

# CONTACT GRILL KONTAKTGRILL



1600x



1603x



1605x

**420070-720072-420074-420075-420077-420079-420080-420084**

**ORIGINAL USER MANUAL  
ORIGINAL BENUTZERHANDBUCH**

CODE	CODE	CODICE	1600X	1603X	1605X
LEISTUNG	POWER	POTENZA	1,73 Kw	2,76 Kw	3,50 Kw
GEWICHT	WEIGHT	PESO	13,2 Kg	19,5 Kg	28 Kg
ABMESSUNG B x L x H	DIMENSIONS W x D x H	DIMENSIONI L x P x H	32x38x17 Cm	46x38x17 Cm	64x38x17 Cm



1	Thermostatknopf	Thermostat	Termostato
2	Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe	On / Off switch with indicator light	Interruttore ON/OFF con lampada spia
3	herausnehmbare Fettschale	Removable grease tray	Bacinella raccogli grassi
4	Deckelbügel mit Griff	Lid bracket with handle	Leva regolazione piastra superiore
5	Untere Grillfläche	Lower grilling plate	Piastra riscaldante inferiore
6	Deckel mit oberer Grillfläche	Upper grilling plate	Piastra riscaldante superiore
7	Einstellschrauben der Ausgleichsfedern	Compensating springs adjustment	Punti regolazione molle di bilanciatura

# CAST IRON CONTACT GRILL

Thank you for purchasing this high-quality appliance, original MILANTOAST, made in Italy. Please read the instructions carefully before using it. Follow the safety instructions and keep the manual for future reference.

## 1 PRELIMINARY OPERATIONS

Carefully remove the product from the packaging and keep the original packaging for any return of the product. Remove all plastic, cardboard, any other protective element, accessories must be removed.

The adhesive plastic film covering the stainless-steel parts must be removed before putting into operation unit. Remove any adhesive residue with an available stainless-steel cleaner on the market.

Data sheet and warnings must not be removed! The packing items should not be left within the reach of children. If the appliance shows signs of damage contact the seller.

## 2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The safety instructions of this appliance comply with the recognized rules of technology. Nevertheless, we draw your attention to the following safety instructions:

Connect the device only to a power source whose voltage corresponds to the information on the nameplate and complies with the applicable standards. Make sure that the supply voltage of the distribution network corresponds to that indicated on the appliance plate. The plate is located on the side of the appliance. Make sure that the power outlet is equipped with earth contact and that the electrical system follows current regulations.

In case of incompatibility between the socket and plug of the appliance, have the socket replaced with another of a suitable type by professionally qualified personnel. Do not use single or multiple extension cords and adapters. It is recommended that the power outlet is protected by a 0.03 A (30mA) differential switch. We recommend connecting an equipotential bonding conductor to the M5 clamp located nearby input of the

appliance power cable. The clamp, if present, is identified with the symbol 

Always unplug after each use, before cleaning and before storing. Never remove the plug from the socket for the connection cable. Do not let the connecting cable hang down. Make sure that the connecting cable does not touch the hot device.

If the appliance is placed near walls, kitchen furniture, decorative finishes, etc. it is recommended that these are made of suitable and non-combustible materials. The utmost attention must be paid to fire prevention standards. We also recommend keeping the appliance at one minimum distance of 20 cm from the surrounding walls and at a large distance from the ceiling upwards.

Do not cover the device: risk of fire!

During use, be careful not to obstruct the ventilation openings of the appliance.

In the event of damage, the power cable must be replaced with an original cable only by competent personnel. Never use this device if it has been dropped or shows visible signs of damage. Have repairs to this device carried out by competent personnel only.

Keep adequate space to place the machine. The support surface must be stable and adequately resistant to the heat given off by the appliance and its weight.

Once the machine is installed, make sure that the plug is always accessible and the data sheet clearly visible.

Any use of the plate for purposes other than those described in this manual is to be considered improper and therefore dangerous. Do not use the lever (4) as a carrying handle. The bottom may suddenly tip over and cause injury. Always use the device with the fat collection box in the position as shown in the figure.

Do not leave the appliance unattended during use. Do not use outdoors. Do not let children or disabled people use it. Do not use in humid environments. Do not immerse or bathe in water or other liquid. Do not place the device on hot surfaces or near flames. Always keep the device in a dry and frost-free place. The appliance is not water jet proof and therefore must not be cleaned with this system. Do not cover the appliance as there might be a fire hazard. Disconnect the plug when not in use. Disconnect the plug before moving it. Do not pull on the power cord or the appliance itself to remove the plug from the socket. Prevent the power cord from getting in contact with the appliance. Make sure children do not pull on the cord and cannot break the device or be crushed by it. Also inform other users about possible dangers.



**Danger of burns**. Do not touch the hot surfaces of the appliance.

The temperature of hot surfaces can be remarkably high when the appliance is working. Always use the handles and control knobs.

Before moving the appliance, let it cool down. Do not use if it has been exposed to temperatures below 0 ° C in the Previous 24 hours.

### 3 DEVICE CONNECTION, USAGE AND OPERATION

Contact Grill for commercial use only. This contact grill is an appliance with fixed and mobile heating surfaces intended for cooking solid food (e.g. Sandwiches, hamburgers, meat, fish, vegetables, cheese). Any other use is to be considered improper and therefore dangerous. The panini plate is not suitable for flambé! Never spill liquid of any kind on the food to be grilled or on the grid surfaces.

Insert the power plug into the power outlet. Increase the temperature of the heating surfaces by turning the knob clockwise. Reduce the temperature by turning the knob counterclockwise.

The orange light (2) when turned on, it displays the heating element operating time. The contact grill functions automatically through the adjustable thermostat with knob (1). The temperature is kept steady at the set value once the steady state condition is reached.

In 3,5Kw models (provided with 2 switches) the right part of the grill is controlled by the right switch and the left part by the left switch.

After usage, always unplug it.

### 4 RECOMANDATIONS FOR USE

Always follow the requirements for safe use (CAP 2)

When grilling with closed plates, cooking time and energy consumption is reduced. The optimal cooking time depends on different factors, such as quality, freshness, weight, thickness, consistency, and temperature of the food as well as individual preferences. The thinner and more sensitive to heat is the food, the lower the grill temperature and the cooking time required. For example, for the preparation of simple sandwiches, a temperature of 230 ° C is sufficient. Occasionally check the state of cooking of the food on the grill.

Set temperatures above 260 ° C only in exceptional cases and only during the actual cooking time to avoid excessive stress on the heating elements. The surface of the plate must rest on the food as evenly as possible. It is possible to adjust the distance and inclination of the upper plate to that of the lower plate. To do so, first grasp the upper plate from the handle on the lid adjustment lever (4).

Lower the upper plate to the desired position on the food to be grilled, then leave it carefully. Do not press the upper plate on the food to be grilled, especially with marinated foods. This allows steam to come out causing risk of burns!

It is best to use wooden tools to place, turn and remove food from grilling or heat resistant plastic tools. Do not cut or scrape objects with sharp edges on the surfaces of the grill since they could be damaged.

As soon as the set temperature is reached (after 10-15 minutes) the light goes out and it will be then kept steady. You can now place the food to be grilled on the bottom surface of the grill (5) and gently lower the top plate (6) onto the lid bracket (4).

Adjust the temperature by turning the thermostat knob (1) clockwise (higher temperature) or counterclockwise (lower temperature).

Carefully open the top plate (6) from the lid bracket (4) completely before turning or removing food. Turn off the device after each use using the thermostat knob (1) and the on / off switch (2) and remove the power plug.

The contact pressure is preset for the most common applications but can be changed if necessary.

To do this, turn the two screws (7) on the bottom of the lid bracket holder evenly with one 8 mm hex key on the cold device: the contact pressure increases when the screws are loosened.

Contact pressure is reduced when screws are tightened. When a new device is heated for first time, there may be a slight development of smoke and odor, which is harmless and no longer occurs after the first cleaning.

## 5 CLEANING

Always follow the safety instructions!

Before cleaning the device, pull out the plug and allow it to cool down to a room temperature. The plate is not water jet proof and therefore should not be cleaned with this system. Never clean the device under running water. Do not immerse the device in water. Never put the device in the dishwasher. Clean only with a damp cloth. Do not use aggressive cleaners and abrasives. Hold the cover firmly when cleaning the plate surfaces so that the device does not tip over.

The surfaces of the grill have a special ceramic coating and are therefore easier to clean. In order to maintain the grilling properties of the contact grill, all surfaces must be cleaned regularly and carefully. Remove food and fat residues from the plates after each use. Empty the grease tray (1) after each use, then clean it with warm water, a delicate detergent and a sponge or soft cloth.

You can remove food from the surface of the grill with a wooden spoon and first push it into the grease tray. Dirt can also be removed with the included cleaning brush, but this should be done only in exceptional cases to protect the plates. Therefore, it is best not to let it dry food residues on the grill. Finally, clean the grill surfaces with a clean cloth moistened with clean water.

After cleaning, carefully dry all parts of the device with a dampened, soft cloth. Keep the clean plate in a dry and frost-free place.

## 6 MAINTENANCE

In case handle lifting becomes noisy, you can pour a few drops of oil into the two rear holes in correspondence with the word OIL.

In case of fault, contact the manufacturer. Check regularly, if used frequently, at least one once a year the conditions of the device, the connection cable, the hinges, the screws, the thermostat and on / off switch with indicator light. Only original spare parts can be used.

## 7 DISPOSAL

The symbol  on the device and on the packaging indicates that this device should not be treated like ordinary household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of old devices separately from household waste and e.g. be delivered to a collection point in your community / district. This ensures that old devices are properly recycled in order to avoid negative effects on the environment.

## 8 WARRANTY

- 1) The purpose of the warranty is to insure the buyer against any manufacturing defect.
- 2) The duration is one year from the documented purchase date. During this period, the warranty also covers spare parts and labor. The warranty is at the retailer's laboratory, therefore the transport costs that are charged to the customer. Any replaced parts become exclusive property of the retailer.
- 3) The warranty is valid in all countries of the European Union.
- 4) The warranty does not cover the necessary interventions:
  - a) - breakage caused by knocks and falls
  - b) - connections to higher electric voltage than the indicated one.
  - c) - normal wear of the appliance.
  - d) - parts damaged by neglect and / or tampering.
- 5) Under this warranty, the manufacturer cannot be held liable responsible for material damage or accidents to people, resulting from an installation that does not comply with safety standards in force and for:
  - a) faulty power socket, absence of earth connection, etc.
  - b) unsuitability of the product for the use for which the buyer intends to use it.

## 9 DECLARATION OF CONFORMITY

MILANTOAST, given the positive outcome of the test and inspection reports, declares under its own responsibility that the Products **GRIDDLE GRILL MILANTOAST** identified with the codes

1602x, 1603x, 1605x comply with the following Directives:

**2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT)**

They also comply with the following standards: **2011/65/CE (RoHS)**

It is also declared that these products do not contain asbestos and / or mercury elements.

Sulbiate 10/01/2020



Riccardo Brambilla



# GUSSEISEN KONTAKTGRILL

Vielen Dank für den Kauf dieses originalen MILAN TOAST Qualitätsgeräts, in Italien hergestellt. Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden. Beachten Sie die Anforderungen für eine sichere Verwendung. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

## 1 VORBEREITUNG

Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung des Produkts auf. Entfernen Sie alle Kunststoffe, Pappe und andere Schutzelemente. Zubehör muss entfernt werden. Die Kunststoffklebefolie, die die Edelstahlteile abdeckt, muss entfernt werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird. Entfernen Sie alle Klebstoffreste mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.

Das Typenschild und die Warnhinweise dürfen nicht entfernt werden! Die Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Wenn das Gerät Anzeichen von Schäden aufweist, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

## 2 WICHTIGE 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!

### 3 INBETRIEBNAHME

Kontaktgrill für den gewerblichen Gebrauch. Dieser professionellen 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 mit beiden Grillflächen arbeiten können.

Jede andere Verwendung als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen. Der Kontaktgrill eignet sich nicht zum Flambieren! Übergießen Sie keinesfalls das Grillgut oder die Grillflächen mit Flüssigkeiten jeglicher Art!

Stecken Sie den Netzstecker in eine Schutzkontaktsteckdose. 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. Regulieren Sie die Temperatur, indem Sie den Thermostatknopf (1) entweder im Uhrzeigersinn (höhere Temperatur) oder entgegen dem Uhrzeigersinn (niedrigere Temperatur) drehen. Die leuchtende Kontrolllampe (2) zeigt die Betriebsdauer des Heizelements an. Die Temperatur wird dann konstant auf dem eingestellten Wert gehalten.

Bei den 3,5-kW-Modellen - ausgestattet mit zwei Schaltern - wird der rechte Teil der Maschine vom rechten Schalter und der linke Teil vom linken Schalter gesteuert.

Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch am Thermostatknopf (1) und am Ein-/Aus-Schalter (2) aus, und ziehen Sie den Netzstecker.

#### **4 VERWENDUNGSHINWEISE**

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung (CAP 2)

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 mit beiden Grillflächen arbeiten können. Beim Grillen mit geschlossenem Deckel werden Garzeit und Energieverbrauch reduziert.

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 Grillguts.

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 – 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 Schade nehmen könnten.

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.

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.

#### **REZEPTE UND TIPPS**

Mit dem Gerät gelingen Panini und gegrillte Sandwiches besonders gut. Zum Backen von italienischen Brotspezialitäten wie Piadina und Focaccia oder zum Aufwärmen von Toastscheiben, Käse-Schinken-Toast, Pancakes, Tortillas und Bruschetta lässt sich das Gerät hervorragend nutzen. Es können frische oder tiefgekühlte Speisen aufgewärmt werden (Quiches, Crêpes, bereits überbackenen Sandwich).

Klassisches Grillgut (Fleisch und Fisch) lässt sich perfekt braten, bleibt zart und saftig, weil es zwischen den heißen Platten gleichmäßig und schnell von beiden Seiten erhitzt wird und nicht austrocknet.

Mit dem Gerät gelingen Steaks, egal ob Sie es gerne »rare« oder lieber »well done« mögen. Unter anderem gelingen besonders gut: Reisfladen, Burger, Hähnenspieße, Kalbsrippchen, Rinderfilets, Rindersteaks, Kalbskoteletts, Lammkoteletts, Schweinerippchen, Bratwürste, Rumpsteak, Hacksteak, Lammspieße, Cocktailwürstchen.

Während Fisch (Dorade gern in Backpapier, sowie auch Schrimps, Scholle, Sardinenfilets, Lachsscheiben, Thunfisch- und Lachsteaks) gelingt schnell und bleibt wunderbar saftig.

Genauso gut können auch Gemüse, insbesondere Spargel, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Auberginen gegrillt werden.

## 5 REINIGUNG UND PFLEGE

Beachten Sie stets die Sicherheitshinweise! Das Gerät ist nicht wasserstrahlfest und darf daher auf diese Art nicht gereinigt werden. 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 Fett-/Krümel-Auffangschale 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 Fett-/Krümel-Auffangschale schieben.

Hartnäckige Verschmutzungen entfernen Sie mit der inkludierten 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.

## 6 WARTUNG

In dem Fall, dass die Bewegung des Griffs zu schwergängig oder laut wird, geben Sie ein paar Tropfen Öl in die beiden hinteren Löchern, entsprechend dem Wort OIL.

Wenden Sie sich im Fehlerfall immer an dem Hersteller. Kontrollieren Sie regelmäßig, bei häufigem Gebrauch mindestens einmal jährlich den Zustand des Geräts, insbesondere den Netzkabel und -stecker, Scharniere, Schrauben, den Thermostatknopf und den Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe.

Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden. Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

## 7 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.

## 8 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 ersetzende Teile gehören ausschließlich des Händlers.
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 etc.;
  - b) Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

DEUTSCH

## 9 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

MILANTOAST, erklärt auf eigene Verantwortung, dass der **Gerät Gusseisen Kontaktgrill MILANTOAST** Modell 1602x, 1603x, 1605x den folgenden EG-Richtlinien entsprechen:

**2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT)**

Sie entsprechen auch den folgenden Normen: **2011/65/CE (RoHS)**. Es wird auch erklärt, dass diese Produkte keine Teile von Asbest und / oder Quecksilber enthalten.

Sulbiate 10/01/2020

Riccardo Brambilla

