

KOENIC

Get ready for compliments

Maxi Oven

KMO 461826

- DE** Gebrauchsanweisung
- EN** User manual
- ES** Manual de instrucciones
- FR** Mode d'emploi
- HU** Használati leírás
- IT** Manuale dell'utente
- NL** Gebruiksaanwijzing
- PL** Instrukcja obsługi
- TR** Kullanım Kılavuzu



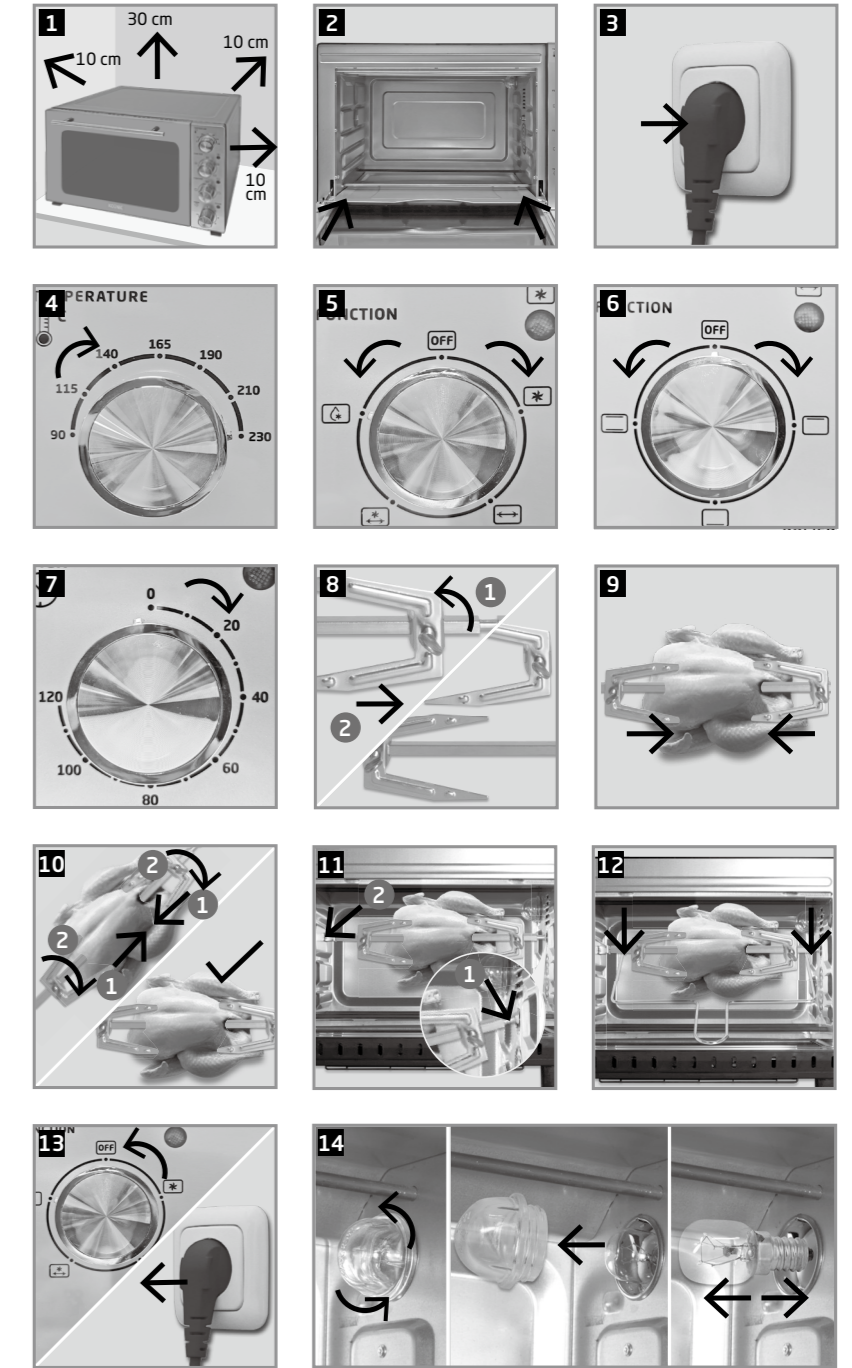
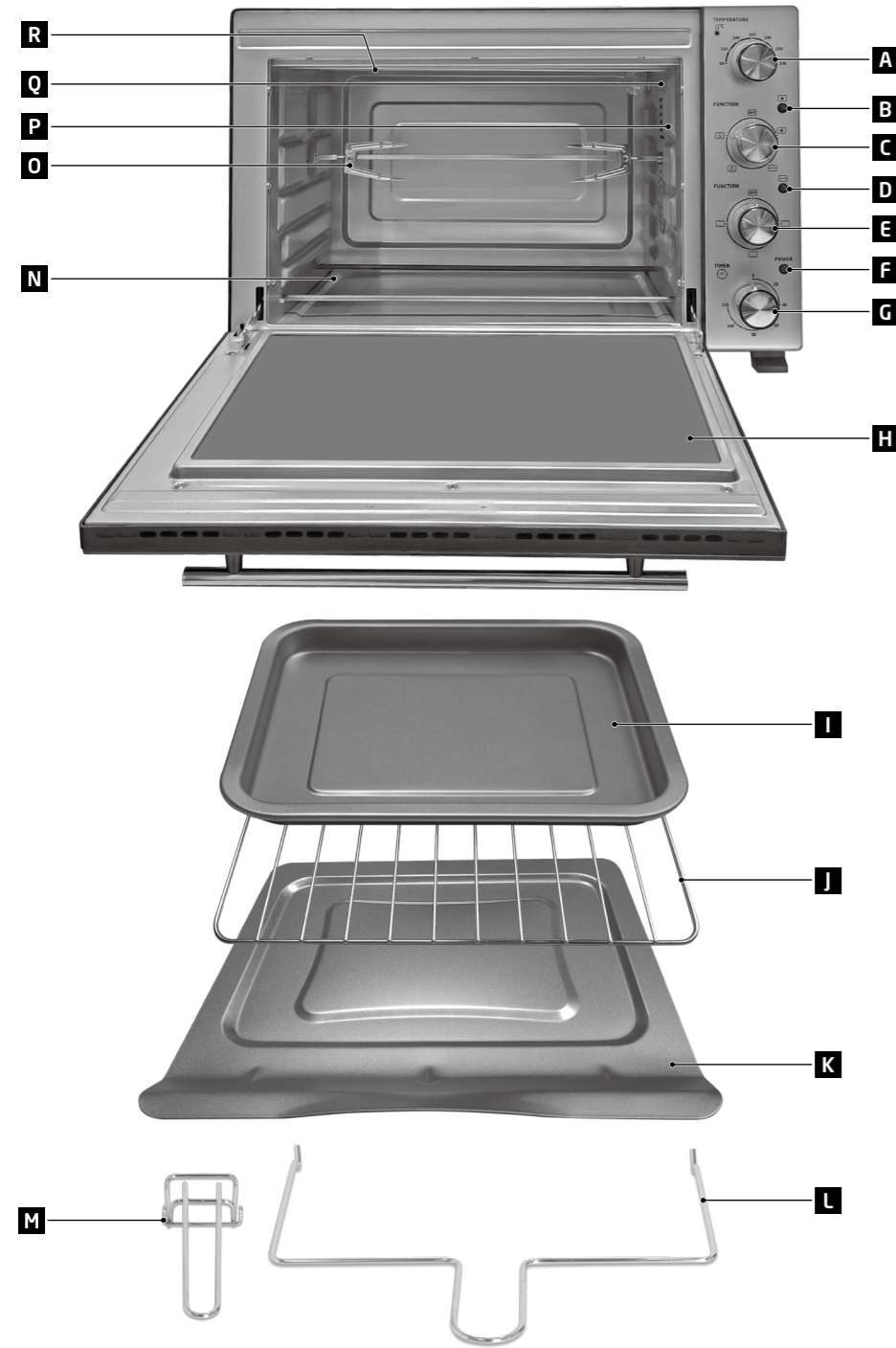
Imtron GmbH
Media-Saturn-Strasse 1
85053 Ingolstadt
Germany
contact@imtron.eu
www.imtron.eu
www.koenic-online.com



IM_KMO 461826_251216_V1.0

Deutsch	3 - 13
English	14 - 23
Español	24 - 33
Français	34 - 43
Magyar	44 - 53
Italiano	54 - 63
Nederlands	64 - 73
Polski	74 - 83
Türkçe	84 - 93





Sicherheitshinweise



Achtung! Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Die heißen Oberflächen des Produkts nicht berühren. Während des Betriebs besteht aufsteigende Hitze über dem Produkt.



Der Blitz mit Pfeilspitze in einem gleichseitigen Dreieck soll den Benutzer auf das Vorhandensein von nicht isolierter „gefährlicher Spannung“ innerhalb des Gerätegehäuses aufmerksam machen, die so stark ist, dass die Gefahr eines Stromschlags für Menschen und Tiere besteht.



Das Ausrufezeichen in einem gleichseitigen Dreieck soll den Benutzer auf wichtige Bedienungs- und Wartungsanleitungen im mitgelieferten Informationsmaterial aufmerksam machen.

~ Das Symbol steht für Wechselspannung.

- **Erstickungsgefahr!** Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Das Produkt darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Sicherheitshinweise

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und dem Netzkabel fernzuhalten.
- Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Produkt nicht mehr benutzt werden.
- Das Produkt muss an eine Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Dieses Produkt ist zur Zubereitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z.B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Produkt muss vor der Durchführung von Wartungsarbeiten vom Stromnetz getrennt sein.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile nach jedem Gebrauch.
- Beachten Sie das Kapitel **Reinigung und Pflege**.

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Erstgebrauch aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Produktes.
- Heben Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie mit dem Produkt weiter.
- Beachten Sie alle Warnungen auf dem Produkt und in dieser Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Produkt nur für den vorgesehenen Zweck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu gefährlich sein.
- Wenn Sie das Produkt nicht bestimmungsgemäß verwenden oder falsch bedienen, kann für daraus resultierende Schäden keine Haftung übernommen werden.
- Die Verwendung von Zubehör und Produktteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen oder Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Lassen Sie das Produkt nie unbeaufsichtigt, solange es eingeschaltet ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
- Tauchen Sie elektrische Teile des Produktes während des Reinigens oder des Betriebs nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie das Produkt nie unter fließendes Wasser.
- Versuchen Sie niemals das Produkt selbst zu reparieren. Geben Sie das Produkt zur Wartung und Reparatur an einen qualifizierten Kundendienst.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Produkts übereinstimmen.
- Der Netzstecker dient als Trennvorrichtung. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zugänglich und erreichbar ist.
- Nur der Netzstecker kann das Produkt vollständig vom Stromnetz trennen.
- Vermeiden Sie die Beschädigung des Netzkabels durch Knicken oder Kontakt mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen.
- Halten Sie das Produkt, einschließlich Netzkabel und Netzstecker, von Hitzequellen wie Heizkörpern, Öfen und anderen Hitze erzeugenden Produkten fern.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur am Netzstecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker, ...
 - wenn das Produkt nicht benutzt wird,
 - wenn Funktionsstörungen auftreten,
 - bevor Sie Zubehör anbringen / entfernen und
 - bevor Sie das Produkt reinigen.
- Wenn das Netzkabel oder das Gehäuse des Produkts beschädigt oder das Produkt heruntergefallen ist, darf es nicht benutzt werden, bis es von einem Fachmann überprüft worden ist.
- Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen, niemals im Freien.
- Schützen Sie das Produkt vor extremer Hitze und Kälte, direktem Sonnenlicht und Staub.
- Um Feuer und Stromschlag zu vermeiden, setzen Sie das Produkt weder Feuer (Kamin, Grill, Kerzen, Zigaretten, usw.) noch Wasser (Tropfwasser, Spritzwasser, Vasen, Wannen, Teiche, usw.) aus.
- **Warnung!** Benutzen Sie dieses Produkt nicht in der Nähe von Wasser oder starker Feuchtigkeit, z. B. in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbaden oder der Badewanne.
- Verwenden Sie das Produkt nur in gemäßigten Breitengraden. Vermeiden Sie tropische und besonders feuchte Klimaregionen.

Sicherheitshinweise

- Produkt vor jeglicher Nässe, d. h. auch Spritzwasser und Feuchtigkeit schützen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
 - Seitlich: 10 cm
 - Hinten: 10 cm
 - Oben: 30 cm
- Das Gerät darf nicht in Möbel eingebaut werden. Die Montage des Geräts direkt unter einer Arbeitsplatte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Die Standfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige und für Spritzer unempfindliche Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten o. ä.) oder in unmittelbarer Nähe von offenen Gasflammen auf.
- Das Produkt darf nicht mit leicht entzündlichem Material, z. B. Vorhängen, Textilien, Wandverkleidungen u. ä. in Berührung kommen oder damit abgedeckt werden. Achten Sie darauf, dass immer ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien eingehalten wird.
- Führen Sie keine Gegenstände in das Produkt ein.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung im Haushalt konzipiert. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf Kochplatten (Gas-, Elektro-, Kohleherd usw.).
- **Brandgefahr!** Brot und andere Lebensmittel können brennen! Verwenden Sie kein Brot mit hohem Zuckergehalt, da dies zu Bränden führen kann. Lassen Sie das Produkt daher nie unbeaufsichtigt.
- **Verbrennungsgefahr!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Produkts. Fassen Sie es immer am Handgriff bzw. am Drehschalter an.
- Teile des Produktes werden sehr heiß. Lassen Sie das Produkt ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Das Krümelblech muss bei jedem Gebrauch benutzt werden.
- Öle und Fette können sich leicht entzünden. Fett oder Öl darf nicht auf die heißen Heizelemente tropfen.
- **Wichtig!** Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt in einem einwandfreien funktionsfähigen Zustand befindet. Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn der Verdacht besteht, dass es defekt ist.

Herzlichen Glückwunsch!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein **KOENIC**-Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist nur für die Zubereitung von Nahrungsmitteln gedacht. Jeglicher andere Gebrauch kann zu Schäden am Produkt oder zu Verletzungen führen. Das kompakte Design bietet mit einem Backraum von 46 Litern Platz für vier Einschubebenen oder einen Drehspieß und 2 geschützte Quarz-Heizelemente sowie die Umluftfunktion sorgen für schnelles Aufheizen. Der Backraum ist mit einer pflegeleichten Anti-Haftbeschichtung ausgestattet und die 2-fach verglaste Backofentür mit Backraumdichtung ist zur leichten Reinigung einfach zerlegbar. Die Temperatur ist bei Ober- und Unterhitze stufenlos von 90 °C bis 230 °C einstellbar und der Backofen schaltet sich mit dem Timer nach bis zu 120 Minuten automatisch mit einem Klingelton aus. Die Überhitzungsschutz sorgt für Sicherheit. Zum Lieferumfang gehören außerdem ein Drehspieß, ein Backblech, ein verchromter Grillrost und ein Krümelblech. Die Imtron GmbH übernimmt keine Haftung für Schäden am Produkt, Sachschaden, oder Verletzung von Personen aufgrund von unachtsamer, unsachgemäßer, falscher oder nicht dem vom Hersteller angegebenen Zweck entsprechender Verwendung des Produkts.

Vor Erstgebrauch

Entfernen Sie das Produkt und das Zubehör vorsichtig aus der Originalverpackung. Es empfiehlt sich die Originalverpackung für späteres Verstauen aufzubewahren.

Möchten Sie die Originalverpackung entsorgen, so tun Sie dies gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen.

Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Sollte er unvoll-

ständig oder Beschädigungen feststellbar sein, kontaktieren Sie umgehend Ihre Verkaufsstelle. Reinigen Sie das Produkt nach dem Auspacken; siehe Abschnitt **Reinigung und Pflege**.

Um Produktionsrückstände zu entfernen, nehmen Sie das Produkt für ca. 15 Minuten ohne Lebensmittel bei max. Temperatureinstellung in Betrieb. Beachten Sie zur Einstellung das Kapitel **Bedienung**. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, da es zu einer leichten Geruchsbildung und Rauchentwicklung kommen kann, was aber unbedenklich ist und nach kurzer Zeit verschwindet.

Lieferumfang

- 1 x Maxi Backofen 46 Liter
- 1 x Grillrost
- 1 x Griff für Grillspieß
- 1 x Backblech
- 1 x Griff für Grillrost und Backblech
- 1 x Krümelblech
- 1 x Drehspieß mit Zubehör
- 1 x Bedienungsanleitung

Bedienelemente und Komponenten

- A** Temperaturregler
- B** Umluft-Funktionsanzeige
- C** Funktionsschalter
- D** Drehspieß-Funktionsanzeige
- E** Schalter für Ober- und Unterhitze
- F** Betriebsanzeige
- G** Timer
- H** Backofentür
- I** Backblech
- J** Grillrost
- K** Krümelblech
- L** Griff für Grillspieß
- M** Griff für Grillrost und Backblech
- N** Unteres Heizelement
- O** Drehspieß
- P** Umluft-Ventilator
- Q** Backraumbeleuchtung
- R** Oberes Heizelement

Hinweis

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse **G**.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle die für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur von $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ geeignet und für den Einsatz in Hochtemperaturanwendungen des Backofens vorgesehen ist.

Aufstellort

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Unterlage. Beachten Sie den Abstand zur nächsten Steckdose. Um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten, müssen folgende Abstände eingehalten werden:
- Seitlich: 10 cm
Hinten: 10 cm
Oben: 30 cm

Achtung

Das Gerät darf nicht in Möbel eingebaut oder in diesen aufgestellt werden. Das Aufstellen des Gerätes direkt unter einer Arbeitsplatte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.

- 2** Setzen Sie das Krümelblech unter dem unteren Heizelement ein.
- 3** Schließen Sie den Netzstecker an einer geeigneten Steckdose an.

Bedienung

Temperatur einstellen

- 4** Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur zwischen $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ und $230\text{ }^{\circ}\text{C}$ ein.


Funktion einstellen

- 5** Stellen Sie die gewünschte Funktion mit dem Funktionsschalter auf Umluft, Drehspieß mit Umluft oder Auftauen ein.

Ober- und Unterhitze einstellen

- 6** Stellen Sie die gewünschte Funktion mit dem Funktionsschalter auf Oberhitze, Unterhitze oder Ober- und Unterhitze ein.

Backofen einschalten und Timer einstellen

- 7** Drehen Sie den Timer-Regler im Uhrzeigersinn, um die Betriebszeit auf bis zu 120 Minuten einzustellen. Damit ist der Backofen eingeschaltet und die Betriebsanzeige **POWER** leuchtet auf. Wenn die Umluftfunktion gewählt wird, leuchtet ebenfalls die Umluft-Funktionsanzeige  auf.

Hinweis

Die Betriebsanzeige **POWER** zeigt nicht an, dass das Gerät aufheizt oder die eingestellte Temperatur erreicht wurde, sondern leuchtet, wenn das Gerät mit dem Timer eingeschaltet wurde. Nach Ablauf der eingestellten Zeit oder wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt die Betriebsanzeige.

Gerät ausschalten

Um den Backofen vorzeitig auszuschalten, drehen Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf **0**.

Backen und Grillen

- Vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme, dass das Krümelblech unter dem unteren Heizelement eingesetzt ist.
- Heizen Sie den Backraum mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten vor. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und schalten den Backofen mit dem Timer ein.
- Bereiten Sie die Lebensmittel vor, legen Sie sie auf den Grillrost oder auf das Backblech.
- Benutzen Sie bei fetthaltigen oder feuchten Speisen das Backblech, damit kein Fett oder Flüssigkeit abtropft.


- Schieben Sie den Grillrost oder das Backblech in der gewünschten Höhe in den Backofen. Vier Einschubhöhen stehen zur Verfügung. Tragen Sie bei vorgeheiztem Backofen unbedingt Ofenhandschuhe.
- Schließen Sie die Tür und passen Sie die Temperatur ggf. nochmals an.
- Stellen Sie die gewünschte Funktion mit den Funktionsschaltern auf Ober- und Unterhitze, nur Oberhitze oder nur Unterhitze jeweils mit Umluft ein. Die entsprechenden Symbole entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um mit der Zubereitung zu beginnen.

- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Backblechs oder des Grillrosts den entsprechenden Handgriff, Topflappen oder Ofenhandschuhe. Ein heißes Backblech oder Grillrost darf nur auf eine wärmebeständige Unterlage gestellt werden.
- Stellen Sie nach der Zubereitung den bzw. die Funktionsschalter wieder auf **OFF**
- Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker.



Vorsicht

Das Produkt wird an der Oberseite des Gehäuses und an anderen Stellen sehr heiß. Berühren Sie während des Heizens und auch unmittelbar danach niemals die heißen Oberflächen des Produkts.




Vorsicht

Je nach Art und Beschaffenheit der Speisen können diese sehr heiß werden! Insbesondere werden stark wasserhaltige Lebensmittel, wie Tomaten, sehr heiß. Gehen Sie daher bei der Verwendung und insbesondere bei der Entnahme dieser Lebensmittel sehr vorsichtig vor.

- Die Funktionen können Sie während der Zubereitung umschalten.
- Im Timer-Betrieb werden nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit die Heizelemente und der Ventilator der Umluftfunktion automatisch abgeschaltet.
- Zum manuellen Ausschalten drehen Sie den Timer auf **0**.
- Benutzen Sie zum Öffnen der eventuell heißen Tür nur den Griff.

Grilltemperatur und Grillzeiten

Fleisch	Temperatur	Zeit
Rib Eye Steak	230 °C	25 - 30 Minuten
T-Bone Steak	230 °C	25 - 30 Minuten
Hamburger	230 °C	25 - 28 Minuten
Koteletts	230 °C	40 - 45 Minuten
Lammkoteletts	230 °C	30 - 40 Minuten
Hähnchenkeulen	230 °C	30 - 35 Minuten
Fischfilet	190 °C	20 - 25 Minuten
Lachs Steaks	190 °C	20 - 25 Minuten



Vorsicht

Beim Öffnen der Tür kann heißer Dampf entweichen. Öffnen Sie daher die Tür immer vorsichtig und langsam.

Grillen mit dem Drehspieß

Grillgut auf Drehspieß befestigen

- 8** ① Lösen Sie die Schrauben der Spieße auf der Drehachse.
- ② Verschieben Sie zunächst einen Spieß und schrauben Sie ihn entsprechend der Größe Ihres Grillguts fest. Das Grillgut muss sich in der Mitte des Drehspießes befinden. Nehmen Sie den zweiten Spieß von der Drehachse ab.



9 Schieben Sie Ihr Grillgut von der anderen Seite aus möglichst mittig auf die Drehachse und in den Spieß hinein, damit es sich später mit dem Drehspieß mitdreht. Setzen Sie anschließend den zweiten Spieß auf die Drehachse.

10 **1** Drücken Sie die Spieße in Ihr Grillgut.
2 Ziehen Sie die Schrauben fest und überprüfen Sie, ob sich Ihr Grillgut wirklich mitdreht.

Drehspieß in Backofen einsetzen

Tragen Sie bei einem vorgeheizten Backofen unbedingt Ofenhandschuhe.

11 **1** Setzen Sie den Drehspieß mit dem befestigten Grillgut zunächst auf der rechten Seite des Backraums in der entsprechenden Aufnahme ein.
2 Dann hängen Sie den Drehspieß in der Aufnahme auf der linken Seite ein. Berücksichtigen Sie die Größe des Grillguts (z. B. Brathähnchen). Es darf an keiner Stelle das obere oder untere Heizelement berühren.

Wenn die Umluftfunktion gewählt wird, leuchtet ebenfalls die Umluft-Funktionsanzeige  auf. Wenn die Drehspießfunktion gewählt wird, leuchtet ebenfalls die Drehspieß-Funktionsanzeige  auf.

Hinweis

Wenn Sie den Drehspieß benutzen, verwenden Sie bitte nur Grillgut mit einem Höchstgewicht von 3,5 kg.

12 Verwenden Sie den mitgelieferten Griff, um den Drehspieß in umgekehrter Reihenfolge des Einsetzens zu entfernen.

13 Nach dem Zeitablauf stellen Sie den bzw. die Funktionsschalter auf **OFF** und ziehen Sie den Netzstecker.

Grillen

- Vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme, dass das Krümelblech unter dem unteren Heizelement eingesetzt ist und setzen Sie bei der Zubereitung von fetthaltigen Speisen zusätzlich das Backblech ein.
- Heizen Sie den Backraum eventuell mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze bei geschlossener Tür einige Minuten vor. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und schalten den Backofen mit dem Timer ein.
- Bereiten Sie das Grillgut vor und setzen Sie den Drehspieß ein. Tragen Sie bei vorgeheiztem Backofen unbedingt Ofenhandschuhe.
- Schließen Sie die Tür und passen Sie die Temperatur ggf. nochmals an.
- Stellen Sie die gewünschte Funktion mit den Funktionsschaltern auf Drehspieß, Ober- und Unterhitze, nur Oberhitze oder nur Unterhitze jeweils mit oder ohne Umluft ein. Die entsprechenden Symbole entnehmen Sie bitte der nachstehenden Tabelle.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um mit der Zubereitung zu beginnen.
- Die Funktionen können Sie während der Zubereitung umschalten.
- Im Timer-Betrieb werden nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit die Heizelemente und der Ventilator der Umluftfunktion automatisch abgeschaltet.
- Zum manuellen Ausschalten drehen Sie den Timer auf **0**.
- Benutzen Sie zum Öffnen der eventuell heißen Tür nur den Griff.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Drehspießes unbedingt Ofenhandschuhe. Ein heißer Drehspieß darf nur auf einer wärmebeständigen Unterlage abgelegt werden.
- Lösen Sie die Schrauben der Spieße auf der Drehachse und nehmen Sie das Grillgut ab.

- Stellen Sie nach der Zubereitung den bzw. die Funktionsschalter wieder auf **OFF**
- Ziehen Sie nach der Benutzung des Geräts den Netzstecker.

Grilltemperatur und Grillzeiten mit dem Drehspieß









Fleisch	Temperatur	Zeit
Schweinebraten	190 °C	45 - 50 Minuten
Schweinerollbraten	190 °C	45 - 50 Minuten
Hähnchen	230 °C	30 - 40 Minuten
Truthahn	230 °C	30 - 40 Minuten

Backraumbelichtung

Sobald der Backofen mit dem Timer eingeschaltet wurde, schaltet sich auch die Backraumlampe ein. Die Lampe schaltet sich aus, wenn der Timer abgelaufen ist oder der Backofen vorzeitig ausgeschaltet wird.

Funktionsschalter

Es gibt zwei Drehregler. Der obere Funktionsschalter hat 5 Positionen, der untere Schalter für Ober- und Unterhitze hat 4 Positionen, die in der nachstehenden Tabelle zusammen mit ihrer jeweiligen Funktion aufgeführt sind:

Symbol	Funktion
	Standby-Modus oder ausgeschaltet
	Umluft
	Unterhitze
	Oberhitze
	Ober- und Unterhitze
	Drehspieß
	Drehspieß + Umluft
	Auftauen

Reinigung und Pflege



Vorsicht

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

- Entfernen Sie ggf. Fett, das auf das untere Heizelement getropft ist, mit einem feuchten Tuch.
- Backblech, Krümelblech, Handgriffe und Drehspieß können mit einem milden, handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden und sind nicht für die Geschirrspülmaschine geeignet.

- Der Grillrost kann in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden.
- Entfernen Sie das Krümelblech und reinigen Sie es. Größere Mengen an Fett auf dem Blech können Sie mit einem Küchentuch abwischen.
- Nach dem Reinigen setzen Sie das Krümelblech wieder ein.
- Verwenden Sie für die Reinigung keine Lösungs- oder Scheuermittel, Metallutensilien oder harte Bürsten oder Backofenspray.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gut ab.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Trocknen Sie vor der Aufbewahrung alle Teile gründlich.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen und sauberen Ort, und außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

- Wischen Sie den Backofen nicht mit Benzin, Alkohol, Bleichmitteln oder Metallgegenständen ab.

Backraumlampe austauschen



Warnung

Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen. Vor dem Auswechseln der Lampe ziehen Sie den Netzstecker. Sollte die Backraumlampe defekt sein, muss sie ausgetauscht werden.

- 14** Entfernen Sie zuerst die Abdeckkappe der Lampe und danach die Glühbirne durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Tauschen Sie die Glühlampe gegen eine Lampe gleichen Typs (**220-240 V 25 W T300, E14**) aus. Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Vergewissern Sie sich, dass die Glühbirne und die Abdeckkappe korrekt sitzen.

Fehlerbehebung

Sollte es während des Betriebs zu Störungen kommen, beachten Sie nachfolgende Tabelle. Sollten die Probleme wie unter **Fehlerbehebung** angegeben nicht abgestellt werden können, wenden Sie sich an Ihren Händler.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Produkt funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Keine Stromversorgung 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie die Stromversorgung
Produkt heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> Timer steht auf OFF-0 Sicherung im Haus defekt Steckdose defekt Produkt defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie den Timer auf eine Zeit größer als 0 Minuten ein Überprüfen Sie die Haussicherungen Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst
Abschalten des Produktes nicht möglich	<ul style="list-style-type: none"> Ein elektronisches Bauteil ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst
Backraum ist nicht beleuchtet	<ul style="list-style-type: none"> Die Backraumlampe ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> Tauschen Sie die Backraumlampe gegen eine Lampe gleichen Typs (220-240 V 25 W T300, E14) aus
Drehspieß dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> Funktion ohne Drehspießantrieb gewählt Drehspieß nicht korrekt eingesetzt / klemmt 	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie eine Funktion mit Drehspießantrieb Entnehmen Sie den Drehspieß und setzen Sie ihn korrekt ein

Technische Daten

Netzspannung	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	: 1800 W
Backofenkapazität	: 46 Liter
Temperaturbereich	: 90 - 230 °C
Timer	: Aus-0 - 120 Minuten
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	: 0 W

Safety instructions



Caution! Hot surface! Risk of burns! Do not touch the hot surfaces of the product. During operation, heat rises above the product.



The lightning flash with arrowhead in an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated “dangerous voltage” within the product’s enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of electric shock to persons and animals.



The exclamation mark in an equilateral triangle is intended to alert the user to important operating and maintenance instructions in the information material supplied.

~ The symbol indicates alternating voltage.

- **Risk of suffocation!** Keep the packaging material away from children.
- The product must not be operated with an external timer or a separate remote control system.
- This product can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the product and understand the hazards involved.
- Children must not play with the product.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age and older and are supervised.
- Children under 8 years of age must be kept away from the product and the power cord.

Safety instructions

- The power cord must be checked regularly for signs of damage, and if the power cord is damaged, the product must no longer be used.
- The product must be connected to a grounded socket.
- This product is intended for the preparation of normal household quantities in the home or in similar non-commercial applications. Similar applications include, for example, use in staff kitchens in shops and offices, and use by guests in guesthouses, small hotels and similar accommodation facilities.
- To avoid hazards, a damaged power cord may only be replaced by the manufacturer, a workshop authorised by the manufacturer or a similarly qualified person.
- The product must be disconnected from mains power supply before carrying out maintenance work.
- Clean the product and the accessories after each use.
- See chapter **Cleaning and Care**.

Safety instructions

- Read this instruction manual carefully before using the product for the first time. It contains important information for your safety and for the use and care of the product.
- Keep the instruction manual for future reference and pass it on with the product.
- Observe all warnings on the product and in this instruction manual.
- Only use the product for its intended purpose. Improper use can be dangerous.
- If you do not use the product as intended or operate it incorrectly, no liability can be accepted for any resulting damage.
- The use of accessories and product parts not expressly recommended by the manufacturer may cause personal injuries or damage to the product and will void the warranty.
- Never leave the product unattended while it is switched on.
- Do not place any objects on the product.
- Never immerse electrical parts of the product in water or other liquids during cleaning or operation. Never hold the product under running water.
- Never attempt to repair the product yourself. Take the product to a qualified customer service centre for maintenance and repair.
- The mains voltage must match the information on the product's type label.
- The mains plug serves as a disconnecting device. Ensure that the mains plug is always easily accessible and within reach.
- Only the mains plug can completely disconnect the product from mains power supply.
- Avoid damaging the mains cable by kinking it or allowing it to come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- Keep the product, including the power cord and mains plug, away from heat sources such as radiators, stoves and other heat-generating products.
- Only disconnect the mains plug by the plug itself. Do not pull on the power cord.
- Disconnect the mains plug...
 - when the product is not in use,
 - if malfunctions occur,
 - before attaching/removing accessories, and
 - before cleaning the product.
- If the power cord or the product's casing is damaged, or if the product has been dropped, do not use it until it has been checked by a professional.
- Only use the product in dry indoor areas, never outdoors.
- Protect the product from extreme heat and cold, direct sunlight and dust.
- To avoid fire and electric shock, do not expose the product to fire (fireplaces, barbecues, candles, cigarettes, etc.) or water (dripping water, splashing water, vases, tubs, ponds, etc.).
- **Warning!** Do not use this product near water or high humidity, e.g. in a damp basement or next to a swimming pool or bathtub.
- Only use the product in temperate climates. Avoid tropical and particularly humid climates.
- Protect the product from any moisture, including splashes and humidity.
- Sufficient air circulation must be ensured. Therefore, no objects may be placed on the appliance and the following distances to the walls must be maintained:
 - Side: 10 cm
 - Rear: 10 cm
 - Top: 30 cm
- The appliance must not be built into furniture. The appliance must not be installed directly under a worktop or cupboard.
- The feet of the appliance must not be removed.

Safety instructions

- Place the appliance on a heat- and splash-resistant surface. Do not place the appliance on hot surfaces (e.g. hotplates or similar) or in the immediate vicinity of open gas flames.
- The product must not come into contact with or be covered by highly flammable materials, e.g. curtains, textiles, wall coverings, etc. Ensure that a sufficient safety distance is always maintained from flammable materials.
- Do not insert any objects into the product.
- This product is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial use.
- Do not place the product on hotplates (gas, electric, coal cookers, etc.).
- **Fire hazard!** Bread and other foods can burn! Do not use bread with a high sugar content, as this can cause fires. Therefore, never leave the product unattended.
- **Risk of burns!** Do not touch hot surfaces of the product. Always touch it by the handle or a rotary switch.
- Parts of the product become very hot. Allow the product to cool sufficiently before cleaning or storing it.
- Do not touch the heating elements.
- The crumb tray must be used every time the product is used.
- Oils and fats can easily ignite. Fat or oil must not drip onto the hot heating elements.
- **Important!** Before use, ensure that the product is in perfect working order. The product must not be used if it shows signs of damage or if there is any suspicion that it is defective.

Congratulations!

Thank you for choosing a **KOENIC** product. Please read the operating instructions carefully and keep them for future reference.

Intended use

The product is intended for food preparation only. Any other use may result in damage to the product or personal injuries. The compact design offers space for four shelf levels or a rotisserie spit with a 46-litre baking chamber. Two protected quartz heating elements and the convection function ensure rapid heating. The baking chamber is equipped with an easy-care non-stick coating and the double-glazed oven door with baking chamber seal can be easily dismantled for cleaning. The temperature can be adjusted continuously from 90 °C to 230 °C for upper and lower heat, and the oven switches off automatically with a bell after up to 120 minutes using the timer. The overheating protection ensures safety. The scope of delivery also includes a rotisserie spit, a baking tray, a chrome-plated grill rack and a crumb tray.

Imtron GmbH accepts no liability for damage to the product, property damage or personal injuries resulting from careless, improper, incorrect or inappropriate use of the product.

Before first time use

Carefully remove the product and accessories from the original packaging. We recommend keeping the original packaging for later storage. If you wish to dispose of the original packaging, please do so in accordance with the applicable legal regulations.

Check the scope of delivery for completeness and damage. If it is incomplete or damaged, please contact your point of sale immediately. Clean the product after unpacking; see section

Cleaning and care.

To remove any production residues, run the product for approx. 15 minutes at the maximum temperature without any food inside. Please refer to the **Operation** section for the settings.

Ensure adequate ventilation, as there may be a slight odour and smoke, but this is harmless and will disappear after a short time.

Scope of delivery

- 1 x Maxi oven 46 litres
- 1 x Grill rack
- 1 x Handle for rotisserie
- 1 x Baking tray
- 1 x Handle for grill rack and baking tray
- 1 x Crumb tray
- 1 x Rotisserie spit with accessories
- 1 x User manual

Controls and components

- A** Temperature control
- B** Convection function indicator
- C** Function switch
- D** Rotisserie function indicator
- E** Function switch for top and bottom heat
- F** Power indicator
- G** Timer
- H** Oven door
- I** Baking tray
- J** Grill rack
- K** Crumb tray
- L** Handle for rotisserie
- M** Handle for grill rack and baking tray
- N** Lower heating element
- O** Rotisserie
- P** Convection fan
- Q** Oven light
- R** Upper heating element

Note

- This product contains a light source with energy efficiency class **G**.
- This product contains a light source that is suitable for operation at an ambient temperature of ≥ 300 °C and is intended for use in high-temperature applications in the oven.

Installation location

- 1 Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface. Observe the distance to the nearest power socket. To ensure adequate air circulation, the following distances must be maintained:
Side: 10 cm
Rear: 10 cm
Top: 30 cm

Caution

The appliance must not be built into or placed on top of furniture. The appliance must not be placed directly under a worktop or cupboard.

- 2 Insert the crumb tray under the lower heating element.
- 3 Plug the power cord into a suitable power socket.

Operation

Setting the temperature

- 4 Use the temperature control to set the desired temperature between 90 °C and 230 °C.


Setting the heating function

- 5 Set the desired function using the function switch to fan-assisted cooking, rotisserie with or without fan-assisted convection cooking or defrosting.

Setting top and bottom heat

- 6 Set the desired function to top heat, bottom heat or top and bottom heat using the function switch.

Switching the baking oven on and setting the timer

- 7 Turn the timer control clockwise to set the operating time up to 120 minutes. The maxi oven is now switched on and the POWER indicator lights up. When the convection function is selected, the convection function indicator  also lights up.

Note

The **POWER** indicator does not show that the appliance is heating up or that the set temperature has been reached, but lights up when the appliance has been switched on with the timer. The operating indicator goes out when the set time has elapsed or when the appliance is switched off.

Switching the appliance off

To switch off the baking oven prematurely, turn the control counter-clockwise to **0**.

Baking and grilling

- Before each use, check that the crumb tray is positioned under the lower heating element.
- Preheat the oven for a few minutes with top and bottom heat turned on and the door closed. Turn the temperature control to the desired temperature and switch on the oven with the timer.
- Prepare the food and place it on the grill rack or baking tray.
- Use the baking tray for fatty or moist foods to prevent fat or liquid from dripping.
- Place the grill rack or baking tray at the desired height in the oven. There are three shelf positions available. Be sure to wear oven gloves when the oven is preheated.
- Close the door and adjust the temperature again if necessary.
- Set the desired function using the function switch(es) for top and bottom heat, top heat only or bottom heat only, each with fan-assisted convection cooking. Please refer to the table below for the corresponding symbols.
- Set the timer to the desired cooking time to start cooking.

**Caution**

The top of the housing of the product and other areas get very hot. Never touch the hot surfaces of the product during heating and immediately afterwards.

- You can change the functions during cooking.
- In timer mode, the heating elements and the convection function are automatically switched off once the set cooking time has elapsed.
- To switch off manually, turn the timer to **0**.
- Only use the handle to open the door, as it may be hot.

**Caution**

Hot steam may escape when the door is opened. Therefore, always open the door carefully and slowly.

- Use the appropriate handle, oven gloves or potholders to remove the baking tray or grill rack. A hot baking tray or grill rack must only be placed on a heat-resistant surface.
- After cooking, set the function switch back to **OFF**.
- Unplug the appliance after use.

**Caution**

Depending on the type and nature of the food, it can become very hot! Food with a high water content, such as tomatoes, become particularly hot. Therefore, take great care when using and, in particular, when removing these foodstuffs.

Grill temperature and cooking times

Meat	Temperature	Time
Rib Eye steak	230 °C	25 - 30 minutes
T-Bone steak	230 °C	25 - 30 minutes
Hamburger	230 °C	25 - 28 minutes
Pork chops	230 °C	40 - 45 minutes
Lamb chops	230 °C	30 - 40 minutes
Chicken drumsticks	230 °C	30 - 35 minutes
Fish filet	190 °C	20 - 25 minutes
Salmon steaks	190 °C	20 - 25 minutes



Grilling with the rotisserie spit**Securing grillables on the rotisserie spit**

- 8** **1** Loosen the screws on the spits on the rotating axis.
2 First move one spit and screw it tight according to the size of your food. The food must be in the centre of the rotisserie spit. Remove the second spit from the rotating axis.
- 9** Push your food onto the rotisserie spit from the other side, centring it as much as possible on the rotisserie spit so that it rotates with the spit later. Then place the second spit on the rotisserie spit.
- 10** **1** Press the spits into your food.
2 Tighten the screws and check that your food is actually turning.

Inserting the rotisserie spit in the oven

Be sure to wear oven gloves when working with a preheated oven.

- 11** **1** First insert the rotisserie spit with the food attached into the corresponding holder on the right-hand side of the oven.
2 Then hang the rotisserie spit in the holder on the left-hand side.

Consider the size of the food for grilling (e.g. roast chicken). It shall not touch the upper or lower heating elements at any position. When the convection function is selected, the convection function indicator  lights up. When the rotisserie function is selected, the rotisserie function indicator  also lights up.

Note:

When using the rotisserie, please only use food with a maximum weight of 3.5 kg.

- 12** Use the provided handle to remove the rotisserie in reverse order of inserting.
- 13** Once the time has elapsed, set the function switch(es) to **OFF** and disconnect from mains power.

Grilling

- Before each use, check that the crumb tray is positioned under the lower heating element and insert the baking tray when grilling fatty foods.
- If necessary, preheat the oven with the top and bottom heat switched on and the door closed for a few minutes. Turn the temperature control to the desired temperature and switch on the oven with the timer.
- Prepare the grillables and insert the rotisserie spit. Be sure to wear oven gloves when the oven is preheated.
- Close the door and adjust the temperature again if necessary.
- Set the desired function using the function switch to top and bottom heat with rotisserie or top heat only with rotisserie, each with fan-assisted cooking. Please refer to the table below for the corresponding symbols.
- Set the timer to the desired cooking time to start grilling.
- You can change the functions during

grilling.

- In timer mode, the heating elements and the convection function are automatically switched off when the set grilling time has elapsed.
- To switch off manually, turn the timer to **0**.
- Only use the handle to open the door, as it may be hot.
- Be sure to use oven gloves to remove the rotisserie spit. A hot rotisserie spit may only be placed on a heat-resistant surface.
- Loosen the screws on the spits on the rotary axis and remove the food.
- After grilling, set the function switch back to **OFF**.
- Disconnect the appliance after use from mains power.

Grill temperature and cooking times with the rotisserie









Meat	Temperature	Time
Pork roast	190 °C	45 - 50 minutes
Ham	190 °C	45 - 50 minutes
Chicken	230 °C	30 - 40 minutes
Turkey	230 °C	30 - 40 minutes

Oven lighting

As soon as the oven is switched on with the timer, the oven light also switches on. The light switches off when the timer has expired or the oven is switched off manually.

Function switches

There are two rotary controls. The upper function switch has 5 positions, while the lower switch for top and bottom heat has 4 positions, which are listed in the table below together with their respective functions:

Icon	Function
	Standby mode or switched off
	convection
	Bottom heat
	Top heat
	Top and bottom heat
	Rotisserie
	Rotisserie + convection
	Defrost

Cleaning and care



Caution

Before cleaning, unplug the appliance and allow it to cool down completely.

- If necessary, remove any grease that has dripped onto the lower heating element with a damp cloth.
- The baking tray, crumb tray, handles and rotisserie can be cleaned with a mild, commercially available washing-up liquid and are not suitable for the dishwasher.
- The grill rack can be washed in the dishwasher.
- Remove the crumb tray and clean it. You can wipe off larger amounts of grease on the tray with a paper towel.

- Reinsert the crumb tray after cleaning.
- Do not use solvents, abrasive cleaners, metal utensils, hard brushes or oven spray for cleaning.
- Wipe the housing with a slightly damp cloth and then dry it thoroughly.
- Do not immerse the product in water or other liquids.
- Dry all parts thoroughly before storing.
- Store the product in a cool, dry and clean place, out of the reach of children and pets.
- Do not wipe the oven with benzine, alcohol, bleach or metal objects.

Replacing the oven light



Warning

Allow the product to cool down completely. Unplug the power cord before replacing the light bulb. If the oven light bulb is defective, it must be replaced.

- 14 First remove the bulb cover and then the bulb by turning it counter-clockwise. Replace the bulb with one of the same type (**220-240 V 25 W T300, E14**). Refit in reverse order. Ensure that the bulb and cover cap are properly seated.

Troubleshooting

If malfunctions occur during operation, refer to the table below. If the problems cannot be remedied as described under **Troubleshooting**, contact your dealer.

Problem	Possible cause	Suggested solution
Product does not work	<ul style="list-style-type: none"> No power supply 	<ul style="list-style-type: none"> Check the power supply
Product does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> Timer is set to OFF-0 Fuse in the house is defective Socket is defective Product is defective 	<ul style="list-style-type: none"> Set the timer to a time greater than 0 minutes Check the house fuses Connect the device to a different socket Contact an authorised customer service centre
Product cannot be switched off	<ul style="list-style-type: none"> An electronic component is defective 	<ul style="list-style-type: none"> Contact an authorised customer service centre
The baking chamber is not illuminated	<ul style="list-style-type: none"> The baking chamber lamp is defective 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the lamp with a lamp of the same type (220-240 V 25 W T300, E14)
Rotisserie does not rotate	<ul style="list-style-type: none"> Function without rotisserie drive selected Rotisserie not inserted correctly / stuck 	<ul style="list-style-type: none"> Select a function with rotisserie drive Remove the rotisserie and insert it properly

Technical data

Mains voltage	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Power consumption	: 1800 W
Oven capacity	: 46 litres
Temperature range	: 90 - 230 °C
Timer	: Off-0 - 120 minutes
Power consumption in standby mode	: 0 W

Instrucciones de seguridad



¡Precaución! ¡Superficie caliente! Riesgo de quemaduras. No toque las superficies calientes de este producto. Durante el funcionamiento, asciende calor sobre el producto.



El rayo con punta de flecha en un triángulo equilátero advierte al usuario de la presencia de tensión peligrosa no aislada dentro del chasis del producto que puede tener la magnitud suficiente como para constituir un riesgo de electrocución a personas y animales.



El símbolo de exclamación en un triángulo equilátero está pensado para advertir al usuario de la presencia de instrucciones importantes de uso y mantenimiento en el material informativo proporcionado.

~ El símbolo indica tensión alterna.

- **Peligro de asfixia.** Mantenga alejado el material de embalaje de los niños.
- El producto no debe usarse junto con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este producto puede ser usado por niños de 8 años o más de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del artículo de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con el producto.

Instrucciones de seguridad

- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y reciban supervisión.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto y el cable de alimentación.
- El cable de alimentación debe inspeccionarse con regularidad en busca de daños, y si está dañado no debe usarse el producto.
- El producto debe conectarse a una toma con salida de tierra.
- El producto está diseñado para la preparación de cantidades domésticas normales en casa, o en entornos similares no comerciales. Aplicaciones similares incluyen, por ejemplo, el uso en cocinas para personal de tiendas y oficinas, y uso por clientes en albergues, pequeños hoteles y establecimientos residenciales similares.
- Un cable de alimentación dañado solamente puede ser sustituido por el fabricante, un taller autorizado por el fabricante, o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- El producto debe desconectarse de la alimentación antes de realizar trabajos de mantenimiento.
- Limpie el producto y los accesorios después de cada uso.
- Consulte el capítulo **Limpieza y cuidados**.

Instrucciones de seguridad

- Lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de usar por primera vez el producto. Contienen información importante para su seguridad y para el uso y cuidado del producto.
- Conserve el manual de instrucciones para referencia futura y entréguelo con el producto.
- Siga todas las advertencias en el producto y este manual de instrucciones.
- Use el producto exclusivamente para su finalidad. Un uso inadecuado puede ser peligroso
- Si no usa el producto del modo pretendido o lo usa incorrectamente, no podrá aceptarse ninguna responsabilidad por los daños resultantes.
- El uso de accesorios y piezas del producto no recomendados explícitamente por el fabricante puede provocar lesiones y daños y anulará la garantía.
- No deje nunca el producto desatendido cuando esté encendido.
- No coloque objetos sobre el producto.
- Nunca sumerja piezas eléctricas del producto en agua ni en otros líquidos durante la limpieza o el uso. No aguante nunca el producto bajo agua corriente.
- No intente reparar el producto usted mismo. Lleve el producto a un servicio al cliente cualificado para servicio y reparación.
- La tensión de corriente debe coincidir con la información de la etiqueta identificadora del producto.
- El enchufe sirve como dispositivo de desconexión. Asegúrese de que el enchufe siempre esté accesible y al alcance.
- Solamente el enchufe puede desconectar por completo el producto de la alimentación de corriente.
- Evite dañar el cable de alimentación retorciéndolo o poniéndolo en contacto con bordes afilados o superficies calientes.
- Mantenga el producto, incluyendo el cable de alimentación y el enchufe, alejado de fuentes de calor como radiadores, hornos y otros productos que generen calor.
- Desconecte el enchufe exclusivamente tirando del mismo enchufe. No tire del cable de alimentación.
- Desconecte el enchufe...
 - cuando no esté usando el producto,
 - si se produce un mal funcionamiento,
 - antes de instalar/retirar accesorios y
 - antes de limpiar el producto.
- Si el cable o la carcasa del producto están dañados o el producto ha caído, no debe usarse hasta que haya sido comprobado por un profesional.
- Use el producto exclusivamente en entornos interiores secos, nunca en el exterior.
- Proteja el producto de extremos de calor y frío, la luz solar directa y el polvo.
- Para evitar incendio y descarga eléctrica, no exponga el producto al fuego (chimenea, parrilla, velas, cigarrillos, etc.) ni al agua (gotas y salpicaduras de agua, jarrones, bañeras, estanques, etc.).
- **¡Advertencia!** No use este producto cerca de agua o elevada humedad, como en un sótano húmedo o al lado de una piscina o bañera.
- Use el producto exclusivamente en climas templados. Evite los climas tropicales y particularmente húmedos.
- Proteja el producto de la humedad, incluyendo salpicaduras y humedad.
- Debe garantizarse una circulación de aire suficiente. Por lo tanto, no deben ponerse objetos sobre el aparato y deben mantenerse las distancias siguientes con las paredes:
 - Lateral: 10cm
 - Posterior: 10cm
 - Superior: 30cm
- El aparato no debe integrarse en muebles. El aparato no debe instalarse directamente

Instrucciones de seguridad

- bajo un mostrador o armario.
- Las patas del aparato no deben retirarse.
- Ponga el aparato sobre una superficie resistente al calor y a salpicaduras. No ponga el aparato sobre superficies calientes (como fogones y similares) ni en las inmediaciones de llamas de gas abiertas.
- El producto no debe entrar en contacto con ni cubrirse con material altamente inflamable, como cortinas, recubrimientos de paredes, etc. Asegúrese de que siempre se mantenga una distancia de seguridad suficiente con materiales inflamables.
- No introduzca ningún objeto en el producto.
- Este producto está diseñado solamente para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial.
- No ponga el producto sobre fogones (de gas, eléctricos, de carbón, etc.).
- **¡Riesgo de incendio!** El pan y otros alimentos pueden arder. No use pan con elevado contenido de azúcar, podría causar incendios. Por lo tanto, no deje nunca el producto sin supervisión.
- **¡Riesgo de quemaduras!** No toque las superficies calientes del producto. Tóquelo siempre por el mango o un interruptor giratorio.
- Partes del producto se calientan mucho. Deje enfriar el producto lo suficiente antes de limpiarlo o guardarlo.
- No toque los elementos calentadores.
- La bandeja para migas debe usarse cada vez que use el producto.
- Los aceites y grasas pueden encenderse con facilidad. La grasa o aceite no debe gotear sobre los elementos calentadores calientes.
- **¡Importante!** Antes del uso, asegúrese de que el producto esté en perfecto estado operativo. El producto no debe usarse si muestra indicios de daños o se sospecha que es defectuoso.

¡Felicidades!

Gracias por elegir un producto **KOENIC**. Lea las instrucciones de uso cuidadosamente y consérvelas como referencia en el futuro.

Finalidad de uso

El producto está pensado exclusivamente para preparar alimentos. Cualquier otro uso puede resultar en daños al producto o lesiones personales. El diseño compacto ofrece espacio para cuatro niveles de altura o un pincho de asado con cámara de horneado de 46 litros. Dos elementos calentadores de cuarzo protegidos y la función de convección garantizan un calentamiento rápido. La cámara de horneado está equipada con un recubrimiento antiadhesivo fácil de cuidar, y la puerta de horno con doble glaseado con sellado de cámara de horneado puede desmontarse fácilmente para limpiarla. La temperatura puede ajustarse continuamente entre 90 °C y 230 °C para el calor superior e inferior, y el mini horno se apaga automáticamente con un sonido de campana hasta 120 minutos después usando el temporizador. La protección contra sobrecalentamiento garantiza la seguridad. El contenido de la entrega también incluye pincho de asado, bandeja de horneado, una rejilla cromada y una bandeja para migas. Imtron GmbH no acepta ninguna responsabilidad por daños al producto, materiales o personales resultantes de uso poco cuidadoso, inadecuado, incorrecto o erróneo del producto.

Antes del primer uso

Saque el producto y los accesorios cuidadosamente del embalaje original. Recomendamos conservar el embalaje original para almacenamiento posterior.

Si elige eliminar el embalaje original, hágalo de acuerdo con las normativas legales vigentes. Compruebe que la entrega esté completa y no existan daños. Si está incompleta o dañada, póngase en contacto inmediatamente con su punto de venta.

Limpie el producto tras desembalarlo, consulte la sección **Limpieza y cuidados**.

Para eliminar residuos de producción, haga funcionar el producto aproximadamente 15 minutos a máxima temperatura sin alimentos en su interior. Consulte la sección **Funcionamiento** para la configuración. Asegúrese de tener una ventilación adecuada, ya que puede darse un leve olor y humo; que es inofensivo y desaparecerá en un breve tiempo.

Contenido

- 1 x Maxi horno de 46 litros
- 1 x Parrilla
- 1 x Mango para asado
- 1 x Bandeja de horneado
- 1 x Mango para rejilla y bandeja de horneado
- 1 x Bandeja para migas
- 1 x Pincho de asado con accesorios
- 1 x Manual del usuario

Controles y componentes

- A** Control de temperatura
- B** Indicador de función de convección
- C** Interruptor de función
- D** Indicador de función de asado
- E** Interruptor de función para calor superior e inferior
- F** Indicador de encendido
- G** Temporizador
- H** Puerta del horno
- I** Bandeja de horneado
- J** Rejilla
- K** Bandeja para migas
- L** Mango para asado
- M** Mango para rejilla y bandeja de horneado
- N** Elemento calentador inferior
- O** Asador
- P** Ventilador de convección
- Q** Luz del horno
- R** Elemento calentador superior

Nota

- Este producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética **G**.
- Este producto contiene una fuente de luz adecuada para funcionamiento a una temperatura ambiente de $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ y está pensado para usarse en aplicaciones de alta temperatura en el horno.

Ubicación de instalación

- 1** Ponga el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Observe la distancia a la toma de corriente más cercana.

Para garantizar una circulación de aire adecuada, deben mantenerse las distancias siguientes:

Lateral: 10cm

Posterior: 10cm

Superior: 30cm

Precaución

El aparato no debe integrarse ni ponerse encima de muebles. El aparato no debe colocarse directamente bajo un mostrador o armario.

- 2** Inserte la bandeja para migas bajo el elemento calentador inferior.
- 3** Conecte el cable de alimentación a una toma adecuada.

Funcionamiento**Configurar la temperatura**

- 4** Use el control de temperatura para establecer la temperatura deseada entre $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $230\text{ }^{\circ}\text{C}$.


Establecer la función de calentamiento

- 5** Establezca la función deseada usando el interruptor de función para cocción asistida por ventilador, asado con o sin convección asistida por ventilador o descongelación.

Establecer calor superior e inferior

- 6** Establezca la función deseada en calor superior, calor inferior o calor superior e inferior usando el interruptor de función.

Encender el horno y configurar el temporizador

- 7** Gire el control de temporizador en sentido horario para establecer el tiempo de funcionamiento hasta 120 minutos. El maxi horno estará encendido y el indicador POWER se encenderá. Cuando se seleccione la función de convección, el indicador de función de convección  también se ilumina.

Nota

El indicador **POWER** no muestra que el aparato se está calentando o que se ha alcanzado la temperatura establecida, sino que se ilumina cuando el aparato se ha encendido con el temporizador. El indicador de funcionamiento se apaga cuando haya transcurrido el tiempo establecido o cuando se apague el aparato.

Apagar el aparato

Para apagar anticipadamente el horno, gire el mando de control en sentido antihorario a **0**.

Hornear y asar

- Antes de cada uso, compruebe que la bandeja para migas esté colocada bajo el elemento calentador inferior.
- Precaliente el horno unos minutos con el calor superior e inferior activados y la puerta cerrada. Gire el mando de temperatura a la temperatura deseada y encienda el horno con el temporizador.
- Prepare los alimentos y póngalos sobre la rejilla o bandeja de horneado.
- Use la bandeja de horneado para alimentos con grasa o humedad para evitar que goteen.
- Ponga la rejilla o bandeja de horneado en el horno a la altura deseada. Dispone de tres

posiciones de altura. Asegúrese de usar mitones para horno cuando el horno esté precalentado.

- Cierre la puerta y ajuste de nuevo la temperatura si es necesario.
- Establezca la función deseada con el(los) interruptor(es) de función en calor superior e inferior, solo calor superior o solo calor inferior, cada uno con cocción por convección asistida por ventilador. Consulte la tabla siguiente para los símbolos correspondientes.
- Ponga el temporizador en el tiempo de cocción deseado para comenzar a cocinar.



Precaución

La parte superior de la carcasa de este producto y otras áreas se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes del producto durante el calentamiento ni inmediatamente después.

- Puede cambiar las funciones durante la cocción.
- En modo temporizador, los elementos calentadores y la función de convección se apagan automáticamente cuando el tiempo de cocción establecido haya transcurrido.
- Para apagarlo manualmente, ponga el temporizador en **0**.
- Use exclusivamente el asa para abrir la puerta, puede estar caliente.



Precaución

Puede salir vapor caliente al abrir la puerta. Por ello, abra siempre la puerta cuidadosa y lentamente.

- Use el mango adecuado, mitones para horno o agarraderas para horno para retirar la bandeja de horneado o rejilla. Una bandeja de horneado o rejilla calientes

deben colocarse exclusivamente sobre una superficie resistente al calor.

- Tras la cocción, vuelva a poner el conmutador de función en **OFF**
- Desenchufe el aparato tras el uso.



Precaución

Según el tipo y textura de los alimentos se pueden calentar mucho. Se calientan especialmente los alimentos con un alto contenido en agua, como los tomates. Por ello, tenga mucho cuidado durante el uso y, especialmente, al retirar estos alimentos.

Temperatura de asador y tiempos de cocción

Carne	Temperatura	Hora
Bife	230°C	25 - 30 minutos
Entrecote	230°C	25 - 30 minutos
Hamburguesa	230°C	25 - 28 minutos
Costillas de cerdo	230°C	40 - 45 minutos
Costillas de cordero	230°C	30 - 40 minutos
Muslos de pollo	230°C	30 - 35 minutos
Filete de pescado	190°C	20 - 25 minutos
Filetes de salmón	190°C	20 - 25 minutos

Asar con el pincho para asado

Asegurar los alimentos en el pincho

- 1 Afloje los tornillos de los pinchos en el eje giratorio.
- 2 Mueva primero un lado del pincho y enrósquelo apretado según el tamaño de los alimentos. Los alimentos deben estar

en el centro del pincho de asado. Retire el segundo lado del pincho del eje giratorio.

- 9** Presione los alimentos contra el pincho desde el otro lado, centrándolos lo máximo posible en el pincho de forma que giren posteriormente con el pincho. Ponga el segundo lado del pincho en el pincho de asado.



- 10** **1** Presione los pinchos en sus alimentos.
2 Apriete los tornillos y asegúrese de que los alimentos giran.

Insertar el pincho de asado en el horno

Asegúrese de llevar mitones para horno cuando trabaje en un horno precalentado.

- 11** **1** Inserte primero el pincho de asado con los alimentos colocados en el soporte correspondiente del lado derecho del horno.
2 Cuelgue el pincho de asado del soporte del lado izquierdo.

Tenga en cuenta el tamaño de los alimentos a asar (como un pollo asado). No debe entrar en contacto con los elementos calentadores superior ni inferior en ninguna posición.

Cuando se seleccione la función de convección, el indicador de función de convección  se ilumina. Cuando se seleccione la función de asado, el indicador de función de asado  también se ilumina.

Nota:

Cuando use el asador, use exclusivamente alimentos con un peso máximo de 3,5 kg.

- 12** Use el mango provisto para sacar el asador en orden inverso a la inserción.
- 13** Cuando haya transcurrido el tiempo, ponga el(los) interruptor(es) de función en **OFF** y desconecte de la alimentación.

Asado

- Antes de cada uso, compruebe que la bandeja para migas esté posicionada bajo el elemento calentador inferior e inserte la bandeja de horneado cuando prepare alimentos grasos.
- Si es necesario, precaliente el horno con el calor superior e inferior activados y la puerta cerrada unos minutos. Gire el mando de temperatura a la temperatura deseada y encienda el horno con el temporizador.
- Prepare los alimentos e inserte el pincho de asado. Asegúrese de usar mitones para horno cuando el horno esté precalentado.
- Cierre la puerta y ajuste de nuevo la temperatura si es necesario.
- Establezca la función deseada con el interruptor de función en calor superior e inferior con asado o solo calor superior con asado, cada uno con cocción asistida por ventilador. Consulte la tabla siguiente para los símbolos correspondientes.
- Ponga el temporizador en el tiempo de cocción deseado para comenzar a asar.
- Puede cambiar las funciones durante el asado.
- En modo temporizador, los elementos calentadores y la función de convección se apagan automáticamente cuando el tiempo de asado establecido haya transcurrido.
- Para apagarlo manualmente, ponga el temporizador en **0**.
- Use exclusivamente el asa para abrir la puerta, puede estar caliente.
- Asegúrese de usar mitones para horno para retirar el pincho de asado. Un pincho de asado caliente debe colocarse exclusivamente sobre una superficie resistente al calor.
- Afloje los tornillos de los pinchos en el eje giratorio y retire los alimentos.
- Tras el asado vuelva a poner el interruptor de función en **OFF**.
- Desconecte el aparato tras el uso de la corriente.

Temperatura y tiempos de cocción con asador

Carne	Temperatura	Hora
Asado de cerdo	190°C	45 - 50 minutos
Jamón	190°C	45 - 50 minutos
Pollo	230°C	30 - 40 minutos
Pavo	230°C	30 - 40 minutos

Luz del horno

En cuanto se encienda el horno con el temporizador también se enciende la luz del horno. La luz se apaga cuando el temporizador haya transcurrido o se apague manualmente el horno.

Interruptores de función

Dispone de dos controles giratorios. El interruptor de función superior tiene 5 posiciones, mientras que el interruptor inferior para calor superior e inferior tiene 4 posiciones, listadas en la tabla siguiente junto con sus respectivas funciones:

Icono	Función
	Modo espera o apagado
	convección
	Calor inferior
	Calor superior
	Calor superior e inferior
	Asador
	Asador + convección
	Defrost

Limpieza y cuidados



Precaución

Antes de limpiar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo.

- Si es necesario, retire cualquier grasa que haya podido gotear sobre el elemento calentador inferior con una gamuza humedecida.
- La bandeja de horneado, la bandeja para migas, los mangos y el asador pueden limpiarse con líquido lavavajillas comercial suave y no son adecuados para el lavavajillas.
- La rejilla puede lavarse en el lavavajillas.
- Saque la bandeja para migas y límpiela. Puede limpiar cantidades más importantes de grasa en la bandeja con un papel de cocina.
- Vuelva a introducir la bandeja para migas tras limpiarla.
- No use disolventes, limpiadores abrasivos, utensilios metálicos, cepillos rígidos ni aerosol para hornos para limpiarla.
- Limpie la carcasa con una gamuza ligeramente humedecida y séquela por completo.
- No sumerja el producto en agua ni otros líquidos.
- Seque por completo todas las piezas antes de guardarlo.
- Guarde el producto en un lugar fresco, seco y limpio, fuera del alcance de niños y mascotas.
- No limpie el horno con gasolina, alcohol, lejía ni objetos metálicos.

Sustituir la luz del horno



Advertencia

Deje enfriar el producto por completo. Desenchufe el cable de alimentación antes de cambiar la bombilla. Si la bombilla de la luz del horno está defectuosa, debe sustituirse.

- 14** Retire primero la cubierta de la bombilla y a continuación la bombilla girándola en sentido antihorario. Sustituya la bombilla por otra del mismo tipo (**220-240 V 25**

W T300, E14). Vuelva a instalar en orden inverso. Asegúrese de que la bombilla y la tapa estén correctamente asentadas.

Solución de problemas

Si se producen problemas durante el funcionamiento, consulte la tabla siguiente. Si no puede solucionar los problemas como se indica en **Solución de problemas**, contacte con su vendedor.

Problema	Posible causa	Solución recomendada
El producto no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Sin alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe la alimentación
El producto no se calienta	<ul style="list-style-type: none"> • Temporizador establecido en OFF-0 • Fusible de la carcasa defectuoso • Toma defectuosa • Producto defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga el temporizador en un tiempo superior a 0 minutos • Compruebe los fusibles de la carcasa • Conecte el dispositivo a una toma distinta • Contacte con un centro de servicio al cliente autorizado
El producto no se puede apagar	<ul style="list-style-type: none"> • Componente electrónico defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacte con un centro de servicio al cliente autorizado
La cámara de horneado no se ilumina	<ul style="list-style-type: none"> • La luz de la cámara de horneado está defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya la luz por otra del mismo tipo (220-240 V 25 W T300, E14)
El asador no gira	<ul style="list-style-type: none"> • Función sin motor de asador seleccionada • Asador no insertado correctamente/encallado 	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione una función con motor de asador • Retire el asador e insértelo correctamente

Datos técnicos

Tensión de alimentación	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Consumo de energía	: 1800 W
Capacidad del horno	: 46 litros
Gama de temperatura	: 90 - 230 °C
Temporizador	: Apagado-0 - 120 minutos
Consumo de energía en modo espera	: 0 W

Consignes de sécurité



Attention ! Surface chaude ! Risque de brûlures !

Ne pas toucher les surfaces chaudes du produit. Pendant le fonctionnement, le produit dégage de la chaleur par le dessus.



Le symbole d'un éclair avec une tête de flèche contenu dans un triangle équilatéral est présent pour vous alerter de la présence d'une « tension dangereuse » non isolée à l'intérieur du boîtier du produit, qui pourrait être suffisamment élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral est destiné à alerter l'utilisateur de la présence d'instructions importantes d'utilisation et d'entretien dans la documentation accompagnant le produit.

~ Ce symbole indique une tension alternative.

- **Risque d'étouffement !** Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Le produit ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande séparé.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances quand ces personnes sont supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation sécurisée de ce produit, et si elles comprennent les risques éventuels.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.

Consignes de sécurité

- Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné à la recherche de dommage éventuel. Si c'est le cas, ne pas utiliser l'appareil.
- Le produit doit être connecté à une prise dotée d'une mise à la terre.
- Ce produit est conçu pour la préparation de quantités adaptées à un domicile, ou à un environnement non commercial similaire. Les applications similaires incluent, par exemple, l'utilisation dans les cuisines du personnel dans les magasins et les bureaux, et l'utilisation par les clients dans les maisons d'hôtes, les petits hôtels et les installations d'hébergement similaires.
- Pour éviter les risques d'accident, un câble d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que par le fabricant, un atelier désigné par le fabricant ou une personne qualifiée.
- Le produit doit être déconnecté de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux d'entretien.
- Nettoyez le produit et les autres accessoires après chaque utilisation.
- Veuillez consulter le chapitre **Nettoyage et entretien**.

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser le produit pour la première fois. Il comporte des informations importantes pour votre sécurité et pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conservez ces instructions pour consultation future et donnez-les avec le produit.
- Respectez tous les avertissements de sécurité figurant sur le produit et dans ce manuel d'instructions.
- Utilisez le produit uniquement dans le but prévu. Une mauvaise utilisation peut être dangereuse.
- Si vous n'utilisez pas le produit comme prévu ou si vous l'utilisez de manière incorrecte, aucune responsabilité ne peut être acceptée pour les dommages qui en résulteraient.
- L'utilisation d'accessoires et pièces qui ne sont pas spécifiquement recommandées par le fabricant peut causer des blessures ou des dommages, et causera l'annulation de la garantie.
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne placez aucun objet sur le produit.
- N'immergez jamais les parties électriques du produit dans l'eau ou d'autres liquides pendant le nettoyage ou le fonctionnement. N'exposez jamais l'appareil sous l'eau courante.
- N'essayez jamais de réparer le produit vous-même. Apportez le produit à un revendeur spécialisé ou à un centre de service client qualifié pour l'entretien et la réparation.
- La tension secteur doit correspondre à la valeur indiquée sur la plaque du type de produit.
- La fiche secteur sert de dispositif de déconnexion. Assurez-vous qu'elle est toujours facilement accessible et que son accès est toujours possible.
- Seule la fiche secteur peut déconnecter complètement le produit de l'alimentation secteur.
- Évitez d'endommager le câble d'alimentation en le pliant ou en le mettant en contact avec des arêtes vives.
- Gardez le produit, y compris le cordon d'alimentation et la fiche, à l'écart des sources de chaleur telles que les radiateurs, les cuisinières et autres produits générateurs de chaleur.
- Débranchez le câble en tenant la prise seulement. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.
- Débranchez la fiche d'alimentation...
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - en cas de dysfonctionnement de l'appareil,
 - avant d'installer ou de retirer les accessoires, et
 - avant le nettoyage de le produit.
- Si le cordon d'alimentation ou le boîtier du produit est endommagé ou si le produit est tombé, il ne doit plus être utilisé jusqu'à ce qu'il ait été inspecté par un spécialiste.
- Utilisez le produit en intérieur dans un lieu non humide et jamais à l'extérieur.
- Protégez le produit de la chaleur et du froid extrêmes, de la lumière directe du soleil et de la poussière.
- Pour éviter les incendies et les chocs électriques, n'exposez pas le produit au feu (cheminées, barbecues, bougies, cigarettes, etc.) ou à l'eau (égouttement d'eau, éclaboussures d'eau, vases, baignoires, étangs, etc).
- **Avertissement !** N'utilisez pas ce produit à proximité d'une eau ou d'une source d'humidité élevée, par exemple dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou d'une baignoire.
- Le produit est prévu pour être utilisé uniquement dans des climats tempérés. Évitez les climats tropicaux et particulièrement humides.
- Protégez le produit de toute humidité, y

Consignes de sécurité

- compris les éclaboussures et l'humidité.
- Une circulation d'air suffisante doit être assurée. Par conséquent, aucun objet ne doit être placé sur l'appareil et les distances suivantes par rapport aux murs doivent être respectées :
 - Côté : 10 cm
 - Arrière : 10 cm
 - Dessus : 30 cm
- L'appareil ne doit pas être encastré dans un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous une plaque, un placard ou une armoire.
- Les pieds de l'appareil ne doivent pas être démontés.
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes (plaques chauffantes ou similaires, par exemple) ou à proximité immédiate de flammes de gaz nues.
- Le produit ne doit pas entrer en contact ou être recouvert de matériaux hautement inflammables, par exemple rideaux, textiles, revêtements muraux, etc. Assurez-vous qu'une distance de sécurité suffisante est toujours maintenue par rapport aux matériaux inflammables.
- N'insérez pas d'objets dans le produit.
- Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de plaques de cuisson (par exemple cuisinières à gaz, électriques, à charbon, etc.).
- **Risque d'incendie !** Le pain et autres aliments peuvent brûler ! N'utilisez pas de pain à forte teneur en sucre, car cela pourrait provoquer des incendies. Par conséquent, ne laissez jamais le produit sans surveillance.
- **Risque de brûlures !** Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit. Toujours le manipuler par la poignée ou un bouton rotatif.
- Certaines parties du produit deviennent très chaudes. Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Le ramasse-miettes doit être en place chaque fois que le produit est utilisé.
- Les huiles et les graisses peuvent facilement s'enflammer. L'huile et la graisse ne doivent pas goutter sur les éléments chauffants.
- **Important !** Avant toute utilisation, assurez-vous que le produit est en parfait état de fonctionnement. N'utilisez pas le produit s'il présente un quelconque signe de dommage ou si vous suspectez qu'il est défectueux.

Félicitations !

Merci d'avoir choisi un produit **KOENIC**.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Utilisation prévue

Le produit n'est prévu que pour la préparation des aliments. Toute autre utilisation pourrait endommager le produit ou provoquer des blessures. La conception compacte offre de l'espace pour quatre niveaux de cuisson ou une broche de rôtissoire avec une chambre de cuisson de 46 litres. Deux éléments chauffants en quartz protégés et la fonction convection assurent un chauffage rapide. La chambre de cuisson est dotée d'un revêtement antiadhésif facile d'entretien et la porte du four à double vitrage avec joint cuisson peut être facilement démontée pour le nettoyage. La température peut être réglée en continu de 90 °C à 230 °C pour la cuisson depuis le haut et le bas, et le mini-four s'éteint automatiquement après 120 minutes avec la minuterie. Une sonnerie retentit alors. La protection contre la surchauffe assure la sécurité. Le produit est également livré avec une broche de rôtissoire, une plaque de cuisson, une grille chromée et un ramasse-miettes rabattable.

Imtron GmbH décline toute responsabilité en cas de dommages causés au produit, de dommages ou de blessures résultant d'une utilisation négligente, inappropriée, incorrecte ou inappropriée du produit.

Avant la première utilisation

Sortez avec précaution l'appareil et les accessoires de l'emballage d'origine. Nous vous recommandons de conserver l'emballage d'origine pour un stockage ultérieur.

Respectez les dispositions légales en vigueur dans votre lieu de résidence pour l'élimination de l'emballage.

Vérifiez que le contenu de la boîte est complet et que rien n'est endommagé. Si le contenu est incomplet ou endommagé, contactez immédia-

tement le point de vente.

Nettoyez le produit après l'avoir déballé ; reportez-vous à la section **Nettoyage et entretien**. Pour éliminer les résidus de production, faites fonctionner le produit pendant environ 15 minutes à la température maximale à vide. Reportez-vous à la section **d'utilisation** pour en savoir plus sur les réglages. Assurez une ventilation adéquate, car le produit peut émettre une légère odeur et de la fumée. Cela est inoffensif et disparaîtra après un court laps de temps.

Contenu de la boîte

- 1 x Maxi-four 46 litres
- 1 x Plaque de gril
- 1 x Poignée pour rôtissoire
- 1 x Plaque de cuisson
- 1 x Poignée pour plaque de gril et plaque de cuisson
- 1 x Ramasse-miettes
- 1 x Broche de rôtissoire avec accessoires
- 1 x Mode d'emploi

Commandes et composants

- A** Thermostat
- B** Indicateur de la fonction convection
- C** Sélecteur de fonction
- D** Indicateur de fonction rôtissoire
- E** Sélecteur de fonction pour cuisson par le haut et le bas
- F** Témoin d'alimentation
- G** Minuterie
- H** Porte du four
- I** Plaque de cuisson
- J** Plaque de gril
- K** Ramasse-miettes
- L** Poignée pour rôtissoire
- M** Poignée pour plaque de gril et plaque de cuisson
- N** Élément chauffant inférieur
- O** Rôtissoire
- P** Ventilateur à convection
- Q** Lampe de four
- R** Élément chauffant supérieur

Remarque

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique **G**.
- Ce produit contient une source lumineuse qui convient pour un fonctionnement à une température ambiante de ≥ 300 °C et est destiné à une utilisation dans des applications à haute température dans le four.

Emplacement d'installation

- 1** Posez l'appareil sur une surface plate, à niveau et antidérapante. Veuillez l'installer aussi proche que possible d'une prise de courant.

Pour assurer une circulation d'air adéquate, les distances suivantes doivent être respectées :

Côté : 10 cm

Arrière : 10 cm

Haut : 30 cm

Attention

L'appareil ne doit pas être encastré dans, ou posé sur un meuble. L'appareil ne doit pas être installé directement sous un comptoir ou un placard.

- 2** Insérez le ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs.
- 3** Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale adaptée.

Utilisation**Réglage de la température**

- 4** Utilisez le thermostat pour régler la température souhaitée entre 90 °C et 230 °C.


Réglage du mode de cuisson

- 5** Sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide de l'interrupteur de fonction sur cuisson assistée par ventilateur, rôtissoire avec ou sans cuisson par convection assistée par ventilateur ou décongélation.

Sélectionner la cuisson par le bas ou le haut

- 6** Réglez la fonction souhaitée sur cuisson par le haut, cuisson par le bas ou cuisson par le bas et le haut à l'aide du commutateur de fonction.

Allumer le four et régler la minuterie

- 7** Tournez la minuterie dans le sens horaire pour régler la durée de fonctionnement jusqu'à 120 minutes. Le maxi-four est maintenant allumé et le voyant POWER s'allume. Lorsque la fonction convection est sélectionnée, le voyant de la fonction convection  s'allume également.

Remarque

Le voyant **POWER** n'indique pas que l'appareil chauffe ou que la température programmée a été atteinte, mais s'allume lorsque l'appareil a été activé par la minuterie. Le voyant de fonctionnement s'éteint lorsque la durée réglée est écoulée ou lorsque l'appareil est éteint.

Éteindre l'appareil

Pour éteindre le four avant la fin de la minuterie, tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position **0**.

Cuire et griller

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le ramasse-miettes est inséré sous l'élément chauffant inférieur.
- Préchauffez le four pendant quelques minutes avec cuisson par le haut et le bas, et la porte fermée. Réglez le thermostat à votre convenance et mettez en marche le four grâce à la minuterie.
- Préparez les aliments et placez-les sur la grille du gril ou la plaque de cuisson.
- Utilisez la plaque de cuisson pour les aliments gras ou humides afin d'empêcher la graisse ou le liquide de couler.
- Placez la grille ou la plaque de cuisson dans le four à la hauteur désirée. Vous pouvez choisir parmi les trois hauteurs disponibles.

Assurez-vous de porter des gants de four lorsque le four est préchauffé.

- Fermez la porte et ajustez la température et la minuterie à nouveau.
- Réglez la fonction souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction sur cuisson par le haut et le bas, cuisson par le bas uniquement ou cuisson par le haut uniquement, chacune avec cuisson par convection assistée par ventilateur. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les symboles correspondants.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré pour commencer la cuisson.



Attention

Le haut du boîtier du produit et d'autres zones deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil durant le fonctionnement ou immédiatement après l'utilisation.

- Vous pouvez modifier les fonctions pendant la cuisson.
- En mode minuterie, les résistances et la fonction convection sont automatiquement éteintes une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
- Pour éteindre manuellement, réglez la minuterie sur **0**.
- Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir la porte, car elle peut être chaude.



Attention

De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte est ouverte. Par conséquent ouvrez toujours la porte prudemment et lentement.

- Utilisez la poignée adéquate, des gants de four ou des porte-casserole pour retirer la plaque de cuisson ou la grille du gril. Posez uniquement le plateau ou la plaque sur une

surface résistante à la chaleur.

- Après la cuisson, remettez l'interrupteur de fonction sur **OFF**.
- Débranchez l'appareil après utilisation.



Attention

Selon le type et la nature des aliments, ces derniers peuvent devenir extrêmement chauds ! En particulier les aliments contenant beaucoup d'eau, comme les tomates, deviennent très chauds. Par conséquent, faites très attention lors de l'utilisation et, en particulier, lors du retrait de ces aliments.

Température du gril et temps de cuisson

Viande	Température	Heure
Steak Rib Eye	230 °C	25 - 30 minutes
Steak T-bone	230 °C	25 - 30 minutes
Hambourg	230 °C	25 - 28 minutes
Côtelettes de porc	230 °C	40 - 45 minutes
Côtelettes d'agneau	230 °C	30 - 40 minutes
Pilons de poulet	230 °C	30 - 35 minutes
Filet de poisson	190 °C	20 - 25 minutes
Steaks de saumon	190 °C	20 - 25 minutes

Griller avec la broche de rôtissoire

Fixation des grilles sur la broche de rôtissoire

- ① Desserrez les vis des broches sur l'axe de rotation.
- ② Déplacez d'abord une broche et vissez-la fermement en fonction de la taille de votre aliment. Les aliments doivent se trouver au centre de la broche de rôtissoire. Retirez la deuxième broche de l'axe de rotation.



9 Poussez vos aliments sur la broche de l'autre côté, en les centrant autant que possible sur la broche de sorte qu'elle tourne avec la broche plus tard. Placez ensuite la deuxième broche sur la broche de rôtissoire.

10 **1** Pressez les broches dans vos aliments.
2 Serrez les vis et vérifiez que vos aliments tournent bien.

Insérer la broche de rôtissoire dans le four

Assurez-vous de porter des gants de four lorsque le four est préchauffé.

11 **1** Insérez d'abord la broche du rôtissoire avec les aliments dans le support correspondant sur le côté droit du four.
2 Accrochez ensuite la broche de rôtissoire dans le support sur le côté gauche. Prenez en compte la taille de l'aliment à griller (par ex. poulet rôti). Il ne doit toucher les éléments chauffants du haut et du bas dans aucune position.

Lorsque la fonction convection est sélectionnée, le voyant de la fonction convection  s'allume également. Lorsque la fonction convection est sélectionnée, le voyant de la fonction convection  s'allume également.

Remarque :

Utilisez la rôtissoire uniquement avec des aliments pesant au maximum 3,5 kg.

12 Utilisez poignée fournie pour enlever la rôtissoire dans l'ordre inverse de l'insertion.

13 Une fois le temps écoulé, réglez le sélecteur de fonction sur **OFF** et débranchez le four de l'alimentation secteur.

Grill

• Avant chaque utilisation, vérifiez que le ramasse-miettes est positionné sous

l'élément chauffant inférieur et insérez la plaque de cuisson lorsque vous grillez des aliments gras.

- Si nécessaire, préchauffez le four avec les chauffages supérieur et inférieur allumés et la porte fermée pendant quelques minutes. Réglez le thermostat à votre convenance et mettez en marche le four grâce à la minuterie.
- Préparez les grillades et insérez la broche de rôtissoire. Assurez-vous de porter des gants de four lorsque le four est préchauffé.
- Fermez la porte et ajustez la température et la minuterie à nouveau.
- Réglez la fonction souhaitée à l'aide du sélecteur de fonction sur cuisson par le haut et le bas ou cuisson par le haut uniquement, chacune avec cuisson par convection assistée par ventilateur. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître les symboles correspondants.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré pour commencer la cuisson.
- Vous pouvez modifier les fonctions pendant la grillade.
- En mode minuterie, les résistances et la fonction convection sont automatiquement éteintes une fois le temps de cuisson réglé écoulé.
- Pour éteindre manuellement, réglez la minuterie sur **0**.
- Utilisez uniquement la poignée pour ouvrir la porte, car elle peut être chaude.
- Assurez-vous d'utiliser des gants de four pour retirer la broche de rôtissoire. Posez uniquement la broche sur une surface résistante à la chaleur.
- Desserrez les vis des broches sur l'axe rotatif et retirez les aliments.
- Après la cuisson, remettez l'interrupteur de fonction sur **OFF**.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur après utilisation.

Température du grill et temps de cuisson avec la rôti









Viande	Température	Heure
Rôti de porc	190 °C	45 - 50 minutes
Jambon	190 °C	45 - 50 minutes
Poulet	230 °C	30 - 40 minutes
Turquie	230 °C	30 - 40 minutes

Lampe de four

Dès que le four est allumé avec la minuterie, l'éclairage du four s'allume également. La lumière s'éteint lorsque la minuterie a expiré ou lorsque le four est éteint manuellement.

Sélecteur de fonction

Deux molettes sont disponibles. Le sélecteur de fonction supérieur comporte 5 positions, tandis que le commutateur inférieur de cuisson par le haut et le bas comporte 4 positions, répertoriées dans le tableau ci-dessous avec leurs fonctions respectives :

Icône	Fonction
	Mode veille ou éteint
	Convection
	Cuisson par le bas
	Cuisson par le haut
	Cuisson par le bas et le haut
	Rôti
	Rôti + convection
	Décongélation

Nettoyage et entretien



Attention

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.

- Enlevez la graisse qui a pu se déposer sur l'élément chauffant inférieur avec un chiffon humide.
- La plaque de cuisson, le ramasse-miettes, les poignées et la broche peuvent être nettoyés avec un liquide vaisselle doux disponible dans le commerce et ne conviennent pas au lave-vaisselle.
- La plaque de grill peut être nettoyée au lave-vaisselle.
- Enlevez le ramasse-miettes et nettoyez-le. Vous pouvez essuyer les plus grosses quantités de graisse sur le plateau avec une serviette en papier.
- Réinsérez le ramasse-miettes après nettoyage.
- N'utilisez pas de solvants, de nettoyants abrasifs, d'ustensiles métalliques ou de brosses dures pour le nettoyage.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon légèrement humide, puis essuyez-la soigneusement.
- N'immergez jamais le produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Séchez toutes les pièces soigneusement avant de ranger.
- Conservez le produit dans un endroit frais et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne nettoyez pas le four avec de l'essence, de l'alcool, de l'eau de Javel ou des objets métalliques.

Remplacer la lampe du four



Avertissement

Laissez l'appareil refroidir complètement. Débranchez le cordon d'alimentation avant de remplacer l'ampoule. Si la lampe du four cesse de fonctionner correctement, elle doit être remplacée.

- 14** Retirez d'abord le cache de l'ampoule, puis l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule par un modèle du même type (**220 - 240 V 25 W T300, E14**). Remontez l'ensemble dans l'ordre inverse. Assurez-vous que l'ampoule et le couvercle sont bien en place.

Dépannage

Si des problèmes surviennent pendant le fonctionnement, reportez-vous au tableau ci-dessous. Si le problème ne peut pas être résolu en suivant les **solutions suggérées**, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Problème	Cause possible	Solution suggérée
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'alimentation électrique 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez l'alimentation électrique
L'appareil ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> La minuterie est réglée sur OFF-0 Le fusible dans votre maison est défectueux La prise est défectueuse L'Appareil défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la minuterie sur une durée supérieure à 0 minutes Vérifiez les fusibles de votre maison Branchez la prise d'alimentation Contactez un centre de service à la clientèle agréé
Impossible d'éteindre l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> Un composant électrique est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Contactez un centre de service à la clientèle agréé
La chambre de cuisson n'est pas éclairée	<ul style="list-style-type: none"> La lampe de la chambre de cuisson est défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez l'ampoule par un modèle du même type (220 - 240 V 25 W T300, E14)
La rôtissoire ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> Fonction sans mouvement de rôtissoire sélectionné Rôtissoire mal insérée / bloquée 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionnez une fonction avec entraînement de rôtissoire Retirez la rôtissoire et insérez-la correctement

Données techniques

Tension du secteur	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Consommation électrique	: 1800 W
Capacité du four	: 46 litres
Plage de température	: 90 à 230 °C
Minuterie	: Éteint -0 - 120 minutes
Consommation énergétique en attente	: 0 W

Biztonsági előírások



Vigyázat! Forró felület! Égési sérülés veszélye áll fenn! Ne érintse meg a termék forró felületeit.

Működés közben a készülék fölött is melegszik a levegő.



Az egyenlő oldalú háromszögben lévő nyílhegyes villám szimbólum arra hivatott, hogy figyelmeztesse a felhasználót a termék burkolatán belüli, nem szigetelt veszélyes feszültség jelenlétére, amely elegendő nagyságú lehet ahhoz, hogy áramütés veszélyét jelentse személyek és állatok számára.



A háromszögben szereplő felkiáltójel arra szolgál, hogy felhívja a felhasználó figyelmét a mellékelt tájékoztató anyagban szereplő fontos üzemeltetési és karbantartási utasításokra.

~ A szimbólum a váltóáramot jelöli.

- **Fulladásveszély!** A csomagolóanyagot tartsa távol a gyermekektől.
- A terméket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval működtetni.
- Ezt a készüléket 8 éven felüli gyermekek és csökkent mozgásszervi, érzékszervi vagy értelmi képességű, illetve tapasztalattal és/vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kapnak, vagy megfelelő oktatásban részesültek a termék biztonságos használatáról és megértették az abban rejlő veszélyeket.
- A gyerekek ne játszanak a termékkel.

Biztonsági előírások

- A termék tisztítását és karbantartását gyermekek csak 8 év feletti életkorban végezhetik, ők is kizárólag csak felügyelet alatt.
- A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a terméktől és a tápkábeltől.
- A tápkábel rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés, és ha a tápkábel sérült, a terméket nem szabad tovább használni.
- A terméket földelt aljzatba kell csatlakoztatni.
- A terméket az otthoni, vagy háztartáshoz hasonló, nem kereskedelmi környezetben történő használatra, normál háztartási mennyiségek elkészítésére tervezték. Hasonló alkalmazási terület például az üzletek és irodák személyzeti konyhája, valamint a vendégházak, kis szállodák és hasonló szálláshelyek.
- A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati kábelt kizárólag a gyártó, illetve a gyártó által kijelölt szakszerviz vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.
- A karbantartási munkák elvégzése előtt a terméket le kell választani a tápellátásról.
- Minden használat után tisztítsa meg a terméket és tartozékait.
- Lásd a **Tisztítás és karbantartás** című fejezetet.

Biztonsági előírások

- A termék első használata előtt figyelmesen olvassa el a felhasználói kézikönyvet. Fontos biztonsági információkat, valamint a termék használatára és gondozására vonatkozó utasításokat tartalmaz.
- Őrizze meg a kézikönyvet a későbbi hivatkozási lehetőségként, és adja tovább a termékkel együtt.
- Figyeljen oda a terméken és a felhasználói kézikönyvben olvasható figyelmeztetésekre.
- Csak a rendeltetésének megfelelő célra használja a terméket. A nem megfelelő használat veszélyes lehet.
- A nem rendeltetésszerű vagy helytelen használatból adódó károkért nem vállalunk felelősséget.
- A gyártó által nem kifejezetten ajánlott tartozékok és alkatrészek használata személyi sérüléseket vagy a termék károsodását okozhatják, és a garancia elvesztését eredményezi.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket bekapcsolt állapotban.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre.
- Tisztítás vagy működés közben soha ne merítse a termék elektromos részeit vízbe vagy más folyadékba. Soha ne tartsa a terméket folyó víz alá.
- Soha ne kísérelje meg saját maga megjavítani a terméket! Karbantartás vagy javítás céljából küldje a terméket a szakképzett ügyfélszolgálatához.
- A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a termék típus tábláján szereplő adatokkal.
- A hálózati csatlakozódugó leválasztó eszközként szolgál. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó mindig könnyen hozzáférhető és elérhető helyen legyen.
- A terméket csak a hálózati dugóval lehet teljesen leválasztani a hálózati áramellátásról.
- Előzze meg a hálózati kábel sérülését úgy, hogy kerüli annak elgörbítését, vagy az éles éllel vagy forró felülettel való érintkezést.
- Tartsa a terméket, beleértve a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozót is, távol hőforrásoktól, például radiátoroktól, tűzhelyektől, stb.
- A hálózati csatlakozódugót csak úgy húzza ki a konnektorból, hogy magát a dugót húzza meg. Ne húzza ki a tápkábelnél fogva.
- Húzza ki a hálózati dugót az alábbi esetekben:
 - ha a termék nincsen használatban,
 - ha meghibásodás lép fel,
 - a kiegészítő alkatrészek fel- és leszerelése előtt, és
 - a készülék tisztítása előtt.
- Ha a tápkábel vagy a termék burkolata megsérült, vagy ha a terméket leejtették, ne használja, amíg szakember nem ellenőrizte.
- A terméket kizárólag száraz beltéri helyiségben használja, kültéren soha.
- Óvja a készüléket extrém hőmérsékleti körülményektől, illetve közvetlen napsütéstől és portól.
- A tűz és az áramütés elkerülése érdekében ne helyezze a terméket tűz (kandalló, grill, gyertya, cigaretta stb.) vagy víz (csöpögő víz, fröccsenő víz, vázák, medencék, kádak stb.) közvetlen közelébe.
- **Figyelem!** Ne használja ezt a terméket víz vagy magas páratartalmú helyiségek közelében, pl. nedves pincében vagy medence, illetve fürdőkád mellett.
- A terméket csak mérsékelt éghajlaton használja. Kerülje el a trópusi vagy különösen párás éghajlatot.
- Védje a terméket mindenféle nedvességtől, beleértve a fröccsenéseket és a páratartalmat is.
- Biztosítsa a megfelelő levegőáramlást. Ezért semmilyen tárgyat nem szabad a készülékre helyezni, és a falaktól a következő távolságokat kell betartani:

Biztonsági előírások

- Oldalrész: 10 cm
- Hátlujja: 10 cm
- Teteje: 30 cm
- A készüléket nem szabad szekrénybe beépíteni. A készüléket nem szabad közvetlenül munkalap vagy szekrény alá felszerelni.
- A készülék lábait nem szabad eltávolítani.
- Helyezze a készüléket hő- és fröccsenésálló felületre. Ne helyezze a készüléket forró felületekre (pl. főzőlapokra vagy hasonlóakra) vagy nyílt láng közvetlen közelébe.
- A készülék nem érintkezhet, vagy nem takarható le könnyen gyúlékony anyagokkal, pl. függönyökkel, textíliákkal, falburkolatokkal stb. Ügyeljen arra, hogy a gyúlékony anyagoktól mindig megfelelő biztonsági távolságot tartson.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékbe.
- Ez a termék kizárólag háztartási használatra készült. Kereskedelmi használatra ez a termék nem alkalmas.
- Ne helyezze a készüléket forró felületekre (pl. főzőlapokra vagy hasonlóakra) vagy nyílt láng közvetlen közelébe.
- **Tűzveszély!** A kenyér és más ételek megéghetnek! Ne használjon magas cukortartalmú kenyeret, mert az tüzet okozhat. Soha ne hagyja a terméket felügyelet nélkül.
- **Égési sérülés veszélye áll fenn!** Ne érintse meg a termék forró felületeit. Mindig a fogantyúnál vagy a forgókapcsolónál fogva érintse meg.
- A termék egyes részei nagyon felmelegednek. Tisztítás vagy elpakolás előtt hagyja a terméket teljesen kihűlni.
- Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A tálcát minden használatkor be kell helyezni.
- Az olajok és zsírok könnyen meggyulladnak. A zsír vagy olaj nem csöpöghet a forró fűtőelemekre.
- **Fontos!** Használat előtt győződjön meg arról, hogy a termék tökéletesen működőképes állapotban van. Ha a terméken sérülés jelei látszanak, vagy ha bármilyen gyanú felmerül, hogy hibás, akkor a terméket nem szabad használni.

Gratulálunk!

Köszönjük, hogy a **KOENIC** termékét választotta. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és őrizze meg a későbbi használatra.

Rendeltetészerű használat

Ez a termék kizárólag étel készítésére szolgál. Bármilyen más használat a termék károsodását vagy személyi sérüléseket okozhat. A kompakt kialakítás négy rácsszintnek vagy egy 46 literes sütőtérrel rendelkező grillsütőnek biztosít helyet. Két védett kvarc fűtőelem és a légkeveréses funkció biztosítja a gyors felmelegedést. A sütőtér könnyen tisztítható, tapadásmentes bevonattal rendelkezik, a dupla üvegezésű sütőajtó és a sütőtér tömítése pedig tisztítás céljából könnyen leszerelhető. A hőmérséklet fokozatosan állítható 90°C és 230°C között a felső és alsó melegítés esetében. A sütő az időzítő segítségével legfeljebb 120 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ezt csengő jelzi. A túlmelegedés elleni védelem a biztonságot szolgálja. A csomag egy forgónyársat, egy tepsit, egy krómozott rácsot és egy tálca is tartalmaz.

Az Imtron GmbH nem vállal felelősséget a termék gondatlan, nem megfelelő, helytelen vagy nem rendeltetészerű használatából eredő termékárosodásért, anyagi kárért vagy személyi sérülésért.

Az első használat előtt

Óvatosan vegye ki a terméket és az alkatrészeket az eredeti csomagolásból. Ajánlott az eredeti csomagolást megőrizni, hogy később abban tárolhassa a készüléket.

Ha kidobja az eredeti csomagolást, kérjük, legyen tekintettel a vonatkozó jogszabályi előírásokra.

Ellenőrizze a csomag tartalmát teljesség és sérülések szempontjából. Ha a termék hiányos vagy sérült, azonnal vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel.

Kicsomagolás után tisztítsa meg a terméket; lásd a **Tisztítás és karbantartás** című részt. A gyártási maradványok eltávolításához mű-

ködtesse a terméket kb. 15 percig a maximális hőmérsékleten, étel nélkül. A beállításokért tekintse meg a **Működés** című részt. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, mivel enyhe szag és füst keletkezhet, de ez ártalmatlan és rövid idő után eltűnik.

A csomag tartalma

- 1 db 46 literes Maxi sütő
- 1 db grillrács
- 1 db fogantyú a forgónyársához
- 1 db sütőtálca
- 1 db fogantyú a grillrácsához és a sütőtálcahoz
- 1 db tálca
- 1 db forgónyárs tartozékokkal
- 1 db felhasználói kézikönyv

A készülék kezelőszervei és részei

- A** Hőmérsékletszabályozás
- B** Légkeveréses funkció jelző
- C** Funkciókapcsoló
- D** Nyársas funkció jelző
- E** Alsó és felső melegítés közötti funkciókapcsoló
- F** Működésjelző
- G** Időzítő
- H** Sütőajtó
- I** Sütőtálca
- J** Grillrács
- K** Tálca
- L** Fogantyú a forgónyársához
- M** Fogantyú a grillrácsához és a sütőtálcahoz
- N** Alsó fűtőelem
- O** Forgónyárs
- P** Légkeveréses ventilátor
- Q** Sütővilágítás
- R** Felső fűtőelem

Megjegyzés

- Ez a termék **G** energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást használ.
- Ez a termék olyan fényforrást használ, amely $\geq 300^\circ\text{C}$ környezeti hőmérsékleten való működésre alkalmas, és sütőben végzett magas hőmérsékleten való használatra készült.

A telepítés helye

- 1** Helyezze a terméket sima, stabil és hőálló felületre. Mérje meg a legközelebbi konnektortól való távolságokat.

A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében a következő távolságokat kell betartani:

Oldalrész: 10 cm

Hátulja: 10 cm

Teteje: 30 cm

Vigyázat!

A készüléket nem szabad bútorba beépíteni, vagy arra ráhelyezni. A készüléket nem szabad közvetlenül munkalap vagy szekrény alá helyezni.

- 2** Helyezze be a tálcat az alsó fűtőelem alá.
- 3** Csatlakoztassa a tápkábelt egy megfelelő konnektorba.

Használat

Hőmérséklet beállítása

- 4** A hőmérséklet-szabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet 90°C és 230°C között.


Melegítő funkció beállítása

- 5** Állítsa be a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval: ventilátoros sütés, forgónyárs ventilátoros légkeveréses sütéssel vagy anélkül, vagy kiolvasztás.

Alsó és felső melegítés beállítása

- 6** A funkciókapcsolóval állítsa be a kívánt funkciót: felső melegítés, alsó melegítés vagy felső és alsó melegítés.

A sütő bekapcsolása és az időzítő beállítása

- 7** Forgassa az időzítő vezérlőjét az óramutató járásával megegyező irányba, hogy beállítsa a működési időt legfeljebb 120 percre. A maxi sütő most be van kapcsolva, és a POWER jelzőfény kigyullad. A légkeveréses funkció kiválasztásakor a légkeveréses funkció jelzőfénye  is kigyullad.

Megjegyzés

A **POWER** jelzőfény nem azt jelzi, hogy a készülék melegszik, vagy hogy a beállított hőmérséklet elérte a kívánt értéket, hanem akkor gyullad fel, amikor a készüléket az időzítővel bekapcsolták. Amikor a beállított idő letelt, vagy amikor a készüléket kikapcsolják, a működésjelző kigyullad.

A készülék kikapcsolása

A sütő idő előtti kikapcsolásához forgassa el a vezérlőt az óramutató járásával ellentétes irányba **0**-ra.

Sütés és grill

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a tálca az alsó fűtőelem alatt van-e.
- Melegítse elő a sütőt néhány percre, úgy, hogy a felső és alsó melegítés be van kapcsolva és az ajtó csukva van. Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt értékre, majd kapcsolja be a sütőt az időzítő segítségével.
- Készítse elő az ételt, és tegye a grillrácsra vagy a tepsire.
- A zsíros vagy nedves ételekhez használja a tepsi, hogy megakadályozza a zsír vagy folyadék lecsepegését.
- Helyezze a rácsot vagy a tepsi a sütőbe a kívánt magasságba. Három rácspozíció elérhető. A forró sütővel való munka során használjon fogókesztyűt.
- Csukja be az ajtót, és szükség esetén állítsa be újra a hőmérsékletet.
- Állítsa be a kívánt funkciót a funkciókapcsoló(k) segítségével a felső és alsó melegítés, csak felső melegítés vagy csak alsó melegítés lehetőségre, mindegyiket ventilátoros légkeveréses sütéssel. A megfelelő szimbólumokat az alábbi táblázat tartalmazza.
- Állítsa be az időzítőt a kívánt főzési időre, hogy elinduljon a főzés.

**Vigyázat!**

A termék burkolatának teteje és más részei nagyon felmelegednek. A melegítés alatt és közvetlenül utána soha ne érintse meg a termék forró felületeit.

- Főzés közben is módosíthatja a funkciókat.
- Időzítő módban a beállított főzési idő letelte után a fűtőelemek és a légkeveréses funkció automatikusan kikapcsolnak.
- A kézi kikapcsoláshoz állítsa az időzítőt **0-ra**.
- Az ajtó kinyitásához csak a kilincset használja, mert az ajtó forró lehet.

**Vigyázat!**

Az ajtó kinyitásakor forró gőz távozhat. Ezért mindig óvatosan és lassan nyissa ki az ajtót.

- A tepsit vagy a grillrácsot ehhez megfelelő sütőkesztyűvel vagy edényfogóval vegye ki. A forró tepsit vagy grillrácsot csak hőálló felületre szabad helyezni.
- A főzés után állítsa vissza a funkciókapcsolót **OFF** állásba.
- Használat után húzza ki a készüléket.

**Vigyázat!**

Az étel típusától és jellegétől függően nagyon forró lehet! A magas víztartalmú ételek, például a paradicsom, különösen forróak lesznek. Ezért legyen nagyon óvatos ezeknek az élelmiszereknek a használata és különösen eltávolítása során.

Grillezés hőmérséklete és főzési idő

Hús	Hőmérséklet	Idő
Rib Eye steak	230°C	25-30 perc
T-Bone steak	230°C	25-30 perc

Hamburger	230°C	25-28 perc
Sertéskaraj	230°C	40-45 perc
Báránkaraj	230°C	30-40 perc
Csirkecomb	230°C	30-35 perc
Halfilé	190°C	20-25 perc
Lazacsteak	190°C	20-25 perc

Grillezés forgónyárral**A grillezhető ételek rögzítése nyárron**



- 8** **1** Lazítsa meg a forgótengelyen lévő nyársak csavarjait.
- 2** Először mozgassa meg az egyik nyársat, és csavarja meg szorosan az étel méretének megfelelően. Az ételnek a forgónyárs közepén kell lennie. Vegye le a második nyársat a forgó tengelyről.

- 9** Tolja az ételt a másik végéről a nyársra, és helyezze a nyárron a lehető legjobban középre, hogy később a nyárral együtt forogjon. Ezután helyezze a második nyársat a forgó tengelyre.

- 10** **1** Nyomja bele a nyársat az ételbe.
- 2** Húzza meg a csavarokat, és ellenőrizze, hogy az étel valóban forog-e.

Helyezze be a forgónyársat a sütőbe

A forró sütővel való munka során használjon fogókesztyűt.

- 11** **1** Először helyezze be a nyársat az étellel együtt a sütő jobb oldalán található megfelelő tartóra.
- 2** Ezután akassza fel a forgónyársat a bal oldalon található tartóra. Vegye figyelembe a grillezésre szánt étel méretét (pl. sült csirke). Semmilyen helyzetben nem érintkezhet a felső vagy alsó fűtőelemekkel.
- A légkeveréses funkció kiválasztásakor a légkeveréses funkció jelzőfénye  kigyullad. A nyársas funkció kiválasztásakor a nyársas funkció jelzőfénye  kigyullad.

Megjegyzés:

A forgónyárs használata során maximum 3,5 kg súlyú ételeket használjon.

12 A mellékelt fogantyút használva a behelyezés sorrendjével ellentétes sorrendben vegye ki a forgónyársakat.

13 Az idő letelte után állítsa a funkciókapcsoló(ka)t **OFF** állásba, és válassza le a készüléket a hálózatról.

Grillezés

- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a tálca az alsó fűtőelem alatt van-e, és zsíros étel esetén helyezze be a tálcát.
- Szükség esetén melegítse elő a süttőt néhány percre, a felső és alsó melegítés bekapcsolásával és az ajtó bezárásával. Állítsa be a hőmérsékletet a kívánt értékre, majd kapcsolja be a süttőt az időzítő segítségével.
- Készítse elő a grillezni valókat, és helyezze be a nyársat. A forró sütővel való munka során használjon fogókesztyűt.
- Csukja be az ajtót, és szükség esetén állítsa be újra a hőmérsékletet.
- Állítsa be a kívánt funkciót a funkciókapcsolóval: felső és alsó melegítés nyárrsal, vagy csak felső melegítés nyárrsal, mindkettő ventilátoros sütéssel. A megfelelő szimbólumokat az alábbi táblázat tartalmazza.
- Állítsa be az időzítőt a kívánt főzési időre, hogy elinduljon a grillezés.
- Grillezés közben is módosíthatja a funkciókat.
- Időzítő módban a beállított grillezési idő letelte után a fűtőelemek és a légkeveréses funkció automatikusan kikapcsolnak.
- A kézi kikapcsoláshoz állítsa az időzítőt **0-ra**.
- Az ajtó kinyitásához csak a kilincset használja, mert az ajtó forró lehet.
- A forgónyárs eltávolításához feltétlenül használjon sütőkesztyűt. A forró forgónyársat csak hőálló felületre szabad helyezni.

- Lazítsa meg a forgótengelyen lévő nyársak csavarjait, és vegye ki az ételt.
- A grillezés után állítsa vissza a funkciókapcsolót **OFF** állásba.
- Használat után válassza le a készüléket az áramellátásról.

Grillezés hőmérséklete és sütési idő a forgónyárrsal

Hús	Hőmérséklet	Idő
Sertéssült	190°C	45-50 perc
Sonka	190°C	45-50 perc
Csirke	230°C	30-40 perc
Pulyka	230°C	30-40 perc

Sütővilágítás

Amint a süttőt bekapcsolja az időzítő, a sütő világítása is bekapcsol. Amikor a beállított idő lejár, vagy a süttőt manuálisan kikapcsolják, a fény kialszik.

Funkciókapcsoló

Két forgókapcsoló van. A felső funkciókapcsoló 5 állású, míg az alsó, a felső és alsó fűtéshez való kapcsoló 4 állású, amelyek az alábbi táblázatban láthat a funkciókkal együtt:

Ikron	Funkció
	Készenléti vagy kikapcsolt állapot
	légkeveréses
	Alsó melegítés
	Felső melegítés
	Alsó és felső melegítés
	Forgónyárs
	Forgónyárs + légkeverés
	Olvasztás

Tisztítás és ápolás



Vigyázat!

Tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról, és hagyja teljesen lehűlni.

- Szükség esetén nedves ruhával távolítsa el az alsó fűtőelemre csöpögött zsírt.
- A tepsit, a tálcát, a fogantyúkat és a forgónyársat a kereskedelemben kapható enyhe mosogatószerrel lehet tisztítani, és mosogatógépben nem moshatók.
- A grillrácsot lehet mosogatógépben mosni.
- Vegye ki a tálcát és tisztítsa meg. A tálcán lévő nagyobb mennyiségű zsírt papírtörlővel törölje le.
- Tisztítás után helyezze vissza a tálcát.
- A tisztításhoz ne használjon oldószereket, súrolószereket, fémeszközöket, durva keféket vagy tűzhelytisztító sprayt.
- Törölje le a házat enyhén nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.
- A tárolás előtt alaposan szárítsa meg az összes alkatrészt.
- A terméket hűvös, száraz és tiszta helyen, gyermekek és háziállatok elől elzárva tárolja.
- Ne törölje le a sütőt benzinnel, alkohollal, fehérítővel vagy fémtárgyakkal.

Sütővilágítás cseréje



Figyelem!

Hagyja a terméket teljesen kihűlni. Az izzó kicserélése előtt húzza ki a készüléket a hálózatról. Ha a sütő izzója meghibásodott, azt ki kell cserélni.

- 14** Először vegye le az izzó burkolatát, majd forgassa el az izzót az óramutató járásával ellentétes irányba. Az izzót ugyanolyan típusúra cserélje ki (**220-240 V, 25 W, T300, E14**). Fordított sorrendben szerelje össze újra. Győződjön meg arról, hogy az izzó és a fedél megfelelően vannak-e rögzítve.

Hibaelhárítás

Ha működés közben hiba lép fel, tekintse át az alábbi táblázatot. Ha a problémák a **Hibaelhárítás** részben leírtak szerint nem orvosolhatók, vegye fel a kapcsolatot forgalmazójával.

Hiba	Lehetséges ok	Javasolt megoldás
A termék nem működik	<ul style="list-style-type: none"> Nincs tápellátás 	<ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze a tápcsatlakozást
A készülék nem melegszik	<ul style="list-style-type: none"> Az időzítő OFF-0-ra van állítva A házban lévő biztosíték meghibásodott A csatlakozó meghibásodott A termék meghibásodott 	<ul style="list-style-type: none"> Állítsa az időzítőt 0 percnél hosszabb időre Ellenőrizze a ház biztosítékait Dugja be a készüléket másik aljzatba Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A készülék nem kapcsolható ki	<ul style="list-style-type: none"> Egy elektromos alkatrész meghibásodott 	<ul style="list-style-type: none"> Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal
A sütőtér nem világít	<ul style="list-style-type: none"> A sütőtér lámpája meghibásodott 	<ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusúra (220-240 V, 25 W, T300, E14)
A nyársak nem forognak	<ul style="list-style-type: none"> Nyársforgatás nélküli funkció lett kiválasztva A nyársak nem megfelelően lettek behelyezve, vagy elakadtak 	<ul style="list-style-type: none"> Válasszon egy nyársforgatásos funkciót Vegye ki a nyársat, és helyezze be a megfelelő módon

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	: 220-240 V, ~ 50/60 Hz
Energiafogyasztás	: 1800 W
Sütő kapacitása	: 46 liter
Hőmérsékleti tartomány	: 90-230°C
Időzítő	: OFF-0-120 perc
Energiafogyasztás készenléti állapotban	: 0 W

Istruzioni di sicurezza



Attenzione! Superficie calda! Pericolo di ustioni!

Non toccare le superfici calde del prodotto. Durante il funzionamento, il calore affiora sopra il prodotto.



Il simbolo del fulmine con la freccia all'interno di un triangolo equilatero ha lo scopo di avvertire l'utente della presenza di "tensione pericolosa" non isolata all'interno dell'involucro del prodotto, che potrebbe essere di intensità tale da costituire un rischio di scossa elettrica per persone e animali.



Il punto esclamativo racchiuso in un triangolo equilatero ha lo scopo di richiamare l'attenzione dell'utente su importanti istruzioni operative e di manutenzione contenute nel materiale informativo fornito.

~ Il simbolo indica tensione alternata.

- **Rischio di soffocamento!** Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Il prodotto non deve essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e/ o conoscenza, purché siano sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del prodotto e ne comprendano i rischi.
- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni o più e non siano sorvegliati.

Istruzioni di sicurezza

- I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto e dal cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere controllato regolarmente per verificare che non presenti segni di danneggiamento e, se danneggiato, il prodotto non deve più essere utilizzato.
- Il prodotto deve essere collegato a una presa dotata di messa a terra.
- Questo prodotto è destinato alla preparazione di normali quantità domestiche in casa o in applicazioni simili non commerciali. Applicazioni simili includono, ad esempio, l'uso nelle cucine del personale nei negozi e negli uffici e l'uso da parte degli ospiti in pensioni, piccoli hotel e strutture ricettive simili.
- Onde evitare pericoli, un cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore, da un'officina o laboratorio autorizzati dal produttore o da una persona altrettanto qualificata.
- Il prodotto deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica di rete prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.
- Pulire il prodotto e gli altri accessori dopo ogni utilizzo.
- Vedere il capitolo **Pulizia e cura**.

Istruzioni di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto per la prima volta. Contiene importanti informazioni per l'utente sulla sua sicurezza e le istruzioni d'uso e la cura del prodotto.
- Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro e consegnarlo insieme al prodotto.
- Osservare tutte le avvertenze riportate sul prodotto e nel presente manuale di istruzioni.
- Utilizzare il prodotto solo per il suo scopo previsto. L'uso improprio può essere pericoloso.
- Se non si utilizza il prodotto come previsto o se lo si fa funzionare in modo errato, non ci si assume alcuna responsabilità per i danni che ne derivano.
- L'uso di accessori e parti del prodotto non espressamente raccomandati dal produttore può causare lesioni personali o danni al prodotto e invaliderà la garanzia.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito mentre è acceso.
- Non posizionare alcun oggetto sul prodotto.
- Non immergere mai le parti elettriche del prodotto in acqua o altri liquidi durante la pulizia o il funzionamento. Non tenere mai il prodotto sotto l'acqua corrente.
- Non tentare mai di riparare il prodotto da soli. Portare il prodotto presso un centro di assistenza qualificato per la manutenzione e la riparazione.
- La tensione di rete deve corrispondere alle informazioni riportate sull'etichetta del prodotto.
- La spina di rete funge da dispositivo di disconnessione. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre facilmente accessibile e a portata di mano.
- Solo la spina di rete può scollegare completamente il prodotto dall'alimentazione di rete.
- Evitare di danneggiare il cavo di alimentazione piegandolo o mettendolo a contatto con spigoli vivi o superfici calde.
- Tenere il prodotto, compresi il cavo di alimentazione e la spina di rete, lontano da fonti di calore come termosifoni, forni e altri prodotti che generano calore.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente solo afferrandola. Non tirare il cavo di alimentazione.
- Scollegare la spina di alimentazione...
 - quando il prodotto non è in uso,
 - se si verificano malfunzionamenti,
 - prima di montare/smontare gli accessori, e
 - prima di pulire il prodotto.
- Se il cavo di alimentazione o l'involucro del prodotto sono danneggiati, o se il prodotto è caduto, non utilizzarlo fino a quando non è stato controllato da un professionista.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente in ambienti interni asciutti, mai in ambienti esterni.
- Proteggere il prodotto da caldo e freddo estremi, dalla luce solare diretta e dalla polvere.
- Per evitare incendi e scosse elettriche, non esporre il prodotto al fuoco (camini, barbecue, candele, sigarette, ecc.) o all'acqua (acqua che gocciola, spruzzi d'acqua, vasi, vasche, ecc.).
- **Avvertenza!** Non utilizzare questo prodotto in prossimità di acqua o in ambienti molto umidi, ad esempio in scantinati umidi o vicino a piscine o vasche da bagno.
- Utilizzare il prodotto solo in climi temperati. Evitare i climi tropicali e particolarmente umidi.
- Proteggere il prodotto da qualsiasi forma di umidità, inclusi schizzi e condensa.
- È necessario garantire una circolazione d'aria sufficiente. Pertanto, non è consentito appoggiare oggetti sull'apparecchio e occorre rispettare le seguenti distanze dalle pareti:
 - Laterale: 10 cm

Istruzioni di sicurezza

- Posteriore: 10 cm
- Superiore: 30 cm
- L'apparecchio non deve essere incassato nei mobili. L'apparecchio non deve essere installato direttamente sotto un piano di lavoro o un armadio.
- I piedini dell'apparecchio non devono essere rimossi.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi. Non collocare l'apparecchio su superfici calde (ad es. piastre elettriche o simili) o nelle immediate vicinanze di fiamme libere.
- Il prodotto non deve entrare in contatto con materiali altamente infiammabili, né essere coperto da essi, ad esempio tende, tessuti, rivestimenti murali, ecc. Assicurarsi che sia sempre mantenuta una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Non inserire oggetti nel prodotto.
- Questo prodotto è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Non è adatto all'uso commerciale.
- Non appoggiare il prodotto su fornelli (a gas, elettrici, a carbone, ecc.).
- **Pericolo d'incendio!** Il pane e altri alimenti possono bruciarsi! Non utilizzare pane con un elevato contenuto di zucchero, poiché potrebbe causare incendi. Pertanto, non lasciare mai il prodotto incustodito.
- **Rischio di ustioni!** Non toccare le superfici calde del prodotto. Toccarlo sempre tramite la maniglia o un interruttore rotante.
- Alcune parti del prodotto diventano molto calde. Lasciare raffreddare sufficientemente il prodotto prima di pulirlo o riporlo.
- Non toccare gli elementi riscaldanti.
- Il vassoio raccogli briciole deve essere utilizzato ogni volta che si utilizza il prodotto.
- Gli oli e i grassi possono incendiarsi facilmente. Il grasso o l'olio non devono gocciolare sugli elementi riscaldanti caldi.
- **Importante!** Prima dell'uso, assicurarsi che il prodotto sia perfettamente funzionante. Il prodotto non deve essere utilizzato se presenta segni di danneggiamento o se vi è motivo di sospettare che sia difettoso.

Congratulazioni!

Grazie per aver scelto un prodotto **KOENIC**. Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso e di conservarle per future consultazioni.

Uso previsto

Il prodotto è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe causare danni al prodotto o lesioni personali. Il design compatto offre spazio per quattro ripiani o un girarrosto con una camera di cottura da 46 litri. Due elementi riscaldanti al quarzo protetti e la funzione di convezione assicurano un riscaldamento veloce. La camera di cottura è dotata di un rivestimento antiaderente di facile manutenzione e lo sportello del forno con doppio vetro e guarnizione della camera di cottura può essere facilmente smontato per la pulizia. La temperatura può essere regolata in modo continuo da 90 °C a 230 °C per il calore superiore e inferiore, e il forno si spegne automaticamente con un segnale acustico dopo un massimo di 120 minuti utilizzando il timer. La protezione dal surriscaldamento garantisce la sicurezza. La fornitura comprende anche uno spiedo girevole, una teglia, una griglia cromata e un vassoio raccogli briciole. Imtron GmbH declina ogni responsabilità per danni al prodotto, danni alla proprietà o lesioni personali derivanti da un uso negligente, improprio, errato o inadeguato del prodotto.

Prima del primo utilizzo

Rimuovere con cura il prodotto e gli accessori dalla confezione originale. Si consiglia di conservare la confezione originale per la futura conservazione.

Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, si prega di farlo in conformità con le normative legali vigenti.

Controllare che la fornitura sia completa e non presenti danni. Se è incompleta o danneggiata,

contattare immediatamente il punto vendita. Pulire il prodotto dopo la rimozione dall'imballaggio; vedere la sezione **Pulizia e cura**. Per rimuovere eventuali residui di produzione, far funzionare il prodotto per circa 15 minuti alla massima temperatura senza alcun alimento all'interno. Fare riferimento alla sezione **Funzionamento** per le impostazioni. Assicurarsi che la ventilazione sia adeguata, poiché potrebbero verificarsi un leggero odore e fumo, ma questi sono innocui e scompariranno dopo poco tempo.

Contenuto della dotazione

- 1 x Maxi forno 46 litri
- 1 x Griglia
- 1 x Manico per girarrosto
- 1 x Teglia da forno
- 1 x Manico per griglia e teglia da forno
- 1 x Vassoio raccogli briciole
- 1 x Girarrosto con accessori
- 1 x Manuale d'uso

Comandi e componenti

- A** Controllo temperatura
- B** Indicatore funzione convezione
- C** Interruttore funzione
- D** Indicatore funzione girarrosto
- E** Interruttore funzione per riscaldamento superiore e inferiore
- F** Indicatore Power
- G** Timer
- H** Sportello forno
- I** Teglia da forno
- J** Griglia
- K** Vassoio raccogli briciole
- L** Manico per girarrosto
- M** Manico per griglia e teglia da forno
- N** Elemento riscaldante inferiore
- O** Girarrosto
- P** Ventola di convezione
- Q** Luce del forno
- R** Elemento riscaldante superiore

Nota

- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica **G**.
- Questo prodotto contiene una sorgente luminosa adatta al funzionamento a una temperatura ambiente $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ ed è destinato all'uso in applicazioni ad alta temperatura nel forno.

Posizione di installazione

- 1** Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore. Osservare la distanza dalla presa di corrente più vicina. Per garantire un'adeguata circolazione dell'aria, è necessario mantenere le seguenti distanze:
- Laterale: 10 cm
Posteriore: 10 cm
In alto: 30 cm

Attenzione

L'apparecchio non deve essere incassato o posizionato sopra mobili. L'apparecchio non deve essere posizionato direttamente sotto un piano di lavoro o un armadio.

- 2** Inserire il vassoio raccogli briciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- 3** Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adeguata.

Funzionamento**Impostazione della temperatura**

- 4** Utilizzare il controllo della temperatura per impostare la temperatura desiderata tra $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $230\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Impostazione della funzione di riscaldamento


- 5** Impostare la funzione desiderata utilizzando l'interruttore funzione su cottura con ventilazione, girarrosto con o

senza cottura a convezione con ventilazione o scongelamento.

Impostazione del calore superiore e inferiore

- 6** Impostare la funzione desiderata su calore superiore, calore inferiore o calore superiore e inferiore utilizzando l'interruttore funzione.

Accendere il forno e impostare il timer

- 7** Ruotare il comando del timer in senso orario per impostare il tempo di funzionamento fino a 120 minuti. Il maxi forno ora è acceso e l'indicatore POWER si accende. Quando si seleziona la funzione convezione, si accende anche  l'indicatore funzione convezione.

Nota

L'indicatore **POWER** non mostra che l'apparecchio si sta riscaldando o che la temperatura impostata è stata raggiunta, ma si accende quando l'apparecchio è stato acceso con il timer. L'indicatore di funzionamento si spegne quando il tempo impostato è trascorso o quando l'apparecchio viene spento.

Spegnimento dell'apparecchio

Per spegnere prematuramente il forno, ruotare la manopola in senso antiorario fino a **0**.

Cottura e griglia

- Prima di ogni utilizzo, verificare che il vassoio raccogli briciole sia posizionato sotto l'elemento riscaldante inferiore.
- Preriscaldare il forno per alcuni minuti con calore superiore e inferiore acceso e lo sportello chiuso. Ruotare il comando della temperatura sulla temperatura desiderata e accendere il forno con il timer.
- Preparare il cibo e disporlo sulla griglia o sulla teglia da forno.
- Utilizza la teglia da forno per cibi grassi o umidi per evitare che il grasso o il liquido gocciolino.

- Posizionare la griglia o la teglia all'altezza desiderata nel forno. Sono disponibili tre posizioni per i ripiani. Assicurarsi di indossare guanti da forno quando il forno è preriscaldato.
- Chiudere lo sportello e regolare nuovamente la temperatura, se necessario.
- Impostare la funzione desiderata utilizzando gli interruttori funzione per il calore superiore e inferiore, solo calore superiore o solo calore inferiore, ciascuno con cottura a convezione assistita da ventola. Si prega di fare riferimento alla tabella sottostante per i simboli corrispondenti.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato per avviare la cottura.

essere posizionate solo su una superficie resistente al calore.

- Dopo la cottura, riportare il selettore di funzione su **OFF**
- Scollegare l'apparecchio dopo l'uso.



Attenzione

La parte superiore dell'alloggiamento del prodotto e altre aree diventano molto calde. Non toccare mai le superfici calde del prodotto durante il riscaldamento e subito dopo.

- È possibile modificare le funzioni durante la cottura.
- In modalità timer, gli elementi riscaldanti e la funzione di convezione si spengono automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura impostato.
- Per spegnere manualmente, ruotare il timer su **0**.
- Utilizzare solo la maniglia per aprire lo sportello, poiché potrebbe essere caldo.



Attenzione

Quando si apre lo sportello, potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Pertanto aprire sempre lo sportello con cautela e lentamente.

- Utilizzare il manico appropriato, guanti da forno o presine per rimuovere la teglia o la griglia. Una teglia o una griglia calde devono



Attenzione

A seconda del tipo e della natura del cibo, può diventare molto caldo! Gli alimenti con un elevato contenuto di acqua, come i pomodori, diventano particolarmente caldi. Pertanto, prestare molta attenzione durante l'uso e, in particolare, durante la rimozione di questi prodotti alimentari.

Temperatura della griglia e tempi di cottura

Carne	Temperatura	Tempo
Bistecca di costata	230 °C	25 - 30 minuti
Bistecca con l'osso	230 °C	25 - 30 minuti
Hamburger	230 °C	25 - 28 minuti
Costolette di maiale	230 °C	40 - 45 minuti
Costolette di agnello	230 °C	30 - 40 minuti
Cosce di pollo	230 °C	30 - 35 minuti
Filetto di pesce	190 °C	20 - 25 minuti
Bistecche di salmone	190 °C	20 - 25 minuti

Grigliare con lo spiedo del girarrosto Fissare gli alimenti da grigliare allo spiedo del girarrosto

- 1 Allentare le viti sugli spiedi dell'asse rotante.
- 2 Per prima cosa, spostare uno spiedo e avvitarlo saldamente in base alle dimensioni



del cibo. Il cibo deve essere posizionato al centro dello spiedo del girarrosto. Rimuovere il secondo spiedo dall'asse rotante.

9 Spingere il cibo sullo spiedo del girarrosto dall'altro lato, centrandolo il più possibile sullo spiedo del girarrosto in modo che ruoti con lo spiedo in seguito. Quindi posizionare il secondo spiedo sullo spiedo del girarrosto.

10 **1** Premere gli spiedi all'interno del cibo.
2 Stringere le viti e controllare che il cibo stia effettivamente girando.

Inserire lo spiedo del girarrosto nel forno

Assicurarsi di indossare guanti da forno quando si lavora con un forno preriscaldato.

11 **1** Inserire prima lo spiedo del girarrosto con il cibo attaccato nel supporto corrispondente sul lato destro del forno.
2 Quindi appendere lo spiedo del girarrosto nel supporto sul lato sinistro.
Considerare le dimensioni degli alimenti da grigliare (ad esempio, pollo arrosto). Non deve toccare gli elementi riscaldanti superiori o inferiori in nessuna posizione. Quando si seleziona la funzione convezione, si accende  l'indicatore funzione convezione. Quando si seleziona la funzione, si accende anche l'indicatore  della funzione girarrosto.

Nota:

Quando si utilizza il girarrosto, utilizzare solo alimenti con un peso massimo di 3,5 kg.

12 Utilizzare il manico in dotazione per rimuovere il girarrosto seguendo l'ordine inverso rispetto a quello di inserimento.

13 Una volta trascorso il tempo, impostare l'interruttore(i) funzione **OFF** e scollegare dalla rete elettrica.

Grigliare

- Prima di ogni utilizzo, verificare che il vassoio raccogli briciole sia posizionato sotto l'elemento riscaldante inferiore e inserire la teglia quando si grigliano cibi grassi.
- Se necessario, preriscaldare il forno con il calore superiore e inferiore acceso e lo sportello chiuso per alcuni minuti. Ruotare il comando della temperatura sulla temperatura desiderata e accendere il forno con il timer.
- Preparare gli alimenti da grigliare e inserire lo spiedo del girarrosto. Assicurarsi di indossare guanti da forno quando il forno è preriscaldato.
- Chiudere lo sportello e regolare nuovamente la temperatura, se necessario.
- Con l'apposito selettore, impostare la funzione desiderata: calore superiore e inferiore con girarrosto o solo calore superiore con girarrosto, entrambe con cottura assistita da ventola. Si prega di fare riferimento alla tabella sottostante per i simboli corrispondenti.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato per iniziare a grigliare.
- È possibile modificare le funzioni durante la cottura alla griglia.
- In modalità timer, gli elementi riscaldanti e la funzione di convezione si spengono automaticamente una volta trascorso il tempo di cottura alla griglia impostato.
- Per spegnere manualmente, ruotare il timer su **0**.
- Utilizzare solo la maniglia per aprire lo sportello, poiché potrebbe essere caldo.
- Accertarsi di utilizzare guanti da forno per rimuovere lo spiedo del girarrosto. Uno spiedo da girarrosto caldo può essere appoggiato solo su una superficie resistente al calore.
- Allentare le viti sugli spiedi dell'asse rotante e rimuovere il cibo.

- Dopo la cottura alla griglia, riportare l'interruttore funzione su **OFF**
- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Temperatura della griglia e tempi di cottura con il girarrosto

Carne	Temperatura	Tempo
Arrosto di maiale	190 °C	45 - 50 minuti
Prosciutto	190 °C	45 - 50 minuti
Pollo	230 °C	30 - 40 minuti
Tacchino	230 °C	30 - 40 minuti

Illuminazione del forno

Non appena il forno viene acceso con il timer, si accende anche la luce del forno. La luce si spegne quando il timer è scaduto o il forno viene spento manualmente.

Interruttori funzione

Ci sono due comandi rotativi. L'interruttore funzione superiore ha 5 posizioni, mentre quello inferiore per il calore superiore e inferiore ne ha 4, elencate nella tabella sottostante insieme alle rispettive funzioni:

Icona	Funzione
	Modalità standby o spento
	convezione
	Calore inferiore
	Calore superiore
	Calore superiore e inferiore
	Girarrosto
	Girarrosto + convezione
	Scongelamento

Pulizia e Cura



Attenzione

Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.

- Se necessario, rimuovere eventuali tracce di grasso cadute sull'elemento riscaldante inferiore con un panno umido.
- La teglia, il vassoio raccogli briciole, i manici e il girarrosto possono essere puliti con un detersivo delicato per piatti disponibile in commercio e non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- La griglia può essere lavata in lavastoviglie.
- Rimuovere il vassoio raccogli briciole e pulirlo. È possibile rimuovere grandi quantità di grasso dal vassoio con un tovagliolo di carta.
- Reinserire il vassoio raccogli briciole dopo la pulizia.
- Non utilizzare solventi, detersivi abrasivi, utensili metallici, spazzole dure o spray per forni per la pulizia.
- Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido, quindi asciugarlo accuratamente.
- Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di stoccarle.
- Conservare il prodotto in un luogo fresco, asciutto e pulito, fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.
- Non pulire il forno con benzina, alcool, candeggina od oggetti metallici.

Sostituzione della luce del forno



Attenzione

Lasciare raffreddare completamente il prodotto. Scollegare il cavo di alimentazione prima di sostituire la lampadina. Se la lampadina del forno è difettosa, deve essere sostituita.

- 14** Rimuovere prima il coperchio della lampadina e poi la lampadina stessa ruotandola in senso antiorario. Sostituire con una lampadina dello stesso tipo (**220-**

240 V 25 W T300, E14). Reinstallare in ordine inverso. Assicurarsi che la lampadina e il cappuccio di copertura siano posizionati correttamente.

Risoluzione dei problemi

Se si verificano malfunzionamenti durante il funzionamento, fare riferimento alla tabella seguente. Se i problemi non possono essere risolti come descritto nella sezione **Risoluzione dei problemi**, contattare il proprio rivenditore.

Problema	Causa possibile	Soluzioni consigliate
Il prodotto non funziona	<ul style="list-style-type: none"> Assenza di alimentazione 	<ul style="list-style-type: none"> Verificare l'alimentazione
Il prodotto non si riscalda	<ul style="list-style-type: none"> Il timer è impostato su OFF-0 Il fusibile è difettoso La presa è difettosa Il prodotto è difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Impostare il timer su un tempo superiore a 0 minuti Controllare i fusibili di casa Collegare il dispositivo a una presa diversa Contattare un centro assistenza clienti autorizzato
Il prodotto non si spegne	<ul style="list-style-type: none"> Un componente elettronico risulta difettoso 	<ul style="list-style-type: none"> Contattare un centro assistenza clienti autorizzato
La camera di cottura non è illuminata	<ul style="list-style-type: none"> La lampadina della camera di cottura è difettosa 	<ul style="list-style-type: none"> Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo (220-240 V 25 W T300, E14)
Il girarrosto non ruota	<ul style="list-style-type: none"> Funzionamento senza selezione dell'unità girarrosto Girarrosto non inserito correttamente / bloccato 	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare una funzione con l'unità girarrosto Rimuovere il girarrosto e inserirlo correttamente

Dati tecnici

Tensione di rete	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Consumo energetico	: 1800 W
Capacità del forno	: 46 litri
Intervallo di temperatura	: 90 - 230 °C
Timer	: Off-0 - 120 minuti
Consumo energetico in modalità standby	: 0 W

Veiligheidsinstructies



Voorzichtig! Hete oppervlakken! Gevaar voor brandwonden!

Raak de hete oppervlakken van het product niet aan. Tijdens het gebruik stijgt de warmte boven het product.



De bliksemschicht met pijlpunt in een gelijkzijdige driehoek is bedoeld om de gebruiker te waarschuwen voor de aanwezigheid van niet-geïsoleerde "gevaarlijke spanning" in de behuizing van het product, die hoog genoeg kan zijn om een risico van elektrische schokken voor personen of dieren te vormen.



Het uitroepteken in een gelijkzijdige driehoek is bedoeld om de gebruiker te wijzen op belangrijke bedienings- en onderhoudsinstructies in het meegeleverde informatiemateriaal.

~ Het symbool geeft wisselspanning aan.

- **Risico op verstikking!** Bewaar het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Het product mag niet worden gebruikt in combinatie met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het product en de betrokken gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.

Veiligheidsinstructies

- Laat het reinigen en onderhoud niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het product en het netsnoer worden gehouden.
- Het netsnoer moet regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als het netsnoer beschadigd is, mag het product niet meer worden gebruikt.
- Het product moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Dit product is bedoeld voor de bereiding van normale huishoudelijke hoeveelheden thuis of in soortgelijke niet-commerciële toepassingen. Soortgelijke toepassingen zijn bijvoorbeeld het gebruik in personeelskeukens in winkels en kantoren, en het gebruik door gasten in pensions, kleine hotels en soortgelijke accommodaties.
- Om gevaren te vermijden, mag een beschadigd netsnoer alleen worden vervangen door de fabrikant, een door de fabrikant erkende werkplaats of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon.
- Het product moet worden losgekoppeld van de netvoeding voordat onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd.
- Reinig het product en alle accessoires na elk gebruik.
- Zie hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

Veiligheidsinstructies

- Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product voor het eerst gebruikt. Deze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en onderhoud van het apparaat.
- Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik en geef deze samen met het product door.
- Neem alle waarschuwingen op het product en in deze handleiding in acht.
- Gebruik het product alleen waarvoor het is bedoeld. Onjuist gebruik kan gevaarlijk zijn.
- Als u het product niet gebruikt zoals bedoeld of het onjuist bedient, kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade die hieruit voortvloeit.
- Het gebruik van accessoires en productonderdelen die niet uitdrukkelijk door de fabrikant worden aanbevolen, kan persoonlijk letsel of schade aan het product veroorzaken en maakt de garantie ongeldig.
- Laat het product nooit onbeheerd achter terwijl deze is ingeschakeld.
- Plaats geen voorwerpen op het product.
- Dompel de elektrische onderdelen van het product tijdens reiniging of gebruik nooit onder in water of andere vloeistoffen. Houd het product nooit onder stromend water.
- Probeer nooit om het product zelf te repareren. Breng het product naar een erkend servicecentrum voor onderhoud en reparatie.
- De netspanning moet overeenkomen met de informatie op het typeplaatje van het product.
- De stekker wordt gebruikt om het apparaat van de voeding te ontkoppelen. Zorg ervoor dat de stekker altijd makkelijk toegankelijk en binnen bereik is.
- Het product kan alleen volledig worden losgekoppeld van de netvoeding door middel van de netstekker.
- Voorkom beschadiging van het netsnoer door het te knikken of in contact te laten komen met scherpe randen of hete oppervlakken.
- Houd het product, inclusief het netsnoer en de stekker, uit de buurt van warmtebronnen zoals radiatoren, kachels en andere warmtegenererende producten.
- Haal de stekker alleen uit het stopcontact door aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan het snoer.
- Trek de stekker uit het stopcontact...
 - wanneer het product niet wordt gebruikt,
 - als er een storing optreedt,
 - alvorens accessoires te installeren/verwijderen, en
 - voordat u het product reinigt.
- Als het netsnoer of de behuizing van het product beschadigd is, of als het product is gevallen, gebruik het dan niet voordat het door een professional is gecontroleerd.
- Gebruik het product alleen op droge plaatsen en binnen, niet geschikt voor gebruik buiten.
- Bescherm het product tegen extreme hitte en kou, direct zonlicht en stof.
- Om brand en elektrische schokken te voorkomen, mag u het product niet blootstellen aan vuur (open haarden, barbecues, kaarsen, sigaretten, enz.) of water (druppelend water, opspattend water, vazen, badkuipen, vijvers, enz.).
- **Waarschuwing!** Gebruik dit product niet in de nabijheid van water of hoge vochtigheid, zoals een vochtige kelder, of naast een zwembad of badkuip.
- Gebruik het product alleen in gematigde klimaten. Vermijd tropische en bijzonder vochtige klimaten.
- Bescherm het product tegen vocht, inclusief spatten en vochtigheid.
- Er moet voor voldoende luchtcirculatie worden gezorgd. Er mogen daarom geen voorwerpen op het apparaat worden geplaatst en de volgende afstanden tot de muren moeten worden aangehouden:

Veiligheidsinstructies

- Zijkant: 10 cm
- Achterzijde: 10 cm
- Bovenkant: 30 cm
- Het apparaat mag niet in meubels worden ingebouwd. Het apparaat mag niet direct onder een werkblad of kast worden geïnstalleerd.
- De voetjes van het apparaat mogen niet worden verwijderd.
- Plaats het apparaat op een hitte- en spatwaterbestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken (bijv. kookplaten of soortgelijke oppervlakken) of in de directe omgeving van open gasvlammen.
- Het product mag niet in contact komen met of worden bedekt door licht ontvlambare materialen, bijv. gordijnen, textiel, wandbekleding, enz. Zorg ervoor dat er altijd voldoende veiligheidsafstand wordt aangehouden tot brandbare materialen.
- Steek geen voorwerpen in het product.
- Dit product is alleen voor huishoudelijk gebruik bedoeld. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- Plaats het product niet op kookplaten (gas, elektrisch, kolenfornuizen, enz.).
- **Brandgevaar!** Brood en andere voedingsmiddelen kunnen verbranden! Gebruik geen brood met een hoog suikergehalte, omdat dit brand kan veroorzaken. Laat het product daarom nooit onbeheerd achter.
- **Gevaar voor brandwonden!** Raak geen hete oppervlakken van het product aan. Raak het altijd aan via het handvat of een draaischakelaar.
- Delen van het product worden zeer heet. Laat het product voldoende afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Raak de verwarmingselementen niet aan.
- De kruimellade moet bij elk gebruik van het product worden gebruikt.
- Oliën en vetten kunnen gemakkelijk ontbranden. Er mag geen vet of olie op de hete verwarmingselementen druppelen.
- **Belangrijk!** Controleer voor gebruik of het product in perfecte staat verkeert. Het product mag niet worden gebruikt als het tekenen van beschadiging vertoont of als er een vermoeden bestaat dat het defect is.

Gefeliciteerd!

Bedankt dat u voor een product van **KOENIC** hebt gekozen. Lees de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan het product. Het compacte ontwerp biedt ruimte voor vier legplanken of een braadspit met een bakruimte van 46 liter. Twee beschermde kwartsverwarmingselementen en de convectiefunctie zorgen voor een snelle opwarming. De bakruimte is voorzien van een onderhoudsvriendelijke antiaanbaklaag en de dubbelwandige ovendeur met bakruimteafdichting kan eenvoudig worden gedemonteerd voor reiniging. De temperatuur kan traploos worden ingesteld van 90 °C tot 230 °C voor boven- en onderwarmte, en de oven schakelt automatisch uit met een bel na maximaal 120 minuten met behulp van de timer. De oververhittingsbeveiliging zorgt voor veiligheid. De leveringsomvang omvat ook een braadspit, een bakplaat, een verchroomd grillrooster en een kruimellade. Imtron GmbH aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade aan het product, materiële schade of persoonlijk letsel als gevolg van onzorgvuldig, oneigenlijk, onjuist of ongepast gebruik van het product.

Vóór het eerste gebruik

Verwijder het product en de accessoires voorzichtig uit de originele verpakking. Wij raden u aan de originele verpakking te bewaren voor later gebruik.

Als u de originele verpakking wilt weggooien, doe dit dan in overeenstemming met de geldende wettelijke voorschriften. Controleer of de inhoud van de verpakking compleet is en niet is beschadigd. Als deze onvolledig of beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met uw verkooppunt.

Maak het product na het uitpakken schoon; raadpleeg het hoofdstuk **Reiniging en onderhoud**.

Om eventuele productieresten te verwijderen, laat u het product ongeveer 15 minuten op de maximale temperatuur draaien zonder dat er voedsel in zit. Raadpleeg het hoofdstuk **Bediening** voor de instellingen. Zorg voor voldoende ventilatie, want er kan een lichte geur en rook ontstaan, maar dit is onschadelijk en verdwijnt na korte tijd.

Leveringsomvang

- 1 x maxi-oven 46 liter
- 1 x grillrooster
- 1 x handvat voor rotisserie
- 1 x bakplaat
- 1 x handgreep voor grillrooster en bakplaat
- 1 x kruimellade
- 1 x rotisseriespits met accessoires
- 1 x gebruikershandleiding

Bediening en componenten

- A** Temperatuurregeling
- B** Convectiefunctie-indicator
- C** Functieschakelaar
- D** Rotisseriespits-indicator
- E** Functieschakelaar voor boven- en onderwarmte
- F** Stroomindicator
- G** Timer
- H** Ovendeur
- I** Bakplaat
- J** Grillrooster
- K** Kruimellade
- L** Handvat voor rotisserie
- M** Handgreep voor grillrooster en bakplaat
- N** Onderste verwarmingselement
- O** Rotisserie
- P** Convectieventilator
- Q** Ovenlicht
- R** Bovenste verwarmingselement

Opmerking

- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse **G**.
- Dit product bevat een lichtbron die geschikt is voor gebruik bij een omgevingstemperatuur van $\geq 300\text{ }^{\circ}\text{C}$ en bedoeld is voor gebruik bij hoge temperaturen in de oven.

Installatieplaats

- 1 Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond. Houd rekening met de afstand tot het dichtstbijzijnde stopcontact. Om een goede luchtcirculatie te garanderen, moeten de volgende afstanden worden aangehouden:
Zijkant: 10 cm
Achterzijde: 10 cm
Bovenkant: 30 cm

Let op

Het apparaat mag niet in of op meubels worden ingebouwd of geplaatst. Het apparaat mag niet direct onder een werkblad of kast worden geplaatst.

- 2 Plaats de kruimellade onder het onderste verwarmingselement.
- 3 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.

Bediening

De temperatuur instellen

- 4 Gebruik de temperatuurregelaar om de gewenste temperatuur tussen $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ en $230\text{ }^{\circ}\text{C}$ in te stellen.

De verwarmingsfunctie instellen

- 5 Stel de gewenste functie in met de functieschakelaar op koken met ventilator, rotisserie met of zonder koken met ventilator of ontdooien.

Boven- en onderwarmte instellen

- 6 Stel de gewenste functie in op bovenwarmte, onderwarmte of boven- en onderwarmte met de functieschakelaar.

De bakoven inschakelen en de timer instellen

- 7 Draai de timerknop met de klok mee om de bedrijfstijd in te stellen tot maximaal 120 minuten. De maxi-oven is nu ingeschakeld en het POWER-lampje brandt. Wanneer de convectiefunctie is geselecteerd, brandt ook het convectiefunctielampje .

Opmerking

Het **POWER**-lampje geeft niet aan dat het apparaat opwarmt of dat de ingestelde temperatuur is bereikt, maar gaat branden wanneer het apparaat met de timer is ingeschakeld. De bedieningssindicator gaat uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken of wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld.

Het apparaat uitschakelen

Om de bakoven voortijdig uit te schakelen, draait u de knop tegen de klok in naar **0**.

Bakken en grillen

- Controleer voor elk gebruik of de kruimellade onder het onderste verwarmingselement is geplaatst.
- Verwarm de oven enkele minuten voor met boven- en onderwarmte ingeschakeld en de deur gesloten. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste temperatuur en schakel de oven in met de timer.
- Bereid het voedsel voor en leg het op het grillrooster of de bakplaat.
- Gebruik de bakplaat voor vet of vochtig voedsel om te voorkomen dat vet of vocht druppelt.
- Plaats het grillrooster of de bakplaat op de gewenste hoogte in de oven. Er zijn drie roosterposities beschikbaar. Draag overwanten wanneer de oven is voorverwarmd.

- Sluit de deur en stel de temperatuur indien nodig opnieuw in.
- Stel de gewenste functie in met behulp van de functieschakelaar(s) voor boven- en onderwarmte, alleen bovenwarmte of alleen onderwarmte, elk met convectiekoken met ventilator. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de bijbehorende symbolen.
- Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om te beginnen met koken.



Let op

De bovenkant van de behuizing van het product en andere delen worden erg heet. Raak de hete oppervlakken van het product nooit aan tijdens het opwarmen en direct daarna.

- U kunt de functies tijdens het koken wijzigen.
- In de timermodus worden de verwarmingselementen en de convectiefunctie automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde bereidingstijd is verstreken.
- Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timer naar **0**.
- Gebruik alleen de handgreep om de deur te openen, omdat deze heet kan zijn.



Let op

Bij het openen van de deur kan hete stoom ontsnappen. Open de deur daarom altijd voorzichtig en langzaam.

- Gebruik de juiste handgreep, ovenwanten of pannenlappen om de bakplaat of het grillrooster te verwijderen. Een hete bakplaat of grillrooster mag alleen op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst.
- Zet na het koken de functieschakelaar weer op **OFF**.

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.



Let op

Afhankelijk van het soort en de aard van het voedsel kan het erg heet worden! Voedsel met een hoog watergehalte, zoals tomaten, wordt bijzonder heet. Wees daarom zeer voorzichtig bij het gebruik en vooral bij het verwijderen van deze voedingsmiddelen.

Griltemperatuur en bereidingstijden

Vlees	Temperatuur	Tijd
Ribeye steak	230°C	25 - 30 minuten
T-bone steak	230°C	25 - 30 minuten
Hamburger	230°C	25 - 28 minuten
Varkenskarbonade	230°C	40 - 45 minuten
Lamskoteletjes	230°C	30 - 40 minuten
Kipdrumsticks	230°C	30 - 35 minuten
Visfilet	190°C	20 - 25 minuten
Zalmsteaks	190°C	20 - 25 minuten

**Grillen met het rotisserie-spit
Grillproducten op het rotisserie-spit bevestigen**

- 1 Draai de schroeven op de spitten op de draaias los.
- 2 Verplaats eerst één spit en draai deze vast volgens de grootte van uw voedsel. Het voedsel moet in het midden van de rotisserie-spit staan. Verwijder de tweede spit van de draaias.

9 Duw uw voedsel vanaf de andere kant op de rotisserie-spit en centreer het zo veel mogelijk op de rotisserie-spit, zodat het later met de spit meedraait. Plaats vervolgens de tweede spit op de rotisserie-spit.

10 **1** Druk de spitten in uw voedsel.
2 Draai de schroeven vast en controleer of uw voedsel daadwerkelijk draait.

De rotisserie-spit in de oven plaatsen

Draag ovenwanten wanneer u met een voorverwarmde oven werkt.

11 **1** Plaats eerst de rotisserie-spit met het voedsel eraan in de daarvoor bestemde houder aan de rechterkant van de oven.
2 Hang vervolgens de rotisserie-spit in de houder aan de linkerkant.
Houd rekening met de grootte van het voedsel dat u wilt grillen (bijv. gebraden kip). Het mag op geen enkele plaats de bovenste of onderste verwarmingselementen raken. Wanneer de convectiefunctie is geselecteerd, gaat het convectiefunctie-indicatielampje  branden. Wanneer de rotisserie-functie is geselecteerd, gaat het indicatielampje van de rotisserie-functie  ook branden.

Opmerking:

Gebruik bij het gebruik van de rotisserie alleen voedsel met een maximaal gewicht van 3,5 kg.

12 Gebruik de meegeleverde handgreep om de rotisserie in omgekeerde volgorde van plaatsen te verwijderen.

13 Zodra de tijd is verstreken, zet u de functieschakelaar(s) op **OFF** en koppelt u het apparaat los van het elektriciteitsnet.

Grillen

- Controleer voor elk gebruik of de kruimellade onder het onderste verwarmingselement is geplaatst en plaats de bakplaat wanneer u vet voedsel grilt.
- Verwarm indien nodig de oven voor met de boven- en onderwarmte ingeschakeld en de deur enkele minuten gesloten. Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste temperatuur en schakel de oven in met de timer.
- Bereid het grillbare voedsel voor en plaats het rotisserie-spit. Draag ovenwanten wanneer de oven is voorverwarmd.
- Sluit de deur en stel de temperatuur indien nodig opnieuw in.
- Stel de gewenste functie in met de functieschakelaar op boven- en onderwarmte met rotisserie of alleen bovenwarmte met rotisserie, elk met heteluchtfunctie. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de bijbehorende symbolen.
- Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd om te beginnen met grillen.
- U kunt de functies tijdens het grillen wijzigen.
- In de timermodus worden de verwarmingselementen en de convectiefunctie automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde griltijd is verstreken.
- Om het apparaat handmatig uit te schakelen, draait u de timer naar **0**.
- Gebruik alleen de handgreep om de deur te openen, omdat deze heet kan zijn.
- Gebruik ovenwanten om het rotisserie-spit te verwijderen. Een hete rotisserie-spit mag alleen op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst.
- Draai de schroeven op de spitten op de draaias los en verwijder het voedsel.
- Zet na het grillen de functieschakelaar weer op **OFF**.
- Koppel het apparaat na gebruik los van het elektriciteitsnet.

Griltemperatuur en bereidingstijden met het rotisserie-apparaat









Vlees	Temperatuur	Tijd
Geroosterd varkensvlees	190 °C	45 - 50 minuten
Ham	190 °C	45 - 50 minuten
Kip	230 °C	30 - 40 minuten
Kalkoen	230 °C	30 - 40 minuten

Ovenverlichting

Zodra de oven met de timer wordt ingeschakeld, gaat ook het ovenlicht aan. Het licht gaat uit wanneer de timer is afgelopen of de oven handmatig wordt uitgeschakeld.

Functieschakelaars

Er zijn twee draaiknoppen. De bovenste functieschakelaar heeft 5 standen, terwijl de onderste schakelaar voor boven- en onderwarmte 4 standen heeft, die samen met hun respectieve functies in de onderstaande tabel worden weergegeven:

Pictogram	Funcctie
	Stand-by of uitgeschakeld
	convectie
	Onderwarmte
	Bovenwarmte
	Boven- en onderwarmte
	Rotisserie
	Rotisserie + convectie
	Ontdooien

Reiniging en onderhoud



Let op

Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

- Verwijder indien nodig vet dat op het onderste verwarmingselement is gedruppeld met een vochtige doek.
- De bakplaat, kruimellade, handgrepen en rotisserie kunnen worden gereinigd met een mild, in de handel verkrijgbaar afwasmiddel en zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Het grillrooster kan wel in de vaatwasser worden gewassen.
- Verwijder de kruimellade en reinig deze. Grotere hoeveelheden vet op de bakplaat kunt u met keukenpapier afvegen.
- Plaats de kruimellade na het reinigen weer terug.
- Gebruik voor het reinigen geen oplosmiddelen, schurende reinigingsmiddelen, metalen voorwerpen, harde borstels of ovenspray.
- Veeg de behuizing af met een licht vochtige doek en droog deze vervolgens goed af.
- Dompel het product niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Droog alle onderdelen grondig af voordat u ze opbergt.
- Bewaar het product op een koele, droge en schone plaats, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Veeg de oven niet af met benzine, alcohol, bleekmiddel of metalen voorwerpen.

De ovenlamp vervangen



Waarschuwing

Laat het product volledig afkoelen. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt. Als de ovenlamp defect is, moet deze worden vervangen.

- 14** Verwijder eerst de kap van de lamp en vervolgens de lamp door deze linksom te draaien. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type (**220-240 V 25 W T300**,

E14). Plaats alles in omgekeerde volgorde terug. Zorg ervoor dat de lamp en de kap goed vastzitten.

Problemen oplossen

Raadpleeg de onderstaande tabel als er tijdens de bediening storingen optreden. Als de problemen niet kunnen worden verholpen zoals beschreven onder **Probleemoplossing**, neem dan contact op met uw dealer.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing
Het product werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Geen stroomvoorziening 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening
Het product wordt niet warm	<ul style="list-style-type: none"> • De timer is ingesteld op OFF-0 • De zekering in huis is defect • Het stopcontact is defect • Het product is defect 	<ul style="list-style-type: none"> • Stel de timer in op een tijd die langer is dan 0 minuten • Controleer de zekeringen in huis • Sluit het apparaat aan op een ander stopcontact • Neem contact op met een erkend klantenservicecentrum
Het product kan niet worden uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> • Een elektronisch onderdeel is defect 	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met een erkend klantenservicecentrum
De bakruimte wordt niet verlicht	<ul style="list-style-type: none"> • De lamp van de bakruimte is defect 	<ul style="list-style-type: none"> • Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type (220-240 V 25 W T300, E14)
Rotisserie draait niet	<ul style="list-style-type: none"> • Functie zonder rotisserie-aandrijving geselecteerd • Rotisserie niet correct geplaatst / vastgelopen 	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteer een functie met rotisserie-aandrijving • Verwijder de rotisserie en plaats deze correct

Technische gegevens

Netspanning	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Energieverbruik	: 1800 W
Oveninhoud	: 46 liter
Temperatuurbereik	: 90 - 230 °C
Timer	: Off-0 - 120 minuten
Stroomverbruik in stand-bymodus	: 0 W

Instrukcje bezpieczeństwa



Ostrożnie! Gorąca powierzchnia! Ryzyko

poparzenia! Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni produktu. Podczas pracy nad urządzeniem unosi się ciepło.



Symbol błyskawicy ze strzałką w trójkącie równobocznym ostrzega użytkownika o obecności nieizolowanego „niebezpiecznego napięcia” wewnątrz obudowy urządzenia, którego wartość może być wystarczająca, aby stwarzać ryzyko porażenia prądem ludzi i zwierząt.



Wykrzyknik w trójkącie równobocznym zwraca uwagę użytkownika na ważne instrukcje dotyczące obsługi i konserwacji zawarte w dołączonej dokumentacji.

~ Ten symbol oznacza napięcie przemienne.

- **Ryzyko uduszenia!** Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia nie wolno używać z zewnętrznym minutnikiem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i przewodu zasilającego.
- Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda z uziemieniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania ilości żywności typowych dla gospodarstwa domowego w warunkach domowych lub w podobnych zastosowaniach niekomercyjnych. Podobne zastosowania obejmują na przykład kuchnie pracownicze w sklepach i biurach oraz korzystanie z urządzenia przez gości w pensjonatach, małych hotelach i podobnych obiektach mieszkalnych.
- Aby zapobiec zagrożeniom, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie producent, autoryzowany serwis lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych produkt należy odłączyć od źródła zasilania.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić urządzenie i akcesoria.
- Patrz rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciu urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące Twojego bezpieczeństwa oraz użytkowania i pielęgnacji produktu.
- Instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość i przekazać ją kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem.
- Należy przestrzegać wszystkich ostrzeżeń umieszczonych na urządzeniu oraz w niniejszej instrukcji obsługi.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie stwarza zagrożenie.
- W przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody.
- Stosowanie akcesoriów i części urządzenia niezalecanych wyraźnie przez producenta może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia i skutkuje utratą gwarancji.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Na produkcie nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie zanurzaj części elektrycznych produktu w wodzie lub innych płynach podczas czyszczenia lub obsługi. Nigdy nie trzymaj produktu pod bieżącą wodą.
- Nie wolno podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W celu konserwacji i naprawy urządzenie należy przekazać do autoryzowanego serwisu.
- Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wtyczka zasilająca jest równocześnie odłącznikiem. Upewnij się, że wtyczka sieciowa jest zawsze łatwo dostępna i w zasięgu ręki.
- Tylko wtyczka sieciowa może całkowicie odłączyć produkt od zasilania sieciowego.
- Należy chronić przewód zasilający przed uszkodzeniem na skutek zginania lub kontaktu z ostrymi krawędziami bądź gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie, w tym przewód zasilający i wtyczkę, należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, kucharki i inne urządzenia generujące ciepło.
- Wtyczkę należy wyciągać z kontaktu wyłącznie trzymając za samą wtyczkę. Nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka:
 - na czas, gdy nie korzysta się z urządzenia
 - w przypadku wystąpienia usterek
 - przed montażem/demontażem akcesoriów oraz
 - przed czyszczeniem urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający lub obudowa urządzenia uległy uszkodzeniu bądź jeśli urządzenie upadło, nie wolno go używać, dopóki nie zostanie sprawdzone przez specjalistę.
- Produkt należy użytkować tylko w suchych pomieszczeniach, nigdy na otwartym powietrzu.
- Chronić produkt przed ekstremalnym ciepłem i zimnem, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i kurzem.
- Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem, nie wolno wystawiać urządzenia na działanie ognia (kominki, grille, świece, papierosy itp.) ani wody (kapiąca woda, rozbryzgi, wanny, stawy itp.).
- **Ostrzeżenie!** Nie używać urządzenia w pobliżu wody ani w miejscach o dużej wilgotności, np. w wilgotnej piwnicy, przy basenie lub wannie.
- Urządzenia należy używać wyłącznie w klimacie umiarkowanym. Należy unikać klimatu tropikalnego i bardzo wilgotnego.
- Chronić urządzenie przed wilgocią, w tym przed zachlapaniem.
- Zapewnić odpowiednią cyrkulację

Instrukcje bezpieczeństwa

powietrza. W związku z tym na urządzeniu nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów oraz należy zachować następujące odległości od ścian:

- Boki: 10 cm.
- Tył: 10 cm.
- Góra: 30 cm.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy. Urządzenia nie wolno instalować bezpośrednio pod blatem roboczym ani szafką.
- Nie wolno usuwać nóżek urządzenia.
- Urządzenie ustawić na powierzchni odpornej na ciepło i zachłapania. Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach grzejnych itp.) ani w bezpośrednim sąsiedztwie otwartego ognia kuchenek gazowych.
- Urządzenie nie może stykać się z materiałami łatwopalnymi ani być nimi przykrywane, np. zasłonami, tekstyliami, okładzinami ściennymi itp. Należy zawsze zachować bezpieczny odstęp od materiałów łatwopalnych.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać żadnych przedmiotów.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie stawiać urządzenia na płytach grzejnych (gazowych, elektrycznych, węglowych itp.).
- **Niebezpieczeństwo pożaru!** Chleb i inne produkty spożywcze mogą się zapalić! Nie używać pieczywa o wysokiej zawartości cukru, ponieważ może to doprowadzić do pożaru. Dlatego nigdy nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- **Ryzyko oparzeń!** Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia. Chwytać wyłącznie za uchwyt lub pokrętko.
- Elementy urządzenia bardzo mocno się nagzewają. Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie dotykać elementów grzejnych.
- Podczas każdego użycia urządzenia korzystać z tacki na okruchy.
- Oleje i tłuszcze mogą łatwo ulec zapłonowi. Nie wolno dopuścić do kapania tłuszczu lub oleju na gorące elementy grzejne.
- **Ważne!** Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy jest ono w doskonałym stanie technicznym. Nie wolno używać urządzenia, jeśli nosi ono ślady uszkodzenia lub istnieje podejrzenie, że jest niesprawne.

Gratulacje!

Dziękujemy za wybór urządzenia marki **KOENIC**. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi i zachowanie jej na przyszłość.

Przeznaczenie

Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności. Każde inne zastosowanie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała. Kompaktowa konstrukcja zapewnia miejsce na cztery poziomy półek lub rożen w komorze pieczenia o pojemności 46 l. Dwa zabezpieczone kwarcowe elementy grzejne oraz funkcja termoobiegu zapewniają szybkie nagrzewanie. Komora pieczenia została pokryta łątką w pielęgnacji powłoką nieprzywierającą, a drzwiczki z podwójną szybą i uszczelką można łatwo zdemontować do czyszczenia. Temperaturę dla grzania górnego i dolnego można płynnie regulować w zakresie od 90°C do 230°C, a dzięki minutnikowi piekarnik wyłącza się automatycznie po upływie maksymalnie 120 minut, sygnalizując to dźwiękiem. Zabezpieczenie przed przegrzaniem gwarantuje bezpieczeństwo użytkownika. W zakres dostawy wchodzi również: rożen, blacha do pieczenia, chromowany ruszt do grillowania oraz tacka na okruchy. Firma Imtron GmbH nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia, szkody materialne ani obrażenia ciała wynikające z nieostrożnego, niewłaściwego, nieprawidłowego lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie wyjmij produkt i akcesoria z oryginalnego opakowania. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania w celu późniejszego przechowywania urządzenia.

Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, prosimy zrobić to zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Sprawdź, czy zakres dostawy jest kompletny i czy nie ma uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia

braków lub uszkodzeń należy niezwłocznie skontaktować się z punktem sprzedaży.

Po rozpakowaniu urządzenie należy wyczyścić. Patrz rozdział **Czyszczenie i pielęgnacja**.

Aby usunąć pozostałości produkcyjne, należy uruchomić urządzenie na ok. 15 minut z ustawioną maksymalną temperaturą, bez wkładania żywności do środka. Informacje na temat ustawień znajdują się w rozdziale **Obsługa**. Należy zapewnić odpowiednią wentylację, ponieważ może pojawić się niewielki zapach i dym. Jest to zjawisko nieszkodliwe, które po krótkim czasie ustąpi.

Zawartość zestawu

- 1 x piekarnik maxi o pojemności 46 l
- 1 x ruszt do grillowania
- 1 x uchwyt do rożna
- 1 x blacha do pieczenia
- 1 x uchwyt do rusztu i blachy
- 1 x tacka na okruchy
- 1 x rożen z akcesoriami
- 1 x instrukcja obsługi

Elementy sterujące i podzespoły

- A** Regulator temperatury
- B** Wskaźnik funkcji termoobiegu
- C** Przełącznik funkcji
- D** Wskaźnik funkcji rożna
- E** Przełącznik funkcji grzania górnego i dolnego
- F** Wskaźnik zasilania
- G** Minutnik
- H** Drzwi piekarnika
- I** Blacha do pieczenia
- J** Ruszt
- K** Tacka na okruchy
- L** Uchwyt do rożna
- M** Uchwyt do rusztu i blachy do pieczenia
- N** Dolny element grzejny
- O** Rożen
- P** Wentylator termoobiegu
- Q** Oświetlenie piekarnika
- R** Górny element grzejny

Uwaga

- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej **G**.
- Urządzenie zawiera źródło światła przystosowane do pracy w temperaturze otoczenia $\geq 300^{\circ}\text{C}$ i jest ono przeznaczone do zastosowań wysokotemperaturowych w piekarnikach.

Miejsce ustawienia

- 1** Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Zachować odpowiednią odległość od najbliższego gniazda elektrycznego.

Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zachować następujące odległości:

Boki: 10 cm.

Tył: 10 cm.

Góra: 30 cm.

Uwaga

Urządzenia nie wolno zabudowywać ani stawiać na meblach. Urządzenia nie wolno ustawiać bezpośrednio pod blatem roboczym ani szafką.

- 2** Wsuń tackę na okruchy pod dolny element grzejny.
- 3** Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazda elektrycznego.

Obsługa**Ustawianie temperatury**

- 4** Za pomocą regulatora temperatury ustaw żądaną temperaturę w zakresie od 90°C do 230°C .


Ustawianie funkcji grzania

- 5** Za pomocą przełącznika funkcji wybierz żądany tryb: pieczenie z termoobiegiem, rożen z termoobiegiem lub bez niego albo rozmrażanie.

Ustawianie grzania górnego i dolnego

- 6** Za pomocą przełącznika funkcji ustaw grzanie górne, dolne lub górne i dolne.

Włączanie piekarnika i ustawianie minutnika

- 7** Obróć pokrętko minutnika w prawo, aby ustawić czas pracy do 120 minut. Piekarnik jest teraz włączony i świeci się wskaźnik POWER. Po wybraniu funkcji termoobiegu zaświeci się również wskaźnik funkcji termoobiegu .

Uwaga

Wskaźnik **POWER** nie sygnalizuje nagrzewania się urządzenia ani osiągnięcia ustawionej temperatury, lecz świeci się, gdy urządzenie zostało włączone za pomocą minutnika. Wskaźnik pracy gaśnie po upływie ustawionego czasu lub po wyłączeniu urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

Aby wyłączyć piekarnik przed upływem czasu, należy obrócić pokrętko w lewo do pozycji **0**.

Pieczenie i grillowanie

- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy tacka na okruchy znajduje się pod dolnym elementem grzejnym.
- Należy rozgrzewać piekarnik przez kilka minut z włączonym grzaniem górnym i dolnym oraz zamkniętymi drzwiczkami. Ustaw pokrętko temperatury na żądaną wartość i włącz piekarnik za pomocą minutnika.
- Przygotować potrawę i umieścić ją na ruszcie lub blasze do pieczenia.
- Do tłustych lub wilgotnych potraw należy używać blachy do pieczenia, aby zapobiec kapaniu tłuszczu lub płynów.
- Umieścić ruszt lub blachę do pieczenia na wybranej wysokości w piekarniku. Dostępne są trzy poziomy wsuwania. Gdy piekarnik jest rozgrzany, należy koniecznie używać rękawic kuchennych.
- Zamknąć drzwiczkę i w razie potrzeby

skorygować ustawienie temperatury.

- Za pomocą przełącznika (przełączników) funkcji ustaw grzanie górne i dolne, tylko górne lub tylko dolne – w każdym przypadku z termoobiegiem. Odpowiednie symbole objaśniono w poniższej tabeli.
- Ustawić minutnik na żądany czas pieczenia, aby rozpocząć proces.



Uwaga

Górna część obudowy urządzenia oraz inne obszary bardzo mocno się nagrzewają. Podczas nagrzewania oraz bezpośrednio po jego zakończeniu nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia.

- Funkcje można zmieniać w trakcie pieczenia.
- W trybie minutnika elementy grzejne i termoobieg wyłączają się automatycznie po upływie ustawionego czasu pieczenia.
- Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, ustaw minutnik w pozycji **0**.
- Drzwiczki otwierać wyłącznie za pomocą uchwytu, ponieważ mogą być gorące.



Uwaga

Podczas otwierania drzwiczek może wydobywać się gorąca para. Dlatego drzwiczki należy zawsze otwierać ostrożnie i powoli.

- Do wyjmowania blachy do pieczenia lub rusztu używać odpowiedniego uchwytu, rękawic kuchennych lub łapek. Gorącą blachę lub ruszt wolno stawiać wyłącznie na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Po zakończeniu pieczenia ustaw przełącznik funkcji z powrotem w pozycji **OFF**.
- Po użyciu odłączyć urządzenie od zasilania.



Uwaga

W zależności od rodzaju i właściwości potrawy może ona stać się bardzo gorąca! Produkty o dużej zawartości wody, takie jak pomidory, nagrzewają się szczególnie mocno. Dlatego należy zachować szczególną ostrożność podczas obróbki, a zwłaszcza wyjmowania takich produktów.

Temperatura grillowania i czasy pieczenia

Mięso	Temperatura	Godzina
Stek z antrykotu	230°C	25–30 minut
Stek T-Bone	230°C	25–30 minut
Hamburger	230°C	25–28 minut
Kotlety schabowe	230°C	40–45 minut
Kotlety jagnięce	230°C	30–40 minut
Podudzia z kurczaka	230°C	30–35 minut
Filet rybny	190°C	20–25 minut
Steki z łososia	190°C	20–25 minut

Grillowanie z użyciem rożna



Mocowanie grillowanych produktów na rożnie

- 1 Poluzuj śruby widelców na pręcie rożna.
- 2 Najpierw przesunij jeden widelec i dokręć go, dopasowując rozstaw do wielkości potrawy. Potrawa musi znajdować się na środku rożna. Zdejmij drugi widelec z osi obrotowej.
- 9 Nasun potrawę na pręt rożna z drugiej strony, środkując ją jak najbardziej, aby obracała się równomiernie wraz z rożnem. Następnie umieść drugi widelec na rożnie.

- 10** ① Wbij widelce w potrawę.
 ② Dokręć śruby i sprawdź, czy potrawa faktycznie się obraca.

Wkładanie rożna do piekarnika

Podczas pracy z rozgrzanym piekarnikiem używać rękawic kuchennych.

- 11** ① Najpierw umieść pręt rożna z zamocowaną potrawą w odpowiednim uchwycie po prawej stronie piekarnika.
 ② Następnie zawieś pręt rożna w uchwycie po lewej stronie.
 Weź pod uwagę wielkość grillowanej potrawy (np. kurczaka). Nie może ona w żadnym położeniu dotykać górnych ani dolnych elementów grzejnych.
 Po wybraniu funkcji termoobiegu zaświeci się wskaźnik funkcji termoobiegu . Po wybraniu funkcji rożna zaświeci się również wskaźnik funkcji rożna .

Uwaga:

Na rożnie można przygotowywać wyłącznie potrawy o maksymalnej wadze 3,5 kg.

- 12** Do wyjęcia rożna użyj dołączonego uchwytu, wykonując czynności w odwrotnej kolejności do montażu.
- 13** Po upływie ustawionego czasu ustaw przełącznik(i) funkcji w pozycji **OFF** i odłącz urządzenie od zasilania.

Grillowanie

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy tacka na okruszki znajduje się pod dolnym elementem grzejnym, a w przypadku grillowania tłustych potraw wsunąć blachę do pieczenia.
- W razie potrzeby rozgrzewać piekarnik przez kilka minut w włączonym grzaniem górnym i dolnym oraz zamkniętymi drzwiczkami. Ustaw pokrętko temperatury na żądanej wartości i włącz piekarnik za pomocą minutnika.

- Przygotować produkty do grillowania i włożyć rożen. Gdy piekarnik jest rozgrzany, należy koniecznie używać rękawic kuchennych.
- Zamknąć drzwiczki i w razie potrzeby skorygować ustawienie temperatury.
- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić żądany tryb: grzanie góra/dół z rożnem lub tylko grzanie górne z rożnem (w obu przypadkach z termoobiegiem). Odpowiednie symbole objaśniono w poniższej tabeli.
- Ustawić minutnik na żądany czas pieczenia, aby rozpocząć grillowanie.
- Funkcje można zmieniać w trakcie grillowania.
- W trybie minutnika elementy grzejne i termoobieg wyłączają się automatycznie po upływie ustawionego czasu grillowania.
- Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, ustaw minutnik w pozycji **0**.
- Drzwiczki otwierać wyłącznie za pomocą uchwytu, ponieważ mogą być gorące.
- Do wyjmowania rożna koniecznie używać rękawic kuchennych. Gorący rożen wolno odkładać wyłącznie na powierzchnię odporną na wysoką temperaturę.
- Poluzuj śruby widelców na osi obrotowej i zdejmij potrawę.
- Po zakończeniu grillowania ustaw przełącznik funkcji z powrotem w pozycji **OFF**.
- Po użyciu odłącz urządzenie od zasilania sieciowego.

Temperatura grillowania i czasy pieczenia na rożnie

Mięso	Temperatura	Godzina
Pieczeń wieprzowa	190°C	45–50 minut
Szynka	190°C	45–50 minut
Kurczak	230°C	30–40 minut
Indyk	230°C	30–40 minut

Oświetlenie piekarnika

Po włączeniu piekarnika za pomocą minutnika zapala się również oświetlenie wnętrza. Oświetlenie gaśnie po upływie ustawionego czasu lub po ręcznym wyłączeniu piekarnika.

Przełączniki funkcji

Urządzenie wyposażone jest w dwa pokręta. Górny przełącznik funkcji ma 5 pozycji, a dolny przełącznik grzania górnego i dolnego ma 4 pozycje. Opisano je w poniższej tabeli wraz z odpowiadającymi im funkcjami:

Ikona	Funkcja
	Tryb czuwania lub urządzenie wyłączone
	konwekcja
	Grzanie dolne
	Grzanie górne
	Grzanie górne i dolne
	Rożen
	Rożen + termoobieg
	Rozmrażanie

Czyszczenie i pielęgnacja



Uwaga

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

- W razie potrzeby tłuszcz, który skapnął na dolną grzałkę, usunąć wilgotną ściereczką.
- Blachę do pieczenia, tackę na okruchy, uchwyty i rożen można myć łagodnym, ogólnodostępnym płynem do mycia naczyń. Elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Ruszt można myć w zmywarce.
- Wyjmij i wyczyść tackę na okruchy. Większe ilości tłuszczu na blasze można zebrać ręcznikiem papierowym.
- Po wyczyszczeniu ponownie włóż tackę na okruchy.
- Do czyszczenia nie używaj rozpuszczalników, środków ściernych, metalowych przyborów, twardych szczotek ani sprayów do piekarników.
- Przetrzyj obudowę lekko zwilżoną ściereczką, a następnie dokładnie ją osusz.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Dokładnie wysusz wszystkie elementy przed przechowywaniem.
- Przechowuj produkt w chłodnym, suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci i zwierząt.
- Nie przecieraj piekarnika benzyną, alkoholem, wybielaczem ani metalowymi przedmiotami.

Wymiana oświetlenia piekarnika



Ostrzeżenie

Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Przed wymianą żarówki odłącz przewód zasilający. Jeśli żarówka w piekarniku jest niesprawna, należy ją wymienić.

- 14 Najpierw zdejmij osłonę żarówki, a następnie wykręć żarówkę, obracając ją w lewo. Wymień żarówkę na nową tego samego typu (**220-240 V 25 W T300, E14**). Montaż przeprowadza się w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że żarówka i osłona są prawidłowo zamontowane.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia usterek podczas pracy należy zapoznać się z poniższą tabelą. Jeśli problemów nie uda się rozwiązać w sposób opisany w sekcji **Rozwiązywanie problemów**, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Sugerowane rozwiązanie
Urządzenie nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Brak zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź zasilanie
Urządzenie nie nagrzewa się	<ul style="list-style-type: none"> • Minutnik ustawiony na OFF-0 • Uszkodzony bezpiecznik w instalacji domowej • Uszkodzone gniazdko • Uszkodzone urządzenie 	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw minutnik na czas dłuższy niż 0 minut • Sprawdź bezpieczniki domowe • Podłącz urządzenie do innego gniazdko • Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Urządzenia nie można wyłączyć	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzony element elektroniczny 	<ul style="list-style-type: none"> • Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem
Brak oświetlenia komory pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzona żarówka komory pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Wymień żarówkę na nową tego samego typu (220-240 V 25 W T300, E14)
Rożen nie obraca się	<ul style="list-style-type: none"> • Wybrano funkcję bez napędu rożna • Rożen nieprawidłowo włożony / zablokowany 	<ul style="list-style-type: none"> • Wybierz funkcję z napędem rożna • Wyjmij rożen i włóż go prawidłowo

Dane techniczne

Napięcie sieciowe	: 220-240 V~ 50/60 Hz
Pobór mocy	: 1800 W
Pojemność piekarnika	: 46 l
Zakres temperatury	: 90-230°C
Minutnik	: OFF-0 – 120 minut
Pobór mocy w trybie czuwania	: 0 W

Güvenlik talimatları

Dikkat! Sıcak yüzey! Yanma tehlikesi! Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çalışma sırasında ürünün üzerindeki sıcaklık yükselir.



Eşkenar üçgen içinde bulunan ok başlıklı yıldırım, ürünün kutusu içerisinde, insanlara veya hayvanlara elektrik çarpması riskine yol açabilecek düzeyde yalıtılmamış tehlikeli voltaj bulunması hakkında kullanıcıyı uarmayı amaçlamaktadır.



Eşkenar üçgen içinde bulunan ünlem işareti, ürünle birlikte verilen bilgi materyalindeki önemli çalıştırma ve bakım talimatlarına dikkat çekmeyi amaçlamaktadır.

~ Sembol, alternatif gerilimi gösterir.

- **Boğulma riski!** Ambalaj materyallerini çocuklardan uzak tutun.
- Ürün harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi çalıştırılmamalıdır.
- Bu ürün 8 yaş ve üzeri çocuklar ve kısıtlı fiziksel, algısal veya zihinsel yetkinliklere veya yetersiz tecrübe ve/veya bilgiye sahip kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya ürünün güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve olası tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir.
- Çocuklar bu ürünle oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzerinde ve gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocuklar üründen ve güç kablosundan uzak tutulmalıdır.

Güvenlik talimatları

- Güç kablosu düzenli olarak hasar belirtileri açısından kontrol edilmelidir ve kablo hasar görmüşse ürün daha fazla kullanılmamalıdır.
- Ürün mutlaka topraklı bir prize bağlanmalıdır.
- Ürün, evde veya ev benzeri, ticari olmayan ortamlarda normal ev miktarlarının hazırlanması için tasarlanmıştır. Benzer uygulamalar arasında, örneğin, mağaza ve ofislerdeki personel mutfaklarında, ofislerde ve konuk evlerinde, küçük otellerde ve benzer konaklama tesislerinde misafirler tarafından kullanım sayılabilir.
- Tehlikeleri önlemek amacıyla hasar görmüş bir güç kablosu sadece üretici, üretici tarafından atanmış bir atölye veya benzer yetkili bir kişi tarafından değiştirilebilir.
- Bakım çalışmaları yapılmadan önce ürünün şebeke bağlantısı kesilmelidir.
- Her kullanımdan sonra ürünü ve aksesuarları temizleyin.
- **Temizlik ve Bakım** bölümüne bakın.

Güvenlik talimatları

- Ürünü ilk defa kullanmadan önce bu talimat kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun. Güvenliğiniz, ekipmanın kullanımı ve bakımı için önemli bilgiler içerir.
- Talimat kılavuzunu ileride başvurmak üzere saklayın ve ürünle birlikte verin.
- Ürün üzerindeki ve bu talimat kılavuzundaki uyarılara dikkat edin.
- Ürünü yalnız amacına uygun olarak kullanın. Yanlış kullanım tehlikeli olabilir.
- Ürünü amacına uygun kullanmazsanız veya yanlış çalıştırırsanız, ortaya çıkabilecek hasarlardan dolayı sorumluluk kabul edilmez.
- Üretici tarafından açıkça tavsiye edilmeyen aksesuarların veya ürün parçalarının kullanımı yaralanmalara veya üründe hasara yol açabilir ve garantiyi geçersiz kılar.
- Ürün çalışır durumdayken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayın.
- Temizlik veya çalıştırma sırasında ürünün elektrikli parçalarını kesinlikle suya veya diğer sıvılara batırmayın. Ürünü asla akan suyun altında tutmayın.
- Ürünü asla kendiniz onarmaya çalışmayın. Ürünü bakım ve onarım için yetkili bir müşteri hizmetleri merkezine götürün.
- Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketindeki bilgilerle eşleşmelidir.
- Elektrik fişi bağlantı kesme aracı olarak görev yapar. Elektrik fişinin her zaman kolayca erişilebilir ve ulaşılabilir olduğundan emin olun.
- Sadece elektrik fişi, ürünün şebeke güç kaynağı ile olan bağlantısını kesebilir.
- Elektrik kablusunun kıvrılarak, keskin kenarlara veya sıcak yüzeylere temas ederek hasar görmesini engelleyin.
- Ürünü, güç kablosu ve fişi dahil olmak üzere radyatörler, sobalar ve diğer ısı üreten ürünler gibi ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Elektrik fişini yalnızca fişin kendisini tutarak prizden çıkarın. Kablodan çekmeyin.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini çekin...
 - ürün kullanımda değil iken,
 - arıza meydana gelirse,
 - aksesuarları takmadan/sökmeden önce, ve
 - ürünü temizlemeden önce.
- Güç kablosu veya ürünün gövdesi hasar görmüşse veya ürün düşmüşse bir profesyonel tarafından kontrol edilene kadar kullanmayın.
- Ürünü yalnızca kuru iç mekânlarda kullanın, asla dışarıda kullanmayın.
- Ürünü aşırı sıcak ve soğuktan, doğrudan güneş ışığından ve tozdan koruyun.
- Yangın ve elektrik çarpmasını önlemek için ürünü ateşe (şömine, barbekü, mum, sigara vb.) veya suya (damlayan su, sıçrayan su, vazo, küvet, havuz vb.) maruz bırakmayın.
- **Uyarı!** Bu ürünü suyun veya nemin yüksek olduğu yerlerde kullanmayın, ör. nemli bir bodrumda, yüzme havuzunun veya küvetin yanında.
- Ürünü yalnızca ılıman iklimlerde kullanın. Tropikal ve özellikle nemli iklimlerden kaçının.
- Ürünü sıçramalar ve rutubet dahil olmak üzere her türlü nemden koruyun.
- Yeterli hava sirkülasyonu sağlanmalıdır. Bu nedenle, cihazın üzerine hiçbir nesne yerleştirilmemeli ve duvarlara aşağıdaki mesafeler korunmalıdır:
 - Yan: 10 cm
 - Arka: 10 cm
 - Üst: 30 cm
- Cihaz mobilyaya entegre edilmemelidir. Cihaz doğrudan tezgah veya dolap altına monte edilmemelidir.
- Cihazın ayakları çıkarılmamalıdır.
- Cihazı ısıya ve sıçramaya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Cihazı sıcak yüzeylere (ör. ocak üstü veya benzeri) veya açık gaz alevlerinin hemen yakınına koymayın.
- Ürün, perde, tekstil, duvar kaplamaları vb. gibi yüksek derecede yanıcı malzemelerle temas etmemeli veya bunlarla örtülmemelidir. Yanıcı malzemelerden her zaman yeterli güvenlik mesafesi korunmalıdır.

Güvenlik talimatları

- Ürünün içine herhangi bir cisim sokmayın.
- Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Ticari kullanım için uygun değildir.
- Ürünü ocak (gaz, elektrikli, kömür ocakları vb.) üzerine koymayın.
- **Yangın tehlikesi!** Ekmek ve diğer yiyecekler yanabilir! Yüksek şeker içeriğine sahip ekmek kullanmayın, çünkü bu yangına neden olabilir. Bu nedenle, ürünü asla gözetimsiz bırakmayın.
- **Yanma tehlikesi!** Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. Her zaman kulbuna veya döner düğmesine dokunun.
- Ürünün bazı parçaları çok ısınır. Temizlemeden veya saklamadan önce ürünün yeterince soğumasını bekleyin.
- Isıtma elemanlarına dokunmayın.
- Kırıntı tepsisi, ürün her kullanıldığında kullanılmalıdır.
- Sıvı ve katı yağlar kolayca tutuşabilir. Katı veya sıvı yağ, sıcak ısıtma elemanlarının üzerine damlamamalıdır.
- **Önemli!** Kullanıma başlamadan önce, ürünün mükemmel çalışır durumda olduğundan emin olun. Ürün hasar izleri taşıyor veya arızalı olduğundan şüpheleniliyorsa kullanılmamalıdır.

Tebrikler!

Bir **KOENIC** ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Lütfen çalıştırma talimatlarını dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

Kullanım amacı

Ürün yalnızca yemek hazırlama amaçlıdır. Başka herhangi bir kullanım sistemin hasar görmesine veya fiziksel yaralanmalara neden olabilir. Kompakt tasarım, 46 litrelik pişirme haznesiyle dört raf seviyesi veya döner şiş için yer sunar. İki korumalı kuvars ısıtma elemanı ve konveksiyon fonksiyonu hızlı ısıtma sağlar. Pişirme haznesinde bakımı kolay, yapışmaz bir kaplama bulunur ve pişirme haznesi contalı çift camlı fırın kapağı, temizlik için kolayca sökülebilir. Sıcaklık, üst ve alt ısıtma için 90 °C ile 230 °C arasında sürekli olarak ayarlanabilir ve zamanlayıcı kullanılarak fırın 120 dakikaya kadar çalıştıktan sonra zil sesiyle otomatik olarak kapanır. Aşırı ısınma koruması güvenliği sağlar. Teslimat kapsamına ayrıca bir döner şiş, bir fırın tepsisi, krom kaplama bir ızgara rafı ve bir kırıntı tepsisi de dahildir. Imtron GmbH, ürünün dikkatsiz, yanlış, hatalı veya uygun olmayan şekilde kullanımından kaynaklanan ürün hasarı, mal hasarı veya kişisel yaralanmalardan sorumlu değildir.

İlk kullanımdan önce

Ürünü ve aksesuarları orijinal ambalajından dikkatlice çıkarın. Orijinal ambalajı daha sonra kaldırabilmek için saklamanızı öneririz. Orijinal ambalajı bertaraf etmek istiyorsanız, lütfen geçerli yasal hükümlere uyun. Teslimat içeriğinin eksiksiz ve hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Eksik veya hasarlıysa, lütfen hemen satış noktanızla iletişime geçin. Paket açılımdan sonra ürünü temizleyin; **Temizlik ve bakım** bölümünü inceleyin. Üretim kalıntılarını gidermek için, ürünü yaklaşık 15 dakika boyunca içinde yiyecek olmadan maksimum sıcaklıkta çalıştırın. Ayarlar için lütfen **Çalıştırma** bölümüne bakın. Hafif bir koku ve duman olabilir, ancak bu zararsızdır ve kısa süre sonra kaybolacaktır, bu nedenle yeterli havalandırma olduğundan emin olun.

Teslimat kapsamı

- 1 x 46 litre Maksi Fırın
- 1 x Izgara rafı
- 1 x Döner şiş için tutacak
- 1 x Pişirme tepsisi
- 1 x Izgara teli ve fırın tepsisi tutacağı
- 1 x Kırıntı tepsisi
- 1 x Döner şiş ve aksesuarları
- 1 x Kullanım kılavuzu

Kontroller ve bileşenler

- A** Sıcaklık kontrolü
- B** Konveksiyon fonksiyon göstergesi
- C** Fonksiyon düğmesi
- D** Döner şiş fonksiyon göstergesi
- E** Üst ve alt ısıtma fonksiyon düğmesi
- F** Güç göstergesi
- G** Zamanlayıcı
- H** Fırın kapağı
- I** Pişirme tepsisi
- J** Izgara rafı
- K** Kırıntı tepsisi
- L** Döner şiş için tutacak
- M** Izgara teli ve fırın tepsisi tutacağı
- N** Alt ısıtma elemanı
- O** Döner şiş
- P** Konveksiyon fanı
- Q** Fırın lambası
- R** Üst ısıtma elemanı

Not

- Bu ürün, **G** enerji verimliliği sınıfında bir ışık kaynağı içerir.
- Bu ürün, ≥ 300 °C ortam sıcaklığında çalışmaya uygun bir ışık kaynağı içerir ve fırında yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Kurulum yeri

- 1** Ürünü düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. En yakın elektrik prizine olan mesafeyi dikkate alın. Yeterli hava sirkülasyonu sağlamak için aşağıdaki mesafeler korunmalıdır:
Yan: 10 cm

Arka: 10 cm
Üst: 30 cm

Dikkat

Cihaz, mobilyaların içine yerleştirilmemeli veya mobilyaların üzerine konulmamalıdır. Cihaz doğrudan tezgah veya dolap altına yerleştirilmemelidir.

- 2 Kırıntı tepsisini alt ısıtma elemanının altına yerleştirin.
- 3 Güç kablosunu uygun bir elektrik prizine takın.

Çalıştırma

Sıcaklık ayarı

- 4 İsteddiğiniz sıcaklığı 90 °C ile 230 °C arasında ayarlamak için sıcaklık kontrolünü kullanın.


Isıtma Fonksiyonunu Ayarlama

- 5 Fonksiyon düğmesini kullanarak fan destekli pişirme, fan destekli veya fansız konveksiyonlu döner pişirme veya buz çözme fonksiyonlarından istediğiniz birini seçin.

Üst ve alt ısı ayarı

- 6 Fonksiyon düğmesini kullanarak, üst ısıtma, alt ısıtma veya üst ve alt ısıtma fonksiyonlarından istediğiniz birini ayarlayın.

Fırını açma ve zamanlayıcıyı ayarlama

- 7 Çalışma süresini 120 dakikaya kadar ayarlamak için zamanlayıcı kontrolünü saat yönünde çevirin. Maksi fırın artık açık ve POWER göstergesi yanıyor. Konveksiyon fonksiyonu seçildiğinde, konveksiyon fonksiyonu göstergesi  de yanar.

Not

POWER göstergesi, cihazın ısındığını veya ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığını göstermez, ancak cihaz zamanlayıcı ile açıldığında yanar. Çalışma göstergesi, ayarlanan süre dolduğunda veya cihaz kapatıldığında söner.

Cihazı kapatma

Fırını erken kapatmak için, kontrol düğmesini saat yönünün tersine **0** konumuna çevirin.

Pişirme ve ızgara

- Her kullanımdan önce, kırıntı tepsisinin alt ısıtma elemanının altında konumlandırıldığından emin olun.
- Fırını üst ve alt ısıtma açık ve kapak kapalıyken birkaç dakika önceden ısıtın. Sıcaklık kontrolünü istenen sıcaklığa getirin ve zamanlayıcı ile fırını açın.
- Yiyecekleri hazırlayın ve ızgara rafına veya fırın tepsisine yerleştirin.
- Yağlı veya nemli yiyecekler için, yağ veya sıvının damlamasını önlemek için fırın tepsisini kullanın.
- Izgara rafını veya fırın tepsisini fırının içinde istenen yüksekliğe yerleştirin. Üç raf konumu bulunmaktadır. Fırın önceden ısıtılmışken mutlaka fırın eldiveni takın.
- Gerekirse kapağı kapatın ve sıcaklığı tekrar ayarlayın.
- Fonksiyon düğmelerini kullanarak üst ve alt ısıtma, yalnızca üst ısıtma veya yalnızca alt ısıtma seçeneklerinden birini seçerek istediğiniz fonksiyonu ayarlayabilirsiniz; her seçenekte fan destekli konveksiyonlu pişirme mevcuttur. Lütfen ilgili semboller için aşağıdaki tabloya bakın.
- Pişirmeye başlamak için zamanlayıcıyı istediğiniz pişirme süresine ayarlayın.



Dikkat

Ürünün gövdesinin üst kısmı ve diğer bölgeler çok ısınır. Isıtma sırasında ve hemen sonrasında ürünün sıcak yüzeylerine asla dokunmayın.

- Pişirme sırasında fonksiyonları değiştirebilirsiniz.
- Zamanlayıcı modunda, ayarlanan pişirme süresi dolduktan sonra ısıtma elemanları ve konveksiyon fonksiyonu otomatik olarak kapanır.

- Manuel olarak kapatmak için zamanlayıcıyı **0** konumuna getirin.
- Sıcak olabileceğinden, kapağı açmak için yalnızca kolu kullanın.



Dikkat

Kapak açıldığında sıcak buhar çıkabilir. Bu nedenle, kapağı her zaman dikkatlice ve yavaşça açın.

- Fırın tepsisini veya ızgara rafını çıkarmak için uygun sap, fırın eldiveni veya tutacak kullanın. Sıcak fırın tepsisi veya ızgara rafı yalnızca ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Pişirme işleminden sonra, fonksiyon düğmesini tekrar **OFF** konumuna getirin.
- Kullanımdan sonra cihazın fişini çekin.



Dikkat

Yiyeceğin türüne ve yapısına bağlı olarak, yiyecek çok ısınabilir! Yüksek su içeriğine sahip yiyecekler, örneğin domatesler, özellikle çok ısınabilir. Bu nedenle, bu tür yiyecekleri kullanırken ve özellikle fırından çıkarırken çok dikkatli olun.

Izgara sıcaklığı ve pişirme süreleri

Et	Sıcaklık	Zaman
Antrikot biftek	230°C	25 - 30 dakika
T-Bone steak	230°C	25 - 30 dakika
Hamburger	230°C	25 - 28 dakika
Domuz pırzola	230°C	40 - 45 dakika
Kuzu pırzola	230°C	30 - 40 dakika
Tavuk but	230°C	30 - 35 dakika
Balık fileto	190°C	20 - 25 dakika
Somon biftek	190°C	20 - 25 dakika

Döner şiş ile ızgara yapma

Izgara yapılacak yiyeceklerin döner şiş sabitlenmesi

- 1 Döner eksenindeki şişlerin vidalarını gevşetin.
 - 2 Önce bir şiş hareket ettirin ve yiyeceğinizin boyutuna göre sıkıca vidalayın. Yiyecek, döner şişin ortasında olmalıdır. İkinci şiş döner ekseninden çıkarın.
- 9 Yiyeceğinizi diğer taraftan döner şişe itin, mümkün olduğunca ortasına yerleştirin ki daha sonra şişle birlikte dönebilsin. Ardından ikinci şiş döner şişe yerleştirin.
- 10 1 Şişleri yiyeceğinize bastırın.
 - 2 Vidaları sıkın ve yiyeceğinizin gerçekten dönüp dönmediğini kontrol edin.

Döner şiş fırına yerleştirme

Önceden ısıtılmış fırınla çalışırken mutlaka fırın eldiveni giyin.

- 11 1 Öncelikle, yiyecek takılı döner şiş fırının sağ tarafındaki ilgili tutucuya yerleştirin.
- 2 Ardından döner şiş sol taraftaki tutucuya asın. Izgara yapılacak yiyeceğin boyutunu (örneğin, kızarmış tavuk) dikkate alın. Hiçbir şekilde üst veya alt ısıtma elemanlarına temas etmemelidir. Konveksiyon fonksiyonu seçildiğinde, konveksiyon fonksiyonu göstergesi yanar. Döner şiş fonksiyonu seçildiğinde, döner şiş fonksiyonu göstergesi de yanar.

Not:

Döner şiş kullanırken lütfen en fazla 3,5 kg ağırlığında yiyecek kullanın.

- 12 Döner şiş, takma işleminin tersine sırayla, verilen tutacağı kullanarak çıkarın.
- 13 Süre dolduktan sonra, fonksiyon düğmesini **OFF** konumuna getirin ve elektrik bağlantısını kesin.

Izgara Yapma

- Her kullanımdan önce, kırıntı tepsisinin alt ısıtma elemanının altına yerleştirildiğinden emin olun ve yağlı yiyecekleri pişirirken fırın tepsisini yerleştirin.
- Gerekirse, fırını üst ve alt ısıtma açık ve kapak kapalıyken birkaç dakika önceden ısıtın. Sıcaklık kontrolünü istenen sıcaklığa getirin ve zamanlayıcı ile fırını açın.
- Izgara yapılacak yiyecekleri hazırlayın ve döner şişi yerleştirin. Fırın önceden ısıtılmışken mutlaka fırın eldiveni takın.
- Gerekirse kapağı kapatın ve sıcaklığı tekrar ayarlayın.
- Fonksiyon düğmesini kullanarak üst ve alt ısıtma, döner şiş ile veya döner şiş ile sadece üst ısıtma seçeneklerinden birini seçerek istediğiniz fonksiyonu ayarlayabilirsiniz; her seçenekte fan destekli konveksiyonlu pişirme mevcuttur. Lütfen ilgili semboller için aşağıdaki tabloya bakın.
- Izgara yapmaya başlamak için zamanlayıcıyı istediğiniz pişirme süresine ayarlayın.
- Izgara sırasında fonksiyonları değiştirebilirsiniz.
- Zamanlayıcı modunda, ayarlanan ızgara süresi dolduktan sonra ısıtma elemanları ve konveksiyon fonksiyonu otomatik olarak kapanır.
- Manuel olarak kapatmak için zamanlayıcıyı **0** konumuna getirin.
- Sıcak olabileceğinden, kapağı açmak için yalnızca kolu kullanın.
- Döner şişi çıkarmak için mutlaka fırın eldiveni kullanın. Sıcak döner şiş yalnızca ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirilebilir.
- Döner eksenindeki şişlerin vidalarını gevşetin ve yiyecekleri çıkarın.
- Izgara işleminden sonra, fonksiyon düğmesini tekrar **OFF** konumuna getirin.
- Kullanımdan sonra cihazı elektrikten ayırın.

Döner şiş ile ızgara sıcaklığı ve pişirme süreleri

Et	Sıcaklık	Zaman
Domuz rosto	190°C	45 - 50 dakika
Jambon	190°C	45 - 50 dakika
Tavuk	230°C	30 - 40 dakika
Hindi	230°C	30 - 40 dakika

Fırın aydınlatması

Fırın zamanlayıcı ile çalıştırıldığında, fırın lambası da yanar. Zamanlayıcı süresi dolduğunda veya fırın manuel olarak kapatıldığında lamba söner.

Fonksiyon düğmeleri

İki adet döner kontrol vardır. Üstteki fonksiyon düğmesinin 5 konumu, alttaki üst ve alt ısıtma düğmesinin ise 4 konumu vardır ve bu konular ilgili fonksiyonlarıyla birlikte aşağıdaki tabloda listelenmiştir:

Simge	İşlevi
	Bekleme modu veya kapalı
	konveksiyon
	Alt ısıtma
	Üst ısıtma
	Üst ve alt ısıtma
	Döner şiş
	Şiş + konveksiyon
	Buz çözme

Temizlik ve bakım



Dikkat

Temizlemeden önce cihazın fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin.

- Gerekirse, alt ısıtma elemanına damlayan yağı nemli bir bezle silin.
- Fırın tepsisi, kırıntı tepsisi, kulplar ve döner şiş, piyasadaki hafif bulaşık deterjanları ile temizlenebilir ve bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
- Izgara rafı bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Kırıntı tepsisini çıkarın ve temizleyin. Tepsideki daha fazla yağı kağıt havluyla silebilirsiniz.
- Temizledikten sonra kırıntı tepsisini tekrar yerine takın.
- Temizlik için çözücüler, aşındırıcı temizleyiciler, metal aletler, sert fırçalar veya fırın spreyi kullanmayın.
- Gövdeyi hafif nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulaşın.

- Ürünü suya veya başka sıvılara batırmayın.
- Saklama öncesinde tüm parçaları iyice kurulaşın.
- Ürünü serin, kuru ve temiz bir yerde, çocukların ve evcil hayvanların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Mini fırını, benzin, alkol, çamaşır suyu veya metal nesnelere silmeyin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



Uyarı

Ürünün tamamen soğumasını bekleyin. Ampülü değiştirmeden önce güç kablosunu prizden çıkarın. Fırın ampülü arızalıysa, değiştirilmelidir.

- 14 Önce ampul kapağını, ardından ampülü saat yönünün tersine çevirerek çıkarın. Ampülü aynı tipte (**220-240 V 25 W T300, E14**) bir ampulle değiştirin. Ters sırayla tekrar takın. Ampülün ve kapağının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Sorun giderme

Eğer kullanım sırasında arızalar meydana gelirse, aşağıdaki tabloya başvurun. Sorunlar, **Sorun Giderme** bölümünde açıklandığı gibi giderilmezse, satıcınızla irtibata geçin.

Sorun	Olası sebep	Önerilen çözüm
Ürün çalışmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Güç kaynağı yok 	<ul style="list-style-type: none"> Güç kaynağını kontrol edin
Ürün ısınmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Zamanlayıcı OFF-0 konumunda Evdeki sigorta arızalı Priz arızalı Ürün arızalı 	<ul style="list-style-type: none"> Zamanlayıcıyı 0 dakikadan daha uzun bir süreye ayarlayın Evdeki sigortaları kontrol edin Cihazı farklı bir prize bağlayın Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin
Ürün kapatılmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Elektronik bir bileşen arızalı 	<ul style="list-style-type: none"> Yetkili bir müşteri hizmetleri merkeziyle iletişime geçin
Pişirme haznesi aydınlatılmıyor	<ul style="list-style-type: none"> Fırın haznesi lambası arızalı 	<ul style="list-style-type: none"> Lambayı aynı tipte bir lamba ile değiştirin (220-240 V 25 W T300, E14)
Döner şiş dönmüyor	<ul style="list-style-type: none"> Döner şiş özelliği olmayan fonksiyon seçilmiş Döner şiş doğru takılmamış / sıkışmış 	<ul style="list-style-type: none"> Döner şiş özellikli bir fonksiyon seçin Döner şişi çıkarın ve doğru şekilde takın

Teknik Veriler

Şebeke voltajı	: 220 - 240 V~ 50/60 Hz
Güç tüketimi	: 1800 W
Fırın kapasitesi	: 46 litre
Sıcaklık aralığı	: 90 - 230 °C
Zamanlayıcı	: Kapalı - 0 - 120 dakika
Bekleme modunda güç tüketimi	: 0 W