



2-IN-1 TISCHGRILL MIT HOT POT STHP 1800 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen:
03/2022 ID: STHP 1800 A1_22_V1.2

DE

2-IN-1 TISCHGRILL MIT HOT POT
Bedienungsanleitung

IAN 383180_2110

DE

IAN 383180_2110

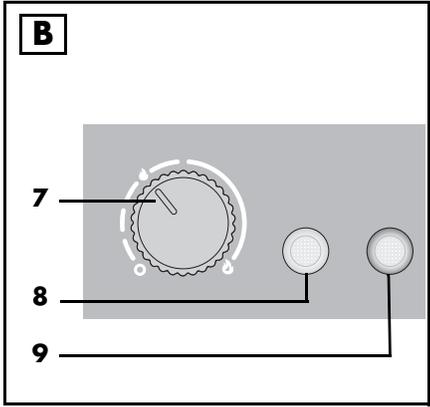
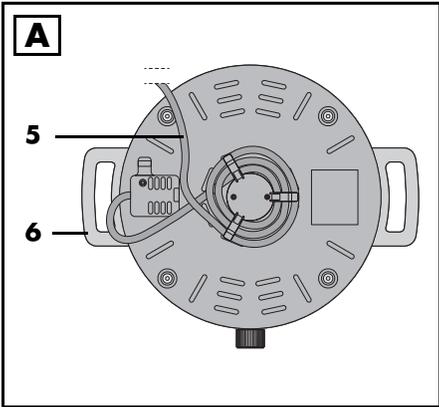
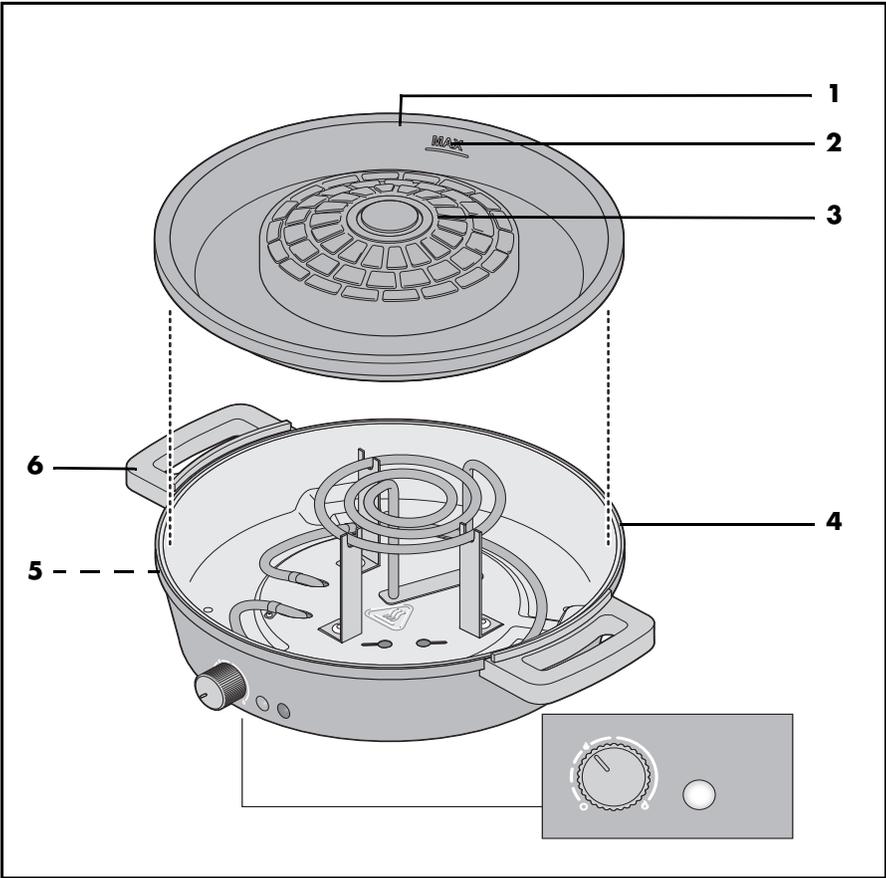
DE



Deutsch..... **2**



Übersicht



Inhalt

1. Übersicht	3
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
3. Sicherheitshinweise	4
4. Lieferumfang	8
5. Inbetriebnahme	8
5.1 Auspacken	8
5.2 Erstes Einschalten	8
6. Bedienung	9
6.1 Aufstellen	9
6.2 Anschließen	9
6.3 Einschalten und Temperatur regulieren	9
6.4 Ausschalten	10
7. Reinigen	10
8. Aufbewahren	11
9. Rezepte	11
10. Entsorgen	16
11. Problemlösung	17
12. Technische Daten	17
13. Garantie der HOYER Handel GmbH	18

1. Übersicht

- 1 Suppenbehälter (max. 1 L, abnehmbar)
- 2 **MAX** Markierung für maximalen Füllstand (Flüssigkeit und Lebensmittel)
- 3 Grillfläche (mit Bratensafrinnen)
- 4 Gerät (mit integrierter Heizspirale)
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Griffe
- 7 Temperaturregler
- 8 Grüne Temperatur-Kontrollleuchte
 - leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist.
- 9 Rote Indikationsleuchte
 - leuchtet, sobald das Gerät mit Strom versorgt wird.
 - leuchtet, wenn das Gerät aufheizt.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen 2 in 1 Tischgrill mit Hot Pot.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- **Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.**
- **Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!**
- **Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Tischgrill mit Hot Pot 2 in 1!

Symbole am Gerät

	Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.
	Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der 2 in 1 Tischgrill mit Hot Pot ist zum Braten, Dünsten und Kochen von Speisen (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse etc.) vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien ausgelegt.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät in einer stabilen Lage auf, um das Verschütten der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙  Die Oberflächen des Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur am Bedienfeld oder an den Griffen.
- ⊙ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose.
- ⊙ Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in haushaltsähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt wird, muss die Anschlussleitung durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- ⊙ Reinigen Sie alle Teile und Flächen, die mit Lebensmitteln in Verbindung kommen, vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 10).
- ⊙ Nach der Anwendung verfügt die Oberfläche des Heizelements noch über Restwärme.
- ⊙ Es darf keine Flüssigkeit auf die Gerätesteckverbindung überlaufen.



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Die Anschlussleitung darf die heißen Oberflächen während des Betriebes nicht berühren.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter

- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen hitzeunempfindlichen, ebenen, und stabilen Untergrund.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden.
- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand mit einer Löschdecke oder Wolldecke.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie das Gerät immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ **Heißes Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser.**
- ⊙ **Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.**
- ⊙ **Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Öl oder Spritzern.**
- ⊙ Das Gerät wird durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.



GEFAHR für Vögel!

- ⊙ Vögel atmen schneller, verteilen die Luft anders in ihrem Körper und sind deutlich kleiner als Menschen. Deshalb kann es für Vögel sehr gefährlich sein, selbst kleinste Rauchmengen, die beim Betrieb dieses Gerätes entstehen, einzuatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel in einen anderen Raum gebracht werden.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen (Temperaturregler steht auf 0).
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Besteck aus Metall kann die beschichtete Oberfläche des Hot Pots beschädigen.
- ⊙ Zerschneiden Sie keine Lebensmittel in dem Hot Pot.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Wenn Sie am Tisch braten wollen, beachten Sie, dass Fettspritzer den Tisch, die Tischdecke und die Kleidung beschädigen können.

4. Lieferumfang

- 1 2 in 1 Tischgrill mit Hot Pot
- 1 abnehmbarer Suppenbehälter **1** mit Grillfläche **3**
- 1 Bedienungsanleitung

5. Inbetriebnahme

5.1 Auspacken

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.

5.2 Erstes Einschalten



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen hitzeempfindlichen, ebenen, und stabilen Untergrund.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden.

HINWEIS: Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an Montagemitteln an den Heizelementen und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!

2. Setzen Sie den Suppenbehälter **1** auf das Heizelement im Gerät **4**.
3. Bevor Sie das Gerät **4** anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler **7** auf 0 steht. Dafür muss die Markierung des Reglers auf 0 zeigen.
4. Stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

5. Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **8** und die rote Indikationsleuchte **9** leuchten zunächst beide auf.
6. Drehen Sie den Temperaturregler **7** auf die höchste Temperaturstufe . Das Gerät **4** heizt auf und die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **8** erlischt. Sie leuchtet erst dann wieder, wenn die eingestellte Betriebstemperatur erreicht ist.
7. Schalten Sie das Gerät **4** nach ca. 10 Minuten aus, indem Sie den Temperaturregler **7** auf 0 drehen.
8. Ziehen Sie den Netzstecker **5**.
9. Lassen Sie das Gerät **4** abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen und verstauen. Fassen Sie es sicherheitshalber an den Griffen **6** an.
10. Reinigen Sie das Gerät **4** erneut.

6. Bedienung

6.1 Aufstellen



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Stellen Sie das Gerät vor dem Einschalten auf einen hitzeunempfindlichen, ebenen und stabilen Untergrund.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten und Materialien oder in explosionsgefährdeter Umgebung betrieben werden. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zu Wänden ein. Um eine Überhitzung des Gerätes oder einen möglichen Brand zu vermeiden, darf das Gerät nicht abgedeckt werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht unmittelbar unter einer Wandsteckdose auf, da die entstehende Hitze zu Schäden an der elektrischen Installation führen kann.

- ⊙ Wenn Sie am Tisch braten wollen, beachten Sie, dass Fettspritzer den Tisch, die Tischdecke und die Kleidung beschädigen können.

- Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Platz auf.

6.2 Anschließen

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Achten Sie darauf, dass das Gerät **4** ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen (Temperaturregler **7** steht auf 0).
- Stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Schutzkontakt-Steckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

6.3 Einschalten und Temperatur regulieren



BRANDGEFAHR!

- ⊙ Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand mit einer Löschdecke oder Woldecke.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie das Gerät immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Öl oder Spritzern.
- ⊙ Das Gerät wird durch den Betrieb sehr heiß. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an den Griffen und den Bedienelementen.

1. Reiben Sie die Grillfläche **3** des Hot Pots vor dem Gebrauch mit etwas Speiseöl ein.
2. Geben Sie Wasser oder einen Fond (auf Wasserbasis) in den Suppenbehälter **1** und auf die Grillfläche **3**.
3. Zum Einschalten drehen Sie den Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperaturstufe. Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **8** und die rote Indikationsleuchte **9** leuchten beide auf. Während der Aufheizphase erlischt die grüne Temperatur-Kontrollleuchte **8**. Sie leuchtet erst dann wieder, wenn die eingestellte Betriebstemperatur erreicht ist.
4. Die Flamme  markiert die optimale Temperatur zum langsamen Erhitzen und Garen. Die Flamme  markiert die höchste Temperaturstufe und ist ideal für das Anbraten auf der Grillfläche.
5. Wenn das Wasser/der Fond im Suppenbehälter **1** kocht, geben Sie die weiteren Zutaten hinein (z. B. Gemüse, Asianudeln oder Gewürze). Sie können nun auch die Grillfläche **3** verwenden. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit und die Lebensmittel zusammen nicht die **MAX**-Markierung **2** überschreiten.
6. Während der Zubereitung regulieren Sie die Temperatur nach Bedarf mit dem Temperaturregler **7**.

6.4 Ausschalten



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen!

- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß und darf nicht berührt werden.
- ⊙ Transportieren Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand und verwenden Sie hierzu nur die vorgesehenen Griffe.

1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturregler **7** auf **0** drehen.

2. Ziehen Sie den Netzstecker **5**.
3. Lassen Sie das Gerät **4** abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen und verstauen.
4. Reinigen Sie das Gerät **4** möglichst schnell, nachdem es abgekühlt ist. Lassen Sie Rückstände nicht in dem Hot Pot eintrocknen.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker **5** aus der Steckdose.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker **5** dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

- ⊙ Lassen Sie alle Teile vor dem Reinigen abkühlen.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

Innenflächen des Hot Pots

HINWEISE:

- Speisereste lassen sich leichter entfernen, wenn Sie dies sofort tun, nachdem das Gerät abgekühlt ist.
- Anhaftende Speisereste lassen sich oft leichter entfernen, wenn Sie warmes Wasser mit etwas Spülmittel in dem Hot Pot einwirken lassen.

1. Entfernen Sie mit Küchenkrepp so viel Fett- und Speiserückstände wie möglich.
2. Wischen Sie die Innenflächen des Hot Pots mehrfach mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel ab.
3. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Tuch mit klarem Wasser nach.
4. Trocknen Sie den Hot Pot mit einem Geschirrtuch vollständig ab.

Außenflächen des Hot Pots

1. Reinigen Sie die Außenflächen des Hot Pots mit einem weichen, feuchten Tuch mit einer milden Seifenlösung.
2. Lassen Sie alle Flächen vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wegräumen oder erneut benutzen.

Anschlussleitung und Stecker

1. Reinigen Sie die Anschlussleitung mit Netzstecker **5** mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät wegräumen oder erneut anschließen.

8. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
-
- **Bild A:** Wickeln Sie die Netzanschlussleitung **5** um die Kabelaufwicklung.
 - Reinigen Sie alle Teile und lassen Sie diese gut trocknen, bevor Sie das Gerät wegräumen.
 - Wählen Sie einen Platz, wo weder starke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Gerät einwirken können.

9. Rezepte

Mit dem 2 in 1 Tischgrill mit Hot Pot können Sie unterschiedliche Speisen auf der Grillfläche zubereiten. Der Bratensaft läuft über die Bratensafrinnen in den Suppenbehälter und sorgt für einzigartige Aromen. Im Suppenbehälter lassen sich ebenfalls verschiedene Saucen als Basis für das Hot-Pot-Gericht erhitzen und darin beliebige Beilagen garen.

Verwenden Sie bei der Zubereitung nur Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff (z.B. Holzspieße für die Grillfläche und einen schmalen Saucenlöffel aus Kunststoff für den Suppenbehälter). Sie verhindern damit eine Beschädigung der beschichteten Oberfläche des Hot Pots.

Tip: Für vier Personen bietet es sich an, sich für 2 - 4 verschiedene Fleisch-/ Fisch- oder Meeresfrüchte zu entscheiden. Hinzu kommen je 2 - 3 Gemüse- und Pilzsorten sowie ggf. Nudeln, Reis oder Tofu als Beilage.

Natürlich können Sie Fisch und Fleisch auch wunderbar durch vegetarische oder vegane Zutaten ersetzen.

Für die Grillfläche:

- Fleisch: Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch, Lammfleisch, Schweinefleisch oder Hühnerfleisch
- Fisch/Meeresfrüchte: Garnelen, Lachs, Fischbällchen, Hummer, Krebs, Muscheln
- Grillkäse
- verschiedene Obstsorten

Für die Saucen:

- Fond aus Wasser mit Fischsauce und/oder Sojasauce (verfeinert mit z.B. Knoblauch, Chilis, Zwiebeln, braunem Zucker und verschiedenen Gewürzen, wie Koriander oder Basilikum)
- Kokosnussmilch mit Thai-Curry-Paste
- Geschmolzene Kuvertüre als Dessert-Variante

HINWEIS: Nach dem Servieren von Suppe und Beilagen regelmäßig neue Sauce oder Fond nachgießen.

Suppen-Beilagen:

- Grünes Blattgemüse (z.B. Pak Choi, Blattspinat, Chinakohl)
- Pilze (Austernpilze, Shiitake Pilze, Champignons)
- kleine Maiskolben
- Brokkoli
- Blumenkohl
- Süßkartoffeln
- Bambussprossen
- Karotten
- Zucchini
- Kürbis
- Mungobohnen

HINWEIS: Beachten Sie bei den jeweiligen Beilagen die unterschiedlichen Garzeiten.

Hot Pot mit Fleisch in Knoblauch-Pfeffer-Marinade

Zutaten für ca. 4 Personen

Fleisch:

ca. 600 g (je nach Belieben: z. B. 200 g Schwein, 200 g Hühnchen, 200 g Rind)

Gemüse:

1	Zucchini
500 g	Chinakohl
1 Pck	Champignons
4	Karotten
150 g	Sojasprossen

Weitere Zutaten:

250 g	Nudeln (Instant)
1 TL	weißer Pfeffer
4 Zehen	Knoblauch
8 EL	Sojasauce
1 l	Wasser
4 EL	Sojasauce
4 EL	Fischsauce
1-2 Stück	Frische Chilischoten
4 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Zitrone (Saft)
4 EL	Fischsauce
4 EL	Brauner Zucker

nach Belieben: Koriander
etwas Speiseöl (Sonnenblumenöl)

Vorbereitung:

Marinade:

1. Die 4 Knoblauchzehen fein hacken und mit der Sojasauce (8 EL) sowie dem weißem Pfeffer mischen.
2. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in einen tiefen Teller oder eine Schale legen.
3. Die Marinade über dem Fleisch verteilen und die Fleischstücke einmal wenden. Die Marinade sollte mindestens eine Stunde einwirken.

Suppenbasis:

Das Wasser mit der Fisch- und Sojasauce verrühren, bis der Wassermix einen leicht salzigen Geschmack hat und in einem Gefäß bereitstellen.

Suppeninhalt:

Das Gemüse möglichst in gleich große, mundgerechte Stücke schneiden.

Dip-Sauce:

1. Den Knoblauch und die Chilischoten fein hacken.
2. Den Zitronensaft, die Fischsauce, den braunen Zucker und den gehackten Koriander mit dem Knoblauch und den Chilischoten verrühren.

Zubereitung im Hot Pot:

1. Den Hot Pot (Suppenbehälter und Grillplatte) mit etwas Speiseöl benetzen.
2. Den Wasser-Mix in den Suppenbehälter geben (maximale Füllhöhe beachten), den Rest für weitere Durchgänge beiseite stellen und den Temperaturregler auf 🔥 drehen, bis der Wasser-Mix siedet.
3. Einen Teil des Gemüses und der Nudeln in den Suppenbehälter geben und alles für ein paar Minuten köcheln lassen. Beachten Sie die verschiedenen Garzeiten des Gemüses.
4. Nach und nach die Fleischstücke auf die Grillplatte legen. Das Fleisch nach kurzem Anbraten einmal wenden.
5. Sie können etwas Suppe aus dem Suppenbehälter schöpfen und über die Grillplatte mit dem Fleisch laufen lassen. Nach ein paar Minuten ist das Fleisch gar und kann zusammen mit der Suppe und der Gemüseinlage serviert werden. Je nach Geschmack und Belieben den Dip über das Fleisch und die Suppe geben.

Guten Appetit!

Vegetarischer Hot Pot mit Grillkäse und Gemüse

Zutaten für ca. 4 Personen

Grillgut:

600 g Grillkäse, Tofu als vegane Variante

Gemüse:

Nach Belieben, zum Beispiel:

1	Pak Choi
150 g	Bambussprossen
4	Karotten
1	Zucchini
150 g	Maiskölbchen
150 g	Brokkoli

Weitere Zutaten:

1,5 l	Gemüsebrühe
2-3 Tassen	Jasminreis
frische Kräuter	(z. B. Basilikum, Koriander nach Geschmack)
etwas	Speiseöl (Sonnenblumenöl)

Vorbereitung:

1. Das Gemüse in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Den Grillkäse in längere Streifen schneiden.
2. Die Gemüsebrühe zubereiten und bereitstellen.
3. Den Jasminreis nach Anleitung kochen.

Zubereitung im Hot Pot:

1. Den Hot Pot (Suppenbehälter und Grillplatte) mit etwas Speiseöl benetzen.
2. Während der Reis kocht, die Gemüsebrühe in den Suppenbehälter füllen (maximale Füllhöhe beachten) und den Temperaturregler des Gerätes auf 🔥 stellen.
3. Sobald die Brühe kocht, auf 🔥 stellen, einen Teil des Gemüses zu der Brühe in den Behälter geben und rund 10 Minuten köcheln lassen. Beachten Sie hier

die unterschiedlichen Garzeiten des Gemüses.

- Den Temperaturregler auf 🔥 drehen, den Grillkäse auf die Grillplatte legen und von beiden Seiten anbraten.
- Die Suppe mit den Beilagen aus dem Suppenbehälter schöpfen, frische Kräuter dazugeben und zusammen mit dem Grillkäse und dem Reis servieren.

Guten Appetit!

Veganer Hot Pot mit Kokosnussmilch und Thai-Curry

Zutaten für ca. 4 Personen

Obst und Gemüse:

ca. 800 g Hokkaido Kürbis
1 Stück reife Mango
1 Stück Ingwer (daumengroß)
2 Stück Knoblauchzehen

Nach Belieben, zum Beispiel:

100 g Maiskölbchen
2 Chilischoten
100 g Blumenkohl
100 g Brokkoli
250 g Pilze (Austernpilze, Shi-Take)

Weitere Zutaten:

2 EL rote Curry Paste
1 l Kokosnussmilch
ca. 1/2 l Wasser
5 EL Sojasauce
2 EL Brauner Zucker
2 Stangen Zitronengras
nach Belieben Thai-Basilikum

Vorbereitung:

- Circa 400 g vom Hokkaido-Kürbis würfeln. Den Rest in Scheiben schneiden.
- Die Pilze, den Brokkoli, den Mais, die Mango und den Blumenkohl in mundgerechte Stücke schneiden.
- Ingwer, Knoblauch und Chilischoten fein hacken.
- Das Zitronengras in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und etwas flachklopfen. So gelangt das Aroma gut in die Kokosmilch. Es empfiehlt sich, die langen Zitronengrasstücke vor dem Verzehr wieder zu entfernen, sie sind nicht essbar.

Zubereitung im Hot Pot:

- Den Hot Pot (Suppenbehälter und Grillplatte) mit etwas Speiseöl benetzen.
- Den Temperaturregler des Gerätes auf die Flamme 🔥 drehen und rund 5 EL Kokosnussmilch in dem Suppenbehälter zum Kochen bringen. Die Currypaste in den Suppenbehälter geben und alles miteinander vermengen.
- Den gehackten Ingwer, Chili und Knoblauch hinzugeben und kurz mit anrösten.
- Anschließend einen Teil der restlichen Kokosmilch aufgießen, ggf. mit etwas Wasser verdünnen. Das Zitronengras, die Sojasauce und den braunen Zucker dazugeben.
- Nun können nach und nach die Mangoscheiben und das Gemüse entweder auf der Grillfläche gegrillt oder im Suppenbehälter mit der Kokosnuss-Curry-Suppe gegart werden.

Guten Appetit!

Hot Pot mit Spinatblättern und Zitronengras

Zutaten für ca. 4 Personen:

Fleisch:

- ca. 300 g Hähnchen
- ca. 300 g Rind

Gemüse:

- 150 g Sojasprossen
- 4 Zitronengrasstängel
- 250 g frischer Spinat
- 4 Karotten
- 150 g Pilze (Judasohr oder Shiitake)
- 1 Pak Choi
- 1 Schalotte
- ca. 15 g Koriander (1 kleines Bündel)
- ca. 15 g Basilikum (1 kleines Bündel)
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)

Weitere Zutaten:

- 1 EL rote Thai Curry Paste
- 1,5 l Wasser
- 1 Prise Salz (oder 1 EL Fischsauce)

Vorbereitung:

1. Die holzigen Teile des Zitronengrases entfernen und nur die weichen, inneren Teile, den Ingwer und die Schalotte fein hacken.
2. Die Karotte sowie das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Die Pilze und das weitere Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kräuter zupfen und etwas zerkleinern.

Zubereitung im Hot Pot:

1. Den Hot Pot (Suppenbehälter und Grillplatte) mit etwas Speiseöl benetzen.
2. Das Wasser mit Salz oder Fischsauce, der gehackten Schalotte, den Gewürzen (Koriander, frischer Ingwer, Zitronengras und Basilikum), sowie der Currypaste mischen. Einen Teil in den Suppenbehälter geben (maximale Füllhöhe beachten).
3. Den Temperaturregler auf  stellen und die Suppe heiß werden lassen. Dann das Gemüse und die Kräuter hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Das Fleisch und die Pilze auf der Grillplatte von beiden Seiten anbraten. Dabei immer wieder etwas Suppe über die Grillplatte und das Fleisch laufen lassen.
5. Die Suppe zusammen mit dem Fleisch auf einem Teller servieren. Dazu können Sie Reis oder Instantnudeln servieren.

Guten Appetit!

Süßes Schoko-Dessert mit Früchten

Zutaten für ca. 4 Personen

Obst:

- 1 Apfel
 - 1 kleine Ananas
 - 2 Kiwis
 - 250 g Weintrauben
 - 1 reife Mango
 - 1 halbe Honigmelone
 - 2 Pfirsiche
- oder andere Obstsorten nach Wahl

weitere Zutaten:

je 200 g Kuvertüre (dunkel und hell)

Vorbereitung:

Den Apfel halbieren und die restlichen Obstsorten in Streifen oder mundgerechte Stücke schneiden.

Zubereitung:

1. Den Temperaturregler auf die erste Heizstufe 🔥 drehen.
2. Die beiden Apfelhälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben in den Suppenbehälter legen.
3. Die Kuvertüre platzieren Sie neben die Apfelhälften.
4. Je nach Geschmack und Appetit die einzelnen Obstsorten auf die Grillfläche legen und einmal wenden. Wenn beide Seiten leicht karamellisiert sind, können sie mit einem Holzspieß in die geschmolzene Schokomasse getaucht werden.

Guten Appetit!

10. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammmlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

11. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Stromversorgung sichergestellt? Ist der Netzstecker 5 eingesteckt? Steht der Temperaturregler 7 auf 0?

12. Technische Daten

Modell:	STHP 1800 A1
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	I
Leistung:	1.800 W

Verwendete Symbole

	Geprüfte Sicherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform. Gilt nicht für die Schweiz.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

13. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 383180_2110** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **383180_2110** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

(0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

(kostenfrei)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 383180_2110



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift **keine Serviceanschrift** ist.

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND