

KORONA[®]

Deutsch

Bedienungsanleitung

Multifunktionsgrill

English

Instruction Manual

Multifunctional Grill

Nederlands

Handleiding

Multifunctional Grill

Français

Manuel d'instructions

Gril Multifonctionnel

Italiano

Manuale delle Istruzioni

Griglia Multifunzionale

Español

Manual de instrucciones

Grill Multifuncional

Türkçe

Kullanma Kılavuzu

Çok İşlevli Izgara

Polski

Instrukcja obsługi

Grill Wielofunkcyjny

Český

Návod k použití

Multifunkční Gri

46160



KORONA electric GmbH, Düren/Germany
www.korona-electric.de
service@korona-electric.de

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 für Air Frying (mit Heissluft frittieren), Doerren, Braten, Backen und 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 vor **Stromschlag!**



Dieses Symbol warnt vor heißem Wasserdampf!



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßigem 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, oder bevor es gereinigt wird.

- 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 Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



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

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes wird das Gerät heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät **niemals** ohne Kochtopf betreiben.
- Das Gerät **niemals** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- **Niemals** die Lüftungsschlitze abdecken.
- Entnehmen Sie die Lebensmittel stets mit Hilfe eines flachen Holz- oder Plastikspachtels. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspachtel, usw.)
- Sicherheitsabstand um das Gerät einhalten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe entflammbarer Gegenstände auf.
- Gerät vor dem Reinigen unbedingt auskühlen lassen.
- Das Gerät verfügt über eine zusätzliche Sicherheitsvorrichtung (Überhitzungsschutz), die das Gerät automatisch abschaltet, wenn es einmal zu einer Überhitzung kommen sollte. Schalten Sie in einem solchen Fall das Gerät ordnungsgemäß aus und ziehen Sie den Netzstecker.

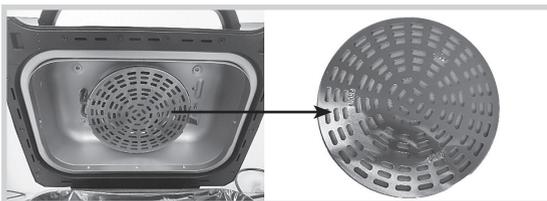
Produktbeschreibung



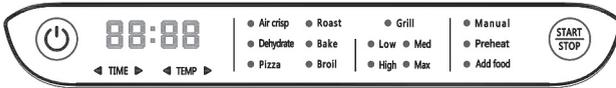
1. Gerätedeckel
2. Spritzschutz
3. Gehäuse
4. Bedienfeld
5. Kochtopf
6. Garkorb
7. Grillrost
8. Reinigungsbürste
9. Netzkabel und -stecker

Spritzschutz

Der Spritzschutz schützt das Heizelement vor Fett- und Essensspritzer. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz vor jeder Benutzung befestigt ist, um Schäden am Gerät und um Verletzungen des Nutzers zu vermeiden.



Bedienfeld



Funktionstasten

Air crisp/air fry (mit Heissluft frittieren): Zur Herstellung von krossen und knackigen Speisen, mit wenig oder ohne Öl, z. B. Pommes Frites.

Dehydrate (Dörren): Zum Dörren von Fleisch, Früchten und Gemüse und zur Herstellung von gesunden und hausgemachten Snacks.

Pizza: Geeignet für ca. 20 cm (8 inch) Pizza.

Roast (Braten): Zum Braten von Fleisch, Gemüse und mehr.

Bake (Backen): Zum Backen von Kuchen, kleinen Leckereien, Nachspeisen und mehr.

Broil: Zum Überbacken, z.B. von Aufläufen, Sandwiches.

Grill (Grillen): Zum Grillen in Innenräumen mit gleichmäßigem Ergebnis, Grillstreifen und Grillgeschmack.

Manual (Manuell): Kochfunktion, Zeit und Temperatur kann manuell eingestellt werden.

Preheating (Vorheizen)

- Einige Kochfunktionen haben eine automatische voreingestellte Vorheizzeit. Dies wird durch einen Statusbalken auf der LED Anzeige angezeigt und die **Preheat** Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Abhängig von dem ausgewählten Kochmodus, beträgt das Vorheizen ca. 5 Minuten.
- Sobald der Vorheiz-Prozess abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und die add food Kontrollleuchte leuchtet auf. Auf der LED Anzeige wird die Zeit und Gartemperatur angezeigt – Werkseinstellung.

Hinweis: Zeit und Temperatur im "Preheat Modus" sind voreingestellt und können nicht geändert werden.

– Wenn keine Lebensmittel hinzugefügt werden, befindet sich das Gerät weiterhin im Vorheiz-Modus.

- Wenn kein Vorheizen benötigt wird, so kann die Vorheiz-Funktion durch Drücken der jeweiligen Kochfunktionstaste aufgehoben werden. Die preheat Kontrollleuchte erlischt und die add food Kontrollleuchte leuchtet auf. **Auf der LED Anzeige wird Temperatur und Zeit angezeigt.**

ADD FOOD (Lebensmittel hinzufügen)

- Sobald die add food Kontrollleuchte aufleuchtet, wird auf der LED Anzeige Zeit und Temperatur angezeigt. Gerätedeckel öffnen und die zu garenden Lebensmittel in den Kochtopf bzw. Garkorb oder auf den Grillrost geben.
- Gerätedeckel schliessen, der Garvorgang sowie das Herunterzählen der Zeiteinstellung beginnt.

Hinweis: Falls Sie während des Garvorgangs den Gerätedeckel öffnen, wird der Garvorgang vorübergehend gestoppt und wird automatisch fortgeführt sobald der Gerätedeckel wieder geschlossen ist.

Bedientasten

Power (Ein- / Austaste)

Sobald das Gerät an dem Stromkreis angeschlossen ist, auf die Ein-/Austaste drücken, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät schaltet sich automatisch eine Minute nach Ende des abgeschlossenen Kochvorgangs ab.

Wenn Sie die Taste während der aktuellen Kochfunktion drücken, wird das Gerät ausgeschaltet.

Temperatureinstellung ◀ TEMP ▶

Benutzen Sie diese Tasten, zum Ändern der Gartemperatur in der jeweiligen Kochfunktion.

Zum Ändern der Grilltemperatur drücken Sie auf die "Grill" Taste oder die Pfeile der "TEMP" Taste.

- Temperatureinstellung: LOW (Niedrig), MED (Mittel), HIGH (Hoch) und MAX.

Temperatureinstellungsschritte:

- 5°C – Schritte, einmal drücken
- 10°C – Schritte, länger als 2 Sek. drücken

Nachdem die Gartemperatur geändert wurde, auf die **Start/Stop** Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Zeiteinstellung ◀ TIME ▶

Benutzen Sie diese Tasten, zum Ändern der Garzeit in der jeweiligen Kochfunktion.

Zeitschritte:

- 1 Minutenschritt, einmal drücken
- 5 Minutenschritte, länger als 2 Sek. drücken

Nachdem die Garzeit geändert wurde, auf die **Start/Stop** Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

START/STOP Taste

Nachdem der jeweilige Garmodus, die jeweilige Zeit- und Temperatureinstellung ausgewählt wurde, auf die **START/STOP** Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

Standby Modus

Das Gerät geht in den Standby Modus über, sobald der Kochvorgang beendet oder gestoppt wurde und wenn 5 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattgefunden hat.

Hinweis: Das Gerät kann auch mit Fahrenheit betrieben werden. Um zwischen °C und F zu wechseln, auf die "Broil" und "Temp ▶" Taste gleichzeitig drücken.

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit bzw. Unversehrtheit.



Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen.

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
- Schalten Sie das Gerät ein und betreiben es für 15 – 20 Minuten über 200°C (**ohne Lebensmittel**)



HINWEIS: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer geringen Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung.

- Danach Gerät vollständig auskühlen lassen und gemäß "**Reinigung und Pflege**" reinigen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Bedienung

Ihr Multifunktionsgrill eignet sich hervorragend zum Frittieren mit Heissluft, z.B Pommes Frites, zum Backen von Muffins, zum Braten von Fleisch und vielem mehr. Stellen Sie vor Gebrauch sicher, dass der Kochtopf sowie der Spritzschutz ins Gerät eingesetzt sind.



Achten Sie darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche und verbinden das Gerät mit einer ordnungsgemäß installierten Steckdose.
- Drücken Sie auf die Ein-/Austaste (Power), um das Gerät einzuschalten.
- Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein. Abhängig von der Kochfunktion setzen Sie den Garkorb bzw. den Grillrost in bzw. auf den Kochtopf.
- Drücken Sie auf die Taste der gewünschten Kochfunktion. Die jeweilige Kontrollleuchte leuchtet auf.
- Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Vorheizen (preheat) (als Fabrikeinstellung) beginnt. Die Preheat Kontrollleuchte leuchtet auf und ein Statusbalken erscheint auf der LED Anzeige.



Hinweis: Auch wenn Vorheizen voreingestellt ist, so kann diese Funktion durch Drücken der jeweiligen Kochfunktions-Taste annulliert werden.

- Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal, die preheat Kontrollleuchte erlischt, die add food Kontrollleuchte leuchtet auf und **auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
- Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben die zu garenden Lebensmittel in den Kochtopf bzw. Garkorb oder auf den Grillrost.
- Schliessen Sie den Gerätedeckel und der Garvorgang beginnt.
- Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** erscheint auf der LED Anzeige.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel und entnehmen die Lebensmittel.

Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Hinweis: Falls Sie den Gerätedeckel während des Garvorgangs öffnen, stoppt das Gerät automatisch. Sobald der Gerätedeckel wieder geschlossen wird, wird der Garvorgang automatisch fortgeführt.

Air crisp/air fry (Frittieren mit Heissluft)

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein.
2. Setzen Sie den Garkorb auf den Kochtopf und schliessen den Gerätedeckel.



3. Drücken Sie auf die **“Air Crisp”** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 205°C (400 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 18 Minuten.
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 230°C (120 F to 450 F) und die Zeit von 1 Minute auf 60 Minuten geändert werden.
4. Drücken Sie auf **Start/Stop** Taste. Das Vorheizen beginnt. Dies wird durch einen Statusbalken auf der LED-Anzeige angezeigt und die preheat Kontrollleuchte leuchtet auf.
5. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und die preheat Kontrollleuchte erlischt. **Die Add food Kontrollleuchte leuchtet auf und auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
6. Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben Sie die Lebensmittel, z.B. Pommes Frites, in den Garkorb.
7. Schliessen Sie den Gerätedeckel und das Air Frying sowie das Herunterzählen des Timers beginnt.
8. Für ein besseres Resultat empfehlen wir die Lebensmittel zwischendurch im Garkorb zu wenden bzw. zu schütteln.
9. Öffnen Sie den Gerätedeckel, das Gerät stoppt automatisch. Nehmen Sie den Garkorb heraus und wenden bzw. schütteln die Lebensmittel im Garkorb. Tragen Sie dabei Kochhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

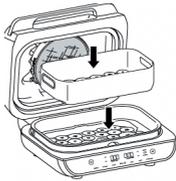


10. Setzen Sie danach den Garkorb wieder in das Gerät ein und schliessen den Gerätedeckel. Der Garvorgang wird fortgesetzt.
11. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
12. Entnehmen Sie die Lebensmittel.

Dehydrate (Dörren)

Hinweis: Das Gerät heizt im Dörrmodus nicht vor!

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein und befüllen diesen mit den zu trocknenden Lebensmitteln.
2. Setzen Sie dann den mit Lebensmittel befüllten Garkorb auf den Kochtopf.



3. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken auf die **Dehydrate** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 50°C (120 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 360 Minuten (6 Stunden).
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 90°C (120 F to 200 F) und die Zeit von 0.5 Stunden auf 24 Stunden geändert werden.
4. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und der Dörrvorgang beginnt.
5. Sobald der Dörrvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
6. Entnehmen Sie die gedörrten Lebensmittel.

Aufbewahrung der getrockneten Lebensmittel

Aus Hygienegründen, sollten getrocknete Lebensmittel, trocken und luftdicht verpackt und aufbewahrt werden.

- Nur saubere, trockene und luftdicht verschliessbare Behälter verwenden.
- Nur kleine Portionen abpacken.



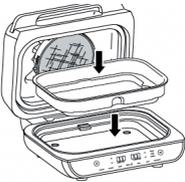
Die getrockneten Lebensmittel erst dann verpacken, wenn sie komplett abgekühlt sind.

Pizza

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein.
2. Setzen Sie den Grillrost auf den Kochtopf und schliessen den Gerätedeckel.
3. Drücken Sie auf die **Pizza** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 195°C (380 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 25 Minuten.
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 205°C (120 F – 400 F) und die Zeit von 1 Minute auf 90 Minuten (1,5 Stunden) geändert werden.
4. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Vorheizen beginnt. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und die preheat Kontrollleuchte erlischt. **Die add food Kontrollleuchte leuchtet auf und auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
5. Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben Sie die Pizza auf den Grillrost.
6. Schliessen Sie den Gerätedeckel, der Garvorgang und das Herunterzählen des Timers beginnt.
7. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
8. Entnehmen Sie die Pizza.

Roast (Braten)

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein und schliessen den Gerätedeckel.



2. Drücken Sie auf die **Roast** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 205°C (400 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 25 Minuten
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 220°C (120 F – 425 F) und die Zeit von 1 Minute auf 240 Minuten (4 Stunden) geändert werden.
3. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Vorheizen beginnt. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und die preheat Kontrollleuchte erlischt. **Die add food Kontrollleuchte leuchtet auf und auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben Sie die zu garenden Lebensmittel in den Kochtopf.
5. Schliessen Sie den Gerätedeckel, der Garvorgang und das Herunterzählen des Timers beginnt.
6. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
7. Entnehmen Sie die Lebensmittel.

Bake

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein.
2. Drücken Sie auf die **Bake** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 175°C (350 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 25 Minuten.
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 205°C (120 F – 400 F) und die Zeit von 1 Minute auf 120 minutes (2 Stunden) geändert werden.
3. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Vorheizen beginnt. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und die preheat Kontrollleuchte erlischt. **Die add food Kontrollleuchte leuchtet auf und auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel und stellen Sie die Backform oder die Muffin Förmchen in den Kochtopf.
5. Schliessen Sie den Gerätedeckel, der Backvorgang und das Herunterzählen des Timers beginnt.
6. Sobald der Backvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
7. Entnehmen Sie die Backwaren.

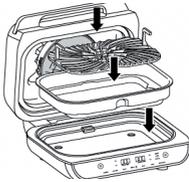
Broil

Hinweis: Das Gerät heizt in diesem Modus nicht vor!

1. Setzen Sie den Kochtopf mit den zu garenden Lebensmitteln ordnungsgemäß in das Gerät ein und schliessen den Gerätedeckel.
2. Drücken Sie auf die **Broil** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 205°C (400 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 10 Minuten.
 - Die Temperatur kann von 50°C auf 230°C (120 F – 450 F) und die Zeit von 1 Minute auf 60 Minuten (1 Stunde) geändert werden.
3. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Herunterzählen des Timers beginnt.
4. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt
5. Entnehmen Sie die Lebensmittel.

Grill

1. Setzen Sie den Kochtopf ordnungsgemäß in das Gerät ein.
2. Setzen Sie den Grillrost auf den Kochtopf und schliessen den Gerätedeckel.



3. Drücken Sie auf die **GRILL** Taste.
 - Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) ist HIGH (Hoch) 205°C (400 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) beträgt 20 Minuten.
4. Zum Ändern der Grilltemperatur auf die "Grill" Taste oder die Pfeile der "TEMP" Taste drücken.
 - Temperatureinstellung: LOW (Niedrig), MED (Medium), HIGH (Hoch) und MAX.
 - Zeiteinstellung von 1 Minute to 30 Minuten.
5. Drücken Sie auf die **Start/Stop** Taste und das Vorheizen beginnt. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und die preheat Kontrollleuchte erlischt. **Die add food Kontrollleuchte leuchtet auf und auf der LED Anzeige wird Zeit und Gartemperatur angezeigt.**
6. Öffnen Sie den Gerätedeckel und geben Sie die zu garenden Lebensmittel auf den Grillrost.
7. Schliessen Sie den Gerätedeckel, der Garvorgang und das Herunterzählen des Timers beginnt.
8. Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein akkustisches Signal und **END** wird auf der LED Anzeige angezeigt.
9. Entnehmen Sie die Lebensmittel.

Hinweis: Während des Garvorgangs Gerätedeckel öffnen und den Gartemperatur kontrollieren. Falls notwendig, die Lebensmittel wenden. Der Kochvorgang wird fortgesetzt, sobald der Gerätedeckel wieder geschlossen ist.

Wir empfehlen das Gerät mit geöffnetem Gerätedeckel abkühlen zu lassen.

Grill Control Technologie

Wenn Sie die Grillfunktion benutzen, muss der Grillrost über eine gewisse Temperatur verfügen. Nutzen Sie unten stehende Tabelle als Beispiel:

LOW 150°C/300 F (Niedrig)	MED 175°C/350 F (Mittel)	HIGH 205°C/400 F (Hoch)	MAX 230°C/450F
Speck Würstchen	Gefrorenes Fleisch	Steaks	Früchte
Wenn eine dicke BBQ Sauce benutzt wird	Mariniertes Fleisch	Hähnchenflügel	Gefrorener Fisch u. Meeresfrüchte
Calzone Pizza		Ganzes Hähnchen	Kebabs
		Hot Dogs	

Ohne Gewähr, nur als Indikation gedacht!

Manuell

1. Dies ist eine zusätzliche Funktion, mit der manuell der Garmodus, Temperatur- und Zeiteinstellung bestimmt werden kann.
2. Die voreingestellte Temperatur (Fabrikeinstellung) beträgt 50°C (120 F) und die voreingestellte Zeit (Fabrikeinstellung) 1 Minute.
 - Beides wird auf der LED Anzeige angezeigt.
3. Die Temperatur kann von 50°C auf 230°C (120 F – 450 F) und die Zeit von 1 Minute auf 120 Minuten (2 Stunden) geändert werden.

Nach der Benutzung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromkreis getrennt ist.

Programm- / Zeit- / Temperaturübersicht

Funktion	Zeit (Fabrikeinstellung)	Temperatur (Fabrikeinstellung)	Zeiteinstellung	Temperatur-einstellung
Air crisp	18 Minuten	205°C / 400 F	1 – 60 Min.	50°C – 230°C 120 F – 450 F
Dehydrate (Dörren)	6 Stunden	50°C / 120 F	30 Min – 24 Std	50°C – 90°C 120 F – 200 F
Pizza	25 Minuten	195°C / 380 F	1 – 90 Min.	50°C – 205°C 120 F – 400 F
Roast (Braten)	25 Minuten	205°C / 400 F	1 Min – 4 Std	50°C – 220°C 120 F – 425 F
Bake (Backen)	25 Minuten	175°C / 350 F	1 Min – 2 Std	50°C – 205°C 120 F – 400 F
Broil	10 Minuten	205°C / 400 F	1 Min. – 60 Min.	50°C – 230°C 120 F – 450 F
Grill (Grillen)	20 Minuten	150°C Low / 300 F <hr/> 175°C Medium / 350 F <hr/> 205°C High / 400 F (Fabrikeinstellung) <hr/> 230°C Max. / 450 F	1 Min – 30 Min.	Nicht einstellbar
Manuell	1 Minute	50°C / 120 F	1 Min. – 2 Std.	50°C – 230°C 120 F – 450 F

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über eine zusätzliche Sicherheitsvorrichtung (Überhitzungsschutz), die das Gerät automatisch abschaltet, wenn es einmal zu einer Überhitzung kommen sollte. Schalten Sie in einem solchen Fall das Gerät ordnungsgemäß aus.

Fehlermeldung

Fehlermeldung E# von NTC 1 und NTC2 wird auf der LED Anzeige angezeigt.

LOW 150°C/300 F (Niedrig)	E1: open circuit (Unterbrechung)	E2: shorted (abgeschaltet)	E3: overheating (überhitzt)
Speck Würstchen	E4: open circuit (Unterbrechung)	E5: shorted (abgeschaltet)	E6: overheating (überhitzt)

Rezepte

Schoko-Muffins

125 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
200 g Zartbitterschokolade (grob hacken)
200 g Mehl
4 EL Backkakao
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
175 ml Milch

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier unterrühren. Zartbitterschokolade grob hacken. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben. Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Backzeit ca. 25 Min.

Rezept Hähnchenschenkel

3 Hähnchenschenkel
2 TL Salz
2 Prisen Paprikapulver
1 Prise(n) Cayennepfeffer
2 EL Wasser

Hähnchenschenkel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Gewürzen einreiben. In Die Grillschale legen und in der Heißluftfritteuse ca. 18 Min braten bzw grillen.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen (Keimbildung), muss das Gerät regelmäßig gereinigt werden, am besten nach jeder Benutzung.



Vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Elektrischer Schock!**

Das Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch reinigen.

Der Spritzschutz kann zum Reinigen entfernt werden.

Reinigen Sie den Kochtopf, Garkorb, Grillrost und Spritzschutz in warmem Spülwasser.

Falls notwendig verwenden Sie die im Lieferumfang vorhandene Reinigungsbürste.

Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Danach alle Teile gründlich nachtrocknen.



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

Spritzschutz entfernen / anbringen



Vor dem Reinigen bzw. Entfernen, Spritzschutz komplett abkühlen lassen.

Entfernen und Reinigen Sie den Spritzschutz nach jeder Benutzung des Gerätes.

Entfernen Sie den Spritzschutz, indem Sie die Klemme nach hinten in Richtung Gerätedeckel drücken, um diesen aus den Halterungen zu lösen.

Befestigen Sie den Spritzschutz, indem sie diesen in die Halterungen einsetzen und behutsam Richtung Klemme drücken, bis er hörbar einrastet.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch immer Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen.

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

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 **Multifunktionsgrill 46160** befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung: 220 – 240 V \sim 50 – 60 Hz
Nennleistung: 1500 – 1700 Watt
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.

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

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.

KORONA[®]

Ref: 46160/2024.04