šiek tiek aliejaus ir nušluostykite sausa šluoste arba popieriniu rankšluosčiu.
- Nepaisant to, ar naudojate prailginamąjį laidą, pasirūpinkite laido saugumu, kad svečiai galėtų laisvai judėti aplink stalą ir neužkliūtų.
- Kepimo metu išsiskiriantys dūmai gali būti pavojingi gyvūnams, kurių kvėpavimo takai yra ypač jautrūs, pavyzdžiui, paukščiams. Rekomenduojame paukščių šeiminkams saugoti paukščius ir neleisti jų ten, kur kepamas maistas.
- Saugokite prietaisą nuo vaikų.
- Prieš naudojimą patikrinkite, ar abi kepimo plokščių pusės yra švarios.
- Kad nesugadintumėte kepimo plokščių, naudokite jas tik su tuo prietaisu, kuriam jos skirtos (pavyzdžiui, nedėkite jų į orkaitę, ant dujų degiklio ar elektrinės kaitlentės).
- Užtikrinkite, kad kepimo plokštės būtų teisingai įstatytos ir pritvirtintos prie prietaiso. Naudokite tik su prietaisu tiekiamas arba iš patvirtinto priežiūros centro įsigytas kepimo plokštes.
- Visuomet naudokite medinę arba plastikinę mentelę, kad nepažeistumėte kepimo plokščių.
- Naudokite tik su prietaisu tiekiamus arba iš patvirtinto priežiūros centro įsigytus priedus. Nenaudokite jų kitiems prietaisams arba kitai paskirčiai.

### Ko daryti negalima

- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai laido kištukas įkištas į elektros lizdą.
- Kad prietaisas neperkaistų, nestatykite jo kampe ar po sienine spintele.
- Niekada nestatykite prietaiso ant trapios ir jautraus paviršiaus (stiklinio stalo, staltiesės, lakuotų baldų ir kt.) ar ant minkštų paviršių, pavyzdžiui, rankšluosčių.
- Nestatykite prietaiso po sieninėmis spintelėmis ar lentynomis, šalia degių medžiagų, tokių kaip žaliuzės, užuolaidos ar sienų apmušalai.
- Nestatykite prietaiso ant arba arti karštų arba slidžių paviršių; laidas negali liestis su karštomis prietaiso dalimis, šilumos šaltiniais ar aštriomis vietomis.
- Nelaikykite kepimo įrankių ant prietaiso kepimo paviršių.
- Nepjaustykite maisto ant kepimo plokščių.
- Nenaudokite metalinių, šiurkščių vielinių šveistukų ar šiurkščių miltelių, nes jie gali sugadinti nepridegančią dangą.
- Nejudinkite prietaiso, kai jis yra naudojamas.
- Neneškite prietaiso už rankenos ar metalinių grotelių.
- Nekaitinkite tuščio prietaiso.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp plokščių ir kepamo maisto.
- Neišimkite indo riebalų lašams surinkti kepimo metu. Jei indas riebalų lašams surinkti prisipildė kepimo metu, atvėsinkite prietaisą ir tik tada ištuštinkite indą.

- Nestatykite prietaiso ant traukos paviršiaus ar po talpyklomis su vandeniu.
- Kad išsaugotumėte nepridegančios dangos savybes, per stipriai neįkaitinkite kepimo plokščių be maisto produktų.
- Kepimo plokščių negalima liesti, kol jos karštos.
- Nekepkite maisto aliuminio folijoje.
- Kad nesugadintumėte prietaiso, nenaudokite jo maistui kepti degančiame spirite.
- Tarp kepimo plokščių ir kaitinimo elemento netieskite aliuminio folijos arba kitų medžiagų.
- Neįkaitinkite kepsninės ir nekepkite maisto, kai kepsninė yra atidaryta.
- Neįkaitinkite prietaiso be kepimo plokščių.

## Patarimai / informacija

- Dėkojame, kad pasirinkote šį prietaisą, kuris yra skirtas naudoti tik buityje.
- Siekiant užtikrinti jūsų saugumą, prietaisas atitinka galiojančių standartų ir teisės aktų reikalavimus – Žemos įtampos įrangos, elektromagnetinio suderinamumo, aplinkosaugos ir medžiagų, besiliečiančių su maistu direktyvas.
- Pirmą kartą naudojant, pirmosiomis minutėmis gali pasklisti silpnas kvapas ir dūmai.
- Mūsų bendrovė nuolat vykdo tyrimų ir tobulinimo veiklą, todėl gaminius gali atnaujinti be išankstinio įspėjimo.
- Nevartokite maisto produktų, kurie liečiasi su  logotipu pažymėtomis medžiagomis.
- Jei maisto produktas yra per storas, apsaugos sistema išjungs prietaisą.
- Prietaisų skydelis yra jautrus, todėl valykite jį tik sausa ir minkšta šluoste. Nevalykite jo drėgna kempine, nes ji gali pažeisti skydelį.

### Prieš naudojant pirmą kartą

- Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir kitus nurodymus. Netinkamai naudojamas prietaisas gali sugesti.
- Patikrinkite, ar prietaisas ir jo priedai yra nepažeisti ir ar jokių priedų ir dalių netrūksta.
- Nuimkite visas pakuotės medžiagas ir įsitikinkite, kad jų neliktų prietaiso viduje. Visas pakuotės medžiagas (popierių, kartoną ir plastiką) galima perdirbti.
- Jei kokių nors dalių trūksta arba jos pažeistos, nenaudokite prietaiso ir praneškite klientų aptarnavimo tarnybai. Klientų aptarnavimo tarnybos adresas:  
„WMF consumer electric GmbH“  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnbergas  
Vokietija  
Tel. +49 (0) 7331 256 256  
El. paštas service-wmf@wmf-ce.de
- Išvalykite prietaisą, jo dalis ir priedus prieš pirmą naudojimą ir po kiekvieno ilgesnio saugojimo laikotarpio, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją, laikykite ją saugioje vietoje ir perduokite kitiems prietaiso naudotojams.
- Laikykites saugumo nurodymų ir garantijos informacijos, kuri yra pridedama atskirai.

## 4. Kepimas kontaktinėje kepsninėje

### 1. Prietaiso paruošimas

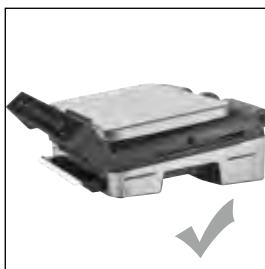
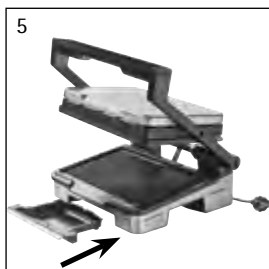
Išvalykite prietaisą ir jo dalis pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Statykite prietaisą ant plokščio, sauso, nedulkėto, karščiui ir drėgmei atsparaus paviršiaus netoli elektros lizdo.

Įstatykite / išimkite kepimo plokštes (1):



- Abi kepimo plokštės (1) yra įstatomos į kepimo plokščių laikiklius arba iš jų išimamos maždaug 45° kampu. Viršutinę ir apatinę kepimo plokštes galima atskirti iš integruoto riebalų nutekėjimo latakų, esančio apatinės plokštės priekinėje dalyje.
- Norėdami įstatyti kepimo plokštes (1), spauskite jas žemyn iki išgirsite spragtelėjimą.
- Norėdami kepimo plokštes išimti, paspauskite atitinkamus atjungimo mygtukus (2) korpuso viršuje ir apačioje bei išimkite kepimo plokštes. Išimkite kepimo plokštes po 2 valandų, joms atvėsus.

Įstatykite / išimkite indą riebalų lašams surinkti (5):



- Įstatykite indą riebalų lašams surinkti (5), kol išgirsite spragtelėjimą.
- Norėdami išimti, pastumkite į priekį, tačiau tik po 2 valandų, kai indas bus visiškai atvėšęs.



## 2. Įjunkite prietaisą į tinklą ir įjunkite jungiklį



- Į tinkamą įžemintą sieninį lizdą įjunkite kištuką.
- Įjungimo / išjungimo jungikliu (A) įjunkite prietaisą.
- Patikrinkite, kad tarp kepsimo plokščių nebūtų maisto.

## 5. Kontaktinės kepsninės naudojimas

### 1. Programų pasirinkimas ir įkaitinimas

Pasirinkite tinkamą kepsimo programą:



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                 |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Atitirpinimo programa</b> skirta užšaldytam maistui ir tik automatinėms programoms.                                                                                                                                                                                          |  | <b>Mėsainis</b> – programa mėsainiams / maltai mėsai.                           |
|  | <b>Vištos krūtinėlė</b> – programa paukštienai.                                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>Sumuštiniai</b> – programa sumuštiniams.                                     |
|  | <b>Dešrelės</b> – programa dešrelėms ir kiaulienai.                                                                                                                                                                                                                             |  | <b>Didkepsniai</b> – programa raudonai mėsai, pavyzdžiui, jautienai ar ėrienai. |
|  | <b>Žuvis</b> – programa žuviai.                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                 |
|  | <b>Rankinis režimas</b> – programa, kai kepsninė veikia kaip tradicinė kontaktinė kepsninė. Programa taip pat tinka kepti daržovės, pavyzdžiui, cukinijas ar baklažanus. Ši programa palaiko pastovią maždaug 270 °C temperatūrą, o kepsimo laiką galima valdyti rankiniu būdu. |  |                                                                                 |

- Pasirinktą programą reikia patvirtinti „OK“ (E).
- Tuomet prietaisas pradeda kaisti ir pradeda mirksėti geltona įkaitinimo indikatoriaus lemputė. Uždarykite kepsninę ir palikite ją kaisti maždaug 5–7 minutes, kol visiškai įkais.
- **Pastaba.** Visuomet laikykite kepsninę uždarytą ir nedėkite į ją maisto, kad ji tinkamai įkaistų.
- Kai tik įkaitinimo procesas pasibaigs, išgirsite garsinį signalą. Įkaitinimo indikatoriaus lemputė nustos mirksėti ir degs nuolat.
- **Pastaba.** Jei prietaisas lieka uždarytas iki kaitinimo proceso pabaigos, apsaugos sistema automatiškai išjungia kepsninę.

## 2. Kepimas kepsninėje



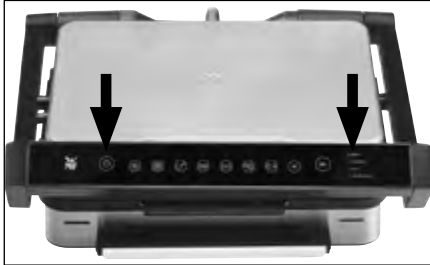
- Įkaitintą prietaisą galima naudoti. Atidarykite kontaktinę kepsninę 90° kampu, t. y., tiek, kiek galima sudėkite kepamą maistą ant apatinės kepimo plokštės ir uždarykite kontaktinę kepsninę.
- **Pastaba.** Jei prietaisas paliekamas atidarytas per ilgai, apsaugos sistema automatiškai išjungia prietaisą.
- Kai šviežias maistas sudedamas ant kepimo plokštės, gali taškytis riebalai ir išsiskirti vanduo. Norėdami išvengti sužalojimo, neikiškite rankų, plaštakų ir veido virš kepsninės ir nedėkite šalia jos jautrių daiktų.
- **Uždarius prietaisą prasideda kepimo procesas. Kad rezultatas būtų geriausias, kepimo metu neatidarykite kepsninės.**
- Kepimo metu garsinis signalas informuoja, kai pasiektas nustatytas kepimo lygis (pusžalis – vidutiniškai iškeptas – gerai iškeptas maistas). Apie tai informuoja ir šviesos didų indikatorius dešinėje ekrano pusėje.



gerai iškeptas  
vidutiniškai iškeptas  
pusžalis  
įkaitinimas

- Pageidaujamas kepimo lygis (pusžalis – vidutiniškai iškeptas – gerai iškeptas) pasiekiamas tuomet, kai šviesos diodų ekranas yra nuolat baltas. Pasiekus reikiamą kepimo lygį, atidarykite kepsninę ir išimkite maistą.

- **Pastaba.** Maisto gabalėliai turi būti ne storesni kaip 4 cm. Mėsą reikia supjaustyti riekelėmis iki 3,5 cm storio. Jei maisto gabalėlis yra per storas, apsaugos sistema išjungs prietaisą.
- **Pastaba kepat labai plonus produktus.** Uždarius prietaisą, gali mirksėti mygtukas „OK“. Šiuo atveju paspauskite „OK“, kad pradėtų kepinimo procesą.
- **Pastaba.** Prieš kepdami mėsą, pagardinkite ją prieskoniais, tačiau druskos berkite tik mėsai iškepus, kad mėsa prarastų kuo mažiau sulčių. Pastaba. Dešreles prieš kepdami pradurkite, kad nesitaškytų riebalai. Storesnes negu 4 cm skersmens dešreles perpjaukite per pusę.



- Jei daugiau nieko nekepsite, kepsninę išjunkite. Norėdami ją padaryti, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (A) ir patvirtinkite mygtuku „OK“ (E).

### Papildomų produktų kepinimas

**Svarbu.** Norėdami kepti papildomus produktus, kepsninę vėl įkaitinkite iki optimalios temperatūros. Tai pati sąlyga galioja ir kepat tokio paties tipo produktus (pavyzdžiui, didkepsnius).

- Uždarykite kepsninę. Ekranas įsijungs į programų parinktį režimą.
- Pasirinkite programą pagal nurodymus, pateiktus 5 skyriuje.

**Pastaba.** Jei nepasirenkama jokia programa, apsaugos sistema automatiškai išjungs kepsninę.

### Vienu metu kepat kelis produktus (tokio paties tipo, pavyzdžiui, kelis didkepsnius arba mėsainius), kuriems reikia skirtingo kepinimo lygio

- Kai tik pasiekiamas pageidaujamas kepinimo lygis, atidarykite kepsninę ir išimkite produktus.
- Tuomet vėl uždarykite kepsninę ir toliau kepkite ant kepinimo plokštės likusius produktus. Programa tęs kepinimo procesą tol, kol produktai bus gerai iškepti.

**Pastaba.** Norint pasiekti optimalų kepinimo rezultatą, maisto produktai turi būti panašaus storio.

### Šilto maisto laikymas

- Pasibaigus kepinimo procesui, prietaisas automatiškai įsijungia į pašildymo režimą. Šviesos diodų (LED) kepinimo lygio indikatorius lemputė (F) nustoja mirksėti, kai maistas iškepa iki „gerai iškepto“ lygio ir kas 10 sekundžių pasigirsta įspėjamasis signalas, kuris tęsiasi maždaug 2 minutes. Galite įspėjamąjį signalą išjungti, paspausdami mygtuką „OK“. Po tam tikro laiko apsauginė sistema automatiškai išjungs prietaisą.

**Pastaba.** Jei kepsninėje paliekamas maistas, jis toliau kepinamas dėl liekamosios kepinimo plokščių temperatūros.

## 6. Receptai

### Itališki sumuštiniai (4 porcijos). Italijos gerbėjams

100 g gražgarsčių

4 pomidorai

2 pakeliai mocarelos sūrio

4 itališkos duonelės „Ciabatta“

4 valg. š. žaliojo pesto padažo

100 g Parmos kumpio riekelių

1. Įjunkite kepsninę „WMF Profi Plus Contact Grill Perfection“ pagal 4 ir 5 skyriuje pateiktus aprašymus, pasirinkite programos piktogramą  ir įkaitinkite prietaisą. Išvalykite, nuplaukite ir nusauskinkite gražgarstes. Nuplaukite ir riekelėmis supjaustykite pomidorus. Riekelėmis supjaustykite mocarelos sūrį.
2. Išilgai perpjaukite itališkas duoneles „Ciabatta“. Vieną duonos puselę patepkite pesto padažu ir uždėkite gražgarsčių, Parmos kumpio, mocarelos sūrio ir pomidorų. Ant viršaus uždėkite kitą duonos puselę. Kepkite sumuštinį ant įkaitintos kontaktinės kepsninės.

### Daržovių bokšteliai (4 porcijos). Vegetarams

2 cukinijos

4 pomidorai

2 pak. fetos sūrio

1 sauja šviežio baziliko

1 valg. š. alyvuogių aliejaus

Druska

Pipirai

1. Įjunkite kepsninę „WMF Profi Plus Contact Grill Perfection“ pagal 4 ir 5 skyriuje pateiktus aprašymus, pasirinkite programos piktogramą ir įkaitinkite prietaisą. Riekelėmis supjaustykite cukinijas ir pomidorus. Perpjaukite fetos sūrį per pusę ir supjaustykite panašaus dydžio riekelėmis. Pradėdami nuo cukinijos riekelės, sudėkite cukinijų, pomidorų ir fetos sūrio bokštelių, užbaigdami juos cukinijos riekle.
2. Bokštelių apšlakstykite alyvuogių aliejumi ir pagardinkite druska bei pipirais.
3. Kepkite daržovių bokštelių ant įkaitintos kontaktinės kepsninės keturias–penkias minutes. Patiekite su bazilikais.

### Marinuota lašišos filė žuvies mėgėjams (4 porcijos)

4 lašišos filė gabalėliai

1 ryšulėlis bazilikų

1 ryšulėlis petražolių

1 česnako skiltelė

1 šlakelis citrinos sulčių

1 valg. š. alyvuogių aliejaus

Druska su raudonaisiais (aitriaisiais) pipirais

Pipirai

1. Pusė nedidelio puodelio alyvuogių aliejaus. Paskaninti pipirais, druska su raudonaisiais pipirais, petražolėmis, bazilikais, citrinos sultimis bei česnakais.
2. Šepetėliu ištepti lašišos filė gabalėlius marinatu.
3. **Patarimas.** Kad skonis būtų intensyvesnis, sudėkite lašišų filę į marinatą, uždenkite ir palikite maždaug dvi valandas šaldytuve, kad aromatai įsigertų į žuvį.
4. Įjunkite kepsninę „WMF Profi Plus Contact Grill Perfection“ pagal 4 ir 5 skyriuje pateiktus aprašy-

mus, pasirinkite programos piktogramą , įkaitinkite prietaisą ir kepkite marinuotą lašišų filė iki pageidaujamo iškepimo lygio (pusiau žalia, vidutiniškai arba gerai iškepta).

### Mėsos paplotėliai suvožtiniais (4 porcijos). Mėsos mėgėjams

600 g maltos mėsos (geriausiai 20 proc. riebumo)

2 valg. š. Vorčesterio padažo

Druska

Pipirai

1. Įmaišykite Vorčesterio padažą į mėsą, paskaninkite ją druska ir pipirais.

**Patarimas.** Kadangi druska sausina mėsą, ją reikia berti likus nedaugiau kaip 30 minučių iki kepimo.

2. Suformuokite vienodo dydžio maždaug 10 cm skersmens ir 1,5 cm storio mėsos paplotėlius.
3. Įjunkite kepsninę „WMF Profi Plus Contact Grill Perfection“ pagal 4 ir 5 skyriuje pateiktus aprašymus, pasirinkite programos piktogramą , įkaitinkite prietaisą ir kepkite mėsos paplotėlius iki pageidaujamo iškepimo lygio (pusiau žalia, vidutiniškai arba gerai iškepta).

## 7. Valymas ir priežiūra

1. Išjunkite kištuką iš elektros lizdo ir palikite atvėsti maždaug 2 valandoms.
2. Kepsninei atvėsus, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite riebalus ir maisto likučius nuo kepimo plokščių (1).
3. Išimkite kepimo plokštes ir indą riebalų lašams surinkti, kaip aprašyta 4 skyriuje. Plovimui indaplovėje pritaikytos kepimo plokštės yra padengtos nepridegančia danga. Taip lengviau jas valyti ir ant jų nepriekpa maisto likučiai. Kad kepimo plokštės tarnautų ilgiau, o danga būtų gerai prižiūrima, rekomenduojame plauti jas su vandeniu ir plovikliu, naudojant indų plovimo šepetėlį.



- Nemerkite prietaiso į vandenį, o nuvalykite jį drėgna šluoste su šlakeliu plovimo priemonės.
- Nenaudokite abrazyvinių šveitimo priemonių ar kietų šveitimo kempinių. Net sunkiai pašalinamus maisto likučius galima nuvalyti šiek tiek pamirkius kepimo plokštes muiliname šiltame vandenyje ir nuvalius jas minkšta kempine ar sintetiniu indų plovimo šepetėliu.
- Niekada negrandykite ir nebraižykite nepridegančios dangos aštriais ir kietais įrankiais.
- Naudokite tik medinius ar karščiui atsparius sintetinės medžiagos įrankius.
- Nenaudokite orkaitei ar nepridegančiai dangai skirtų purškalo ar panašių priemonių.
- Kepimo plokščių (1) elektros kontaktai ir prietaiso pagrindas (6), prieš surenkant prietaiso dalis, turi būti visiškai sausi.



4. Kai prietaisas yra visiškai sausas, jį galima padėti saugoti sausoje vietoje.

## 8. Problemų sprendimas

| Problema                                                                                                | Galima priežastis                                                                                                                                                                                                                                                        | Sprendimas                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prietaisas automatiškai išsijungia įkaitinimo arba kepimo metu.                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prietaisas kepimo metu per ilgai buvo paliktas atidarytas.</li> <li>Pasibaigus įkaitinimo procesui, ant kepimo plokščių nepadėti maisto produktai.</li> <li>Pasibaigus kepimo procesui nebuvo išimti maisto produktai.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite kištuką, palaukite 1–2 minutes ir iš naujo pradėkite procesą.</li> </ul>                                                                                                                                                |
| Sudėjus maisto produktus, mirksi „OK“ (E) ekranas ir nuolat dega balta įkaitinimo indikatorius lemputė. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Neatpažinti maisto produktai: mėsos arba žuvies gabalėliai yra per ploni / per stori.</li> </ul>                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Galite pradėti kepti, patvirtindami mygtuku „OK“ (E).</li> </ul>                                                                                                                                                                  |
| Maisto produktai sudėti į kepsninę, bet kepimo procesas neprasideda.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kepsninė ne iki galo atidaryta maistui sudėti į ją.</li> <li>Maisto produktai yra storesni negu 4 cm.</li> <li>Maisto produktai nebuvo atpažinti, nes jie per ploni.</li> </ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Iki galo atidarykite ir vėl uždarykite kepsninę.</li> <li>Kepamų maisto produktų storis neturi viršyti 4 cm; jei reikia, perpjaukite produktus per pusę.</li> <li>Galite pradėti kepti, patvirtindami mygtuku „OK“ (E)</li> </ul> |
| Nepasigirsta įspėjamasis signalas arba mirksi visi 4 šviesos diodai dešinėje pusėje.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prietaisas sugedo.</li> <li>Gaminys užblokuotas arba naudojamas per šaltoje temperatūroje.</li> </ul>                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite ir vėljunkite prietaisą.</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |
| Prasidėjus kepimui, prietaisas persijungia į rankinį režimą. Mirksi piktogramos „M“ arba „OK“.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kepti pradėta neįkaitinus prietaiso arba nepasibaigus įkaitinimui. Automatiškai įjungtas rankinis režimas.</li> </ul>                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Išimkite maisto produktus. Pasirinkite naują programą ir palaukite, kol įkais.</li> <li>Galite palikti maistą kepsninėje ir stebėkite, kada jis iškeps iki pageidaujamo lygio.</li> </ul>                                         |

Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą (duomenys pateikti 3 skyriuje).



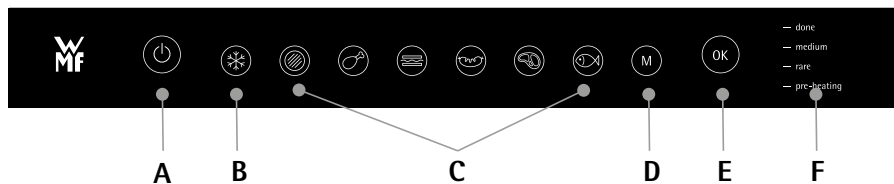
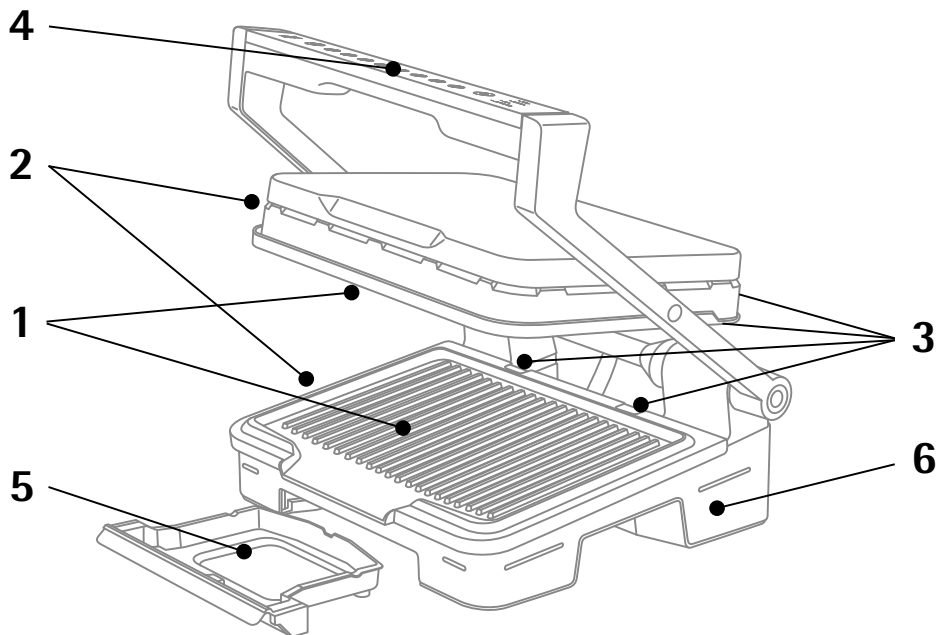
Prietaisais atitinka Europos direktyvas 2014/35/EB, 2014/30/EB ir 2009/125/EB.

Pasibaigus šio gaminio naudojimo laikui, jo negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, jį reikia pristatyti į elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą, kad būtų perdirbtas. Medžiagos yra daugkartinio naudojimo pagal jų identifikaciją. Perdirbdami naudotus prietaisus stipriai prisidėsite prie aplinkos apsaugos.

Kaip rasti atsakingą utilizavimo punktą, teiraukitės bendruomenės įstaigų.

Galimi pakeitimai.

## Elektriskais grils Contact Grill Perfection







# 1. Daļas

## Elektriskā grila daļas

1. Grila plātnes
2. Grila plātņu izņemšanas poga
3. Grila plātnes turētājs
4. Rokturis ar skārienekrānu
5. Tauku savācējtrauks
6. Pamatne

## Attēls displejā

- A. Ieslēgšana / Izslēgšana
- B. Programma sasaldētiem produktiem (tikai automātiskajā režīmā)
- C. 6 gatavošanas programmas (burgeri, vistas krūtiņa, panini, desiņas, steiks, zivis)
- D. Manuālais režīms
- E. Labi
- F. Gatavošanas līmeņa displejs

## 2. Drošības norādījumi

### Svarīgi piesardzības pasākumi

Ierīces izmantošanas, apkopes, tīrīšanas un uzstādīšanas norādes: lūdzu, savas drošības labad izlasiet visus lietošanas instrukcijas punktus, tostarp attiecīgās piktogrammas.

#### Ierīces izmantošana

- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai iekšējās mājāsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts izmantot zemāk norādītajiem mērķiem, un uz šāda veida izmantošanu neattiecas garantija:
  - veikalu, biroju un cita veida darba vietu personāla virtuvēs;
  - lauku mājās;
  - klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un cita veida izmitināšanas vietās;
  - naktsmītnēs ar brokastīm (bed and breakfast).
- Pirms pirmās lietošanas reizes no ierīces iekšpuses un ārpuses noņemiet visus iepakojuma materiālus, uzlīmes un piederumus.
- Šo ierīci nedrīkst lietot personas (tostarp bērni) ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgajām spējām, kā arī personas bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad tās šo ierīci izmanto par viņu drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai ir tikušas apmācītas par drošu ierīces lietošanu. Bērni jāuzrauga, lai nepieļautu, ka viņi spēlējas ar šo ierīci un izmanto to kā rotaļlietu.
- Ierīci drīkst lietot bērni no astoņu gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, kā arī personas bez pieredzes un zināšanām, ja tās darbojas kādas citas personas uzraudzībā vai ir tikušas instruētas par ierīces drošu lietošanu un sapratušas šo instrukciju neievērošanas bīstamās sekas. Bērniem drīkst uzticēt ierīces tīrīšanu un apkopi vienīgi tad, ja viņiem ir vismaz astoņi gadi un viņi darbojas kāda pieaugušā uzraudzībā.
- Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu tā, lai tiem nevarētu piekļūt bērni, kas ir jaunāki par astoņiem gadiem.

- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Grila plātņu tīrīšanai izmantojiet sūkli, karstu ūdeni un mazgāšanas šķidrumu.
- Šo ierīci var izmantot augstumā līdz 4000 metriem.

**BRĪDINĀJUMS:** Neveiciet ierīces sildīšanu vai priekšsildīšanu, ja tajā nav ievietotas abas grila plātnes.

### **Elektriskās strāvas trieciens var izraisīt dzīvībai bīstamus savainojumus!**

- Šo ierīci nav paredzēts izmantot, izmantojot ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Lai novērstu jebkādu apdraudējumu, bojāta barošanas vada nomaļā jāveic ražotājam vai ražotāja servisa pārstāvim.
- Pirms ierīces pieslēgšanas elektrības tīklam pilnībā attiniet barošanas vadu.
- Neizmantojiet pagarinātāju. Ja uzņematies atbildību par pagarinātāja izmantošanu, izmantojiet tikai tādu pagarinātāju, kas ir labā stāvoklī, aprīkots ar kontaktdakšu ar zemējuma savienojumu un piemērots ierīces jaudas diapazonam. Veiciet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai neviens nevarētu paklupt, aizķeroties ar pagarinātāja vada.
- Ierīces kontaktdakšu vienmēr ievietojiet rozetē ar zemējumu.
- Pārliedziniet, ka barošanas avota parametri atbilst ierīces apakšā norādītajai barošanas jaudai un spriegumam.
- Nekad neiegremdējiet ierīci, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.

### **Grilēšanas laikā esošie un karstuma rezultātā radušies riski**

- Ierīces lietošanas laikā virsmas, kurām jūs varētu pieskarties var sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces karstajām virsmām.

### 3. Tehniskā specifikācija

Nominālais spriegums: 220–240 V, ~50–60 Hz

Jauda: 1830–2180 vatu

Aizsardzības klase: I

#### Jā

- Uzmanīgi izlasiet instrukciju, kas dažādiem modeļiem atšķiras atkarībā no piederumiem, kas piegādāti jūsu ierīces komplektā. Uzglabājiēt instrukciju viegli pieejamā vietā.
- Ja notiek negadījums, nekavējoties skalojiet apdegumu ar aukstu ūdeni un nepieciešamības gadījumā izsauciet ārstu.
- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet grila plātnes (skatīt 6. punktu), uzlejiet uz tām mazliet cepamēļļas un noslaukiet ar mikstu drānu vai papīra dvieļi.
- Rūpīgi novietojiet barošanas vadu neatkarīgi no tā, vai izmantojat pagarinātāju, lai viesi var brīvi pārvietoties ap galdu un nepakļūpt aiz tā.
- Gatavošanas laikā radušies garaiņi var būt bīstami dzīvniekiem, kuriem ir sevišķi jūtīga elpošanas sistēma, piemēram, putniem. Putnu īpašniekiem iesakām turēt tos drošā attālumā no gatavošanas zonas.
- Vienmēr uzglabājiēt ierīci bērniem neaizsniedzamā vietā.
- Pirms lietošanas pārliecinieties, ka abas plātņu puses ir tīras.
- Lai nesabojātu grila plātnes, izmantojiēt tās tikai ar to ierīci, kurai tās paredzētas (t.i., nelieciēt tās krāsnī, uz gāzes degļiem, elektriskajām plīts virsmām utt.).
- Pārliecinieties, lai grila plātnes tiek novietotas stabili, atbilstošā pozīcijā un ir pareizi piestiprinātas ierīci. Izmantojiēt tikai tās grila plātnes, kas iekļautas ierīces komplektā vai iegādātas pilnvarotā servisa centrā.
- Lai nesabojātu grila plātnes, vienmēr izmantojiēt koka vai plastmasas lāpstīņu.
- Izmantojiēt tikai tādas detaļas vai piederumus, kas iekļauti ierīces komplektā vai iegādāti pilnvarotā servisa centrā. Neizmantojiēt tos ar citām ierīcēm vai citiem mērkjiem.

#### Nē

- Nelietojiēt ierīci ārpus telpām.
- Nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības, kad tā ir pieslēgta tīklam vai tiek lietota.
- Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nenovietojiēt to stūrī vai zem sienas plaukta.
- Nekad nenovietojiēt ierīci tieši uz trauslas virsmas (stikla galda, galdauda, lakotām mēbelēm utt.) vai uz mīksta virsmas, piemēram, virtuves dvieļa.
- Nekad nenovietojiēt ierīci zem sienai piestiprināta skapiša vai plaukta, kas atrodas līdzās viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, žalūzijām, aizkariem vai sienai piekārtiem elementiem.
- Nekad nenovietojiēt ierīci uz karstām vai slīdenām virsmām vai to tuvumā; barošanas vads nekad nedrīkst atrasties ierīces karsto daļu tuvumā vai nonākt saskarē ar tām, atrasties karstuma avota tuvumā vai atbalstīties uz asām malām.
- Nenovietojiēt uz ierīces cepamvirsmām nekādus virtuves piederumus.
- Nekad negrieziēt ēdienu tieši uz grila plātnēm.
- Neizmantojiēt metāla tīrīšanas pinumus, abrazīvus drāts tīrīšanas priekšmetus vai asu tīrīšanas pulveri, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.
- Nepārviotojiēt ierīci, kad tā tiek lietota.
- Nepārnesiēt ierīci, turot aiz roktura vai metāliskajiem vadiem.
- Nekad nelietojiēt tukšu ierīci.
- Nekad neievietojiēt starp plātņi un gatavojamo ēdienu alumīnija foliju.

- Ēdiena gatavošanas laikā neizņemiet tauku savācējtrauku. Ja tauku savācējtrauks gatavošanas laikā piepildās, pirms tā iztukšošanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nenovietojiet karsto plātni uz trauklas virsmas vai zem ūdens.
- Lai saglabātu pārklājuma nepiedegšanas īpašības, neveiciet pārmērīgu priekšsildīšanu.
- Ar grila plātnēm nedrīkst darboties, kad tās ir karstas.
- Negatavojiet ēdienu alumīnija folijā.
- Lai izvairītos no ierīces sabojāšanas, neizmantojiet to flambē ēdienu gatavošanai.
- Neievietojiet starp grila plātnēm un sildelementu alumīnija plāksni vai jebkādu citu priekšmetu.
- Nekad nesildiet grilu un negatavojiet tajā ēdienu, kad tas ir atvērts.
- Nekad nesildiet ierīci, ja tajā nav grila plātņu.

## Padomi/informācija

- Pateicamies, ka iegādājāties šo ierīci, kas ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Jūsu drošības nolūkos šī ierīce ir izgatavota atbilstoši spēkā esošajiem standartiem un noteikumiem – Zemsprieguma direktīvai – Elektromagnētiskajai savietojamībai – Videi – Materiāliem, kas ir saskarē ar pārtikas produktiem.
- Pirmajā lietošanas reizē pirmo minūšu laikā iespējama neliela smaka un dūmošana.
- Mūsu uzņēmums nepārtraukti veic pētīšanas un attīstības darbus, un var veikt izmaiņas savos produktos bez iepriekšēja brīdinājuma.
- Nelietojiet uzturā pārtikas produktus, kas nonākuši saskarē ar daļām, kas marķētas ar logotipu .
- Ja produkts ir pārāk biezs, drošības sistēma pārtrauks ierīces darbību.
- Instrumentu panelis ir trauks: tīriet, slaukiet un žāvējiet to tikai ar sausu, mīkstu drānu. Netīriet to ar mitru sūkli, citādi paneli var sabojāt.

### Pirms pirmās lietošanas reizes:

- Rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju un visas pārējās instrukcijas. Nepareiza lietošana var radīt bojājumus.
- Pārlicinieties, ka ierīce un piederumi ir pilnā komplektācijā un ka tie nav bojāti.
- Noņemiet visu iepakojuma materiālu un pārlicinieties, ka ierīcē nepaliek iepakojuma atliekas. Pārstrādājiet visu iepakojuma materiālu (papīru, kartonu un plastmasas plēvi).
- Ja kāda no detaļām trūkst vai ir bojāta, nelietojiet ierīci un informējiet Klientu apkalpošanas nodaļu. Klientu apkalpošanas nodaļas adrese:  
WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstrasse 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tālr.: +49 (0) 7331 256 256  
E-pasts: service-wmf@wmf-ce.de
- Pirms pirmās izmantošanas reizes un pēc ilgāka uzglabāšanas laika notīriet ierīci, tās daļas un piederumus, kā norādīts sadaļā "Tīrīšana un kopšana".
- Rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju, uzglabājiet to drošā vietā un nododiet to nākamajiem ierīces lietotājiem.
- Ievērojiet pievienotās drošības norādes un informāciju par garantiju.

## 4. Grilēšana ar elektrisko grilu

### 1. Sagatavojiet ierīci

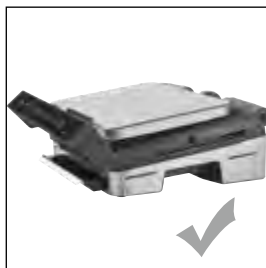
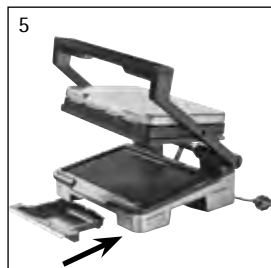
Notīriet ierīci un atsevišķās daļas saskaņā ar sadaļā "Tīrīšana un kopšana" sniegtajām norādēm un novietojiet to uz līdzenas, sausas, no putekļiem tīras, karstumizturīgas un mitrumizturīgas virsmas netālu no rozetes.

Ievietojiet/izņemiet grila plātnes (1):



- Abas grila plātnes (1) tiek ievietotas grilā vai izņemtas no grila plātņu turētāja aptuveni 45° leņķī. Augšējās un apakšējās grila plātnes var atšķirt pēc iekšējā tauku noteces kanāla, kas atrodas apakšējās grila plātnes priekšdaļā.
- Lai grila plātnes (1) ievietotu, piespiediet tās uz leju, līdz plātnes ar klikšķi iegulst vietā.
- Lai grila plātnes izņemtu, nospiediet attiecīgās izņemšanas pogas (2) korpusa augšā un apakšā un pēc tam izņemiet grila plātnes. Izņemiet grila plātnes pēc tam, kad tās ir 2 stundas atdzisušas.

Ievietojiet/izņemiet tauku savācējtrauku (5):



- Ievietojiet tauku savācējtrauku (5), līdz tas ar klikšķi iegulst vietā.
- Pavelciet uz priekšu, lai to izņemtu tikai pēc tam, kad tas ir 2 stundas atdzisis.

## 2. Pieslēdziet ierīci rozetei un ieslēdziet



- Ievietojiet strāvas kontaktdakšu pareizi uzstādītā un zemētā sienas rozetē.
- Ieslēdziet ierīci, izmantojot ieslēgšanas/izslēgšanas ikonu (A).
- Pārliecinieties, ka starp grila plātnēm nav pārtikas produktu.

## 5. Elektriskā grila lietošana

### 1. Programmas izvēle un uzsildīšana

Izvēlieties atbilstošu ēdiena gatavošanas programmu:



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |                                                                                         |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Atkausēšanas programmas</b> opcija sasaldētu pārtikas produktu gatavošanai tikai automātiskās programmās                                                                                                                                                                |  | <b>Burgers</b> – programma burgeru / maltās gaļas gatavošanai                           |
|  | <b>Vistas krūtiņa</b> – programma putnu gaļas gatavošanai                                                                                                                                                                                                                  |  | <b>Panini</b> – programma panini/sendviču gatavošanai                                   |
|  | <b>Desiņas</b> – programma desiņu un cūkgaļas gatavošanai                                                                                                                                                                                                                  |  | <b>Steiks</b> – programma sarkanās gaļas, piemēram, liellopu vai jēra gaļas gatavošanai |
|  | <b>Zivis</b> – programma zivju gatavošanai                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                                                         |
|  | <b>Manuālais režīms</b> – programma grila izmantošanai parastā elektriskā grila režīmā. Programma ir piemērota arī dārzenu, piemēram, kabaču vai baklažānu grilēšanai. Šī programma uztur nemainīgu aptuveni 270 °C temperatūru un gatavošanas laiku var kontrolēt manuāli |  |                                                                                         |

- Izvēlēto programmu var apstiprināt ar OK (E).
- Tad ierīce sāk silt, un "priekšsildīšanas" indikators mirgo baltā krāsā. Kad grils aizvērts, atstājiet to uzsilt līdz priekšsildīšanas beigām, aptuveni 5–7 minūtes.

**Piezīme:** Vienmēr turiet grilu aizvērtu un neievietojiet tajā pārtikas produktus, lai tas varētu pietiekami uzsilt.

- Kad uzsildīšana beigsies, būs dzirdams skaņas signāls. Tad "priekšsildīšanas" indikators pārtrauks mirgot un degs baltā krāsā.

**Piezīme:** Ja ierīce uzsildīšanas procesa beigās paliek aizvērta, drošības sistēma grilu automātiski izslēdz.

## 2. Grilēšana



- Kad grils uzsis, ierīce ir gatava lietošanai. Atveriet elektrisko grilu 90° leņķī, cik tālu tas ir iespējams, ievietojiet uz apakšējās grila plātnes gatavojamos pārtikas produktus un aizveriet grilu.



**Piezīme:** Ja ierīce pārāk ilgi paliek atvērta, drošības sistēma to automātiski izslēdz.

Kad uz grila plātnēm tiek novietoti grilēšanai paredzēti svaigi pārtikas produkti, iespējama pamatīga tauku un ūdens sprakšķēšana. Lai izvairītos no savainojumiem un bojājumiem, neturiet plaukstu, rokas vai seju virs grila un nenovietojiet vārīgus priekšmetus blakus ierīcei

- **Kad ierīce aizvērta, sākas gatavošanas process. Lai sasniegtu vislabākos iespējamos rezultātus, gatavošanas laikā neatveriet grilu.**
- Gatavošanas laikā atskanēs skaņas signāls, kas nozīmēs, ka ir sasniegts iestatītais gatavošanas līmenis (viegli grilēts – vidēji grilēts – labi grilēts). To norāda arī baltās LED lampiņas displeja labajā pusē.

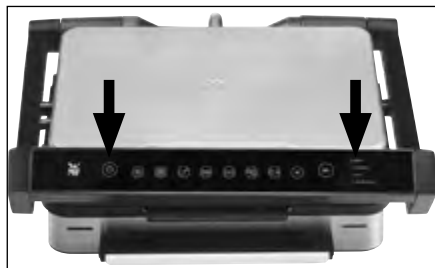


labi grilēts  
vidēji grilēts  
viegli grilēts  
priekšsildīšana

- Vajadzīgā grilēšanas pakāpe (viegli grilēts – vidēji grilēts – labi grilēts) ir sasniegta, kad LED displejs deg baltā krāsā. Kad produkti sasnieguši vēlamo grilēšanas pakāpi, atveriet grilu un izņemiet tos.



- **Piezīme:** Produkti nedrīkst būt biezāki par 4 cm. Gaļai jābūt sagrieztai šķēlēs, kas nav biezākas par 3,5 cm. Ja produkts ir pārāk biezs, drošības sistēma nepieļaus ierīces ieslēgšanos.
- **Piezīme ļoti plānu pārtikas produktu gabalu grilēšanai:** Kad esat aizvēruši ierīci, var mirgot poga OK. Šādā gadījumā, lai sāktu gatavošanu, nospiediet OK.
- **Piezīme:** Pirms grilēšanas pievienojiet gaļai garšvielas; sāli pievienojiet pēc tam, jo šādi tā būs sulīgāka. **Piezīme:** Lielākas desīņas pirms grilēšanas saduriet, lai novērstu pārlietu tauku izsprakšķēšanu. Desīņas, kuru diametrs ir > 4 cm, pārgrieziet gareniski uz pusēm



- Kad pārtikas produkti pagatavoti, izslēdziet grilu. Lai to izdarītu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas ikonu (A), pēc tam apstipriniet, nospiežot OK (E).

### Papildu produktu grilēšana

**Svarīgi:** Lai grilētu papildu produktus, grils vispirms ir jāuzsilda līdz optimālajai temperatūrai. Tas attiecas arī uz gadījumiem, ja paredzēts gatavot viena veida produktus (piemēram, steiku).

- No jauna aizveriet grilu. Displejs ieslēgsies programmas izvēles režīmā.
- Izvēlieties programmu, kā aprakstīts **5. sadaļā**.

**Piezīme:** Ja neviena programma netiek izvēlēta, drošības sistēma grilu automātiski izslēdz.

### Vienlaicīga vairāku produktu grilēšana (viena veida produkti, piemēram, burgeri vai steiki), kam nepieciešamas atšķirīgas gatavošanas pakāpes

- Tiklīdz sasniegta vēlāmā gatavošanas pakāpe, atveriet grilu un izņemiet produktus.
- Pēc tam no jauna aizveriet grilu, lai turpinātu gatavot uz grila plātnes palikušos produktus. Programma turpinās gatavošanas procesu, līdz produkti sasniegs stāvokli "gatavs".

**Piezīme:** Lai sasniegtu optimālus grilēšanas rezultātus, produktiem jābūt līdzīga biezuma.

### Produktu siltuma uzturēšana

- Kad gatavošanas process beidzies, ierīce automātiski pārslēdzas siltuma uzturēšanas režīmā. LED pagatavošanas līmeņa indikators (F) pārstāj mirgot, kad sasniegts līmenis "gatavs" un kad vēl aptuveni 2 minūtes ik pēc 10 sekundēm atskan skaņas signāls. Skaņas signālu varat izslēgt, nospiežot pogu OK. Pēc zināma laika drošības sistēma automātiski izslēdz grilu.

**Piezīme:** Ja grilā ir atstāti pārtikas produkti, tie vēl brīdi turpinās gatavoties, izmantojot grila plātnes atlikušo siltumu.

## 6. Receptes

### Itāļu panini (4 porcijas) – Itālijas faniem

100 g rukolas

4 tomāti

2 paciņas mocarellas siera

4 ciabatta maizes

4 ēdamkarotes zaļā pesto

100 g Parmas šķiņķis šķēlēs

1. Ieslēdziet elektrisko grilu WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, kā aprakstīts 4. un 5. sadaļā, izvēlieties programmas ikonu  un ļaujiet ierīcei uzsilt. Nomazgājiet, noskalojiet un nosusiniet rukolu. Nomazgājiet un sagrieziet šķēlēs tomātus. Sagrieziet šķēlēs mocarellas sieru.
2. Sagrieziet gareniski ciabatta maizi. Uz vienas no pusēm uzklājiet zaļo pesto, uzlieciet rukolu, Parmas šķiņķi, mozarellas sieru un tomātus. Uzlieciet virsū otru ciabatta maizes pusi. Grilējiet panini uzkarsētā elektriskajā grilā.

### Dārzeņu torņi (4 porcijas) – veģetāriešiem

2 kabači

4 tomāti

2 paciņas fetas siera

1 sauja svaiga bazilika

1 ēdamkarote olīveļļas

Sāls

Pipari

1. Ieslēdziet elektrisko grilu WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, kā aprakstīts 4. un 5. sadaļā, izvēlieties programmas ikonu un ļaujiet ierīcei uzsilt. Sagrieziet šķēlēs kabačus un tomātus. Sagrieziet uz pusēm fetas sieru un sagrieziet to vienāda lieluma šķēlēs. Pēc tam, sākot ar kabača šķēli, salieciet vienu uz otra kabačus, tomātus un fetas sieru, pašā augšā uzliekot kabača šķēli.
2. Apsmidziniet izveidotos torņus ar olīveļļu, uzkaisiet sāli un piparus.
3. Grilējiet dārzeņu torņus uzkarsētā elektriskajā grilā četras līdz piecas minūtes. Pasniedziet, dekorējot ar baziliku.

### Marinētas laša filejas (4 porcijas) – zivju cienītājiem

4 gabaliņi laša filejas

1 buntīte bazilika

1 buntīte pētersīļu

1 daiviņa ķiploka

mazliet laima sulas

1 ēdamkarote olīveļļas

čili sāls

pipari

1. Piepildiet līdz pusei nelielu tasīti ar olīveļļu. Pievienojiet piparus, čili sāli, baziliku, pētersīļus, laima sulu un ķiplokus pēc garšas.
2. Ar otu uzklājiet marinādi laša filejai.
3. **Padoms:** Lai garša būtu izteiktāka, ievietojiet laša fileju marinādē, aplājiet to un atstājiet uz aptuveni divām stundām ledusskapī marinēties.
4. Ieslēdziet elektrisko grilu WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, kā aprakstīts 4. un 5. sadaļā, izvēlieties programmas ikonu , ļaujiet ierīcei uzsilt un grilējiet marinētās laša filejas, līdz vēlāmajai grilēšanas pakāpei (viegli grilēts – vidēji grilēts – labi grilēts).

## Burgeru kotletes (4 porcijas) – gaļas cienītājiem

600 g maltās gaļas (ideālā gadījumā ar aptuveni 20 % tauku saturu)

2 ēdamkarotes Vusteršīras mērces

sāls

pīpāri

1. Iejaučiet Vusteršīras mērci maltajā gaļā, pievienojiet sāli un piparus.

**Padoms:** Tā kā sāls padara gaļu sausāku, tas jāpievieno ne agrāk kā 30 minūtes pirms gaļas cepšanas.

2. Izveidojiet no maltās gaļas masas vienāda lieluma kotletes aptuveni 10 cm diametrā un aptuveni 1,5 cm biezumā.
3. Ieslēdziet elektrisko grilu WMF Profi Plus Contact Grill Perfection, kā aprakstīts 4. un 5. sadaļā, izvēlieties programmas ikonu , ļaujiet ierīcei uzsilt un grilējiet marinētās burgeru kotletes līdz vēlamajai grilēšanas pakāpei (viegli grilēts – vidēji grilēts – labi grilēts).

## 7. Tīrīšana un apkope

1. Atvienojiet ierīci no tīkla un ļaujiet tai vismaz 2 stundas atdzist.
2. Kad ierīce atdzisusi, izmantojiet virtuves papīra dvieļi, lai no grila plātnēm notīrītu taukus vai citus pārpalikumus (1).



3. Noņemiet grila plātnes un tauku savācējtrauku, kā aprakstīts 4. sadaļā. Grila plātnēm, ko var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, ir nedegošs pārklājums. Tādējādi tās var vieglāk notīrīt, kā arī ir lielā mērā iespējams novērst pārtikas produktu daļiņu pielipšanu. Lai pagarinātu grila plātņu lietošanas laiku un nodrošinātu saudzīgu apiešanos ar pārklājumu, iesakām tās tīrīt ar ūdeni un trauku mazgāšanas suku, pievienojot mazgāšanas līdzekli.



- Neiegremdējiet ierīci ūdenī; notīriet tās ārējās virsmas ar mitru drānu, uz kuras uzliets neredzams trauku mazgāšanas līdzeklis.

- Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai cietus tīrīšanas elementus. Pat grūti notīrāmus pārtikas produktu pārpalikumus var notīrīt, plātnes īslaicīgi iegremdējot ziepjūdenī un pēc tam notīrot ar mīkstu sūkli vai sintētisku mazgāšanas suku.

- Nekad neskrāpējiet, netaisiet vai negrieziet pārklājumu, izmantojot asus, cietus priekšmetus.

- Izmantojiet tikai koka rīkus vai karstumizturīgus sintētiskos materiālus.

- Neizmantojiet krāsns tīrīšanas aerosolus, nepiedegošo virsmu tīrīšanas aerosolus vai tamlīdzīgus produktus.



- Ierīci drīkst salikt kopā vienīgi tad, kad elektrības kontaktvietas uz grila plātnēm (1) un ierīces pamatnes (6) ir pilnīgi sausas.

4. Kad ierīce ir pilnībā sausa, samontējiet to no jauna un uzglabājiet sausā vietā.

## 8. Ierīces darbības traucējumu novēršana

| Problēma                                                                                                 | Iespējamais iemesls                                                                                                                                                                                                                                        | Risinājums                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uzsilšanas vai produktu gatavošanas laikā ierīce automātiski izslēdzas.</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ierīce gatavošanas laikā pārāk ilgi bijusi atvērta.</li> <li>Pēc uzsilšanas procesa beigām netika ievietoti pārtikas produkti.</li> <li>Pēc gatavošanas procesa beigām netika izņemti pārtikas produkti.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atvienojiet kontaktdakšu, pagaidiet 1–2 minūtes un sāciet procesu no jauna.</li> </ul>                                                                                                                                                     |
| <b>Pēc pārtikas produktu ielikšanas mirgo displejs OK (E), un baltā krāsā iedegas "priekšsildīšana".</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nav atpazīti pārtikas produkti: gaļa vai dārzeņi ir pārāk smalki/plāni.</li> </ul>                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanu varat uzsākt, apstiprinot ar OK (E).</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| Grīlā ir ievietoti pārtikas produkti, bet gatavošanas process nesākas.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grīls nav pilnībā atvērts, lai tajā ievietotu pārtikas produktus.</li> <li>Pārtikas produktu biezums pārsniedz 4 cm</li> <li>Nav atpazīti pārtikas produkti, jo tie ir pārāk plāni</li> </ul>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pilnībā atveriet un pēc tam atkal aizveriet grīlu</li> <li>Grilējamo pārtikas produktu biezums nedrīkst pārsniegt 4 cm; ja nepieciešams, pārgrieziet produktus uz pusēm</li> <li>Gatavošanu varat uzsākt, apstiprinot ar OK (E)</li> </ul> |
| <b>Neskan skaņas signāls vai labajā pusē mirgo visas 4 LED lampiņas.</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ierīces atteice</li> <li>Ierīce ir bloķēta vai tiek lietota pārāk aukstā vidē</li> </ul>                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atvienojiet un no jauna pievienojiet strāvas kontaktdakšu</li> </ul>                                                                                                                                                                       |
| <b>Kad sākas gatavošanas process, ierīce pārslēdzas uz manuālo režīmu. Mirgo ikonas M un OK.</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gatavošanas process sāks bez priekšsildīšanas vai pirms tā beigām. Automātiski aktivizēts manuālais režīms.</li> </ul>                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izņemiet pārtikas produktus. Izvēlieties jaunu programmu un pagaidiet sildīšanas procesa beigas</li> <li>Vai atstājiet pārtikas produktus grīlā un pieskatiet, kad tieši ir sasniegts vēlamais gatavības līmenis</li> </ul>                |

Ja problēmu nav iespējams atrisināt, sazinieties ar Klientu apkalpošanas nodaļu (informācija sniegta 3. sadaļā).



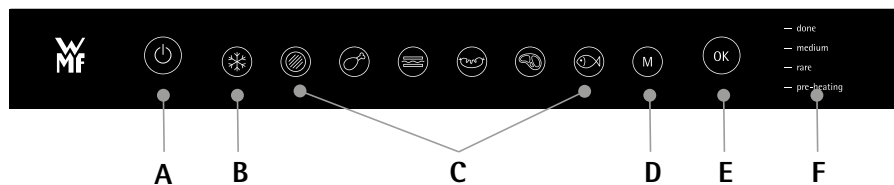
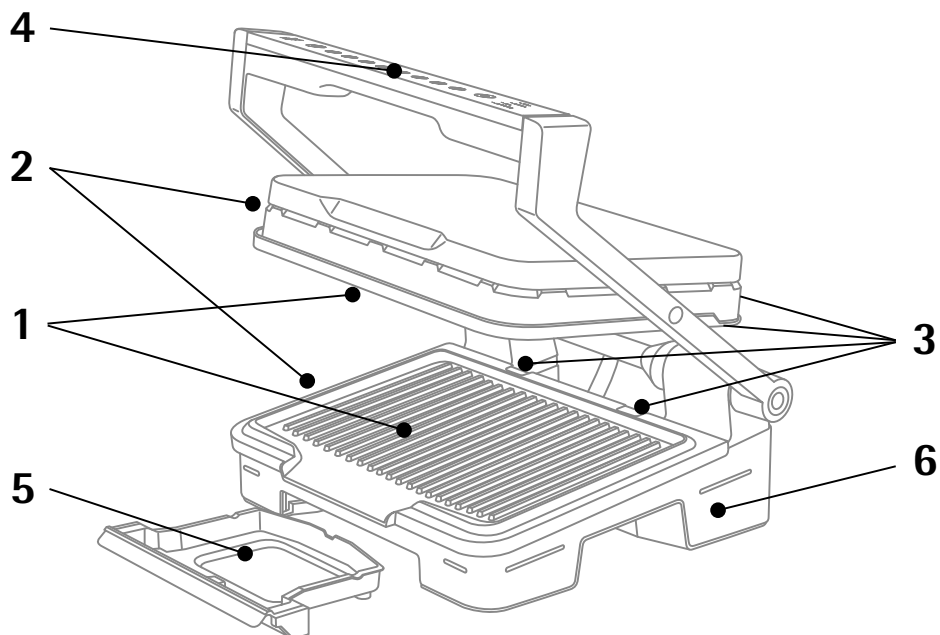
Šī ierīce atbilst ES direktīvām 2014/35/EK, 2014/30/EK un 2009/125/EK.

Beidzoties ierīces darbībai, to nedrīkst izmest parastajos sadzīves atkritumos, bet jānodod elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei. Saskaņā ar materiālu apzīmējumiem tos var izmantot kā otrreizējās izejvielas. Nododot noliegtās ierīces otrreizējai pārstrādei, jūs sniegsiet nozīmīgu ieguldījumu apkārtējās vides aizsardzībā.

Ar jautājumu par attiecīgā savākšanas punkta atrašanās vietu vērsieties savā pašvaldībā.

Saturs var tikt mainīts.

## Kontaktgrill Perfection





# 1. Seadme osad

## Kontaktgrilli osad

1. Grillplaadid
2. Grillplaatide vabastamisnupp
3. Grillplaadi hoidik
4. Puutetundliku ekraaniga käepide
5. Rasvakogumise alus
6. Alus

## Ekraan

- A. Sees / Väljas
- B. Külmutatud toidu valik (ainult automaatrežiimis)
- C. 6 toiduvalmistamise programmi (hamburger, kanarind, panini, vorst, steik, kala)
- D. Käsirežiim
- E. OK
- F. Küpsetusastme kuvamine

## 2. Ohutusjuhised

### Olulised ohutusmeetmed

**Kasutamise, hoolduse, puhastamise ja toote seadistamise juhised – lugege ohutuse tagamiseks kõik kasutusjuhendi peatükid läbi, sh seonduvad piktogrammid.**

#### **Seadme kasutamine**

- Seade on mõeldud kasutamiseks siseruumides, üksnes koduses majapidamises. See ei ole mõeldud kasutamiseks järgmistes kohtades, mille osas ei kohaldu ka garantii:
  - personali köögialad kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
  - taludes;
  - külaliste poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;
  - kodumajatust pakkuvates asutustes.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldageseadme ümbert ja seest pakend, klepsud ja lisad.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks keha-, meele- või vaimupuudega inimeste poolt (sh lapsed) või nende poolt, kellel on piiratud kogemused ja teadmised v.a juhul, kui neile tagatakse järelevalve või nendeheaolu eest vastutav täiskasvanu on andnud juhiseid seadme kasutamise kohta. Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega ega kasutaks seda mänguasjana.
- Seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja keha-, meele- või vaimupuudega või piiratud kogemuste ja teadmistega inimesed, kui neile tagatakse järelevalve või neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad selle kasutamisega seonduvaid ohte. Alla 8-aastastel lastel ei ole lubatud järelevalveta seadme puhastus- ega hooldustöid teha.
- Hoidke seadet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge jätke seadet kasutuse ajal kunagi järelevalveta.



- Kasutage grillplaatide puhastamiseks käsna, kuuma vett ja nõudepesuvedelikku.
- Seadet võib kasutada kuni 4000 meetri kõrgusel.

**HOIATUS:**Ärge kuumutage ega eelsoojendage ilma grillis olevate 2 küpsetusgrilliplaadita.

### **Elektrilöögist tulenevad eluohtlikud vigastused!**

- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimerivõli eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja või müügijärgne teenindus asutus selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama.
- Keerake toitejuhe enne seadme vooluvõrku ühendamist lahti.
- Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui võtate vastutuse ja otsustate siiski pikendusjuhet kasutada, siis kasutage heas korras juhet, millel on maandusühendusega pistik ja mis ühtib seadmel tähistatud võimsusega. Võtke tarvitusele kõik ohutusmeetmed, et vältida kellegi komistamist pikendusjuhtme taha.
- Ühendage seade alati maandusühendusega pistikupesasse.
- Veenduge, et elektrivarustus ühtiks seadme all tähistatud võimsuse ja nimipingega.
- Ärge kunagi kastke seadet, toitejuhet ega pistikut vette või mis tahes muusse vedelikku.

### **Grillimisest ja kuumusest tulenevad ohud**

- Seadme töö ajal võivad ligipääsetavad pinnatemperatuurid olla kõrged. Ärge kunagi katsuge seadme kuuma pinda.

### 3. Tehnilised andmed

Nominaalpinge: 220-240 V~ 50-60 Hz

Energiatarbimine: 1830-2180 vatti

Kaitseklass: I

### Oluline

- Lugege hoolikalt läbi juhised, mis on levinud erinevatele mudelitele, olenevalt teie seadme lisaseadmetest. Hoidke juhised käeulatuses.
- Kui juhtub õnnetus, siis loputage kõrvetada saanud kohta kohe külma vee all ja vajadusel pöörduge arsti poole.
- Enne esmakordset kasutamist peske grillplaadid (vt 6. peatükk) puhtaks, lisage grillile natuke praadimisõli ja pühkige neid pehme lapi või köögipaberiga.
- Asetage toitejuhe ettevaatlikult, olenemata sellest, kas kasutatakse pikendusjuhet, nii, et külalised saaksid laua ümber vabalt liikuda, ilma selle otsa komistamata.
- Kõpsetusaurud võivad kujutada ohtu loomade jaoks, kellel on eeskätt tundlik hingamissüsteem nagu nt linnud. Soovitame lindude omanikel hoida oma lemmikud kõpsetamiskohast eemal.
- Hoidke seadet alati lastele kättesaamatus kohas.
- Veenduge, et mõlemad plaadipooled oleksid enne kõpsetamist puhtad.
- Selleks, et vältida grillplaatide kahjustamist, kasutage neid üksnes ettenähtud seadmel (nt ärge asetage neid ahju, gaasipliidile, elektrilisele keeduplaadile jne).
- Veenduge, et grillplaadid on stabiilsed, seadmele korrektselt asetatud ja kinnitatud. Kasutage üksnes seadmega kaasas olnud grillplaate või grillplaate, mis on ostetud heakskiidetud teenindusasutusest.
- Kasutage alati puit- või plastspaatlit, vältimaks grilli kõpsetusplaatide kahjustamist.
- Kasutage üksnes seadmega kaasas olnud või heakskiidetud teenindusasutusest ostetud osasid või lisasid. Ärge kasutage neid teiste seadmetega või muudel eesmärkidel.

### Keelatud

- Ärge kasutage seadet välistingimustes.
- Ärge kunagi jätke toitevõrku ühendatud seadet järelevalveta.
- Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge asetage seda nurka ega seinakapi alla.
- Ärge kunagi asetage seadet õrnale pinnale (klaaslaud, laudlina, lakitud mööbel jne) või pehmele pinnale nagu nt köögirätik.
- Ärge kunagi asetage seadet seina või riikli külge kinnitatud kapi alla ega tuleohtlike materjalide, nagu rulood, kardinad või seinakatted, kõrvale.
- Ärge kunagi asetage seadet kuumade või libedate pindade peale ega lähedale; toitejuhe ei tohi kunagi olla seadme kuumade osade või soojusallika lähedal ega nendega kokku puutuda ega tugineda teravatele servadele.
- Ärge asetage kõõgitarbeid seadme kõpsetusalusele.
- Ärge kunagi lõigake toitu otse grillplaatidel.
- Ärge kasutage metallist pesukäsnaid, abrasiivset teraskäsna või tugevaid küürimisvõrke, kuna need võivad mittekleepuvat katet kahjustada.
- Ärge teisel daga kasutuses olevat seadet.
- Ärge kandke seadet käepidemest või metalltraatidest kinni hoides.
- Ärge kunagi kasutage seadet tühjana.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi või muid objekte plaatide ja kõpsetatava toidu vahel.
- Ärge eemaldage rasvakogumise alust kõpsetamise ajal. Kui rasvakogumise alus saab kõpsetamise ajal täis, siis laske seadmel enne selle tühendamist maha jahtuda.

- Ärge asetage kuuma plaati õrnale pinnale ega vee alla.
- Selleks, et säilitada katte mittekleepuvad omadused, vältige seadme liigset tühjana eelsoojendamist.
- Ärge kunagi käsitsege grillplaate kui need on kuumad.
- Ärge küpsetage toitu alumiiniumfooliumis.
- Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi valmistage seadmel leegitatud toite.
- Ärge asetage alumiiniumilehte või mis tahes objekti grillplaatide ja kütteelemendi vahele.
- Ärge kunagi kuumutage ega küpsetage kui grill on avatud.
- Ärge kunagi kuumutage seadet kui küpsetamiseks mõeldud grillplaadid on paigaldamata.

## Nõuanded/teave

- Täname, et soetasite selle üksnes koduses majapidamises kasutamiseks mõeldud seadme.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab see seade kohalduvatele standarditele ja määrustele - madalpinge direktiiv - elektromagnetiline ühilduvus - keskkond - toiduga kokkupuutuvad materjalid.
- Esmakordsel kasutamisel võib esimeste minutite jooksul olla tunda kerget lõhna ja eralduda veidike suitsu.
- Meie ettevõttel on pidev teadus- ja arendustegevuse poliitika ning me võime neid tooteid ette teatamata muuta.
- Ärge tarbige toitu, mis puutub kokku logoga tähistatud osadega ✕.
- Kui toit on liiga paks, peatab ohutussüsteem seadme töö.
- Näidikupaneel on õrn: puhastage, pühkige ja kuivatage seda üksnes kuiva ja pehme lapiga. Ärge puhastage seda märja käsnaga, kuna see võib kahjustada seadme funktsioone.

### Enne esmakordset kasutamist:

- Lugege kasutusjuhend ja teised juhised hoolikalt läbi. Ebakorrektnel kasutamisel võib põhjustada kahju.
- Veenduge, et seade ja selle osad on terviklikud ega ole kahjustada saanud.
- Eemaldage kõik pakendid ja veenduge, et seadme sisse ei jää pakendeid. Sorteerige kogu tekkinud prügi (paber, papp ja plast).
- Kui mis tahes seadme osad on puudu või kahjustatud, ärge kasutage seadet, vaid pöörduge kliendi-teeninduse keskuse poole aadressil:  
WMF consumer electric GmbH  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Saksamaa  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
E-post: service-wmf@wmf-ce.de
- Puhastage seade, selle osad ja lisatarvikud enne nende esmakordset kasutamist ja pärast pikaajalist seismist, vastavalt peatükile „Puhastamine ja hooldus“.
- Lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi, hoidke seda kindlas kohas ja andke teistele seadme kasutajatele edasi.
- Jälgige ohutusjuhiseid ja garantiiteavet, mis on eraldi kaasa lisatud.

## 4. Kontaktgrilliga grillimine

### 1. Valmistage seade ette

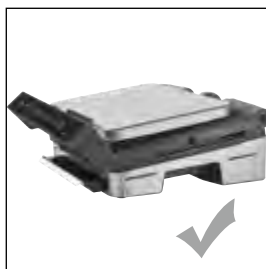
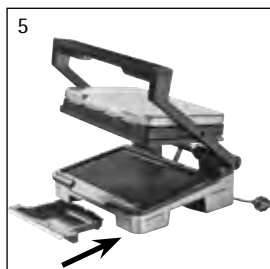
Puhastage seade ja selle üksikosal vastavalt peatükile „Puhastamine ja hooldus“ ja asetage see ühtlasele, kuivale ja tolmuvabale, kuumus- ja niiskuskindlale pinnale pistikupesa lähedal.

Sisestage/Eemaldage grillplaadid (1):



- Mõlemad grillplaadid (1) sisestatakse või eemaldatakse grillplaadi hoidikusse/hoidikult umbes 45° nurga all. Ülemisi ja alumisi grillplaate saab eristada sisseehitatud rasva nõrgumiskoha alusel, mis asub alumise grillplaadi ees.
- Grillplaatide sisestamiseks vajutage grillplaadid (1) alla, kuni kuulete klikki.
- Grillplaatide eemaldamiseks vajutage vastavaid vabastamisnuppe (2) plaadi üla- ja alaosas ja eemaldage seejärel grillplaadid. Eemaldage grillplaadid peale 2-tunnist jahtumist.

Sisestage/eemaldage rasvakogumise alus (5):



- Sisestage rasvakogumise alus (5), kuni kuulete klikki.
- Tõmmake see eemaldamiseks ette alles pärast 2-tunnist jahtumist.

## 2. Ühendage seade vooluvõrku ja lülitage sisse



- Sisestage toitepistik korrapäraselt paigaldatud, maandatud seinakontakti.
- Lülitage seade sisse, kasutades sisse/välja ikooni (A).
- Veenduge, et grillplaatide vahel ei ole toitu.

## 5. Kontaktgrilli kasutamine

### 1. Programmi valimine ja soojendamine

Valige soovitud toiduvalmistamise programm:



|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Sulatamise programm</b> võimalus valmistada külmutatud toitu üksnes automaatprogrammidega                                                                                                                                                                              |  | <b>Hamburger – hamburgerite/hakkliha</b> valmistamise programm            |
|  | <b>Kanarind – kanaliha</b> programm                                                                                                                                                                                                                                       |  | <b>Panini – paninide/saiade</b> valmistamise programm                     |
|  | <b>Vorst – vorstide ja sealihha</b> valmistamise programm                                                                                                                                                                                                                 |  | <b>Steik – punase liha nagu veise- ja lambaliha</b> valmistamise programm |
|  | <b>Kala – kala</b> valmistamise programm                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                                           |
|  | <b>Käsirežiim</b> – programm, kus grill toimib tavapärase kontaktgrillina. Programm on sobilik ka köögiviljade nagu kabatšokid ja baklažaanide grillimiseks. See programm hoiab pidevat temperatuuri ligi 270°C juures ja toiduvalmistamise aega saab käsitsi reguleerida |                                                                                     |                                                                           |

- Valitud programm tuleb kinnitada, vajutades „OK“ (E).
- Seejärel hakkab seade soojenema ja eelsoojenduse märgutuli vilgub valgelt. Jätke suletud grill 5-7 minutiks eelsoojenema. **Märkus:** Hoidke grill alati suletud ja ärge pange sinna toitu, et see saaks korralikult üles soojeneda.
- Soojenemisprotsessi lõpus kostub helisignaal. Eelsoojenemise märgutuli lõpetab seejärel vilkumise ja süttib pidev valge tuli. **Märkus:** Kui seade on soojendusprotsessi lõpus suletud, lülitab ohutussüsteem grilli automaatselt välja.

## 2. Grillimine



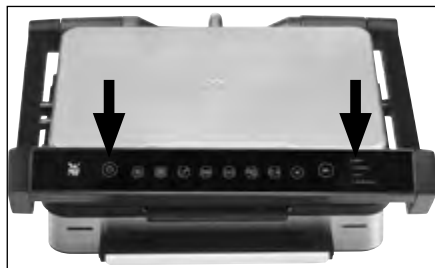
- Grill on kasutamiseks valmis siis, kui see on soojenenud. Avage kontaktgrill 90 ° nii kaugele kui võimalik, asetage küpsetatav toit alumisele grilliplaadile ja sulgege kontaktgrill. **Märkus:** Kui seade jääb liiga kaua avatuks, lülitab ohutussüsteem seadme automaatselt välja. Kui värske toit asetatakse toidu valmistamiseks grilliplaatidele, võib sealt pritsida ohtralt rasva pritsida ja vett joosta. Vigastuste ja kahjustuste vältimiseks ärge kunagi asetage käsi, käsivarsi ega nägu grilli kohale ega õrnu esemeid seadme kõrvale
- **Kui seade on suletud, algab toidu valmistamine. Parima võimaliku tulemuse saavutamiseks ärge avage grilli toidu valmistamise ajal.**
- Toidu valmistamise ajal kostub helisignaal, mis teavitab teid soovitud küpsetusastme (toores - keskmine - küps) saavutamisest. Seda näitavad ka ekraani paremal küljel paiknevad valged LED-tuled.



küps  
keskmine  
toores  
eelsoojendamine

- Soovitud küpsusaste (toores - keskmine - küps) saavutatakse kohe, kui LED-ekraan helendab pidevalt valgelt. Avage grill ja eemaldage toit, kui see on soovitud küpsusastme saavutanud.

- **Märkus:** Toit ei tohiks olla paksem kui 4 cm. Liha tuleks lõigata mitte rohkem kui 3,5 cm paksusteks viiludeks. Kui toit on liiga paks, siis ei lase ohutussüsteem seadmel töötada.
- **Märkus väga õhukeste toiduainete grillimiseks:** Pärast seadme sulgemist, võib „OK” nupp vilkuda. Sel juhul vajutage köpsetusprotsessi käivitamiseks „OK”.
- **Märkus:** Maitsestage liha enne grillimist, kuid lisage soola alles pärast grillimist - nii kaotab liha vähem mahla. Märkus: Rasvapritsmete vältimiseks torkige paksudesse vorstidesse enne grillimist augud. Poolitage vorstid 4 cm diameetriga tükkideks



- Kui te rohkem toitu ei plaani grillida, lülitage seade välja. Selleks vajutage „Sisse/välja” (A) nuppu ja seejärel kinnitage oma valik, vajutades „OK” (E).

### Muude toitude grillimine

**Oululine teave:** Selleks, et grillida ka teisi toite, peab optimaalse temperatuuri tagamiseks grilli esmalt uuesti ülessoojendama. Sama kehtib ka siis, kui hakatakse küpsetama analoogset toitu (nt steiki).

- Sulgege grill uuesti. Ekraan lülitub sisse ja on programmi valimise režiimis.
- Valige programm lähtuvalt **5. peatükis** toodud kirjeldusele.

**Märkus:** Kui programmi ei valita, lülitab ohutussüsteem grilli automaatselt välja.

### Mitmete toiduainete (sama tüüpi toidu nagu nt hamburgerid ja steigid) grillimisel on nõutavad erinevad küpsusastmed

- Kohe, kui soovitud küpsusaste on saavutatud, avage grill ja eemaldage toiduained.
- Seejärel sulgege grill uuesti, et jätkata grillile jäänud toiduainete küpsetamist. Programm jätkab toidu valmistamist, kuni toit on jõudnud „valmis” olekusse.

**Märkus:** Optimaalsete toiduvalmistamise tulemuste saavutamiseks peab grillitavate toiduainete paksus oleme sarnane.

### Toidu soojas hoidmine

- Kui toiduvalmistamine on lõppenud, lülitub seade automaatselt toidu soojas hoidmise režiimile. LED küpsetustaseme indikaator (F) lõpetab vilkumise „valmis” tasemel ja iga 10 s järel kostub helisignaali, mis kestab kokku maksimaalselt 2 minutit. Helisignaali on võimalik vaigistada, vajutades „OK” nuppu. Pärast teatud aja möödumist lülitab ohutussüsteem grilli automaatselt välja.
- **Märkus:** Kui toit jäetakse grillile, jätkab seetulenevalt grilliplaatides talletunud soojusele edasi küpsemist.

## 6. Retseptid

### Itaalia panini (neljale) – Itaalia fännidele

100 g rukolat

4 tomatit

2 pakki mozzarellat

4 ciabattat

4 tl rohelist pestot

100 g viilutatud Parma sinki

1. Lülitage WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection töölevastavalt peatükkides 4 ja 5 toodud juhiste ja valige programmi tähis  ning laske seadmel soojeneda. Puhastage, loputage ja kuivatage rukola. Peske ja viilutage tomatid. Viilutage mozzarella.
2. Lõigake ciabatta pikiti pooleks. Määrige ühele poolele rohelist pestot ja katke see rukola, Parma singi, mozzarella ja tomatitega. Asetage teine ciabatta pool peale. Grillige paninit kuumas kontaktgrillis.

### Köögivilja tornid (neljale) – taimetoitlastele

2 kabatšokki

4 tomatit

2 pakki feta juustu

1 peotäis värsket basiilikut

1 tl oliiviõli

Soola

Pipart

1. Lülitage WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection tööle vastavalt peatükkides 4 ja 5 toodud juhiste ja valige programmi tähis ning laske seadmel soojeneda. Viilutage kabatšokid ja tomatid. Poolitage feta juust ja lõigake sarnase suurusega viiludeks. Seejärel, alustades kabatšoki viiludega, laduge üksteise otsa kabatšokid, tomatid ja feta juust, lõpetades kabatšoki viiluga.
2. Niristage köögivilja tornidele oliiviõli ja maitsestage need soola ja pipraga.
3. Grillige köögivilja torne kuumas kontaktgrillis neli kuni viis minutit. Serveerige basiilikuga kaunistatult.

### Marineeritud lõhefileed (neljale) – kalasõpradele

4 lõhefilee tükki

1 peotäis basiilikut

1 peotäis peterselli

1 küüslauguküüs

1 sortsuke laimimahla

1 tl oliiviõli

Tšillisoola

Pipart

1. Täitke tass pooleldi oliiviõliga. Lisage pipart, tšillisoola, basiilikut, peterselli, laimimahla ja küüslauku vastavalt oma maitsele.
2. Määrige marinaad pintsliga lõhefileele.
3. **Nõuanne:** Tugevama maitse saavutamiseks asetage lõhefilee marinaadi, katke kinni ja jätke umbes kaheks tunniks külmikusse, et maitse saaks sisse imbuda.
4. Lülitage WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection tööle vastavalt peatükkides 4 ja 5 toodud juhiste ja valige programmi tähis  ning laske seadmel soojeneda. Grillige marineeritud lõhefilee viilud kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni (toores – keskmine – küps).



## Burgerikotletid (neljale) – lihasõpradele

600 g hakkliha (ideaalis u 20% rasvasisaldusega)

2 tl Worcestershire'i kastet

Soola

Pipart

1. Segage Worcesteri kase hakklihaga ja seejärel maitsestage soola ja pipraga.

**Nõuanne:** Kuna sool kuivatab liha, tuleks seda lisada kõige varasemalt 30 minutit enne liha praadimist.

2. Vormige hakklihasegust umbes 10 cm diameetriga ja 1,5 cm paksusega ja ühtlase suurusega kotletid.
3. Lülitage WMF Profi Plus kontaktgrill Perfection tööle vastavalt peatükkides 4 ja 5 toodud juhistelet ja valige programmi tähis . Grillige marineeritud burgerikotlette kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni (toores – keskmine – küps).

## 7. Puhastamine ja hooldus

1. Eemaldage toitejuhe ja laske seadmel vähemalt 2 tundi jahtuda.
2. Kui seade on maha jahtunud, kasutage kõõgirätikut grillplaatidelt rasva või muude jääkide eemaldamiseks (1).



3. Eemaldage grillplaadid ja rasvakogumise alus lähtuvalt 4. peatükis toodud juhistele. Nõudepesukindlad grillplaadid on mittekleepuva pinnaga. See muudab nende puhastamise lihtsamaks ja hoiab ära toidujääkide kleepumise grillplaatide külge. Grillplaatide kasutusea pikendamiseks ja kattekihi ettevaatliku käitlemise tagamiseks soovime puhastada veega ja nõudepesuharjaga, millele on lisatud pesuvahendit.



- Ärge kastke seadet vette; pühkige see lihtsalt niiske lapi ja vähese puhastusainega puhtaks.
- Ärge kasutage kunagi abrasiivseid puhastusvahendeid ega kõvasid puhastuslappe. Isegi kõige kindlameelsemaid toidujääke on võimalik eemaldada, leotades neid mõnda aega ja puhastades seejärel pehme käsnaga või sünteetilise pesemisharjaga soojas seebivees.
- Ärge kunagi kraapige, segage ega löigake pinda teravate või kõvade esemetega.
- Kasutage üksnes puittarvikuid või kuumakindlaid sünteetilisi materjale.
- Ärge kasutage ahjuspreid, kleepumisvastaseid pihusteid või sarnaseid tooteid.
- Grillplaatidel paiknevad elektrikontaktid (1) ja seadme pind (6) peavad enne seadme komplekteerimist olema täielikult kuivanud.



4. Kui seade on täielikult kuivanud, komplekteerige see ning asetage kuiva keskkonda.

## 8. Veaotsing

| Probleem                                                                                                      | Võimalik põhjus                                                                                                                                                                                                                         | Lahendus                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Seade lülitub soojendamise või toiduvalmistamise protsessi ajal automaatselt välja.                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seadet hoiti toiduvalmistamise ajal liiga kaua lahti.</li> <li>Toitu ei lisatud pärast soojendamise protsessi lõppu.</li> <li>Toiduvalmistamise lõpus ei võetud seadmest toitu välja.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage toitejuhe lahti, oodake 1-2 minutit ja taasalustage protsessi.</li> </ul>                                                                                                                                |
| „OK“ (E) ekraan vilgub ja valged „eelsoojendamise“ tuled süttivad järjepidevalt pärast toidu lisamist.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toit, mida ei tuvastata: liiga pisikesed/õhukesed lihaviilud/köögililjad.</li> </ul>                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Võite alustada toiduvalmistamist, vajutades „OK“ nupule (E).</li> </ul>                                                                                                                                           |
| Toit asetati grillile, aga toiduvalmistamise protsess ei alga.                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grill pole toidu sisse asetamiseks täielikult avatud.</li> <li>Toit on paksem kui 4 cm</li> <li>Toitu ei tuvastatud, kuna see on liiga õhuke</li> </ul>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avage grill täielikult ja seejärel sulgege uuesti</li> <li>Grillitava toidu paksus ei tohi ületada 4 cm; vajadusel poolitage toit</li> <li>Toiduvalmistamise protsessi käivitamiseks vajutage „OK“ (E)</li> </ul> |
| Ei kostu helisignaali või kõik paremal küljel paiknevad 4 LED-tuled vilguvad.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Seadme rike</li> <li>Toode on kinni või kasutatakse seda liiga külmas keskkonnas</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ühendage toitepistik lahti ja ühendage uuesti</li> </ul>                                                                                                                                                          |
| Seade lülitub toiduvalmistamise protsessi käivitamisel käsirežiimile. Ikoonid „M“ ja „OK“ vilguvad.käivitati. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Küpsetusprotsess käivitus ilma eelkuumutusega või enne eelkuumutusprotsessi lõppemist. Käsirežiim on automaatselt aktiveeritud.</li> </ul>                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eemaldage toit. Valige uus programm ja oodake kuumutusprotsessi lõpuni</li> <li>või jätke toit grillile ja jälgige, millal soovitud küpsetusaste on saavutatud</li> </ul>                                         |

Kui probleemi ei ole võimalik lahendada, võtke ühendust klienditeenindusega (üksikasjad 3. peatükis).



Seade vastab Euroopa direktiividele 2014/35/EL, 2014/30/EL ja 2009/125/EÜ.

Toodet ei tohi kasutusea lõppedes kõrvaldada koos tavapäraste olmejäätmetega, vaid see tuleb ringlussevõtuks viia elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Materjalid on korduskasutatavad märgistuse kohaselt. Aitate keskkonna kaitsmisele märkimisväärselt kaasa, kui annate kasutatud seadmed ringlusse

Küsige teavet sobivate kogumispunktide kohta kohalikust omavalitsusest.

Võib muutuda.

Kundendienst-Adresse:

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

---

Hersteller:

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

Änderungen vorbehalten

04\_1556\_0011\_IFU\_01-2004