



Bedienungsanleitung

Back- und Grill Expert

*Vor Benutzen kontrollieren, nach Inbetriebnahme keine Ansprüche auf Austausch.



Besuchen Sie #mulex.gmbh auch auf Instagram.

MULEX

MX-355 Classicline

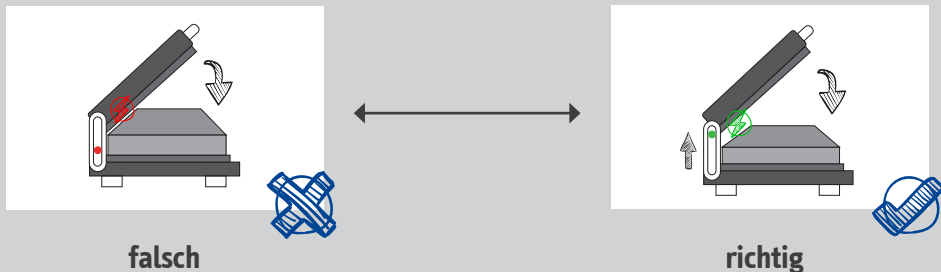
Der Mulex

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Mulex Kontaktgrill. Damit Sie viel Freude damit haben, beachten Sie folgenden Nutzungshinweise.

Der Mulex kann sowohl zum Grillen und Braten als auch zum Toasten und Zubereiten von z.B. Sandwiches genutzt werden.

Sie können den Mulex wahlweise mit offener – als auch mit geschlossener Oberplatte betreiben. Sollte die obere Grillplatte die Handhabung behindern, können Sie diese nach hinten wegklappen. Die untere Platte bewirkt ein optimales Ablaufen von überschüssigen Flüssigkeiten. Bei geschlossener Oberplatte werden beide Seiten des Lebensmittels gleichermaßen gar. Die Garzeiten reduzieren sich dabei um bis zu 50 %. Die schwenkbare Oberplatte gewährleistet dabei eine optimale Anpassung an das Lebensmittel.

NUTZUNG MIT KASSEROLLE: falsches und richtiges Öffnen des Mulex



Beim Garen von empfindlichen Lebensmitteln können Sie die Oberplatte mit dem Arretierbügel auf eine Höhe arretieren, die für z.B. Sandwiches bestens geeignet ist. Beachten Sie dabei, dass der Kontakt zum Lebensmittel immer gewährleistet sein sollte.

Die untere Grillplatte ist zum Garen / Grillen von Toast, Sandwiches, Gemüsescheiben, Krustentieren, Spiegeleiern oder Vergleichbarem geeignet.

Inbetriebnahme

VORBEREITUNG DES MULEX

- stellen Sie den Mulex an einem sicheren, trockenen Ort auf und reinigen Sie die beiden Grillplatten mit einem feuchten Tuch
- platzieren Sie auf der Rückseite des Mulex unter dem Fettauslauf z.B. eine Untertasse, um das Fett oder die Flüssigkeit optimal darin aufzufangen

- lassen Sie zwischen Wand und Mulex genug Abstand, damit die Luft besser zirkulieren kann und es nicht zu einer Überhitzung anderer Gegenstände in der Nähe kommt
- schließen Sie den Mulex ans Stromnetz an
- stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe ein
- die Aufheizzeit beträgt mehrere Minuten, je nach eingestellter Temperaturstufe
- ist die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet die Kontrolleuchte sich automatisch ab – jetzt ist Ihr Mulex betriebsbereit

Hinweis



Fertigungsbedingt kann es beim ersten Gebrauch des Mulex **kurz** zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen.

So vermeiden Sie Beschädigungen



Um Beschädigungen an der oberen Grillplatte zu vermeiden, bitte bei der Benutzung der Kasserolle unbedingt die obere Grillplatte am Griff gerade nach oben herausziehen und dann nach vorne schließen. Sonst besteht die Gefahr, dass die Teflonbeschichtung beschädigt wird. Hierfür übernehmen wir **KEINE** Haftung. Nicht in Garantie eingeschlossen. Garantieleistung ist in solchen Fällen ausgeschlossen!

- fassen Sie den Mulex ausschließlich an dem Handgriff an
- belegen Sie die untere Grillplatte mit den vorbereiteten Lebensmitteln – z.B. Sandwiches oder dem Grill- oder Gargut und schließen Sie den Mulex langsam
- überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen den Bräunungsgrad Ihrer Lebensmittel
- entnehmen Sie die fertigen Lebensmittel ausschließlich mit einem Kunststoff- oder Holzspatel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen

Die Temperatur

Die Temperaturregelung ist so individuell, wie das Gericht, das Sie zubereiten wollen.

Der Temperaturregler dient zur stufenlosen Temperatureinstellung der beiden Grillplatten. Beide Grillplatten werden gleichermaßen aufgeheizt.

In jeder Aufheizphase leuchtet die Kontrollleuchte solange auf, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

TEMPERATURSTUFEN

Stufe	Temperatur
Stufe 1	50°
Stufe 2	50-100°
Stufe 3	100-150°
Stufe 4	150-200°
Stufe 5	200-240°

DIE MULEX - ELEMENTE

- 1) Handgriff
- 2) Temperaturkontrollleuchte
- 3) stufenlose, regulierbarer Temperaturregler
- 4) antihaftbeschichtete obere Grillplatte
- 5) antihaftbeschichtete untere Grillplatte
- 6) Fettauslauf



Achtung heiß!



Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile oder heißes Fett. Fassen Sie nur an den Griff und lassen Sie den Mulex außerdem nie unbeaufsichtigt.

MULEX AUßER BETRIEB NEHMEN

1. drehen Sie den Temperaturregler (3x) auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker
2. entfernen Sie jegliche Lebensmittel und lassen Sie den Mulex abkühlen, reinigen Sie Ihren Mulex bitte sorgfältig nach jedem Gebrauch
3. klappen Sie den Mulex zusammen
4. transportieren Sie den Mulex nie im heißen Zustand und fassen Sie den Mulex nur am Bügelgriff an
5. den Mulex können Sie platzsparend verstauen, wenn Sie ihn hochkant stellen

Die Garzeiten

Diese Zeiten sind Empfehlungen. Bei geschlossener Oberplatte verringert sich die Garzeit bis zu 50 %.

	Lebensmittel	Minuten (ca.)
	Fisch	8 - 10
	Fischfilets	5 - 7
	Garnelen	3 - 6
	Hähnchenkeulen	25 - 30
	Steaks	2 - 3
	Koteletts	12 - 15
	Kebab/Spieße	10 - 15
	Würstchen	5 - 10
	Frühstücksspeck	4 - 6
	Sandwiches	7 - 9
	Toast	2 - 4

Die Garzeiten werden im wesentlichen von folgenden Faktoren beeinflusst:

Einstellung des Temperaturreglers: zur Warmhaltung oder zum Grillen von empfindlichen Lebensmitteln, wie z.B: Fisch, Sandwiches oder Brot sollte eine niedrige Temperatur gewählt werden. Schweinefleisch und Rindfleisch sollten auf einer hohen Temperatur gegrillt werden.

Art und Dicke der Lebensmittel spielen ebenfalls eine Rolle. Daher sollten Sie von Zeit zu Zeit den Garpunkt der Lebensmittel kontrollieren.

Reinigung & Pflege

Reinigen Sie den Mulex nach jedem Gebrauch, dann haben Sie lange Freude daran.

1. Benutzen Sie zur Reinigung z.B. einen Holzspachtel, um die Grillplatte von Schmutz und Unreinheiten zu säubern.
2. Die Platten lassen sich besser reinigen, wenn Sie noch ein wenig warm sind.
3. Bei starken Unreinheiten das Gerät kurz aufheizen lassen. Etwas Öl auf die Unreinheiten geben und mit einem weichen Tuch vorsichtig abbürsten.
4. Gerät ca. 5 Minuten abkühlen lassen und die gelösten Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
5. Keine metallischen Werkzeuge, wie Messer, Gabel oder Topfreiniger benutzen – sie schädigen die Antihaft-Beschichtung.

REPARATUR UND ENTSORGUNG

Defekte Geräte bitte nicht verwenden. Bei notwendigen Reparaturen setzen Sie sich bitte ausschließlich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung. Ein ausgedientes Gerät sofort unbrauchbar machen und einer ordnungsgemäßen Entsorgung zuführen. Entsorgungshinweise erhalten Sie von der Gemeindeverwaltung oder den örtlichen Verbraucherberatungsstellen.

Technische Daten

GERÄTE-KENNWERTE	
Bezeichnung	Multifunktions-Grill
Spannung	230-240 VAC-/ 50-60 Hz
Nennaufnahme	2000 - 2400 W
Heizsystem	Kontakthitze
Abmessung / mm	380 x 410 x 140
Gewicht	ca. 7,5 kg
Schutzklasse	1

FUNKENTSTÖRUNG

Dieses Gerät ist gemäß den Funkentstörungsrichtlinien funkentstört.

EMV

Dieses Gerät ist gemäß den EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit) - Richtlinien entworfen.

Stromschlaggefahr!



Vor jeder Reinigung den Mulex ausschalten und Netzstecker ziehen.

Mulex **niemals** in die Spülmaschine oder Spüle stellen. Schützen Sie den Mulex vor übermäßiger Nässe.

Für Ihre Sicherheit

Die Bedienungsanleitung vermittelt Ihnen wichtige Sicherheitshinweise und Informationen, die zum einwandfreien Betrieb des Mulex unverzichtbar sind!

Wir bitten Sie daher die Gebrauchsanweisung vollständig zu lesen, gut aufzubewahren und ggf. an den Nachbesitzer weiterzugeben. Alle Sicherheitshinweise dienen stets Ihrer persönlichen Sicherheit!

SICHERHEITSHINWEISE BEI INBETRIEBNAHME

1. Dieses Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte!
2. Bei Beschädigungen der Anschlussleitungen dieses Gerätes darf dieses nur von einem Hersteller benannten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden.
3. Die Netzspannung muss mit der Spannungsangabe (V) auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Das Gerät nur an Wechselspannung, an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen. Netzkabel dabei nicht über scharfe Kanten ziehen, einklemmen oder herunterhängen lassen. Schützen Sie das Netzkabel vor Hitze und Feuchtigkeit.
5. Das Netzkabel darf mit keinen heißen Geräteteilen in Berührung kommen und nie unter dem Gerät verlegt werden.

6. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels nur ein geerdetes Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mind. 1,5 mm² benutzen!
7. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn :
 - die Zuleitung beschädigt ist,
 - das Gerät heruntergefallen ist
 - das Gerät sichtbar beschädigt ist
8. überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf evtl. Schäden
9. das Gerät nur auf einer geraden, stabilen und sauberen Fläche abstellen
10. das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie z.B. Öfen, Herdplatten, Gasbrenner o.ä. abstellen
11. das Gerät nicht unter brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) in Betrieb nehmen
12. das Gerät ist erst und nur dann vollständig ausgeschaltet, wenn der Netzstecker gezogen ist. Das Gerät kann über den Temperaturregler **nicht vollständig** ausgeschaltet werden
13. Grillplatten oder Lebensmittelgut **nie** mit Aluminiumfolie oder anderen Gegenständen abdecken
14. legen Sie kein Kunststoffbesteck auf die heißen Grillplatten oder auf andere heiße Teile
15. während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Metalloberflächen sehr hoch sein
16. das Gerät nie in heißem Zustand einpacken oder transportieren. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen

Unfallgefahr!



Das Gerät **nie unbeaufsichtigt** und immer außer Reichweite von Kindern betreiben und lagern. Personen mit körperlichen Einschränkungen sollten nie ohne Begleitperson das Gerät nutzen. Das Gerät immer bestimmungsgemäß verwenden.

17. transportieren Sie das Gerät nur im verriegelten Zustand
18. bei Betriebsstörungen und bei der Reinigung und Pflege ziehen Sie immer den Netzstecker
19. den Netzstecker nicht am Kabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen und das Gerät vor Nässe schützen
20. Bei Verwendung von Backpapier sollte der Mulex nie unbeaufsichtigt gelassen werden. Nehmen Sie das Backpapier aus dem Mulex raus, sobald Sie mit dem Kochen bzw. Backen fertig sind.

BESTIMMUNGSMÄßIGER GEBRAUCH

Das Gerät ist ausschließlich zum Grillen, Toasten und Braten von Lebensmitteln (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse oder Brot) bestimmt.

Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für evtl. Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Das Gerät ist **ausschließlich** für den privaten Gebrauch bestimmt.