



MG-1600 FEST MULTIGRILL

BRUKSANVISNING
BRUKSANVISNING
BRUGSANVISNING
KÄYTTÖOHJE
INSTRUCTION MANUAL

WWW.WILFA.COM

Viktige forholdsregler

NO

1. LES ALLE INSTRUKSENE.
2. Ikke rør varme overflater – bruk håndtakene eller knottene.
3. For å beskytte mot brann, elektrisk støt og personskade, IKKE SENK NED SLAGEN ELLER STØPSELET i vann eller andre væsker.
4. Det er nødvendig med nøye tilsyn når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
5. Trekk støpselet ut av stikkontakten når grillen ikke er i bruk, og før rengjøring. La den avkjøles før du setter på eller tar av deler, og før du rengjør grillen.
6. Ikke bruk grillen dersom strømledningen eller støpselet er skadet, eller dersom grillen har hatt en funksjonsfeil eller er blitt skadet på en eller annen måte.
7. Bruk av ekstra tilkoblinger som ikke er anbefalt av Wilfa, kan medføre brann, elektrisk støt eller fare for personskader.
8. Må ikke brukes utendørs.
9. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en disk, eller berøre varme overflater.
10. Må ikke plasseres på eller nær varm gass eller elektriske brennere eller kokeplater, eller i en oppvarmet ovn.
11. Koble fra enheten når den ikke er i bruk.
12. Ikke bruk grillen til annet enn det den er laget for.
13. Man må være svært forsiktig når man flytter en grill som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
14. For å koble ut, vri bryteren til OFF (av), og ta deretter støpselet ut av vegguttaket.
15. **ADVARSEL: FOR Å REDUSERE RISIKOEN FOR BRANN ELLER ELEKTRISK STØT BØR BARE AUTORISERT PERSONALE UTFØRE REPARASJONER.**

TA VARE PÅ INSTRUKSJONENE FOR HUSHOLDNINGS-BRUK INSTRUKSER FOR BRUK AV SPESIALLEDNING

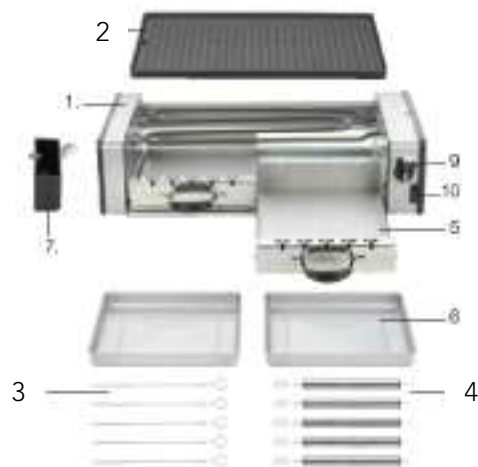
Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for at man vikler seg inn i eller snubler i en lengre ledning. Man kan kjøpe forlengelsesledninger i tillegg, og disse kan brukes så lenge man opptrer forsiktig. Hvis man bruker en forlengelsesledning, bør den elektriske verdien på forlengelsesledningen være lik eller høyere enn grillens elektriske verdi, og forlengelsesledningen bør legges slik at den ikke henger over disken eller bordplaten, der barn eller dyr kan komme til å trekke i den, eller noen kan snuble i den.

INNHOOLD

Viktige forholdsregler	2
Deler og funksjoner	4
Før første gangs bruk	4/5
Monteringsanvisning	5
Bruksanvisning	6/9
Rengjøring og vedlikehold	10
Oppbevaring	10

DELER OG FUNKSJONER

1. **Sokkel:** Elegant hus i rustfritt og børstet krom.
2. **Vendbar formstøpt stekeplate:** Ekstra stor 41,5 X 24,5 cm ikke-klebrig stekeflate. Den ene siden har en grilloverflate, og den andre har en takkete overflate.
3. **Kebabsteke-spidd i ti deler.**
4. **Pølserullesett i ti deler.**
5. **To uttrekkbare kebabskuffer med håndtak.**
6. **To dryppepanner til kebab:** Samler opp fett fra rullende kebaber.
7. **Dryppskål:** Samler opp fett fra grillen/takkene.
8. **Avtagbart varmeskjold (ikke vist her).**
9. **Temperaturkontroll:** Posisjonene OFF, LOW, MEDIUM, HIGH (av, lav, medium, høy).
10. **Kontrollbryter for kebabmotor.**



FØR FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alt innpakningsmaterialet og eventuelle reklameetiketter eller klistremerker fra grillen. Sørg for at alle delene (som oppført ovenfor: deler og funksjoner) på den nye grillen følger med før du kaster noe av innpakningsmaterialene. Du vil

kanskje beholde esken og innpakkingsmaterialene for senere bruk. Før du bruker grillen første gang, må du fjerne eventuelt støv fra forsendelsen ved å vaske over sokkelen og temperaturkontrollen med en fuktig klut. Vask begge sider av stekeplaten, dryppbegeret og pannene, samt stekespiddene og pølserullene grundig. Stekeplaten, stekespiddene, pølserullene, varmeskjoldet, dryppskålen og pannene kan senkes ned i vann eller vaskes i en oppvaskmaskin. Huset eller skuffene med håndtak må aldri legges i vann. Bruk alltid en fuktig klut til å rengjøre disse delene.

MONTERINGS-ANVISNING

1. Plasser sokkelen på en ren og flat overflate der du ønsker å tilberede maten.

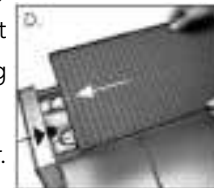
2. Den ene enden av sokkelen har en åpning til dryppskålen. Med metallrennen vippet så vidt fremover, skyv dryppskålen inn i sokkelen og dytt den inn inntil klaffen låser seg. (Se figur A.)



3. Skyv varmeskjoldet inn mellom skinnene på baksiden av enheten. (Se figur B.)



4. Stekeplaten har to sider: Grillsiden med rillet overflate er tiltenkt grilling av biff, hamburgere, kylling, sjømat og grønnsaker. Den takkede siden med glatt overflate passer godt til steking av egg og bacon, pannekaker, arme riddere og sandwicher. Velg hvilken side du vil steke på og plasser stekeplaten på sokkelen med den valgte siden vendt oppover. Det er viktig at du plasserer stekeplaten oppå sokkelen på rett



måte. Finn drypphullet i den ene enden av stekeplaten. (Se figur D.) Plasser stekeplaten oppå sokkelen med drypphullene over dryppbegerets metallrenne, til venstre på enheten. Dersom stekeplaten plasseres på sokkelen med drypphullene i feil ende, vil den ikke stå jevnt.

5. Plasser dryppepannene i kebabskuffene med forsiden vendt mot deg. (Se figur E.) Sett inn skuffene i bunnen av enheten under grillplaten. (Se figur F.)



6. Sett støpselet inn i et standard elektrisk vegguttak. Du er nå klar til å begynne steking.



BRUKS-ANVISNING

Når grillen er riktig montert, og du er klar til å begynne å steke, du kan vri kontrollbryteren til den ønskede temperatur-innstillingen: High, Medium eller Low. (Se figur G.)



Lampen øverst på enheten vil begynne å lyse for å vise at enheten er virksom. (Se figur H.)



Det kan ta 10-12 minutter før riktig temperatur oppnås, avhengig av hvilket temperaturnivå som er valgt. Temperaturkontrollen brukes til å angi og opprettholde temperaturen på stekeflaten. Temperaturene varierer mellom 121 °C i innstillingen Low, 191 °C i innstillingen Medium og 232 °C i innstillingen High. Du kan når som helst variere innstillingen på kontrolltasten under steking, og det kan være nødvendig avhengig av hvilken type mat som er på stekeplaten. Se Temperaturoversikt for tilberedning av mat på side TBD for å finne anbefalinger.

ADVARSEL: Håndtakene vil bli varme under bruk. Bruk alltid en gryteklut når du rører noe på enheten under steking. Stekeplaten bør ikke fjernes fra sokkelen eller vippes rundt mens den er varm. La enheten kjøles ned i minst 30 minutter før du håndterer den.

OBS! Den første gangen du bruker grillen kan den avgi en svak lukt eller litt røyk. Dette er normalt og vanlig for apparater med ikke-klebrig overflate.

Snu grill siden/den takkede siden for å bruke motsatt side

1. Vri temperaturkontrollknotten til OFF (av).
2. Koble grillen ut av vegguttaket.
3. La enheten kjøles helt ned (i minst 30 minutter).
4. Trekk dryppskålen forsiktig ut ved å trykke ned klaffen og forsiktig trekke ut skålen for å kaste innholdet. (Se figur I.) Rengjør skålen og sett den tilbake i sokkelen.
(Se Rengjøring og vedlikehold s10).

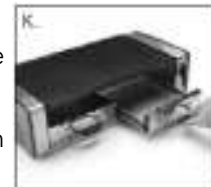


5. Rengjør stekeplaten grundig. **(Se Rengjøring og vedlikehold.)**
6. Snu platen rundt og tilbake til sokkelen.
7. Sørg for at hullet i platen er på linje med dryppskålen. (Se figur J.)
8. Sett støpselet inn i et standard strømuttak.



Slik bruker du kebabfunksjonen

1. Monter enheten med grillplaten og dryppskålen i riktig posisjon. Skyv ut kebabskuffene og plasser dryppe-pannene i kebabskuffene, og skyveskuffene på plass. (Se figur K.) Vri kontrollbryteren til den ønskede temperaturen og varm opp i rundt 10 til 12 minutter.



2. Tilbered maten etter favoritt-oppskriften din og skyv maten inn på hvert av stekespiddene. (Se figur L.)



3. Plasser stekespiddene i stekespiddsporet slik at stjerneformen ved stekespiddets håndtaksende settes inn i stangsporene på forsiden av kebabskuffen. (Se figurene M og N.) Skyv skuffen tilbake på plass.



Merk! Når man bruker store terninger med kjøtt eller fisk, kan man bare steke inntil seks spidd om gangen.



4. Når alle stekespiddene er på plass, skyv stekespiddbryteren til posisjonen ON (på) for å få kebabene til å begynne å rotere. Bryterlyset vil begynne å lyse for å vise at kebabene roterer. (Se figur O.)



5. For å sjekke om kebabene blir stekt, trykk på kebabkontrollknappen for å stoppe rotasjonen og ta ut en av kebabene med en gryteklut. Hvis de trenger mer tid, fjern stekespiddet og trykk på kebabkontrollknappen.

Slik bruker man pølsefunksjonen

1. Monter enheten med grillplaten og dryppskålen i riktig posisjon. Skyv ut kebabskuffen og plasser dryppbegrene i kebabskuffene, og skyv skuffene tilbake på plass. Vri kontrollbryteren til den ønskede temperaturen og varm opp i rundt 10 til 12 minutter.

2. Monter kebabspiddene og pølserullene ved å slippe stekespiddene gjennom hullene i hver ende av det varme pølserulledekselet, og vri litt på det for å låse det på plass. Vær forsiktig så du ikke vrir det for langt. (Se figur P.)



3. Plasser stekespiddet med pølserullen oppå stekespiddsporet slik at stjerneformen ved stekespiddets håndtaksende føres inn i stangsporet på forsiden av kebabskuffen. (Se figurene P og Q.)



4. Bruk en pøseklype til å plassere pølsene mellom to av pølserullene. Det er plass til fire pølser i hver skuff. Skyv skuffen tilbake på plass.



5. Obs! Enten du bruker grill-/takkeplaten eller ikke, må du alltid ha den på plass når du bare bruker kebabfunksjonen. Husk at den er svært varm mens enheten er aktivert.

Slik bruker man både kebab og grill-/takkefunksjonen samtidig

Du kan bruke begge stekemetodene samtidig. Bruk monteringsanvisningen på side 3 for å snu grill-/takkeplaten, og anvisningen ovenfor for å bruke kebab- og pøsefunksjonene.

VEDLIKEHOLD

- Bruk aldri metallkar, ettersom de vil skrape opp den ikke-klebrige grillplaten. Bruk isteden kar av treverk eller varmebestandig plast.
- Etterlat aldri plastkar i kontakt med den varme grillplaten.
- Skrap bort matrester etter bruk og skyv dem gjennom hullene og inn i dryppbegeret, og vask deretter av eventuelle rester med et papirhåndkle før du fortsetter med neste rett.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: FØR DU VASKER GRILLEN, MÅ DU SØRGE FOR AT DEN ER HELT AVKJØLT.

Når du er ferdig med å steke, må du vri bryteren til posisjonen OFF (av) og trekke strømledningen ut av vegguttaket. La enheten kjøles ned i minst 30 minutter før du håndterer den. Kast fett fra dryppbegeret og dryppeskålene når disse er avkjølt. Dryppepannene og dryppeskålen kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskinen. Stekeplaten kan vaskes for hånd ved hjelp av en myk svamp eller klut og varmt vann. Stekeplaten kan senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskinen. Ikke bruk metallobjekter som kniver eller gafler til å rengjøre stekeplaten. Ikke bruk skrubber for å rengjøre. Den ikke-klebrige hinnen kan nemlig bli ødelagt. Hvis du har stekt sjømat, tørk av stekeplaten med sitronjuice for å hindre at sjømaten avgir smak til neste rett som skal tilberedes. Varmeskjoldet, dryppeskålen, dryppepannene, stekespiddene og pølserullene kan senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskinen. Kebabskuffene, hussokkelen og kontrollknotten kan tørkes av med en myk og tørr klut. Bruk en fuktig klut til harde flekker. Bruk aldri en skrubbe eller en hard kloss. Kebabskuffene må ikke senkes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin.

OPPBEVARING

Grillen må alltid tørkes og monteres før den settes i oppbevaring. Sørg for at sokkelen, stekeplaten og dryppbegeret er korrekt plassert. Strømledningen kan vikles rundt baksiden av sokkelen når grillen skal settes til oppbevaring.

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), slikt avfall skal bli samlet inn separate og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

Markedsføres i Norge av: AS WILFA
Industriveien 25
Postboks 146
1483 Skytta
Tlf: 67 06 33 00
Fax: 67 06 33 91

1. Läs alla anvisningar.
2. Vidrör inte heta ytor; håll i handtagen eller vreden.
3. För att förhindra brand, stötar och personskador får **SLADDEN OCH KONTAKTEN INTE NEDSÄNKAS** i vatten eller andra vätskor.
4. Var mycket uppmärksam när produkten används av eller i närheten av barn.
5. Dra ur kontakten ur vägguttaget när produkten inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter på eller tar bort några delar och före rengöring.
6. Använd inte grillen om sladden eller kontakten är skadad eller efter det att grillen har krånglat eller har skadats på något sätt.
7. Bruk av tillbehör som inte rekommenderas av Wilfa kan orsaka brand, stötar eller risk för personskador.
8. Använd inte produkten utomhus.
9. Låt inte sladden hänga ned över kanten på ett bord eller en bänk eller komma åt heta ytor.
10. Ställ inte grillen nära brinnande gas, en het platta eller en varm ugn.
11. Dra ur sladden ur vägguttaget när produkten inte används.
12. Använd inte produkten för annat än dess avsedda bruk.
13. Var väldigt försiktig om du flyttar produkten när den innehåller het olja eller andra heta vätskor.
14. Stäng av genom att vrida vredet till läget OFF och ta sedan ut kontakten från vägguttaget.
15. **VARNING! MINSKA RISKEN FÖR BRAND OCH STÖTAR GENOM ATT BARA LÅTA BEHÖRIG PERSONAL UTFÖRA REPARATIONER.**

SPARA ANVISNINGARNA OCH ANVÄND ENDAST I HUSHÅLLET SÄRSKILDA ANVISNINGAR OM ELSLADDAR

Produkten är utrustad med en kort elsladd för att minska risken för att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd. Längre förlängningsladdar är tillgängliga och kan användas med försiktighet. Om du använder en lång förlängningsladd ska dess elmärkdata vara minst lika goda som produktens, och den längre sladden måste dras så att den inte hänger över köksbänken eller bordet där barn eller husdjur kan få tag i den eller där man kan snubbla över den.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter	12
Delar och funktion	14
Före första användningstillfället	14/15
Monteringsanvisningar	15
Bruksanvisning	16
Rengöring och skötsel	20
Förvaring	20

DELAR OCH FUNKTION

1 **Underdel:** Hus i borstat rostfritt stål & krom.

2. **Vändbar formgjuten plåt:** Extra stor tillredningsyta med nonstick-beläggning med måtten 41,5 × 24,5 cm. Ena sidan är grilllyta och den andra är stekyta.

3. **Tio grillspett**

4. **Tio varmkorvsrullar**

5. **Två utdragbara grillspettslådor med handtag**

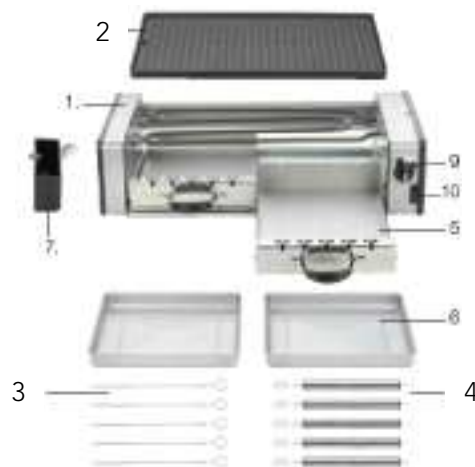
6. **Två droppskydd:** Samlar upp fett från roterande grillspett.

7. **Droppskål:** Samlar upp fett från grillen/stekytan.

8. **Avtagbar värmesköld** (syns inte på bilden)

9. **Temperaturreglage:** AV, LÅG, MEDIUM och HÖG.

10. **Reglage för grillspettsmotorn**



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLET

Ta bort allt förpackningsmaterial och eventuella reklametiketter eller klisterlappar från grillen. Se till att alla produktens delar (som anges ovan i avsnittet Delar och funktion) finns med innan du slänger något förpackningsmaterial. Eventuellt kan du behålla kartongen och förpackningsmaterialet för framtida bruk.

Innan du använder produkten för första gången ska du torka av eventuellt damm från underdelen och temperaturreglaget med en fuktig trasa. Rengör bägge sidorna av plåten, droppskålen & droppskydden, grillspetten samt varmkorvsrullarna noga. Plåten, grillspetten, varmkorvsrullarna, värmeskölden, droppskålen och droppskydden kan sänkas ned i vatten eller ställas i diskmaskinen för rengöring. Ställ aldrig huset eller lådorna med handtagen i vatten. Rengör alltid dessa delar med en fuktig trasa.

MONTERINGSANVISNINGAR

1. Ställ underdelen på en ren, plan yta där du tänker tillreda maten.

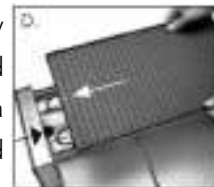
2. I den ena änden av underdelen finns en öppning för droppskålen. Vrid metallpipen något framåt och skjut in droppskålen i underdelen tills fliken fastnar (se figur A).



3. Skjut in värmeskölden mellan ledarna på baksidan av enheten (se figur B).



4. Plåten har två sidor: grillsidan med räfflor är avsedd för grillning av biff, underdelen. Leta rätt på dropphålet i ena änden av plåten (se figur D). Placera plåten på underdelen med dropphålen över metalldroppskyddets pip till vänster på apparaten. Om plåten placeras på underdelen med dropphålen i fel ände lutar den.



5. Ställ droppskydden i lådorna med framsidan mot dig (se figur E).
Sätt i lådorna på produktens undersida under grillplåten (se figur F)
6. Sätt i kontakten i ett vanligt vägguttag. Du kan nu börja laga mat.



BRUKSANVISNING

När grillen är rätt monterad och du är redo att börja laga maten vrider du reglaget till den önskade temperaturen – High (hög), Medium (medel) eller Low (låg) (se figur G).



Lampan på ovansidan tänds och visar att produkten är igång (se figure H). Det kan ta mellan tio och tolv minuter innan rätt temperatur uppnås, beroende på vilken temperatur du har valt. Temperaturreglaget används för att ställa in och bibehålla tillredningsytans temperatur. Temperaturen kan variera mellan omkring 121 °C med inställningen Low (låg), 191 °C med inställningen Medium (medel) och 232 °C med inställningen High (hög).



Du kan när som helst ändra inställning under tillredningen och kanske vill göra det, beroende på vilket slags mat som du tillreder.

Läs avsnittet Temperaturtabell för tillagad mat på sidan EJ KLART för rekommenderade inställningar.

WARNING: Handtagen blir heta under bruk. Använd alltid grytlappar när du rör vid någon del av produkten när du lagar mat. Plåten bör inte tas bort från underdelen eller vändas när den är varm. Låt produkten svalna i minst en halvtimme innan du tar i den.

OBS! Första gången du använder grillen kan en viss lukt uppstå och den kan ryka en aning. Detta är normalt och vanligt för hushållsapparater med nonstick-beläggning. Vända grillen/stekytan och använda den andra sidan

1. Vrid temperaturreglaget till inställningen OFF (av).
2. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
3. Låt apparaten svalna helt (minst en halvtimme).
4. Dra försiktigt ut droppskålen genom att trycka ned fliken och försiktigt dra ut skålen och tömma dess innehåll (se figur I). Rengör skålen och ställ tillbaka den i underdelen (**se Rengöring och skötsel**).
5. Rengör plåten noga (**se Rengöring och skötsel**).
6. Vänd på plåten och ställ den på underdelen.
7. Se till att hålen i plåten är över droppskålen (se figur J).
8. Sätt i stickkontakten i ett vanligt vägguttag igen.



Använda grillspettsfunktionen

1. Montera produkten med grillplåten och droppskålen i rätt position. Dra ut lådorna och ställ droppskydden i lådorna och skjut in dem på plats (se figur K). Vrid reglaget till den önskade temperaturen och förvärm i omkring tio till tolv minuter.



2. Tillred maten enligt ditt favoritrecept och stick på den på grillspetten (se figur L).



3. Placera grillspetten i skårorna så att den stjärnliknande formen vid grillspettens handtag förs in i drivskårorna på lådans framsida (se figur M, N). Skjut in lådan på plats. Obs! Om du tillagar stora kött- eller fiskstycken kan du tillaga högst sex grillspett åt gången.



4. När alla grillspett är på plats flyttar du grillspettmotorns reglage till läget On (på) så att grillspetten börjar rotera. Lampan på reglaget tänds och visar att grillspetten roterar (se figur O).



5. Om du vill kontrollera om grillspetten är färdiga trycker du på knappen för att stoppa rotationen och tar ur ett av grillspetten. Använd en grytlapp. Om maten inte är klar sätter du in grillspettet igen och trycker på motorreglaget.

Använda varmkorvsfunktionen

1. Montera produkten med grillplåten och droppskålen i rätt position. Dra ut lådorna och ställ i droppskydden. Skjut sedan lådorna på plats. Vrid reglaget till den önskadetemperaturen och förvärm i omkring tio till tolv minuter.

2. Montera grillspetten och varmkorvsrullarna genom att skjuta in grillspetten genom hålen på respektive sida i varmkorvsrullens ände och vrid dem en aning så att de låses på plats. Var noga med att inte vrida för långt (se figur P).



3. Placera grillspettet med varmkorvsrullen i skåran så att den stjärnliknande formen vid grillspettets handtagssida hamnar i drivskåran i lådornas framkanter (se figur P, Q).



4. Lägg korvarna mellan två av varmkorvsrullarna. Använd en tång. Fyra korvar får plats i varje låda. Skjut lådan på plats.
5. Obs! Grillplåten måste alltid ligga på plats även om den inte används. Tänk på att produkten är het när den är igång.

Använda både grillspettsfunktionen och grill- eller stekytan samtidigt

1. Du kan använda bägge tillagningsmetoderna samtidigt. Följ bara monteringsanvisningarna på sidan 3 om hur du vänder grillplåten/stekytan och anvisningarna ovan om hur du använder grillspetts- och varmkorvsfunktionen.

UNDERHÅLL

- Använd aldrig metallredskap, eftersom de repar den nonstick-behandlade grillplåten. Använd bara verktyg i trä eller värmebeständig plast.
- Lämna aldrig plastredskap på den varma grillplåten
- Skrapa bort mat som har fastnat genom hålen och ned i droppskyddet. Torka sedan bort eventuella rester med ett hushållspapper innan du fortsätter med nästa recept.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VARNING: FÖRE RENGÖRING MÅSTE PRODUKTEN SVALNA HELT.

När maten är klar vrider du ratten till läget Off (av) och tar ut stickkontakten från vägguttaget. Låt produkten svalna i minst en halvtimme innan du tar i den. Släng bort fettet i droppskydden och droppskålen när det har svalnat. Droppskydden och droppskålen kan rengöras för hand eller i diskmaskinen. Plåten kan rengöras för hand med en svamp eller disktrasa och varmvatten. Plåten kan sänkas ned i vatten eller ställas i diskmaskinen. Rengör inte plåten med metallföremål såsom knivar eller gafflar. Använd inte stålull eller något liknande. Nonstick-beläggningen kan skadas. Om du har tillagat fisk eller skaldjur torkar du av plåten med citronsaft för att hindra smaken från att överföras till nästa maträtt. Värmeskölden, droppskålen, droppskydden, grillspetten och varmkorvsrullarna kan sänkas ned i vatten eller ställas i diskmaskinen. Lådorna, underdelen och reglaget kan rengöras med en mjuk, torr trasa. Fukta trasan om en fläck är svår att få bort. Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller slipmedel, stålull eller liknande. Lådorna får inte sänkas ned i vatten eller ställas i diskmaskinen.

FÖRVARING

Torka alltid av och montera grillen innan du ställer undan den. Kontrollera att underdelen, plåten och droppskyddet placeras rätt. Sladden kan lindas om baksidan av underdelen.

Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.

Marknadsförs i Sverige av:

Wilfa AB

BOX 9031

200 39 MALMÖ

1. LÆS ALLE INSTRUKTIONERNE
2. Rør ikke ved varme overflader; brug håndtagene.
3. For at undgå brand, elektrisk stød og personskade MÅ LEDNINGEN ELLER STIKKET IKKE DYPPEDES i vand eller anden væske.
4. Der skal holdes opsyn, når udstyret bruges eller er i nærheden af børn.
5. Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og i forbindelse med rengøring. Lad apparatet køle af, inden du påfører eller fjerner dele, og inden du rengør det.
6. Apparatet må ikke bruges, hvis ledning eller stik er beskadiget, eller efter apparatet har haft tekniske problemer eller er blevet beskadiget.
7. Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af Wilfa, kan forårsage brand, elektrisk stød eller øget risiko for personskade.
8. Må ikke bruges udendørs.
9. Lad ikke strømledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken eller komme i berøring med varme overflader.
10. Må ikke placeres på eller i nærheden af en varm gasbrænder eller et elektrisk blus eller i en varm ovn.
11. Træk stikket ud, når du er færdig med at bruge apparatet.
12. Brug ikke apparatet til andre anvendelsesformål.
13. Udvis stor forsigtighed, når du flytter et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
14. Drej programvælgeren hen på FRA, og træk stikket ud af kontakten for at afbryde apparatet.
15. **ADVARSEL! KUN AUTORISERET PERSONALE BØR FORETAGE REPARATIONER FOR AT MINDSKE RISIKOEN FOR BRAND ELLER ELEKTRISK STØD.**

GEM KUN DISSE INSTRUKTIONER TIL HUSHOLDNINGS-BRUG SÆRLIGE INSTRUKTIONER OMKRING LEDNINGER

Der medfølger en kort strømledning, der har til formål at mindske risikoen for at blive viklet ind i eller falde over en længere ledning. Forlængerledninger er tilgængelige og kan bruges, hvis dette gøres omhyggeligt. Hvis der bruges en forlængerledning, bør forlængerledningens angivne elektriske størrelse minimum svare til apparatets elektriske størrelse, og den længste ledningsdel bør placeres, således at den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn eller dyr kan nå den, eller hvor man kan falde over den.

BEMÆRK

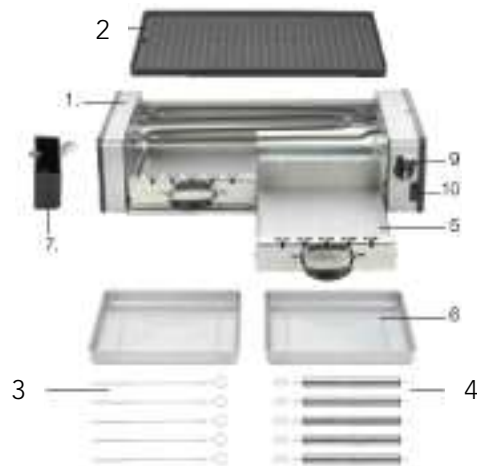
Dette apparat har et polariseret stik (det ene kontaktelement er bredere end det andet) for at mindske risikoen for elektrisk stød. Stikket kan kun sidde i en polariseret stikkontakt på én bestemt måde. Hvis stikket ikke passer i stikkontakten, skal du vende det om. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Stikket må ikke modificeres på nogen måde.

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	22
Dele og funktioner	24
Inden brug	24/25
Samlevejledning	25
Betjeningsvejledning	26
Rengøring og pleje	30
Opbevaring	31

DELE OG FUNKTIONER

1. **Foden:** Overfladen er af elegant børstet, rustfrit krom.
2. **Sprøjttestøbt kogeplade, der kan vendes:** Ekstra stor 41,5 X 24,5 cm nonstick-overflade. Den ene side er en grilloverflade; den anden side er en pande.
3. **10 stk. kebabspyd-sæt**
4. **10 stk. pølserulle-sæt**
5. **To udtræksskuffer til kebab m. håndtag**
6. **To spildbakker til kebab:** Samler fedt fra roterende kebabber.
7. **Spildskål:** Samler fedt fra grill/pande.
8. **Aftageligt varmeskjold** (ikke vist)
9. **Temperaturregulering:** Mulighederne er FRA, LAV, MEDIUM, HØJ.
10. **Kontakt til styring af kebabben.**



INDEN BRUG

Fjern al emballage samt alle reklamemærkater fra grillen. Sørg for, at alle dele (fra listen ovenfor, dele og funktioner) til dit nye apparat følger med, inden du smider emballagen væk. Det er en god idé at bevare kassen og emballagen til brug på et senere tidspunkt. Inden apparatet tages i brug første gang, skal du fjerne alt støv fra forsendelsen ved at tørre grillens overflade og temperaturreguleringen med en fugtig klud. Rengør begge sider af kogepladen, spildbakken, spyddene og

pølserullerne omhyggeligt. Kogeplade, spyd, pølseruller, varmeskjold, spildskål og -bakke kan alt sammen rengøres i vand eller sættes i opvaskemaskinen. Foden og udtræksskufferne må ikke rengøres i vand. Disse dele skal rengøres med en fugtig klud.

SAMLE-VEJLEDNING

1. Placer foden på en ren, flad overflade, hvor du ønsker at lave mad.

2. Den ene ende af foden har en åbning til spildskålen. Når metaltuden vippes lidt frem, kan du skubbe spildskålen ind i apparatet, indtil klappen er låst (se figur A).



3. Skub varmeskjoldet ind mellem styreskinne på apparatets bagside (se figur B).



4. Kogepladen har to sider: Grillsiden med den riflede overflade kan bruges til grilning af steaks, hamburgere, kylling, fisk og grøntsager. Pandesiden med den bløde overflade er perfekt til stegning af bacon og æg, pandekager, toastbrød og grillsandwiches. Vælg den side, du ønsker at bruge, og anbring kogepladen på apparatet med den valgte side opad. Det er vigtigt, at du anbringer kogepladen korrekt på foden. Find spildhullet i den ene ende af kogepladen (se figur D). Anbring kogepladen på apparatet, så spildhullerne flugter med spildbakkens metaltud på venstre side af apparatet. Hvis kogepladen anbringes på foden med spildhullerne i den forkerte side, sidder den ikke stabilt.



5. Anbring spild-bakkerne i kebab-skufferne med front mod dig (se figur E).

Indsæt skufferne forinden på apparatet under grillpladen (se figur F).



6. Slut stikket til en almindelig stik-kontakt.

Du kan nu begynde madlavningen.

BETJENINGS-VEJLEDNING

Når grillen er korrekt samlet, er du klar til at starte madlavningen. Drej betjeningsknappen til den ønskede temperaturindstilling – Høj, Medium eller Lav (se figur G).



Indikatorlyset på toppen af apparatet lyser for at indikere, at apparatet er i brug (se figur H).

Det kan tage op til 10 til 12 minutter at opnå

arbejdstemperaturen, afhængigt af det angivne

temperaturniveau. Temperaturreguleringen bruges til at

angive og bevare temperaturen på kogeoverfladen. Temperaturen varierer

mellem ca. 121 °C på Lav-indstilling, 191 °C på Medium-indstilling til 232 °C

på Høj-indstilling. Du kan skifte indstillingen med betjeningsknappen når

som helst under madlavningen, og dette bør gøres, alt efter hvilken type mad der er på kogepladen.



ADVARSEL!

Håndtagene bliver varme under brug. Brug altid en grydelap, når du rører en af apparatets dele under madlavningen. Kogepladen bør ikke fjernes fra foden eller vendes, mens den er varm. Sørg for at lade grillen køle af i minimum 30 minutter, inden den kan berøres.

BEMÆRK!

Første gang du bruger din grill, kan den lugte og ryge en smule. Dette er normalt for udstyr med nonstick-overflade. Sådan vender du grillpladen/panden om på den anden side

1. Drej temperaturreguleringen hen til FRA.
2. Træk stikket ud af kontakten.
3. Lad grillen køle helt ned (minimum 30 minutter).
4. Skub forsigtigt spildskålen ud ved at trykke ned på klappen. Fjern forsigtigt skålen, og smid indholdet ud (se figur I). Rengør skålen, og sæt den tilbage i foden. **(se Rengøring og pleje).**
5. Rengør kogepladen grundigt. **(se Rengøring og pleje)**
6. Vend pladen, og sæt den tilbage på foden.
7. Sørg for, at hullet i pladen flugter med spildskålen. (se figur J).
8. Sæt stikket i en almindelig stikkontakt igen.



Brug af kebabfunktionen

1. Saml apparatet, så grillpladen og spildskålen er anbragt korrekt. Skub kabobbakkerne ud, og sæt spildbakkerne i kebabbakkerne, og skub bakkerne på plads (se figur K). Drej kontrolhjulet til den ønskede temperatur, og forvarm i ca. 10-12 minutter.



2. Lav din mad ved hjælp af din foretrukne opskrift, og skub maden over på hvert enkelt spyd. (se figur L).



3. Anbring spyddene i spydrillen, så den stjerneformede form ved håndtagsenden af spyddet indsættes i udstyrslillen i forenden af kebabbakken (se figur M, N). Skub bakken tilbage på plads.



Bemærk! Når du bruger store terninger af kød eller fisk, kan du kun tilberede op til 6 spyd ad gangen.



4. Når alle spyddene er på plads, trykkes spydkontrol-kontakten hen på Til for at starte rotationen af kebabberne. Kontaktindikatoren lyser, så du ved, at kebabberne roterer (se figur O).



5. Du kan kontrollere, om dine kebabber er tilberedt, ved at trykke på kebabkontrolknappen, så rotationen af dem stopper, og bruge en grydelap til at fjerne en af kebabberne. Hvis der er brug for mere tid, skal du sætte spyddet i igen og trykke på kebabkontrolknappen.

Brug af pølsefunktionen

1. Saml apparatet, så grillpladen og spildskålen er anbragt korrekt. Skub kabobbakken ud, og anbring spildbakkerne i kebabbakkerne, og skub bakkerne på plads. Drej kontrolhjulet til den ønskede temperatur, og forvarm i ca. 10-12 minutter.

2. Saml kebabspyddene og pølserrullerne ved at skubbe spyddet igennem hullerne i hver enkelt ende af pølserrullelåget, og drej det en smule for at låse det på plads. Vær omhyggelig med ikke at dreje for meget (se figur P).



3. Anbring spyddet med pølserrullen i spydrillen, så den stjerneformede form i håndtagsenden af spyddet indsættes i udstyrsrillen i forenden af kebabbakken. (se figur P, Q).



4. Placer pølserne mellem to af pølserrullerne ved hjælp af tænger. Der kan være fire pølser på hver af bakkerne. Skub bakken tilbage på plads.

5. Bemærk! Uanset om du bruger pladen til grill/pande eller ej, skal du altid skubbe den på plads, når du kun bruger kebabfunktionen. Husk på, at den er meget varm, når apparatet er i brug.

Brug af både kebab og grill eller pandefunktionen på samme tid

1. Du kan bruge begge tilberedningsmetoder på samme tid. Følg blot samlingsvejledningen på side 3 for at vende grill-/pandepladen og vejledningen overfor til brug af kebab- og pølsefunktionen.

BRUGERVEDLIGEHOLEDSE

- Brug aldrig metalredskaber, da de vil ridse nonstick-grillpladen. Brug i stedet kun redskaber i træ eller varmebestandigt plastik.
- Sørg for, at plastikredskaber aldrig kommer i kontakt med den varme grillplade.
- Efter brug bortskræbes eventuelle madrester igennem hullerne og ind i spildbakken. Tør derefter eventuelle rester af med køkkenrulle, før du går videre til næste opskrift.

RENGØRING OG PLEJE

ADVARSEL! FØR DU RENSER APPARATET, SKAL DU SØRGE FOR AT DET ER HELT AFKØLET.

Når du er færdig med at tilberede mad, skal du dreje programhjulet til Fra og tage ledningen ud af stikkontakten. Sørg for at lade apparatet køle af i minimum 30 minutter, inden den kan berøres. Fjern fedt fra spildbakken og spildskålene, når den er afkølet. Spildbakken og spildskålen kan rengøres i hånden eller i opvaskemaskinen.

Kogepladen kan vaskes i hånden ved hjælp af en blød svamp eller klud og varmt vand. Kogepladen kan sættes i vand eller vaskes i opvaskemaskinen.

Brug ikke metalgenstande såsom knive og gafler til rensning af kogepladen. Rens ikke med en grydesvamp. Nonstick-belægningen kan blive beskadiget. Hvis du har tilberedt fisk eller skaldyr, skal du tørre kogepladen af med citronjuice for at forhindre, at smagen af fisk eller skaldyr overføres til den næste opskrift.

Varmeskjoldet, spildskålen, spildbakkerne, spyddene og pølserullerne kan sættes i vand eller vaskes i opvaskemaskinen.

Kebabbakkerne, hylsterfoden og kontrolhåndtaget kan tørres rene med en blød tør klud. Ved kraftige pletter anvendes en fugtig klud. Brug aldrig et rensmiddel med slibeeffekt eller en hård skuresvamp.

Kebabskufferne kan ikke sættes i vand og kan ikke vaskes i opvaskemaskinen.

OPBEVARING

Tør altid grillen af, og saml den, før den anbringes til opbevaring. Sørg for, at foden, kogepladen og spildbakken er placeret korrekt. Strømledningen kan vikles omkring bagsiden af foden i forbindelse med opbevaring.

Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.

Markedsføres i Danmark af:

Wilfa Danmark A/S

Egelundsvej 9, 4600 Køge

Mobil: +45 40 63 09 07

1. LUE KAIKKI OHJEET.
2. Älä koske kuumiin pintoihin paljain käsin; käytä kahvoja tai ottimia.
3. Tulipalon, sähköiskun sekä henkilövaurioiden estämiseksi **ÄLÄ KOSKAAN UPOTA SÄHKÖJOHTOA TAI PISTOTULPPAA** veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Valvo aina laitteen käyttöä tarkasti, jos sen läheisyydessä on lapsia.
5. Poista pistotulppa pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä ja kun puhdistat sitä. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin asetat osia paikalleen, irrotat tai puhdistat niitä.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistotulppa on vaurioitunut, tai jos laite ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut.
7. Muiden kuin Wilfan suosittelemien lisävarusteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon vaaran.
8. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
9. Älä jätä sähköjohtoa roikkumaan pöydän reunalta. Johto ei saa koskea kuumiin pintoihin.
10. Älä aseta laitetta kuumen kaasutai sähkölevyn päälle/lähelle äläkä uuniin.
11. Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun lopetat laitteen käytön.
12. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin valmistajan ilmoittamaan käyttötarkoitukseen.
13. Noudata erittäin suurta varovaisuutta, kun siirrät laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
14. Kun kytket virran pois laitteesta, käännä lämpötilavalitsin ensin OFF- asentoon ja poista pistoke pistorasiasta.
15. **VAROITUS: AINOASTAAN KOULUTETTU HENKILÖ SAA KORJATA LAITTEEN, KOSKA VIRHEELLINEN KÄSITTELY VOI AIHEUTTAA TULIPALO- JA SÄHKÖISKUVAARAN.**

SÄILYTÄ KÄYTTÖOHJEET -LAITE ON TARKOITETTU AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

SÄHKÖJOHTOJA KOSKEVIA OHJEITA

Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto. Näin halutaan vähentää pitkän johdon roikkumisesta ja siihen kompastumisesta aiheutuvaa putoamisvaaraa. Jatkojohtoja voidaan käyttää, kunhan noudatetaan tarpeellista varovaisuutta. Jos käytät pitkää jatkojohtoa, varmista, että johdon sähköluokitus on vähintään yhtä suuri kuin laitteen luokitus; pitkä johto tulee asettaa siten, että se ei roiku pöydän reunalta, josta lapsi tai kotieläin voisi vetää laitteen alas, eikä johtoon voi kompastua.

HUOMAUTUS

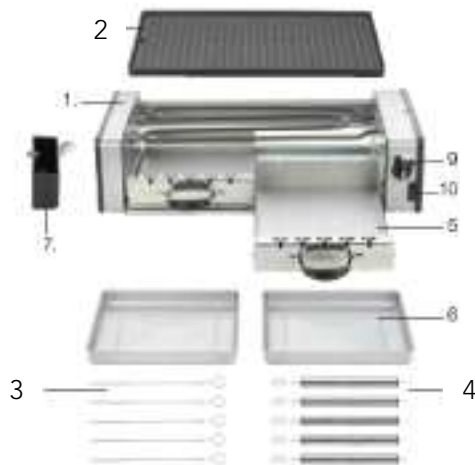
Tässä laitteessa on polarisoitu pistotulppa (tulpan toinen piikki on leveämpi), joka pienentää sähköiskuvaaraa. Tulppa sopii polarisoituun pistorasiaan vain yhdessä suunnassa. Jos tulppa ei sovi pistorasiaan kunnolla, käännä se toisin päin. Jos tulppa ei edelleenkään sovi pistorasiaan, ota yhteyttä valtuutettuun sähköliikkeeseen. Älä tee itse muutoksia pistotulppaan.

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeitä turvallisuusohjeita	32
Osat ja toiminnot	34
Ennen ensimmäistä käyttöä	34/35
Kokoamisohjeet	35/36
Käyttöohjeet	36
Puhdistus ja huolto	40
Säilytys	40

OSAT JA TOIMINNOT

1. **Alaosa:** Harjatusta teräksestä valmistettu krominvärinen runko.
2. **Käännettävä valurautainen parila:** Leveä 41,5 X 24,5 cm tarttumaton paistopinta. Toinen puoli on grillausta varten, toista voidaan käyttää paahtamiseen.
3. **10 kpl varrastikkuja**
4. **10 kpl hot dog -kuumennusrullia**
5. **Kaksi varrastelinettä kahvoilla**
6. **Kaksi rasvavevyä:** Keräävät pyörivistä vartaista tippuvan rasvan.
7. **Rasvasäiliö:** Kerää grillistä/parilasta tippuvan rasvan.
8. **Irrotettava lämpösuojaus** (ei kuvaa)
9. **Lämpötilan säädin:** OFF, LOW, MEDIUM, HIGH -asennot.
10. **Vartaan pyöritysmoottorin kytkin**



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Poista grillistä kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat. Varmista, että kaikki osat (lueteltu kohdassa osat ja toiminnot) ovat laitteen mukana, ennen kuin laitat pakkausmateriaalit roskeisiin. Jos mahdollista, säilytä laatikko ja pakkausmateriaalit myöhempää käyttöä varten. Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa poista

mahdollinen pöly pyyhkimällä alaosa ja lämpötilasäädin kostealla rievulla Puhdista parila, rasvapannu, rasvalevyt, varrastikut ja hot dog –kuumennusrullat huolellisesti. Parila, varrastikut, hot dog -kuumennusrullat, lämpösuojus, rasvasäiliö ja -levyt voidaan pestä vedellä tai astianpesukoneessa. Älä koskaan upota laitekoteloä tai varrastelinettä veteen. Nämä osat puhdistetaan kostealla liinalla.

KOKOAMIS-OHJEET

1. Aseta alaosa puhtaalle ja tasaiselle alustalle.

2. Alaosan toisessa päässä on aukko, johon rasvasäiliö asetetaan. Pidä metallikourua hiukan eteenpäin kallistettuna, työnnä rasvasäiliötä pohjaan ja työnnä sitä, kunnes kieleke lukkiutuu paikalleen (katso kuvaa A).

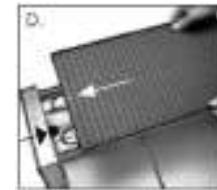


3. Liu'uta lämpösuojus laitteen takaosassa olevien ohjaimien väliin (katso kuvaa B).



4. Parilassa on kaksi puolta: grillauspuoli, jossa on uritettu yläpinta, on tarkoitettu pihvien, jauhelihapihvien, kanan, äyriäisten ja kasvisten grillaamiseen. Toinen puoli, jossa on sileä pinta, on tarkoitettu esimerkiksi pekoniin ja munien, lettujen, paahtoleipien ja lämpimien voileipien paistamiseen.

Valitse haluamasi paistopuoli ja aseta parila paikalleen alaosan Päälle haluttu puoli ylöspäin. On tärkeää, että parila asetetaan alaosaan oikein. Katso, missä päässä parilaa rasvan poistumisreikä on (katso kuvaa D). Aseta parila alaosan päälle siten, että reiät ovat laitteen vasemmalla sivulla metallisen rasvapannun päällä. Jos parila on asetettu alaosan päälle siten, että reiät ovat



väärällä puolella, parila jää vinoon.

5. Aseta rasvavevyt varrastelineisiin etupuoli itseesi päin (katso kuvaa E). Työnnä telineet laitteen pohjalle parilan alle (katso kuvaa F).



6. Aseta pistotulppa vakiojännitteiseen pistorasiaan. Laitte on nyt valmis grillausta varten.



KÄYTTÖ-OHJEET

Kun grilli on koottu, voit aloittaa sen käytön: käännä lämpötilansäädin haluamaasi asentoon: High (kuuma), Medium (keskilämpötila) tai Low (alhainen) katso kuvaa G).



Merkkivalo, joka on yksikön yläosassa, syttyy laitteen toiminnan merkiksi (katso kuvaa H). Toimintalämpötilan saavuttaminen kestää 10–12 minuuttia riippuen asetetusta lämpötilatasosta. Lämpötilasäätimen avulla asetetaan haluttu parilan lämpötila ja pidetään se tasaisena. Lämpötila-asetukset ovat n. 121°C (Low, matala), 191°C (Medium, keskilämpö) ja 232°C (High; korkea lämpötila). Lämpötilaa voidaan säätää koska tahansa grillauksen aikana ja sen mukaan, millaisia ruoka-aineita grillataan.



Katso **Kypsennys-lämpötilataulukosta lisätietoja (sivu TBD).**

VAROITUS: Kahvat kuumenevat käytön aikana. Käytä patalappuja aina, kun joudut koskemaan laitteen kuumiin osiin. Älä poista parilaa alaosan päältä äläkä käännä sitä, kun se on kuuma. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia, ennen kuin käsittelet sitä.

HUOMAA: Ensimmäisellä käyttökerralla grillistä voi tulla outoa halua ja hieman savua. Tämä on normaalia laitteissa, joissa on tarttumaton pintamateriaalia. Parilan grillaus-/paahtopuolen kääntäminen ja toisen puolen käyttöönotto

1. Käännä lämpötilansäädin OFF asentoon.
2. Poista pistotulppa pistorasiasta.
3. Anna laitteen jäähtyä kokonaan (vähintään 30 minuuttia).

4. Vedä rasvasäiliö varovasti ulos: paina kielekettä ja vedä säiliö hitaasti ulos, minkä jälkeen voit tyhjentää sen (katsokuvaa I). Puhdista säiliö ja aseta se takaisin alaosaan. **(katso Puhdistus ja huolto).**



5. Puhdista parila hyvin. **(katso Puhdistus ja huolto)**

6. Käännä levy ja aseta se takaisin alaosaan.

7. Varmista, että levyn reiät ovat rasvasäiliön kohdalla. (katso kuvaa J).



8. Kytke pistotulppa takaisin pistorasiaan.

Vartaiden grillaustoiminto

1. Aseta laitteen parila ja rasvasäiliö paikalleen. Vedä varrastelineet ulos ja aseta rasvalevyt varrastelineisiin ja työnnä telineet paikalleen (katso kuvaa K). Käännä lämpötilansäädin haluamaasi lämpötilaan ja anna grillin lämmitä noin 10–12 minuuttia.



2. Valmistele ruokaaineet ja työnnä ne vartaisiin. (katso kuvaa L).



3. Aseta vartaat hahloihin siten, että varrastikun otinpään tähdenmuotoinen osa asettuu varrastelineen etuosaan (katso kuvat M, N). Liu'uta varrastelineeseen takaisin paikalleen.



Huomaa: Kun valmistat ruuan isoista liha- tai kalapaloista, grilla-a ainoastaan kuusi varrasta kerralla.



4. Kun vartaat ovat paikallaan, paina vartaiden paistokytkin ON-asentoon, jolloin vartaat alkavat pyöriä. Kytkimen merkkivalo syttyy, kun vartaat pyörivät grillissä (katso kuvaa O).



5. Kun haluat tarkistaa vartaiden kypsyyden, paina vartaiden paistokytkintä, jolloin niiden pyöriminen pysähtyy ja voit poistaa vartaat grillistä. Jos vartaat eivät ole kypsiä, aseta ne takaisin ja paina vartaiden paistokytkintä.

Hot dog -toiminto

1. Aseta laitteen parila ja rasvasäiliö paikalleen. Vedä varrastelineet ulos ja aseta rasvalevyt telineisiin. Työnnä telineet paikalleen. Käännä lämpötilan säädin haluamaasi lämpötilaan ja lämmitä n. 10–12 minuuttia.

2. Yhdistä varrastikut ja hot dog -kuumennusrullat: työnnä tikku kuumennusrullan päissä olevista rei'istä, ja pyöräytä sitä hiukan, jolloin se lukkiutuu paikalleen. Varo kääntämästä sitä liikaa (katso kuvaa P).



3. Aseta varrastikku ja hot dog -kuumennusrulla varrastikun hahloon siten, että otinpään tähdenmuotoinen osa asettuu varrastelineen etuosaan (katso kuvaa P, Q).



4. Käytä pihtejä asettaessasi hot dogit kahden kuumennusrullan väliin. Kumpaankin telineeseen mahtuu neljä hot dogia. Liu'uta varrasteline takaisin paikalleen.



5. Huomaa seuraava: Parilan täytyy aina olla paikallaan (myös vartaita grillattaessa) riippumatta siitä käytetäänkö parilaa vai ei. Muista, että parila on erittäin kuuma laitteen toimiessa.

Vartaiden paistotoiminnon ja parilan samanaikainen käyttö

1. Grillissä voidaan grillata vartaita ja käyttää parilaa samanaikaisesti. Katso sivulta 3 parilan käyttöohjeita ja vartaiden sekä hot dogien grillausohjeita.

LAITTEEN HOITO

- Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, koska ne naarmuttavat parilan tarttumaton pintoja. Käytä ainoastaan puisia tai lämmönkestävistä muovista valmistettuja keittiövälineitä.
- Älä jätä muovisia keittiövälineitä kuumalle parilalle.
- Poista käytön jälkeen tarttunut ruokareikien läpi rasvapannulle ja pyyhi loput jäämät pois paperipyyhkeellä. Tämän jälkeen voit jatkaa grillausta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

VAROITUS: ODOTA, ETTÄ LAITE JÄÄHTYY, ENNEN KUIN ALOITAT SEN PUHDISTAMISEN.

Paistamisen jälkeen käännä lämmönsäätökytkin OFF-asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia, ennen kuin käsittelet sitä. Poista rasva rasvapannulta ja rasvasäiliöistä, kun rasva on jäähtynyt. Rasvapannu ja -säiliöt voidaan pestä käsin tai astianpesukoneella. Parila voidaan pestä käsin pehmeällä sienellä tai rievulla sekä kuumalla vedellä. Parila voidaan pestä vedellä ja astianpesukoneessa. Älä puhdistu parilaa metalliesineellä, esimerkiksi veitsellä tai haarukalla. Älä käytä puhdistukseen karhunkieltä. Tarttumaton pinnoite voi vaurioitua. Jos olet grillannut äyriäisiä, pyyhi parila sitruunamehulla, joka estää äyriäisen maun tarttumisen muihin ruokiin. Lämpösuojus, rasvapannu, rasvasäiliö, varrastikut ja hot dog –kuumennusrullat voidaan pestä upottamalla ne veteen tai astianpesukoneessa. Varrastelineet, rungon alaosa ja säädin pyyhitään pehmeällä, kuivalla kankaalla. Pinttyneet tahrat pyyhitään kankaalla. Älä käytä hankausainetta äläkä karkeaa pesusientä. Varrastelineitä ei saa upottaa veteen eikä pestä tiskikoneessa.

SÄILYTYS

Kuivaa grilli ja kokoa sen osat säilytystä varten. Varmista, että alaosa, parila ja rasvapannu ovat oikein paikoillaan. Virtajohdot voidaan kiertää alaosan ympärille säilytyksen ajaksi.

WEEE-direktiivin mukaan on sähkö- ja elektroniikkajäte kerättävä ja käsiteltävä erillisenä. Jos tämä tuote on joskus tulevaisuudessa hävitettävä, ÄLÄ hävitä sitä talousjätteiden mukana. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkajätteelle tarkoitettuun keräyspisteeseen.

Maahantuoja:

Oy Hedoy Ab
Lauttasaarentie 50
00200 Helsinki
puh: (09) 682831
fax: (09) 675071
www.hedoy.fi

1. Read all INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces; use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD OR PLUG** in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended by Wilfa may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Unplug the unit when finished using.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. To disconnect, turn Selector Dial to OFF setting, then remove plug from wall outlet.
15. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

NOTICE

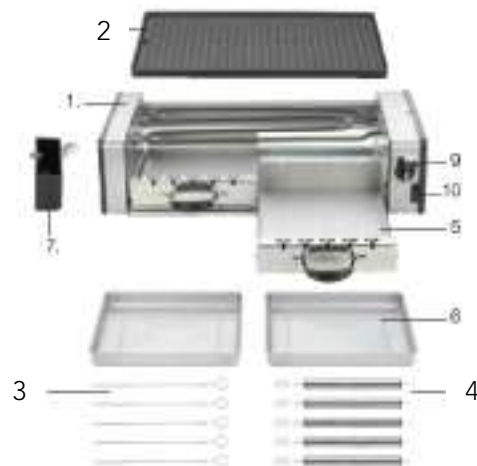
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) to reduce the risk of electric shock. This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

Important Safeguards	42
Parts and Features	44
Before the First Use	44/45
Assembly Instructions	45/46
Operating Instructions	46
Cleaning and Care	50
Storage	50

PARTS AND FEATURES

1. **Base:** Elegant brushed stainless & chrome housing.
2. **Reversible die-Cast Cooking plate:** Extra large 41,5 X 24,5cm" nonstick cooking surface. One side is a grill surface; the other side is a griddle surface.
3. **10 piece kebab skewer set**
4. **10 piece hot dog roller set**
5. **Two pull out kebab drawers with handles:**
6. **Two kebab drip pans:** Collects grease from rotating kebabs.
7. **Drip Cup:** Collects grease from grill/griddle.
8. **Removable heat shield** (not shown)
9. **Temperature Control:** OFF, LOW, MEDIUM, HIGH position.
10. **Kebab motor control switch**



BEFORE THE FIRST USE

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your grill. Be sure all parts (listed above, parts and features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base and temperature control with a damp cloth. Thoroughly clean both sides of the cooking plate, drip tray & pans and skewers and hot dog rollers. The cooking plate, skewers, hot dog rollers, heatshield, drip cup and pans can be submerged in water or placed in the dishwasher for cleaning. Never place the housing or drawers with handles in water. Always use a damp cloth to clean these parts.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Place base on a clean, flat surface where you intend to cook.

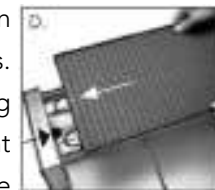
2. One end of the base has an opening provided for the drip cup. With the metal spout tilted slightly forward, slide the drip cup into the base and push in until the tab is locked, (see figure A).



3. Slide the heat shield in between the guides on the back of the unit, (see figure B).



4. The cooking plate has two sides: The grill side with ribbed surface is intended for grilling steaks, hamburgers, chicken, seafood and vegetables. The griddle side with smooth surface is perfect for frying bacon and eggs, pancakes, French toast and toasted sandwiches. Choose the side you intend to cook on and place the cooking plate on the base with the chosen side facing up. It is important that you place the cooking plate onto the base correctly. Locate the drip hole on one end of the cooking plate (see figure D). Place the cooking plate onto the base with the drip holes lining up over the metal drip tray spout on the left side of the unit. If the cooking plate is placed on the base with the drip holes at the wrong end, it will not sit level.



5. Place the drip pans in the kebab drawers with front side towards you (see figure E). Insert the drawers on the bottom of the unit under the grill plate (see figure F).



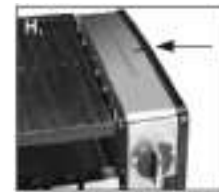
6. Plug the cord into a standard electrical outlet. You are now ready to begin cooking.

OPERATING INSTRUCTIONS

Once the Grill is assembled properly and you are ready to begin cooking, turn the control knob to the desired temperature setting –High, Medium or Low (see figure G).



The indicator light on the top of the unit will illuminate to indicate that the unit is operating (see figure H). It may take 10 to 12 minutes to reach operating temperature, depending on the temperature level that has been set. The temperature control is used to set and maintain the temperature of the cooking surface. Temperatures range from about 121°C on the Low setting, 191°C on the Medium setting to 232°C on the High setting. You can vary the setting of the control knob at any time during cooking, and may wish to do so, depending on the types of foods on the cooking plate. Refer to the Cooked food Temperature Chart on page TBD for recommendations.



CAUTION: Handles will become hot during use. Always use a pot holder when touching any part of the unit when cooking. The cooking plate should not be

removed from the base or flipped over while hot. Allow unit to cool down for at least 30 minutes before handling.

NOTE: The first time you use your Grill, it may have a slight odor and smoke a bit. This is normal and common to appliances with a nonstick surface.

Flipping the grill/griddle plate over to use reverse side

1. Turn temperature control knob to OFF setting.
2. Unplug appliance from wall outlet.
3. Allow unit to cool down completely (at least 30 minutes).
4. Carefully slide out the drip cup by pressing down on the tab and gently pull out the cup to dispose of its contents (See figure I). Clean cup and replace in base. **(see Cleaning and Care).**
5. Thoroughly clean cooking plate. **(see Cleaning and Care)**
6. Flip the plate over, and return to base.
7. Make sure that hole in plate line up over drip cup. (see figure J).
8. Reconnect the plug into a standard electrical outlet.



Using the kebab feature

1. Assemble the unit with the grill plate and drip cup in proper position. Slide out kebab drawers and place the drip pans in the kebab drawers and slide drawers in place (see figure K). Turn the control dial to desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.



2. Prepare your food according to your favorite recipe and slide food onto each of the skewers. (see figure L).



3. Place skewers onto the skewer slot so that the star-like shape at the handle end of the skewer is inserted into the gear slots in the front end of the kebab drawer (see figures M, N). Slide drawer back into place.



Note: When using large cubes of meat or fish, you may only cook up to six skewers at a time.






4. Once all the skewers are in position, press the skewer control switch to the ON position to start the kebabs rotating. The switch light will illuminate to let you know the kebabs are rotating (see figure O).



5. To check if your kebabs are cooked, press the kebab control button to stop them from rotating and use a pot holder to remove one of the kebabs. If more time is needed, replace the skewer and press the kebab control button.

Using the hot dog feature

1. Assemble the unit with the grill plate and drip cup in proper position. Slide kabob drawer out and place the drip trays in the kebab drawers and slide drawers into place. Turn the control dial to desired temperature and preheat for approximately 10 to 12 minutes.
2. Assemble the kebab skewers and hot dog rollers by slipping the skewer through the holes in each end of the hot dog roller cap and give it a slight turn to lock it in place. Be careful not to turn too far (see figure P). 
3. Place the skewer with hot dog roller onto the skewer slot so that the star like shape at the handle end of the skewer is inserted into the gear slot in the front end of the kebab drawer. (see figures P, Q). 
4. Using tongs, position the hot dogs in between two of the hot dog rollers. Four hot dogs will fit on each of the drawers. Slide the drawer back into place. 
5. Please note: Whether using the grill/griddle plate or not, you must always have it in place when just using the kebab feature. Please keep in mind that it is very hot when the unit is operating.

Using both kebab and grill or griddle feature simultaneously

1. You may use both cooking methods simultaneously. Just follow the assembly instructions on page 3 for flipping the grill/ griddle plate and the instructions above for using the kebab and hot dog features.

USER MAINTENANCE

- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick grill plate. Instead, use only wooden or heat-proof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plate.
- After using, scrape excess food buildup through holes and into drip tray, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.

CLEANING AND CARE CAUTION: BEFORE CLEANING APPLIANCE, MAKE SURE IT HAS COOLED DOWN COMPLETELY.

Once you have finished cooking, turn the Selector Dial control to the Off position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling. Dispose of grease from the drip tray and drip cups once cooled. The drip pans and drip cup can be cleaned by hand or in the dishwasher. The cooking plate can be washed by hand, using a soft sponge or cloth and hot water. The cooking plate may be submerged in water, or washed in the dishwasher. Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning the cooking plate. Do not use a scouring pad for cleaning. The nonstick coating can be damaged. If you have been cooking seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe. The heat shield, drip cup, drip pans, skewers and hot dog rollers may be submerged in water or washed in the dishwasher. The kebab drawers, housing base, and control knob can be wiped clean with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad. The kebab drawers are not immersible or dishwasher safe.

STORAGE

Always dry and assemble the grill before storing. Ensure that the base, cooking plate and drip tray are correctly positioned. The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

Marketed by: AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta, Norway

Tlf: + 47 67 06 33 00

Fax: + 47 67 06 33 91

Salg@wilfa.com

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.