

## Reinigung und Pflege

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Geben Sie das Gerät keinesfalls in eine Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes nur mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel.
- Halten Sie während der Reinigung der Grillflächen den Deckel fest, damit das Gerät nicht umkippt.

Die Grillflächen sind mit einer lebensmittelechten Glasur versehen und lassen sich hierdurch leichter reinigen. Um die Grilleigenschaften des Gerätes beizubehalten, sollten alle Oberflächen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Entfernen Sie daher nach jedem Gebrauch Speise- und Fettrückstände von Grillflächen und Gehäuse.

Entleeren Sie die abgekühlte Fettschale nach jedem Gebrauch und reinigen sie anschließend mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Spülschwamm oder -tuch.

Die Grillflächen reinigen Sie am besten, wenn sie noch lauwarm sind. Verwenden Sie dazu ein angefeuchtetes Tuch. Größere Rückstände können Sie mit einem Holzlöffel von der Grillfläche lösen und zunächst in die Fettschale schieben. Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit einer Reinigungsbürste, allerdings sollte dies nur in Ausnahmefällen geschehen, um die Grillflächen zu schonen. Lassen Sie daher am besten keine Speisereste auf dem Grill antrocknen. Wischen Sie abschließend die Grillflächen mit einem sauberen, nur mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch nach.

Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung sorgfältig mit einem weichen Tuch ab. Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen und frostfreien Ort auf.

## Wartung

Kontrollieren Sie regelmäßig, bei häufigem Gebrauch mindestens einmal jährlich den Zustand des Gerätes, insbesondere die Anschlußleitung, Scharniere, Schrauben, den Thermostatknopf und den Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe. Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden. Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## Entsorgung

Das Symbol  auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, daß dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben. Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, daß die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

## Garantie

1. Die Garantie dient der Absicherung des Käufers gegen alle Fabrikationsfehler. Die Garantiedauer beträgt ein Jahr ab dem nachweislichen Verkaufsdatum. Während dieses Zeitraums ist die Garantie allumfassend und beinhaltet sowohl Teile als auch Lohnkosten. Die eventuell zu ersetzenden Teile gehören ausschließlich dem Händler.
2. Die Garantie gilt für alle Länder der Europäischen Union.
3. Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die erforderlich wurden
  - a) bei Schäden, die durch Stöße oder Herunterfallen entstanden sind;
  - b) nach Anschluß an ein Stromnetz dessen Spannung über den auf dem Typenschild genannten Werten liegt oder nicht den geltenden Normen entspricht;
  - c) durch normalen Verschleiß des Gerätes;
  - d) aufgrund mangelnder Sorgfalt und daraus resultierenden Beschädigungen.
4. Der Händler kann im Rahmen dieser Garantie nicht für materielle Schäden oder Unfälle von Personen zur Verantwortung gezogen werden, die durch einen fehlerhaften Anschluß des Gerätes verursacht wurden, der nicht den geltenden Sicherheitsbestimmungen entspricht, insbesondere bei
  - a) defekten Steckdosen, fehlendem Erdanschluss usw.;
  - b) Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

## Konformitätserklärung

Die MILAN TOAST erklärt auf eigene Verantwortung, daß der Kontaktgrill **MILANTOAST®** Modell 16001 den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- 73/23/EG, 93/68/EG, 2014/93/EG (Niederspannungsrichtlinie)
- 2014/30/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit)
- 2004/40/EG (Elektromagnetische Felder)
- 2002/95/EG (RoHS)
- 2003/96/EG (WEEE)



Sulbiate 20/04/2016

MILAN TOAST  
via delle Industrie, 26 20884 Sulbiate (MB)  
ITALIA tel +39.039.68.83.332 // fax  
+39.039.60.22.896

## Bedienungsanleitung MILANTOAST Kontaktgrill 1600X



Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachlesen auf.

## Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik. Dennoch machen wir Sie auf folgende Sicherheitshinweise aufmerksam:

- Der Kontaktgrill ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich vorgesehen.
- Schließen Sie das Gerät nur an ein Stromnetz an, dessen Spannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt und den geltenden Normen entspricht. Die Steckdose muß über einen Erdungskontakt verfügen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt ist, müssen Sie sie ausschließlich durch eine Fachkraft ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie dieses Gerät keinesfalls in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Lassen Sie Reparaturen an diesem Gerät ausschließlich von Fachkräften durchführen.
- Vergewissern Sie sich, daß Stecker und Steckdose leicht zugänglich sind.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und vor jedem Wegstellen immer den Netzstecker.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Anschlußleitung aus der Steckdose.
- Lassen Sie die Anschlußleitung nicht herunterhängen.

- Achten Sie darauf, daß die Anschlußleitung nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt. 
- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in feuchten oder nassen Bereichen.
- Stellen Sie das Gerät immer mittig auf eine feste, standsichere, ebene, trockene und hitzefeste Arbeitsfläche.
- Sorgen Sie für ausreichenden Abstand (mindestens 50 cm) benachbarter Gegenstände zum Gerät. 
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Flächen oder in die Nähe offener Flammen. 
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien.
- Decken Sie das eingeschaltete oder noch warme Gerät nicht mit Tüchern oder ähnlichem ab.
- Legen Sie ausschließlich Nahrungsmittel, niemals hitzeempfindliche Gegenstände (z.B. Grillbesteck, Alufolie, Textilien) auf die Grillfläche.
- Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Stellen Sie sicher, daß Kinder nicht an dem Kabel ziehen und das Gerät herunterreißen können.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Gießen Sie keine Flüssigkeiten in oder über das Gerät!
- Verwenden Sie das Gerät immer nur mit eingesetzter Fettschale.
- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes entstehen hohe Temperaturen, die bei der Berührung zu Verbrennungen führen können! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch über einen längeren Zeitraum sehr heiß. 
- Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und solange es noch nicht abgekühlt ist nur an den in der Abbildung mit (b) markierten Teilen an. Es besteht Verbrennungsgefahr! 
- Öffnen Sie den Deckel immer sehr vorsichtig, damit das Gerät nicht nach hinten kippen kann.
- Heben Sie das Gerät zum Transport nicht an seinem Griffbügel an. Das Unterteil könnte schlagartig herunterklappen und Verletzungen verursachen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und entfernen Sie dann die Fettschale, bevor Sie es bewegen, den Anpreßdruck verstellen oder es reinigen. 
- Bewahren Sie das Gerät immer für Kinder unzugänglich, an einem trockenen und frostfreien Ort auf.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf mögliche Gefahren hin.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.



- (1) Thermostatknopf
- (2) Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe
- (3) herausnehmbare Fettschale
- (4) Deckelbügel mit Griff
- (5) untere Grillfläche
- (6) Deckel mit oberer Grillfläche
- (7) Einstellschrauben der Ausgleichsfedern

## Vorbereitung

- Entnehmen Sie das Gerät und seine Zubehörteile vorsichtig der Verpackung, und entfernen Sie sämtliche Umverpackungen, Transportsicherungen und Klebefolien (Edelstahloberfläche!) von dem Gerät. Entfernen Sie eventuelle Aufkleberrückstände mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.
- Typenschild und Warnhinweise dürfen nicht entfernt werden!
- Verwahren Sie die Originalverpackung auf. Stellen Sie sicher, daß das Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt wird.
- Prüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden. Falls das Gerät Schäden aufweisen sollte oder der begründete Zweifel bestehen sollte, daß ein nicht sichtbarer Schaden vorliegt, setzen Sie sich bitte vor der Inbetriebnahme mit dem Verkäufer in Verbindung.

## Inbetriebnahme

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!

- Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche.
- Prüfen Sie, ob die Grillflächen sauber und frei von Fremdkörpern sind.
- Reinigen Sie die Grillflächen vor Erstgebrauch oder nach längerem Nichtgebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- Schieben Sie die Fettschale (3) in die dafür vorgesehene Öffnung des Kontaktgrills.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose.
- Schließen Sie den Deckel (6), damit das Gerät schneller aufheizt.
- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Aus-Schalter (2) betätigen. Drehen Sie dann den Thermostatknopf (1) im Uhrzeigersinn und stellen die gewünschte Temperatur ein. Die leuchtende Kontrolllampe (2) zeigt an, daß das Gerät eingeschaltet ist.
- Die eingestellte Temperatur wird nach 10-15 Minuten erreicht (die Kontrolllampe erlischt) und dann konstant gehalten. Sie können nun das Grillgut auf die untere Grillfläche (5) legen und den Deckel (6) am Deckelbügel (4) vorsichtig absenken. Drücken Sie den Deckel nicht auf das Grillgut; insbesondere bei mariniertem, feuchtem Grillgut kann hierdurch heißer Dampf entweichen ó es besteht Verbrennungsgefahr!
- Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie den Thermostatknopf (1) entweder im Uhrzeigersinn (höhere Temperatur) oder entgegen dem Uhrzeigersinn (niedrigere Temperatur) drehen.
- Klappen Sie den Deckel (6) am Deckelbügel (4) vorsichtig komplett auf, bevor Sie das Grillgut wenden oder entnehmen.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch am Thermostatknopf (1) und am Ein-/Aus-Schalter (2) aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

Der Anpreßdruck ist für die gängigsten Anwendungen voreingestellt, kann aber bei Bedarf verändert werden. Drehen Sie hierzu am kalten Gerät die beiden Schrauben (7) auf der Unterseite des Deckelbügelhalters gleichmäßig mit einem 8-mm-Sechskantschlüssel:

- Der Anpreßdruck wird erhöht, wenn Sie die Schrauben lösen.
- Der Anpreßdruck wird verringert, wenn Sie die Schrauben festziehen.

Beim erstmaligen Aufheizen eines neuen Gerätes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, die jedoch unbedenklich ist und nach der ersten Reinigung nicht mehr auftritt.

## Verwendung

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise!

Der Kontaktgrill eignet sich für die Zubereitung fester Speisen (z.B. Sandwiches, Burger, Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse), die auf die untere Grillfläche gelegt werden. Sie können das Grillgut sowohl aufwärmen als auch durchgaren, wobei Sie wahlweise nur mit der unteren Grillfläche und geöffnetem Deckel oder mit geschlossenem Deckel und somit beiden Grillflächen arbeiten. Beim Grillen mit geschlossenem Deckel werden Garzeit und Energieverbrauch reduziert.

Der Kontaktgrill eignet sich nicht zum Flambieren! Übergießen Sie keinesfalls das Grillgut oder die Grillflächen mit Flüssigkeiten jeglicher Art!

Die optimale Garzeit der verschiedenen Speisen ist von etlichen Faktoren abhängig, z.B. Qualität, Frische, Gewicht, Dicke, Konsistenz und Temperatur des Gargutes sowie den individuellen Vorlieben. Je dünner und wärmeempfindlicher das Grillgut, umso geringer sind notwendige Grilltemperatur und Garzeit. So ist z.B. für die Zubereitung einfacher Sandwiches eine Temperatur von 230 °C ausreichend. Kontrollieren Sie während des Grillvorgangs gelegentlich den Garzustand des Grillgutes.

Stellen Sie Temperaturen über 260 °C nur im Ausnahmefall und nur während der tatsächlichen Grilledauer ein, um eine übermäßige Belastung der Heizelemente zu vermeiden.

Die Grillfläche des Deckels sollte möglichst gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegen. Sie können Abstand und Neigung der oberen Grillfläche zur unteren Grillfläche variieren. Fassen Sie hierzu zunächst den Deckel am isolierten Griff des Deckelbügels (4). Senken Sie den Deckel in der gewünschten Position über dem Grillgut ab und lassen ihn dann vorsichtig los. Drücken Sie den Deckel nicht auf das Grillgut; insbesondere bei mariniertem, feuchtem Grillgut kann hierdurch heißer Dampf entweichen ó es besteht Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie zum Auflegen, Wenden und Entnehmen des Grillgutes am besten Grillbesteck oder Pfannenheber aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden oder kratzen Sie niemals mit scharfkantigen Gegenständen auf den Grillflächen, da diese Schaden nehmen könnten.