

KORONA[®]



www.korona-electric.de 46222

KORONA electric GmbH, Düren/Germany



DE Elektrischer Standgrill mit Rollen

Bedienungsanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist nur zum Grillen von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen Verletzungsgefahren /Beschädigungen am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, Verbrennungsgefahr!



Dieses Symbol warnt vor Gefahren durch Stromschlag!



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die Ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat. Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen!
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes, und Verbrennungen!

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden, d.h. zum Zubereiten von Lebensmitteln.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Stellen Sie es auf **keine** Metalloberfläche.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen oder Auswechselln von Zubehörteilen stets abkühlen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht verschieben.
- Das Gerät wird während des Betriebes heiß. Berühren Sie es deshalb lediglich im wärmeisolierten Thermostatbereich zum Einstellen der Grilltemperatur. Zum Auflegen und Entnehmen von Grillgut verwenden Sie stets entsprechende Hilfsmittel, d.h. geeignetes Grillbesteck. Berühren Sie damit jedoch niemals das Heizelement! **Verbrennungsgefahr!**
- Betreiben Sie das Gerät unter keinen Umständen in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten oder Gasquellen.
- Das Gerät **keinesfalls** mit Holzkohle oder ähnlichen Brennstoff betreiben.
- Das Gerät darf nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken, Fenstervorhängen oder Tischdecken, etc. genutzt werden.
- **Vorsicht:** Besonders öl- bzw. fetthaltige Speisen können sich bei hoher Hitze leicht entzünden.
- Sorgen Sie dafür, dass der Grillort immer gut belüftet ist, da unter Umständen Rauch entsteht.
- Schalten Sie das Gerät **NUR** ein, wenn alle Teile komplett montiert sind! Aus dem Grill entnommenes Heizelement niemals an das Stromnetz anschließen und einschalten. **Verbrennungsgefahr!**
- **Achtung!** Im Bedienteil des Heizelementes befindet sich ein Sicherheitsschalter.
- Der Schalter wird durch Aufstecken des Heizelements auf das Grillgehäuse aktiviert. Sollte das Grillgehäuse an dieser Stelle verbogen sein, funktioniert der Sicherheitsschalter möglicherweise nicht, d. h. das Gerät heizt nicht.

- Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen. Der Netzstecker des Geräts muß im Notfall leicht erreichbar sein.



Sie können den Grill auch nur als Tischgrill (ohne Untergestell) benutzen.



Das Gerät sollte nur in gut belüfteten Räumen oder im geschützten Aussenbereich betrieben werden.



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.



Achtung: Das Gerät sollte nur an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose angeschlossen sein und nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem verwendet werden.

Reinigung und Pflege



Aus hygienischen Gründen das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Lebensmittelreste und starke Fettrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen. • Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr. • Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen. • Nehmen Sie den abnehmbaren Temperaturregler aus der Gerätesteckdose. • Reinigen Sie die Grillplatte und die Fettauffangschale mit warmem Spülwasser und einem feuchten Tuch. Verwenden Sie **keine Stahlwolle, Bürsten oder Scheuermittel**, um Schäden an der Beschichtung des Grills zu vermeiden. • Wischen Sie den Boden des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Fettspritzer können mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden.

Hinweis: Die Grillplatte ist mit einer **Antihafbeschichtung** versehen. Diese Beschichtung darf weder beim Grillen noch bei der Reinigung zerkratzt werden.

Hinweis: Die Zubehörteile des Gerätes sind **NICHT** spülmaschinene geeignet.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

- Nach Gebrauch Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.
- Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Staub und Schmutz, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird (in eine Plastiktüte einpacken).
- Lagern Sie es an einem trockenen Ort.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.



Ihr Standgrill 46222 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten:

Netzspannung: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Nennleistung: 2000-2400 W
Schutzklasse: I



Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen. Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der **KORONA electric GmbH, Düren**

web: www.korona-electric.de

Mail: service@korona-electric.de

Telefon Hotline: +49 2933 90284-80 (Dienstag von 09:00 - 16:00 Uhr)

geltend zu machen.

Im Garantiefall wird die Korona electric GmbH gemäß diesen Garantiebedingungen eine kostenfreie Ersatzlieferung oder Reparatur durchführen. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen

Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und waschen Sie die Grillplatte, die Ölschale und den Deckel gründlich. **Wichtig!** Trocknen Sie die verschiedenen Teile gründlich ab. Der abnehmbare Temperaturregler darf nicht in Wasser getaucht werden.



Wichtig: Erhitzen Sie den Grill bei geschlossener Metallgrillhaube etwa 3-5 Minuten lang auf höchster Stufe im Freien oder an einem gut durchlüfteten Ort, ohne Lebensmittel darauf zu legen. Rückstände aus dem Herstellungsprozess können bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts einen leichten Geruch und Rauch verursachen.

Bedienung des Geräts

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe ein (das Aufheizen dauert in der Regel etwa 3 Minuten).
- Die Temperaturkontrollleuchte (Pfeil) erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte.



Tipps zum Grillen

Ihr Fleisch wird zart, wenn Sie es vor dem Grillen über Nacht marinieren (die Marinade besteht immer aus Öl (um es feucht zu machen), Essig (um es zart zu machen) und einer Mischung aus Gewürzen). • Verwenden Sie zum Wenden des Grillguts immer eine Zange oder eine Art Schaufel (das Wenden mit einer Gabel trocknet das Grillgut aus und beschädigt die Antihafbeschichtung). • Wenden Sie Fleisch und Fisch nur einmal während des Grillens. Mehr als einmal Wenden ist nicht nötig, und zu häufiges Wenden trocknet das Grillgut aus. • Grillen Sie Fleisch nie zu lange. • Wenn Grillgut an der Grillplatte festklebt, reiben Sie die Platte mit einem in Öl getränkten Stück Küchenpapier ab, nachdem die Platte abgekühlt ist.

Garzeiten

Die folgenden Angaben sind empfohlene Garzeiten. Je nach Gewicht und Größe des Grillguts und je nachdem, ob Sie mit oder ohne Deckel grillen, sind unterschiedliche Zeiten erforderlich.

Grillgut	Stufeneinstellung	Garzeit
Steak/Rindfleisch	5	15-20 Min.
Lamm	5	12-18 Min.
Hähnchenkeulen	5	25-30 Min.
Koteletts	5	20-25 Min.
Hähnchenflügel	5	15-20 Min.
Schweinefilet	4-5	9-10 Min.
Ganzer Fisch	5	12-15 Min.
Spieße	3-4	10-12 Min.
Verschiedene Würste	3-4	12-15 Min.

Unser „Elektro-Grill“-Tipp:

Gemüse!

Grillen statt kochen - am Elektrogrill: Das geht **superschnell und mühelos**. Denn gerade auf einem Elektrogrill wird fast jedes Gemüse zum Hochgenuss!

Bei **mittlerer Stufe (3-4, ca. 180°C)** werden die meisten Gemüsesorten innen weich, süß und saftig und erhalten zusätzlich eine geröstete Aussenhaut, **ohne durch zuviel Hitze zu verbrennen** oder gar bitter zu werden. Da fehlt nur noch ein würziger Dipp - großartig! So lieben Kinder Gemüse!

Es eignen sich in Scheiben oder Stücke geschnittene **Paprika, Pilze, Zucchini, Spargel, Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Avocado und Auberginen** ganz besonders. Festere Gemüsesorten wie **Möhren, Maiskolben, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kohlrabi oder Kürbis** sollten vorgekocht oder blanchiert* werden. **Brokkoli, Blumenkohl oder Fenchel** mögen manche knackig, andere mögen sie lieber vorgekocht.

Tipp: Wenn man die Innenflächen (Schnittflächen) leicht salzt oder nach Geschmack pfeffert, wird das Gemüse noch würziger. Man kann die Innenflächen auch mit einer aufgeschnittenen **Knoblauchzehe** einreiben. Köstlich!

Tipp: Unser Elektrogrill lässt sich übrigens durch seine Antihafbeschichtung **ganz leicht reinigen**. Ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein wenig Spüllösung, abtrocknen - das war's schon :-)

*Blanchieren: Gemüse kurz in heißes Wasser eintauchen, dann mit Eiswasser abschrecken.



KORONA 

Ref: 46222/2023.11