

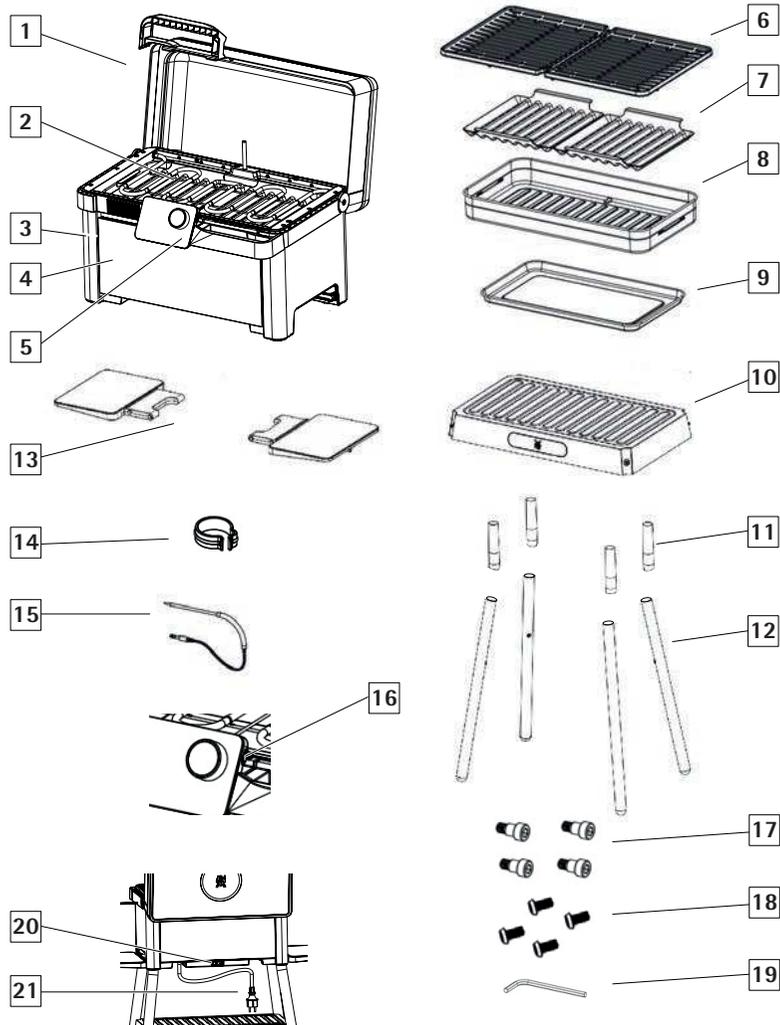


PROFI PLUS URBAN MASTER GRILL



BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS



PROFI PLUS URBAN MASTER GRILL

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating Instructions	22
FR	Notice d'utilisation	40
ES	Instrucciones de uso	58
IT	Istruzioni per l'uso	76
DA	Betjeningsvejledning	94
FI	Käyttöohje	112
NL	Gebruiksaanwijzing	130
NO	Bruksanvisning	148
RU	Инструкция по эксплуатации	166
SV	Bruksanvisning	184
TR	Kullanım Talimatı	202

Cromargan®

3000 Watt
WMF High Performance

Easy cleaning

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

1 Komponenten	6		
2 Vor der Verwendung	6		
3 Auspacken	6		
4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7		
5 Wichtige Sicherheitshinweise	7		
5.1  Gefahr durch Stromschlag!	7		
5.2  Brandgefahr!	8		
5.3  Verbrennungsgefahr!	9		
5.4  Verbrühungsgefahr!	9		
5.5  Verletzungsgefahr!	9		
5.6  Sachschäden!	10		
5.7 Verbrannte oder unangenehme Gerüche!	11		
5.8 Abschaltfunktion bei fehlendem Grillrost!	11		
5.9 Abschaltfunktion bei fehlendem Wasser!	11		
6 Montage	11		
7 Inbetriebnahme	14		
7.1 Grill einstellen	15		
7.2 Ofen einstellen	16		
7.3 Verwendung des Kerntemperatur-Thermometers	16		
7.4 Verwendung des Timers	16		
		7.5 Einschalten des Backofenlichts	17
		7.6 Funktionen und Gerät ausschalten	17
		7.7 Wechseln der Temperatureinheit von °C zu °F im Standby Modus	17
		8 Reinigung und Pflege	18
		8.1 Grillroste reinigen	18
		8.2 Teile entnehmen und reinigen	18
		9 Technische Daten	20
		10 Hilfe bei Störungen	21

PROFI PLUS URBAN MASTER GRILL

1 | KOMPONENTEN

- 1 Wind- und Spritzschutz
- 2 Heizelement
- 3 Grill mit integriertem Ofen
- 4 Ofentür
- 5 Bedienfeld
- 6 Grillroste
- 7 Reflektoren
- 8 Wasser-/Tropfschale
- 9 Backblech
- 10 Untere Ablage
- 11 Verbindungselemente (4 Stück)
- 12 Standbeine (4 Stück)
- 13 Seitliche Ablagen
- 14 Halterung für Netzkabel
- 15 Kerntemperatur-Thermometer
- 16 Anschluss Kerntemperatur-Thermometer
- 17 Inbusschrauben für untere Ablage
- 18 Schrauben für Standbeine und Verbindungselemente
- 19 Montageschlüssel (Inbusschlüssel)
- 20 Netzschalter (Ein-/ Aus-Schalter)
- 21 Netzkabel

2 | VOR DER VERWENDUNG

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Angaben zu Betrieb und Pflege des Geräts sowie Sicherheitshinweise.

Bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf und geben Sie sie an künftige Benutzer weiter. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck und gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden.

Beachten Sie bei Verwendung des Geräts immer die Sicherheitshinweise.

Vor der Montage und erstmaligen Verwendung des Geräts alle eventuell vorhandenen Aufkleber entfernen und die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile reinigen, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3 | AUSPACKEN



Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Halten Sie Kleinteile von Kindern fern.
- Lassen Sie Kinder nicht mit Kleinteilen spielen.

- Entfernen Sie Schutzfolien und Verpackungsmaterialien vollständig. Es dürfen keine Verpackungsreste im Gerät verbleiben.
- Führen Sie das Verpackungsmaterial der Wiederverwertung zu (Papier, Pappe und Kunststoff).
- Prüfen Sie das Gerät und die Zubehörteile auf Vollständigkeit und Beschädigungen.
- Nehmen Sie das Gerät bei fehlenden Teilen oder Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern benachrichtigen Sie den Kundendienst:

WMF Consumer Service
Tel.: +49 (0)7331 256 256
eMail: contact-de@wmf.com

4 | BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Verwenden Sie das Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Stromschlag oder anderen Gefahren führen.

- Das Gerät ist nur zum Erhitzen von Lebensmitteln bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Freien an einem gut belüfteten Bereich geeignet. Nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, anderen geschlossenen Bereichen oder unter brennbaren Konstruktionen verwenden. Der Grill darf nicht in Campingfahrzeugen oder auf Booten montiert oder verwendet werden!
- **Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch und für die Verwendung im Freien vorgesehen. Der Grill ist NICHT für den Innengebrauch oder eine gewerbliche Nutzung vorgesehen.** Den Grill NICHT als Heizung verwenden.
- Eine gewerbliche Nutzung oder Dauereinsatz des Geräts ist nicht zulässig.
- Das Gerät nur im komplett zusammengebauten Zustand mit Standbeinen verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nie unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen.

Einschränkung des Nutzerkreises

- 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 Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Die Reinigung und Pflege des Geräts durch Kinder ist nur zulässig, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

5 | WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG zeigt eine gefährliche Situation an, die zu ernstesten Verletzungen führen kann (z. B. Verbrennungen durch Dampf oder heiße Oberflächen).

VORSICHT zeigt eine potenziell gefährliche Situation an, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führen kann.

ACHTUNG zeigt eine Situation an, die zu Sachschäden führen kann.

HINWEIS gibt zusätzliche Informationen zum sicheren Umgang mit dem Produkt.



Symbole Hinweise beachten und befolgen.

WARNUNG



5.1 | GEFahr DURCH STROMSCHLAG!

- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel vor Verwendung auf Beschädigungen! Nehmen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht in Betrieb. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigung.
- Ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und befestigen Sie es nicht an scharfen Kanten.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht baumeln und schützen Sie es vor Hitze und Öl.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommt.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Schließen Sie das Netzkabel so an, dass niemand darüber stolpern und es aus der Steckdose ziehen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung.
- Nehmen Sie das Gerät nur in trockener Umgebung in Betrieb. Bei Betrieb dürfen sich in einem Umkreis von 3 m des Geräts keine Gewässer o. ä. befinden, wie z. B. ein Swimmingpool oder ein Teich.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose an. Es muss sichergestellt sein, dass die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (30mA) abgesichert ist. Sorgen Sie dafür, dass das Netzkabel und der Netzstecker immer vor Feuchtigkeit geschützt sind. Achten Sie darauf, dass die Stromleitung mit einer ausreichenden Leitungssicherung ($\geq 13A$) abgesichert ist.

Beim Auswechseln der Ofenlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- Ziehen Sie vor dem Auswechseln der Lampe den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker zusätzlich, wenn Sie:

- Das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen.
- Den Standort des Geräts verändern.
- Das Gerät reinigen.
- Das Gerät nicht beaufsichtigen oder ein Fehler aufgetreten ist.

WARNUNG

5.2 | BRANDGEFAHR!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- Bewahren Sie nie brennbare Gegenstände im Garraum auf.

- Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe für dieses Gerät.
- Wählen Sie den Standort für den Betrieb des Grills so, dass sich im Umkreis von 0,6 m keine brennbaren Materialien befinden. Dieser Abstand gilt für alle äußeren Kanten des Grills.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Die Konstruktion mit Wasser-/ Tropfschale und Reflektoren vermeidet Fettbrand so weit wie möglich. Trotzdem kann auf das Heizelement tropfendes Fett Flammen bilden.

- Vermeiden Sie Fettansammlungen.
- Entfernen Sie vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, vom Heizelement und vom Zubehör.
- Reinigen Sie vor jeder Verwendung alle Teile, die heiß werden.

Beim Öffnen der Garraumtür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- Legen Sie nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör.
- Schneiden Sie Backpapier immer passend zu und beschweren Sie es mit einem Geschirr oder einer Backform.

Im Brandfall oder wenn Rauch aufsteigt:

- Schließen Sie den Wind- und Spritzschutz sowie die Ofentür und halten Sie beide geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Ungeeignete Verlängerungskabel und Steckdosen können verschmoren und Fehlerströme verursachen. Es drohen Sachschäden und/oder Personenschäden.

- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel und Steckdosen, die für den Außenbereich geeignet sind, mit einem Schuko-Stecker ausgerüstet sind und einen Leiterquerschnitt von 1,5 mm² aufweisen.

- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten und über einen Fehlerstromschutzschalter (30mA) abgesicherten Steckdose an.
- Verlegen Sie die Zuleitung so kurz wie möglich und nie länger als 4 m.
- Rollen Sie Verlängerungskabel vollständig ab.

Die Verwendung eines fremden Kerntemperatur-Thermometers kann zu Fehlfunktionen und Überhitzung des Heizelements führen.

- Verwenden Sie nur das originale und für diesen Ofen empfohlene Kerntemperatur-Thermometer.

Das Gerät kann überhitzen, wenn es abgedeckt wird.

- Decken Sie das Gerät nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände auf den Wind- und Spritzschutz.

WARNUNG

5.3 | VERBRENNUNGSGEFAHR!

Die berührbaren Oberflächen werden bei eingeschaltetem Gerät heiß und bleiben nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß. Der Ofen erhitzt sich auch bei alleiniger Verwendung des Grills und bleibt noch längere Zeit heiß!

- Berühren Sie nie die heißen Teile.
- Halten Sie Haustiere fern.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren fern, wenn sie nicht dauerhaft beaufsichtigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht im heißen Zustand oder während des Betriebs.
- Hantieren Sie vorsichtig, um das Berühren heißer Teile zu vermeiden.
- Berühren Sie das Heizelement nur am Griff.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- Nehmen Sie heißes Zubehör oder Geschirr mit einem Topflappen aus dem Garraum.

WARNUNG

5.4 | VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Beim Öffnen der Ofentür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig.
- Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

Beim Nachfüllen der Wasser-/Tropfschale kann Wasser verdampfen.

- Lassen Sie die Wasser-/Tropfschale abkühlen, bevor Sie sie entnehmen oder auffüllen.
- Füllen Sie vorsichtig Wasser bis zur MAX-Markierung in die Wasser-/Tropfschale.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Garraum.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen.
- Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig.

WARNUNG

5.5 | VERLETZUNGSGEFAHR!

Ein zerkratztes Glas der Ofentür oder des Wind- und Spritzschutzes kann zerspringen. An den Bruchkanten besteht Schnittverletzungsgefahr.

- Benutzen Sie keine scharfen Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases an der Ofentür oder des Wind- und Spritzschutzes.
- Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf die Glasflächen fallen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen. Es besteht Quetschgefahr!

- Greifen Sie nicht in den Bereich der Scharniere.
- Achten Sie beim Schließen darauf, dass auch andere Personen nicht in den Wirkungsbereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Ofentür können scharfkantig sein.

- Tragen Sie bei Arbeiten im Garraum Schutzhandschuhe.

Ein umstürzender Grill kann zu Verletzungen und Sachschäden führen.

- Stellen Sie den Grill mit den Standbeinen auf eine ebene und feste Oberfläche.
- Benutzen Sie den Grill nie ohne Standbeine und nur im komplett zusammengebauten Zustand.
- Halten Sie rund um den Grill ausreichend Platz frei.
- Stützen Sie sich nicht an den seitlichen Ablagen ab, setzen Sie sich nicht auf die seitlichen Ablagen und tragen Sie das Gerät nicht an den seitlichen Ablagen.
- Legen Sie nur Gegenstände mit maximal 2 kg auf die seitlichen Ablagen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab.
Dadurch können auch die Scharniere beschädigt werden, wodurch die Ofentür nicht mehr vollständig schließt.

ACHTUNG

5.6| SACHSCHÄDEN!

Beim Grillen kann Fett spritzen und Flüssigkeiten können aus der Wasser-/Tropfschale auf den Boden tropfen.

- Stellen Sie das Gerät nicht direkt auf empfindliche Oberflächen und schützen Sie Ihre

Hände durch geeignete Handschuhe.

- Betreiben Sie den Grill nie ohne Wasser-/Tropfschale und nur mit einer ausreichenden Menge an Wasser.
- Beachten Sie die MAX-Markierung an der Wasser-/Tropfschale.

Die Emaillebeschichtung der Grillplatten kann abplatzen und das darunterliegende Gusseisen kann rosten.

- Lassen Sie die emaillierten Grillplatten nicht fallen oder gegen harte Gegenstände schlagen.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Garraum.
- Stellen Sie nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- Lassen Sie den Garraum nach dem Benutzen trocknen.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum auf.
- Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.
- Lassen Sie nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen.

- Klemmen Sie nichts in die Gerätetür ein.
- Lassen Sie den Garraum nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit geöffnet trocknen.

Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- Überfüllen Sie das Backblech nicht.

Backofenreiniger kann im warmen Garraum die Oberflächen beschädigen.

- Verwenden Sie nie Backofenreiniger im warmen Garraum.
- Entfernen Sie vor dem Aufheizen die Rückstände von Backofenreinigern aus dem Garraum und von der Ofentür.

Scharfe Reiniger und harte oder spitze Gegenstände können Schäden verursachen.

- Benutzen Sie keine scharfen Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases an der Ofentür, des Wind- und Spritzschutzes und des Bedienfelds.
- Lassen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Glas der Ofentür, den Wind- und Spritzschutz oder das Bedienfeld fallen.

HINWEIS

5.7| VERBRANNTES ODER UNANGENEHME GERÜCHE!

- Heizen Sie bei erstmaliger Verwendung Grill und Ofen auf die maximale Temperatur auf und lassen das Gerät ca. 10 Minuten laufen, um mögliche Produktionsrückstände zu verbrennen.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort. Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

HINWEIS

5.8| ABSCHALTFUNKTION BEI FEHLENDEM GRILLROST!

- Achten Sie beim Einsetzen der Grillroste darauf, dass der Sicherheitsschalter betätigt wird, damit sich der Grill einschalten lässt.

HINWEIS

5.9| ABSCHALTFUNKTION BEI FEHLENDEM WASSER!

Wenn sich das Gerät wegen Wassermangel nach einiger Zeit automatisch abgeschaltet hat:

- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Füllen Sie vorsichtig Wasser bis zur MAX-Markierung in die Wasser-/Tropfschale.

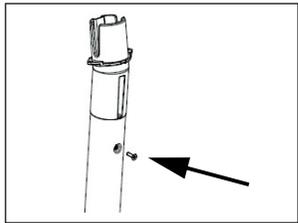
6| MONTAGE

VORSICHT

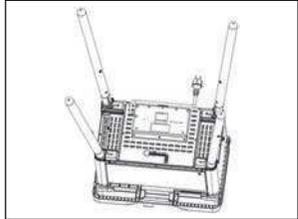
Das Gerät ist schwer und hat bewegliche Teile.

- Bauen Sie den Grill mit 2 Personen auf, um Verletzungen und Beschädigungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass der umgedrehte Grill auf einer ebenen Fläche liegt und schützen Sie das Gerät gegebenenfalls mit einer geeigneten Unterlage vor Kratzern und Beschädigungen.

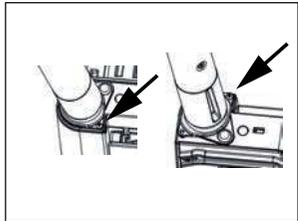
- Alle Aufkleber wurden entfernt.
- Alle mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden und abnehmbaren Teile wurden gereinigt.



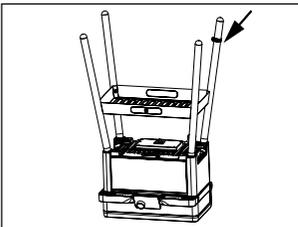
- 1| Die vier Verbindungselemente (11) in die vier Standbeine stecken und mit den mitgelieferten Schrauben (18) verbinden.



- 2| Den Grill vorsichtig kopfüber auf den Wind- und Spritzschutz (1) legen. Bei dieser Drehung den Wind- und Spritzschutz (1) sowie die Ofentür (4) sichern, damit sich diese nicht öffnen.



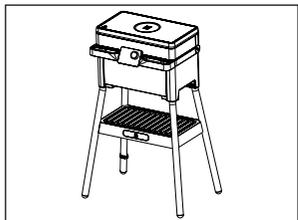
- 3| Die vier Verbindungselemente (11) in die Aussparungen am Grill mit integriertem Ofen (3) stecken und mit den mitgelieferten Schrauben (18) verbinden.



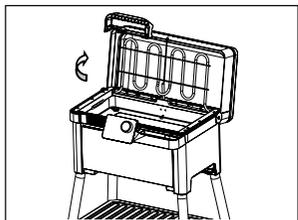
- 4| Die untere Ablage (10) auf Höhe der Schraubenlöcher platzieren.

- 5| Die Inbusschrauben (17) eindrehen und mit Montageschlüssel (19) festziehen.

- 6| Die Halterung für das Netzkabel (14) auf eines der hinteren Standbeine (12) schieben.

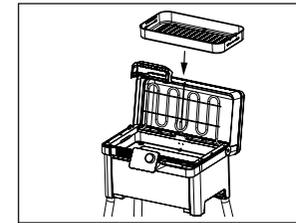


- 7| Das Gerät auf die Standbeine stellen. Bei dieser Drehung den Wind- und Spritzschutz (1) sowie die Ofentür (4) sichern, damit sich diese nicht öffnen.

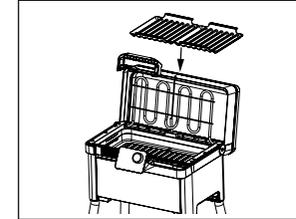


- 8| Den Wind- und Spritzschutz (1) öffnen.

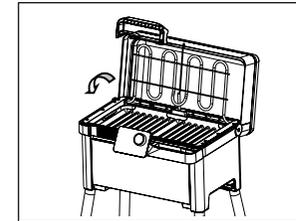
- 9| Das Heizelement (2) nach oben klappen.



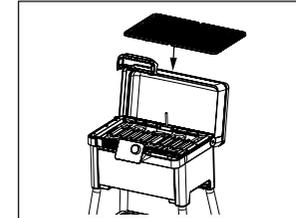
- 10| Die Wasser-/Tropfschale (8) einsetzen.



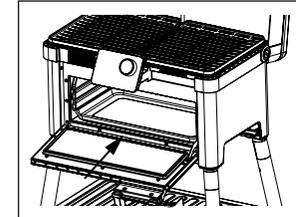
- 11| Die Reflektoren (7) einsetzen.



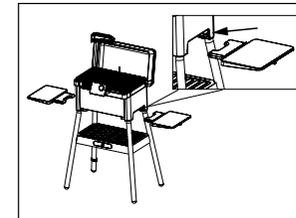
- 12| Das Heizelement (2) nach unten klappen.



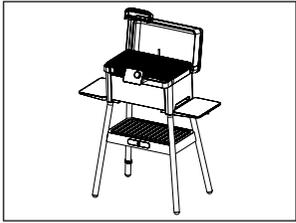
- 13| Die Grillroste (6) auf den Grill legen.



- 14| Das Backblech (9) in den Garraum legen.



- 15| Die seitlichen Ablagen (13) an der Unterseite des Grills leicht schräg von oben in die Nut schieben.

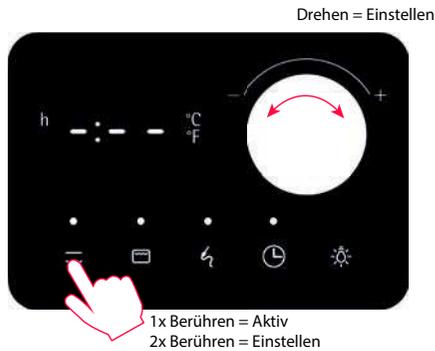


→ Ein Klicken signalisiert den korrekten Einbau.

7 | INBETRIEBNAHME

- Den Netzstecker in eine fachgerecht installierte und geerdete Steckdose stecken.
- Den Netzschalter auf der Rückseite des Geräts einschalten.

Das Gerät befindet sich im Standby Modus und zeigt „-:-“ an.



Schritt 1:

Durch einmaliges Berühren des jeweiligen Symbols wechselt die Anzeige auf diese Funktion. Beim ersten Einschalten erscheint in der Anzeige nur die Darstellung „-:-“

Aktion	Bedeutung
1x Berühren	Durch einmaliges Berühren des jeweiligen Symbols wechselt die Anzeige auf diese Funktion.
2x Berühren	Zweimaliges Berühren des Symbols innerhalb einer Sekunde aktiviert die Einstellmöglichkeit (Symbol und Anzeige blinken).
Drehen des Drehknopfs	Einstellen der Grillstufe, Ofentemperatur oder Zeit.

Schritt 2:

Zweimaliges Berühren eines Symbols innerhalb einer Sekunde aktiviert die Einstellmöglichkeit (Symbol und Anzeige blinken). Nun kann die Einstellung durch Drehen des Drehknopfs vorgenommen werden. Sollte der Drehknopf nicht innerhalb von 5 Sekunden betätigt werden, wechselt das Gerät in den Ausgangszustand zurück.

Schritt 3:

Mit erneutem Berühren des Symbols oder automatisch nach 4 Sekunden wird die Einstellung übernommen und die Funktion aktiviert. Das Aufheizen oder der Countdown werden durch die rote Statusanzeige über dem Symbol und einen Signalton angezeigt.

Schritt 4:

Sobald die Temperatur/Zeit erreicht ist, wechselt die Statusanzeige über dem Symbol die Farbe von Rot nach Weiß und ein Signalton ertönt.

Abbrechen/Beenden:

Eine Funktion kann jederzeit, durch langes Berühren des Symbols wieder unterbrochen werden.

Langes Berühren (3 Sekunden)	Ausschalten der entsprechenden Funktion.
Netzschalter betätigen	Das gesamte Gerät wird ein- bzw. ausgeschaltet.
Statusanzeige	Bedeutung
Leuchtet rot	Das Gerät heizt auf bzw. der Timer ist aktiviert.
Leuchtet weiß	Die eingestellte Temperatur ist erreicht bzw. der Timer ist abgelaufen.
Symbol und Anzeige blinken	Einstellungen können vorgenommen werden.
Symbol leuchtet dauerhaft	Funktion aktiv.
Signalton	Bedeutung
3x Signalton	Die Temperatur ist erreicht bzw. der Timer ist abgelaufen.
1x Signalton	Die vorgenommene Einstellung wurde übernommen.
1x Signalton bei aktivem Timer	Der Timer endet in 1 Min. und der Countdown des Timers wird angezeigt. Es besteht während des Countdowns die Möglichkeit den Timer neu einzustellen oder die Zeit einfach ablaufen zu lassen.

7.1 | GRILL EINSTELLEN

Der Grill steht stabil und waagrecht auf seinen Standbeinen und kann nicht kippen.

- Die Grillroste (06) entnehmen.
- Das Heizelement (02) nach oben klappen.
- Die Reflektoren (07) entnehmen.
- Die Wasser-/Tropfschale (08) einsetzen und bis zur MAX-Markierung mit Wasser füllen.

Hinweis: Bei Wassermangel schaltet sich die Grillfunktion nach einiger Zeit automatisch ab!

→ Zur Wiederinbetriebnahme das Gerät abschalten, abkühlen lassen und vorsichtig Wasser in die Wasser-/Tropfschale nachfüllen.

- Die Reflektoren wieder einlegen.
- Das Heizelement nach unten klappen.
- Die Grillroste einsetzen.
- Den Wind- und Spritzschutz schließen.
- Das Gerät in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Inbetriebnahme“).

Bei geschlossenem Wind- und Spritzschutz wird die aktuelle Temperatur im Garraum angezeigt.

Bei geöffnetem Wind- und Spritzschutz wird die gewählte Grillstufe angezeigt.

- Immer vor dem Auflegen von Grillgut die Grillroste aufheizen.
- Die Grillstufen von 1 bis 9 über den Drehknopf einstellen.

Den Grillstufen zugeordnete Temperaturen:

Grillstufe	Temperatur ca.
1	100 °C
2	130 °C
3	160 °C
4	190 °C
5	220 °C
6	250 °C
7	280 °C
8	310 °C
9	340 °C

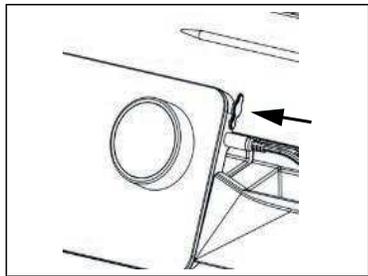
*Temperaturangaben sind ungefähre Werte und hängen von verschiedenen Faktoren ab (Eingangsspannung, Umgebungstemperatur usw.).

7.2| OFEN EINSTELLEN

- Das Gerät in Betrieb nehmen (siehe Kapitel „Inbetriebnahme“).
- Die Ofentemperatur über den Drehknopf einstellen.

Ofentemperatur: 60 °C bis 200 °C

7.3| VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATUR-THERMOMETERS



- Verbinden Sie das Kerntemperatur-Thermometer (15) mit dem Anschluss (16) an der rechten Seite des Bedienfelds (5).

Das Kerntemperatur-Thermometer kann nur eingestellt werden, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Sollte kein Kerntemperatur-Thermometer oder dieses nicht richtig angeschlossen sein, wird nach kurzer Zeit „nt“ angezeigt.

- Die Zieltemperatur über den Drehknopf einstellen.

Zieltemperatur: 30° C bis 100° C.

- Nach Erreichen der Zieltemperatur ertönt ein akustisches Signal (3x alle 10 Sekunden). Die Grillfunktion wird dabei nicht unterbrochen.

7.4| VERWENDUNG DES TIMERS

Mit dem Timer kann ein Countdown von bis zu 9 Stunden 59 Minuten für den Grill, den Ofen oder ohne Zuweisung der Funktion als Solo-Countdown eingestellt werden.

Grill- und/oder Ofen- und/oder Timer-Symbol leuchten, je nach dem was aktiv ist.

- Wählen Sie den Timer für den Grill, den Ofen oder ohne Zuweisung der Funktion als Countdown durch zweimaliges Berühren des Symbols.

Das ausgewählte Symbol leuchtet weiter.

- Die Zeit über den Drehknopf einstellen.

Wird der Timer des Grills oder des Ofens angezeigt, kann durch einmaliges Berühren des Symbols die restliche Zeit der jeweiligen Funktion angezeigt werden.

1 Minute vor Ablauf des Timers ertönt ein kurzer Signalton und die Anzeige wechselt automatisch zur Timer-Restzeit.

Nun besteht die Möglichkeit den Timer erneut einzustellen bzw. die Zeit zu verlängern.

- Bei Bedarf den Timer erneut über den Drehknopf einstellen.

Nach Ablauf des Timers leuchtet die Statusanzeige über dem Timer-Symbol weiß.

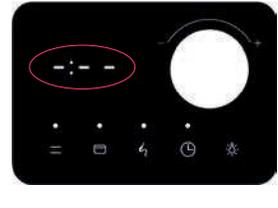
Zusätzlich ertönt in regelmäßigen Abständen ein Signalton.

Die ausgewählte Funktion wird nach Zeitablauf abgeschaltet.

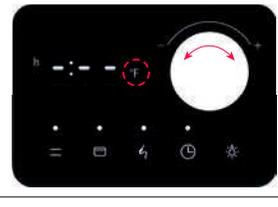
7.5| EINSCHALTEN DES BACKOFENLICHTS

	<ul style="list-style-type: none">• Das Licht-Symbol berühren. <p>Das Backofenlicht leuchtet für 30 Sekunden und schaltet dann automatisch ab.</p> <ul style="list-style-type: none">• Oder das Licht durch erneutes Berühren des Licht-Symbols ausschalten.
---	--

7.6| FUNKTIONEN UND GERÄT AUSSCHALTEN

	<ul style="list-style-type: none">• Die Funktion, die ausgeschaltet werden soll, lange berühren.
	<p>Wenn alle Funktionen ausgeschaltet sind, wird „-:-“ angezeigt. Nach 5 Minuten schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus und die Anzeige „-:-“ wird dunkler.</p> <ul style="list-style-type: none">• Um das Gerät komplett auszuschalten, den Netzschalter (21) betätigen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

7.7| WECHSELN DER TEMPERATUREINHEIT VON °C ZU °F IM STANDBY MODUS

	<p>Die Einstellung kann nur im Standby-Modus erfolgen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Das Thermometer-Symbol für 3 Sekunden berühren. <p>Die Temperatureinheit „°C“ blinkt.</p>
	<ul style="list-style-type: none">• „°F“ über den Drehknopf einstellen. <p>Nach 4 Sekunden Inaktivität ist die neue Temperatureinheit eingestellt.</p>

8 | REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät enthält keine regelmäßig zu wartenden Teile. Im Zweifel wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

8.1 | GRILLROSTE REINIGEN

- Den Grill direkt nach der Verwendung für etwa 10 Minuten auf die maximale Temperatur aufheizen.
- Anhaftende Rückstände mit einer Grillbürste entfernen.

8.2 | TEILE ENTNEHMEN UND REINIGEN

VORSICHT

- Schalten Sie das Gerät vor der Grundreinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Bevor Sie die zu reinigenden Teile entnehmen, vergewissern Sie sich, dass diese ausreichend abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Entnehmen Sie die zu reinigenden Teile und beachten Sie hierzu die Schritte, wie im Kapitel „Montage“ beschrieben.

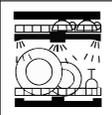
ACHTUNG

Beschädigte Grillroste können rosten.

- Prüfen Sie die Grillroste vor der Reinigung und in regelmäßigen Abständen auf Beschädigungen der Emaillebeschichtung.
- Reinigen Sie beschädigte Grillroste nur von Hand und sorgen Sie für gute Trocknung.

Scheuernde Reinigungsmittel können Oberflächen beschädigen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter laufendem Wasser abspülbar	 mit einem feuchten Tuch abwischen
Wind- und Spritzschutz (1) innen und außen	—	—	✓
Grill mit integriertem Ofen (3)	—	—	✓
Ofentür (4)	—	—	✓
Bedienfeld (5)	—	—	✓
Grillroste (6)	✓	✓	✓
Reflektoren (7)	✓	✓	✓
Wasser-/Tropfschale (8)	✓	✓	✓
Backblech (9)	✓	✓	✓
Untere Ablage (10)	—	—	✓
Standbeine (12)	—	—	✓
Seitliche Ablagen (13)	—	—	✓
Kerntemperatur-Thermometer (15)	—	✓	✓

9 | TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: 230 – 240 V~ 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme: 2755 – 3000 W
 Schutzart: I
 IP-Klasse: IPX4

CE 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, Wiederverwertung und anderen Formen der Nachnutzung von alten Geräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten.

10 | HILFE BEI STÖRUNGEN

Anzeige	Ursache	Störungsbehebung
Lid	Der Wind- und Spritzschutz (1) ist länger als 60 Sekunden weder ganz geschlossen noch ganz geöffnet.	Schließen Sie den Wind- und Spritzschutz (1) komplett oder öffnen Sie ihn bis zum Anschlag.
nP	Die Grillroste (6) sind nicht oder nicht korrekt eingesetzt.	Überprüfen Sie die korrekte Auflage der Grillroste (6).
drY	Die Wasser-/Tropfschale (8) ist leer.	Schalten Sie das Gerät ab und warten Sie, bis alle Teile abgekühlt sind. Befüllen Sie die Wasser-/Tropfschale (8) erneut mit Wasser.
nt	Das Kerntemperatur-Thermometer (15) ist nicht oder nicht richtig eingesteckt.	Überprüfen Sie den Anschluss (16) und verbinden Sie das Kerntemperatur-Thermometer (15) erneut mit dem Bedienfeld (5).
E01	Deckel-Sensoren defekt	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
E02	Grill Thermosensor defekt	
E03	Ofen Thermosensor defekt	
E04	Wassererkennungs-Sensor defekt	

Kundendienst-Adresse:

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

Hersteller:

WMF GmbH
WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany
wmf.com

CMMF 3200001370 | Model 04 1544 0011 | 001 | 11/21