



2-IN-1 TISCHGRILL MIT HOT POT STHP 1800 A1 2-IN-1 TABLETOP GRILL WITH HOT POT STHP 1800 A1 GRIL ET APPAREIL À FONDUE 2 EN 1 STHP 1800 A1

(DE) Bedienungsanleitung

**2-IN-1 TISCHGRILL MIT
HOT POT**

(FR) (BE) Mode d'emploi

**GRIL ET APPAREIL À
FONDUE 2 EN 1**

(PL) Instrukcja obsługi

**GRILL STOŁOWY 2W1 Z
NACZYNIEM HOT POT**

(SK) Návod na obsluhu

**STOLOVÝ GRIL S HOT POT
2 V 1**

(DK) Betjeningsvejledning

211 BORDGRILL MED HOT POT

(GB) Operating instructions

**2-IN-1 TABLETOP GRILL
WITH HOT POT**

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

2-IN-1 TAFELGRILL MET HOTPOT

(CZ) Návod k obsluze

**STOLNÍ GRIL 2 V 1 S HORKÝM
HRNCEM**

(ES) Instrucciones de servicio

**PLANCHA DE SOBREMESA CON
HOT POT 2 EN 1**

For EU market:

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANY

Imported for GB market by:

Lidl Great Britain Ltd

Lidl House · 14 Kingston Road

Surbiton · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des informations · Stand van de informatie
Stan informacii · Stav informacii · Stav informacii · Estado de las informaciones · Informationernes stand:

03/2022 ID: STHP 1800 A1_22_V1.2

IAN 383180_2110



IAN 383180_2110

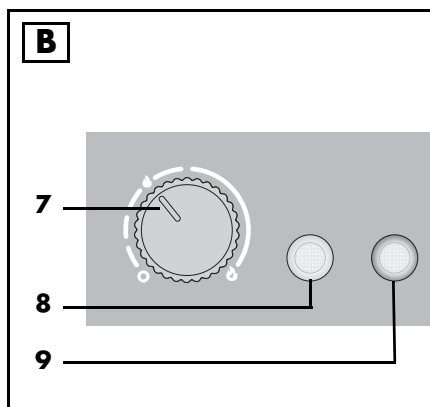
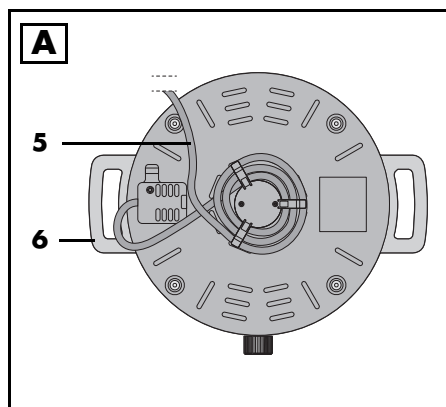
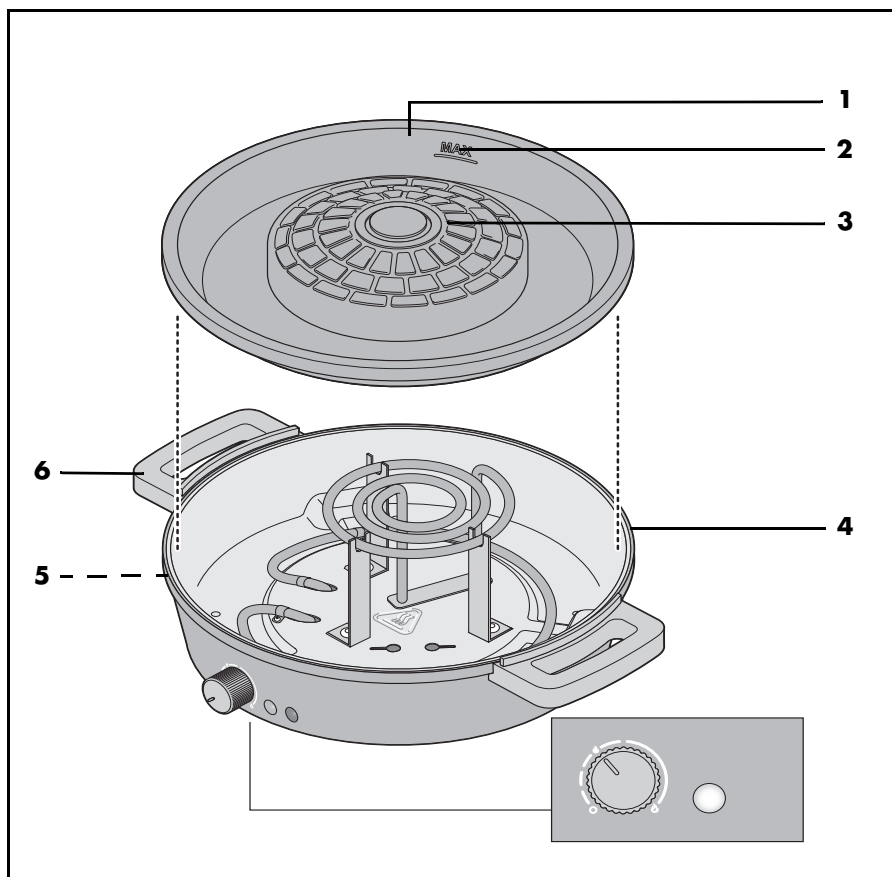




Deutsch	2
English	20
Français	38
Nederlands	60
Polski	78
Česky	98
Slovenčina	116
Español	134
Dansk	152



Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd / Přehled / Vista general / Oversigt



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 Fernwirkssystem 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 Netzanschlussleitung 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, einzusatmen. 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 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.

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 Wolldecke.
- ⊙ 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-Basillikum

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 S icherheit: Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	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.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

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

Contents

1. Overview	21
2. Intended purpose	22
3. Safety information	22
4. Items supplied	25
5. How to use	25
5.1 Unpacking	25
5.2 Switching on for the first time	26
6. Operation	26
6.1 Setting up	26
6.2 Connecting	26
6.3 Switching on and controlling the temperature	27
6.4 Switching off	27
7. Cleaning	28
8. Storage	28
9. Recipes	28
10. Disposal	33
11. Trouble-shooting	34
12. Technical specifications	34
13. Warranty of the HOYER Handel GmbH	35

1. Overview

- 1 Hot pot (max. 1 L, detachable)
- 2 **MAX** Marking indicating the maximum filling level (liquid and food)
- 3 Grill surface (with juice channels)
- 4 Device (with integrated heating coil)
- 5 Power cable with mains plug
- 6 Handles
- 7 Temperature control
- 8 Green temperature control light
 - lights up as soon as the operating temperature is reached.
- 9 Red indicator light
 - lights up as soon as the device is supplied with power.
 - lights up when the device heats up.

Thank you for placing your trust in our products!



Congratulations on your new 2 in 1 Tabletop Grill with Hot Pot.

For safe handling of the device and in order to get to know the entire range of features:

- **Read these user instructions thoroughly prior to initial use.**
- **Above all, observe the safety information!**
- **The device should only be used as described in this copy of the user instructions.**
- **Keep this copy of the user instructions for reference.**
- **If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a component of the device.**

We hope you enjoy your new 2 in 1 Tabletop Grill with Hot Pot!

Symbols on your device

	This symbol warns you against touching the hot surface.
	The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

2. Intended purpose

The 2 in 1 Tabletop Grill with Hot Pot is intended for frying, stewing and cooking food (e.g. meat, fish, vegetables etc.) in the house.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ The device is not designed for operation outdoors.

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in this copy of the user instructions:




DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: ignoring this warning may result in minor injuries or damage to property.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding, if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting danger. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children younger than 8 years.
- ⊙ Place the device in a stable position to avoid spilling the hot liquid.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙  The surfaces of the device become very hot during operation. During operation, only touch the operating panel and handles of the device.
- ⊙ Before cleaning the device, remove the mains plug from the wall socket.
- ⊙ This device is intended for use in households and in applications similar to households, such as ...
 - ... in kitchens for staff in shops, offices and other commercial settings;
 - ... on agricultural properties;
 - ... by customers in hotels, motels and other residential facilities;
 - ... in bed-and-breakfast establishments.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ If the power cable or the plug is damaged, the power cable must be replaced by the manufacturer or its customer service department or a similarly qualified individual in order to avoid hazards.
- ⊙ Clean all parts and surfaces that will come into contact with food before using the device for the first time (see "Cleaning" on page 20).

- ⊙ The surface of the heating element remains hot after use.
- ⊙ Liquid must never overflow onto the plug connections of the device.



DANGER for children!

- ⊙ Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.
- ⊙ Ensure that children are not able to pull the device down from the work surface by the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock!

- ⊙ Electrical devices can represent a danger to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ If liquid gets into the device, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to remove the device.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the mains power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.

- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible earthed wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after the device is plugged in.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The power cable must not touch the hot surfaces during operation.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull on the plug and never the cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ In order to avoid any hazards, do not make modifications to the device.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching on the device, place it on a heat-resistant, flat and stable surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheat-

ing of the device or a potential fire, the device must not be covered.

- ⊙ If fat or oil catches fire, it must never be extinguished with water, because this would lead to a fat explosion. Smother the fire with a fire blanket or woollen blanket.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Do not use the device under wall units or near curtains, paper or similar flammable objects.
- ⊙ The device must never be placed directly under a wall socket, as the arising heat may lead to damage to the electric system.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ **Hot oil causes serious burns because it is much hotter than boiling water.**
- ⊙ **If water drips into hot fat or oil, then this will lead to explosive deflagrations.**
- ⊙ **Avoid any contact with the hot oil or any splashes.**
- ⊙ The device becomes very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.
- ⊙ The device remains very hot after it is switched off, and must not be touched.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended for this purpose.



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quanti-

ties, which develop while this device is in operation. When using this device, birds should be relocated into a different room.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Make sure that the device is switched off before you connect it to a wall socket (temperature control is set to 0).
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Only use utensils made from wood or heat-resistant plastic. Metal cutlery can damage the coated surface of the hot pot.
- ⊙ Do not cut up food in the hot pot.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain components that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ If you want to fry at the table, please note that splashes of fat can damage the table, the tablecloth and clothing.

4. Items supplied

- 1 2 in 1 Tabletop Grill with Hot Pot
- 1 detachable hot pot **1** with grill surface **3**
- 1 copy of the user instructions

5. How to use

5.1 Unpacking

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.

5.2 Switching on for the first time




FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching on the device, place it on a heat-resistant, flat and stable surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheating of the device or a potential fire, the device must not be covered.

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is related to materials used on the heating elements during assembly, and is not a product defect. Ensure adequate ventilation.

1. Clean the device prior to its first use!

2. Place the hot pot **1** on the heating element in the device **4**.
3. Before connecting the device **4**, make sure that the temperature control **7** is set to *0*. For this, the mark of the control dial must point to *0*.
4. Insert the mains plug **5** into an earthed wall socket corresponding to the specifications of the rating plate.
5. The green temperature control light **8** and the red indicator light **9** both light up initially.
6. Turn the temperature control **7** to the highest temperature setting . The device **4** heats up and the green temperature control light **8** goes out. It does not light up again until the set operating temperature has been reached.
7. Switch the device **4** off after approx. 10 minutes by turning the temperature control **7** to *0*.

8. Pull out the mains plug **5**.
9. Allow the device **4** to cool down before moving, cleaning and storing it. For safety, hold it by the handles **6**.
10. Clean the device **4** again.

6. Operation

6.1 Setting up



FIRE HAZARD!

- ⊙ Before switching on the device, place it on a heat-resistant, flat and stable surface.
- ⊙ The device must not be operated close to flammable liquids or materials, or in a potentially explosive environment. Keep at a distance of at least 30 cm from walls. In order to prevent overheating of the device or a potential fire, the device must not be covered.
- ⊙ Do not use the device under wall units or near curtains, paper or similar flammable objects.
- ⊙ The device must never be placed directly under a wall socket, as the arising heat may lead to damage to the electric system.
- ⊙ If you want to fry at the table, please note that splashes of fat can damage the table, the tablecloth and clothing.

- Place the device in a suitable location.

6.2 Connecting

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Make sure that the device **4** is switched off before you connect it to a wall socket (temperature control **7** is set to *0*).
-

- Insert the mains plug **5** into an earthed wall socket corresponding to the specifications of the rating plate.

6.3 Switching on and controlling the temperature



FIRE HAZARD!

- ⊙ If fat or oil catches fire, it must never be extinguished with water, because this would lead to a fat explosion. Smother the fire with a fire blanket or woollen blanket.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Avoid any contact with the hot oil or any splashes.
- ⊙ The device becomes very hot during operation. During operation, only touch the handles and control elements of the device.

1. Rub the grill surface **3** of the hot pot with a little cooking oil before use.
2. Pour water or stock (water-based) into the hot pot **1** and onto the grill surface **3**.
3. To switch the device on, turn the temperature control **7** to the desired temperature setting. The green temperature control light **8** and the red indicator light **9** both light up. During the heating phase, the green temperature control light **8** goes out. It does not light up again until the set operating temperature has been reached.
4. The flame 🔥 marks the optimum temperature for slow heating and cooking. The flame 🔥 marks the highest temper-

ature setting and is ideal for searing on the grill surface.

5. Add the other ingredients (e.g. vegetables, Asian noodles or spices) when the water/the stock in the hot pot **1** is boiling. You can now also use the grill surface **3**. Make sure that the liquid and the food together do not exceed the **MAX** marking **2**.
6. During the preparation of the food, regulate the temperature as required with the temperature control **7**.

6.4 Switching off



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ The device remains very hot after it is switched off, and must not be touched.
- ⊙ Only transport the device when it has cooled down, and when doing so only use the handles intended for this purpose.

1. Switch off the device by turning the temperature control **7** to **0**.
2. Pull out the mains plug **5**.
3. Allow the device **4** to cool down before moving, cleaning and storing it.
4. Clean the device **4** as soon as possible after it has cooled down. Do not allow any residues to dry in the hot pot.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Unplug the mains plug **5** from the wall socket before cleaning.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug **5** must not be immersed in water or any other liquids.



DANGER! Risk of injury through burning!

- ⊙ Allow all the parts to cool down before cleaning.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
-

Clean the device after each use and remove all food residues.

Interior surfaces of the hot pot

NOTES:

- Food residues are easier to remove if you do this immediately after the device has cooled down.
 - Sticky food residues are often easier to remove if you leave warm water with a little detergent in the hot pot.
-

1. Remove as many fat and food residues as possible with paper towels.
2. Wipe off the internal surfaces of the hot pot several times with a damp cloth and mild detergent.
3. Wipe several times with a damp cloth and clear water.
4. Dry the hot pot off completely with a tea towel.

Exterior surfaces of the hot pot

1. Clean the exterior surfaces of the hot pot with a soft, damp cloth using a mild soap solution.
2. Allow all surfaces to dry completely before putting the device away or using it again.

Power cable and plug

1. Clean the power cable with mains plug **5** with a soft, slightly moistened cloth.
2. Make sure that all parts are completely dry before putting the device away or reconnecting it.

8. Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.
-

- **Figure A:** Wind the mains power cable **5** around the cable spool. Observe the direction of the arrow.
- Clean all parts and make sure they are properly dry before putting away the device.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

9. Recipes

You can prepare different dishes on the grill surface of the 2 in 1 Tabletop Grill with Hot Pot. The juice will run over the juice channels into the hot pot and provide unique flavours. Various sauces can also be heated in the hot pot as a base for the Hot Pot meal, and any side dishes you may have can also be cooked in it.

Only use cutlery made of wood or heat-resistant plastic (e.g. wooden skewers for the grill surface and a narrow plastic sauce spoon for the hot pot) during preparation. This prevents damage to the coated surface of the hot pot.

Tip: for four people, it is best to choose 2 - 4 different meat/fish or seafood dishes. Add 2 - 3 types of vegetables and mushrooms each, and noodles, rice or tofu as a side dish, if desired.

Of course, you can also easily replace fish and meat with vegetarian or vegan ingredients.

For the grill surface:

- Meat: very thinly sliced beef, lamb, pork or chicken
- Fish/seafood: prawns, salmon, fish balls, lobster, crab, mussels
- Grill cheese
- various fruits

For the sauces:

- Stock made from water with fish sauce and/or soy sauce (refined with e.g. garlic, chillies, onions, brown sugar and various spices, such as coriander or basil)
- Coconut milk with Thai curry paste
- Melted chocolate coating as a dessert variant

NOTE: Regularly add new sauce or stock after serving soup and side dishes.

Soup garnishes:

- Green leafy vegetables (e.g. pak choi, leaf spinach, Chinese cabbage)
- Mushrooms (oyster mushrooms, shiitake mushrooms, champignons)
- small corn on the cob
- Broccoli
- Cauliflower
- Sweet potatoes
- Bamboo shoots
- Carrots
- Courgettes
- Pumpkin
- Mung beans

NOTE: Note the different cooking times for the respective side dishes.

Hot Pot with meat in garlic-pepper marinade

Ingredients for approx. 4 portions

Meat:

approx. 600 g (depending on preference: e.g. 200 g pork, 200 g chicken, 200 g beef)

Vegetables:

1 courgette
500 g Chinese cabbage
1 pack mushrooms
4 carrots
150 g soybean sprouts

Other ingredients:

250 g noodles (Instant)
1 tsp white pepper
4 cloves garlic
8 tbs soy sauce
1 l water
4 tbs soy sauce
4 tbs fish sauce
1-2 fresh chillies
4 cloves garlic
1 lemon (juice)
4 tbs fish sauce
4 tbs brown sugar
to taste: coriander
some cooking oil (sunflower oil)

Preparation:

Marinade:

1. Finely chop the 4 garlic cloves and mix with the soy sauce (8 tbs) and white pepper.
2. Cut the meat into bite-sized pieces and place in a deep plate or bowl.
3. Spread the marinade over the meat and turn the pieces of meat once. (The marinade should be allowed to marinate for at least one hour.)

Soup base:

Mix the water with the fish and soy sauce until the water mixture has a slightly salty taste and place in a container.

Soup contents:

Cut the vegetables into equal-sized, bite-sized pieces if possible.

Dip sauce:

1. Finely chop the garlic and chillies.
2. Mix the lemon juice, fish sauce, brown sugar and chopped coriander with the garlic and chillies.

Preparation in the Hot Pot:

1. Coat the entire Hot Pot (hot pot and grill plate) with a little cooking oil.
2. Pour the water mix into the hot pot (observe the maximum filling level), set the rest aside for another batch and turn the temperature control on the device to 🔥 until the water mix boils.
3. Add some of the vegetables and the noodles to the hot pot and simmer everything for a few minutes. Note the different cooking times of the vegetables.
4. Place the pieces of meat on the grill plate one at a time. Turn the meat once after browning for a short time.
5. You can scoop some soup out of the hot pot and pour it over the meat on the grill plate. After a few minutes, the meat will be cooked and can be served together with the soup and vegetables. Pour the dip over the meat and soup according to taste and preference.

Bon appétit!

Vegetarian Hot Pot with grill cheese and vegetables

Ingredients for approx. 4 portions

Grilled food:

600 g grill cheese, tofu as vegan option

Vegetables:

As desired, for example:

1 pak choi
150 g bamboo shoots
4 carrots
1 courgette
150 g baby corn
150 g broccoli

Other ingredients:

1.5 l vegetable stock
2-3 cups jasmine rice
fresh herbs (e.g. basil, coriander to taste)
some cooking oil (sunflower oil)

Preparation:

1. Cut the vegetables into small, bite-sized pieces. Cut the grill cheese into longer strips.
2. Prepare the vegetable stock and set aside.
3. Cook the jasmine rice according to the instructions.

Preparation in the Hot Pot:

1. Coat the entire Hot Pot (hot pot and grill plate) with a little cooking oil.
2. While the rice is cooking, pour the vegetable stock into the hot pot (observe the maximum filling level) and turn the temperature control of the device to 🔥.
3. Once the broth is boiling, set to 🔥, add some of the vegetables to the broth in the pot and simmer for about 10 minutes. Please observe the different cooking times of the vegetables.

4. Turn the temperature control to 🔥, place the grill cheese on the grill plate and brown on both sides.
5. Ladle the soup out of the hot pot with the garnishes, add fresh herbs and serve together with the grill cheese and rice.

Bon appétit!

Vegan Hot Pot with coconut milk and Thai curry

Ingredients for approx. 4 portions

Fruit and vegetables:

approx. 800 g hokkaido pumpkin
1 ripe mango
1 pc. ginger (thumb-sized)
2 cloves of garlic

As desired, for example:

100 g baby corn
2 chillies
100 g cauliflower
100 g broccoli
250 g mushrooms (oyster mushrooms, shiitake)

Other ingredients:

2 tbs red curry paste
1 l coconut milk
approx. 1/2 l water
5 tbs soy sauce
2 tbs brown sugar
2 stalks lemon grass
Thai basil to taste

Preparation:

1. Dice about 400 g of the Hokkaido pumpkin. Cut the rest into slices.
2. Cut the mushrooms, broccoli, sweet corn, mango and cauliflower into bite-sized pieces.

3. Finely chop the ginger, garlic and chillies.
4. Cut the lemongrass into pieces approx. 5 cm long and flatten them slightly. This helps the flavour to get into the coconut milk. It is advisable to remove the long pieces of lemongrass before eating as they are not edible.

Preparation in the Hot Pot:

1. Coat the entire Hot Pot (hot pot and grill plate) with a little cooking oil.
2. Turn the device's temperature control to the flame 🔥 and bring around 5 tbs of coconut milk to the boil in the hot pot. Add the curry paste to the hot pot and mix everything together.
3. Add the chopped ginger, chilli and garlic and fry briefly.
4. Then pour on some of the remaining coconut milk and dilute with a little water if necessary. Add the lemongrass, soy sauce and brown sugar.
5. Now, the mango slices and vegetables can be cooked one at a time, either on the grill surface or in the hot pot with the coconut curry soup.

Bon appétit!

Hot Pot with spinach leaves and lemongrass

Ingredients for approx. 4 portions:

Meat:

approx. 300 g chicken
approx. 300 g beef

Vegetables:

150 g soybean sprouts
4 lemon grass stalks
250 g fresh spinach
4 carrots

150 g mushrooms (wood ear or shi-
itake)
1 pak choi
1 shallot
approx. 15 g coriander (1 small bunch)
approx. 15 g basil (1 small bunch)
1 pc. ginger (thumb-sized)

Other ingredients:

1 tbs red Thai curry paste
1.5 l water
1 pinch salt (or 1 tbs fish sauce)

Preparation:

1. Remove the woody parts of the lemongrass and finely chop the soft, inner parts only, the ginger and the shallot.
2. Cut the carrot and the meat into thin strips. Cut the mushrooms and other vegetables into bite-sized pieces. Pick the herbs and chop them a little.

Preparation in the Hot Pot:

1. Coat the entire Hot Pot (hot pot and grill plate) with a little cooking oil.
2. Mix the water with the salt or fish sauce, the chopped shallot, the spices (coriander, fresh ginger, lemongrass and basil), as well as the curry paste. Pour some of it into the hot pot (note the maximum filling level).
3. Turn the temperature control to 🔥 and heat the soup. Then add the vegetables and herbs and simmer for approx. 10 minutes.
4. Brown both sides of the meat and the mushrooms on the grill plate. Keep pouring a little soup over the grill plate and the meat.
5. Serve the soup together with the meat on a plate. You can serve it with rice or instant noodles.

Bon appétit!

Sweet chocolate dessert with fruit

Ingredients for approx. 4 portions

Fruit:

- 1 apple
 - 1 small pineapple
 - 2 kiwis
 - 250 g grapes
 - 1 ripe mango
 - 1 half honeydew melon
 - 2 peaches
- or other fruit of your choice

other ingredients:

- 200 g each chocolate coating (dark and light)

Preparation:

Halve the apple and cut the remaining fruit into strips or bite-sized pieces.

Preparation:

1. Turn the temperature control on the device to the first heating level 🔥.
2. Place the two apple halves into the hot pot with the cut side facing up.
3. Place the different types of chocolate coating on both sides of the halved apples.
4. Depending on taste and appetite, place the individual fruits on the grill surface and turn once. When both sides are lightly caramelised, they can be dipped into the melted chocolate mixture with a wooden skewer.

Bon appétit!

10. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances.



This recycling symbol marks e.g. an object or parts of the material as valuable for recycling. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.



Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

11. Trouble-shooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Is the mains plug 5 inserted? • Is the temperature control 7 set to 0?

12. Technical specifications

Model:	STHP 1800 A1
Mains voltage:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Protection class:	I
Power rating:	1,800 W

Symbols used

	Geprüfte Sicherheit (certified safety): devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG). (Not for UK)
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials are marked with the recycling symbol (3 arrows). The material can be specified by the recycling number in the centre (here: 21) and/or an abbreviation (here: PAP).
	AC voltage
	The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.
	It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.
	With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.
	The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

13. Warranty of the **HOYER Handel GmbH**

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you, or the purchase price will be refunded. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number **IAN: 383180_2110** and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by **telephone** or **email**.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.

At www.lidl-service.com you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **383180_2110** to open your user instructions.



Supplier

Please note that the following address is **no service address**. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

GB Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: hoyer@lidl.co.uk

IE Service Ireland
Tel.: 1800 101010
E-Mail: hoyer@lidl.ie

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

CY Service Cyprus
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 383180_2110

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	39
2. Utilisation conforme	40
3. Consignes de sécurité	40
4. Éléments livrés	44
5. Mise en service	44
5.1 Déballage de l'appareil	44
5.2 Première mise en marche	44
6. Utilisation	45
6.1 Mise en place	45
6.2 Brancher	45
6.3 Mise en marche et réglage de la température	45
6.4 Mise à l'arrêt	46
7. Nettoyage	46
8. Rangement	47
9. Recettes	47
10. Élimination	52
11. Dépannage	53
12. Caractéristiques techniques	53
13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France	54
14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique	57

1. Aperçu de l'appareil

- 1** Soupière (max. 1 L, amovible)
- 2** **MAX** repère de niveau maximum (liquide et aliment)
- 3** Gril (avec rigoles de jus de rôti)
- 4** Appareil (avec spirale chauffante intégrée)
- 5** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 6** Poignées
- 7** Bouton de réglage de la température
- 8** Voyant lumineux de température vert
 - s'allume dès que la température de fonctionnement est atteinte.
- 9** Témoin lumineux rouge
 - s'allume dès que l'appareil est alimenté en électricité.
 - s'allume quand l'appareil chauffe.

Merci beaucoup pour votre confiance !



Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau barbecue de table 2 en 1 avec Hot Pot.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble de ses fonctionnalités :

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.**
- **Respectez en priorité les consignes de sécurité !**
- **L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.**
- **Conservez ce mode d'emploi.**
- **Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil.**

Nous vous souhaitons beaucoup de bonheur avec votre barbecue de table 2 en 1 avec Hot Pot !

Symboles sur l'appareil

	Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.
	Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.

2. Utilisation conforme

Le barbecue de table 2 en 1 avec Hot Pot est destiné à faire frire, à faire mijoter et à faire cuire des aliments (par ex. viande, poisson, légumes, etc.).

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :




DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION ! risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer ni faire l'entretien de l'appareil sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ⊙ Installez l'appareil dans une position stable afin d'éviter le renversement du liquide chaud.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙  Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes lors du fonctionnement. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, touchez-le uniquement au niveau du champ de commande ou des poignées.
- ⊙ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur de la prise de courant.
- ⊙ Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Si le câble de raccordement ou la fiche mâle est endommagé(e), il faut faire remplacer le câble de raccordement par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces et surfaces qui seront en contact avec les aliments (voir « Nettoyage » à la page 46).

- ⊙ Après utilisation, la surface de l'élément de chauffage reste encore chaude.
- ⊙ Aucun liquide ne doit déborder sur la fiche de raccordement de l'appareil.



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage !

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité !

- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement au secteur présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant avec contact de protection conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ Le câble de raccordement ne doit pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface résistante à la chaleur, plane et stable.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert.
- ⊙ N'éteignez jamais un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau, car cela entraînerait une explosion de graisse. Éteuffez l'incendie à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Surveillez toujours l'appareil quand il est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale car la chaleur dégagée peut endommager l'installation électrique.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ **L'huile très chaude peut causer des brûlures graves car elle est nettement plus chaude que de l'eau bouillante.**

- ⊙ **Lorsque des gouttes d'eau tombent dans de la graisse ou de l'huile très chaude, il se produit des déflagrations.**
- ⊙ **Évitez tout contact avec de l'huile très chaude ou des projections.**
- ⊙ Pendant l'utilisation, l'appareil atteint une température très élevée. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.
- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimales générés lors de l'utilisation de l'appareil. Lorsque vous utilisez l'appareil, des oiseaux doivent être déplacés dans une autre pièce.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de le brancher à une prise de courant (le bouton de réglage de la température est positionné sur 0).
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez que des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur. Les couverts en métal peuvent endommager la surface antiadhésive du Hot Pot.
- ⊙ Ne coupez aucun aliment dans le Hot Pot.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Si vous souhaitez faire cuire les aliments à table, tenez compte du fait que les projections de graisse peuvent endommager la table, la nappe et les vêtements.

4. Éléments livrés

- 1 barbecue de table 2 en 1 avec Hot Pot
- 1 soupière amovible **1** avec gril **3**
- 1 mode d'emploi

5. Mise en service

5.1 Déballage de l'appareil

- Enlevez tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.

5.2 Première mise en marche



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface résistante à la chaleur, plane et stable.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de

l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert.

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Ceci est dû aux matériaux de montage situés au niveau des éléments chauffants et n'est pas une défaillance du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

1. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !

2. Placez la soupière **1** sur l'élément chauffant dans l'appareil **4**.
3. Avant de brancher l'appareil **4**, assurez-vous que le bouton de réglage de la température **7** est positionné sur *0*. Pour ce faire, le marquage sur le contrôleur doit pointer vers *0*.
4. Branchez la fiche secteur **5** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique.
5. Le voyant lumineux de température vert **8** et le témoin lumineux rouge **9** s'allument tous les deux dans un premier temps.
6. Tournez le bouton de réglage de la température **7** sur le niveau de température maximal . L'appareil **4** chauffe et le voyant lumineux de température vert **8** s'éteint. Il ne se rallume qu'une fois que la température de fonctionnement souhaitée est atteinte.
7. Éteignez l'appareil **4** après env. 10 min. en tournant le bouton de réglage de la température **7** sur *0*.
8. Débranchez la fiche secteur **5**.
9. Laissez refroidir l'appareil **4** avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger. Par mesure de précaution, ne le prenez que par les poignées **6**.
10. Nettoyez à nouveau l'appareil **4**.

6. Utilisation

6.1 Mise en place



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ Avant de mettre l'appareil en marche, posez-le sur une surface résistante à la chaleur, plane et stable.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de liquides et matériaux inflammables ou dans un environnement présentant un risque d'explosion. Lorsque vous utilisez l'appareil, maintenez-le à une distance d'au moins 30 cm des murs. Pour éviter une surchauffe de l'appareil ou un éventuel incendie, l'appareil ne doit pas être couvert.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil sous des placards suspendus ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil directement sous une prise murale car la chaleur dégagée peut endommager l'installation électrique.
- ⊙ Si vous souhaitez faire cuire les aliments à table, tenez compte du fait que les projections de graisse peuvent endommager la table, la nappe et les vêtements.

- Placez l'appareil à un endroit approprié.

6.2 Brancher

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Veillez à ce que l'appareil **4** soit éteint avant de le brancher à une prise de courant (le bouton de réglage de la température **7** est positionné sur *0*).

- Branchez la fiche secteur **5** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique.

6.3 Mise en marche et réglage de la température



DANGER ! RISQUE D'INCENDIE !

- ⊙ N'éteignez jamais un incendie de graisse ou d'huile avec de l'eau, car cela entraînerait une explosion de graisse. Éteignez l'incendie à l'aide d'une couverture anti-feu ou d'une couverture en laine.
- ⊙ Surveillez toujours l'appareil quand il est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.





DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Évitez tout contact avec de l'huile très chaude ou des projections.
- ⊙ Pendant l'utilisation, l'appareil atteint une température très élevée. Lorsque l'appareil est en marche, ne touchez que les poignées et les éléments de commande.

1. Enduisez légèrement le grill **3** du Hot Pot d'huile alimentaire avant l'utilisation.
2. Versez de l'eau ou un fond (à base d'eau) dans la soupière **1** et sur le grill **3**.
3. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de réglage de la température **7** sur le niveau de température souhaité. Le voyant lumineux de température vert **8** et le témoin lumineux rouge **9** s'allument tous les deux. Pendant la phase de préchauffage le voyant lumineux de température vert **8** s'éteint. Il ne se rallume qu'une fois que

la température de fonctionnement souhaitée est atteinte.

4. La flamme  indique la température optimale pour un préchauffage et une cuisson lente. La flamme  indique le niveau de température maximal et est idéale pour saisir sur le gril.
5. Quand l'eau/le fond bout dans la soupière **1**, ajoutez les autres ingrédients (p. ex. légumes, des nouilles asiatiques ou des épices). Vous pouvez à présent utiliser aussi le gril **3**.
Veillez à ce que l'ensemble du jus et des aliments ne dépassent pas le repère **MAX 2**.
6. Lors de la préparation, réglez si nécessaire la température avec le bouton de réglage de la température **7**.

6.4 Mise à l'arrêt



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Ne touchez pas l'appareil juste après l'avoir éteint car il reste encore très chaud.
- ⊙ Transportez l'appareil uniquement lorsqu'il a complètement refroidi et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet.

1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température **7** sur **0**.
2. Débranchez la fiche secteur **5**.
3. Laissez refroidir l'appareil **4** avant de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger.
4. Nettoyez l'appareil **4** aussi rapidement que possible après qu'il a refroidi. Ne laissez pas de résidus sécher dans le Hot Pot.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Avant le nettoyage, retirez la fiche secteur **5** de la prise de courant.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur **5** ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.



DANGER ! Risque de brûlures !

- ⊙ Laissez toutes les pièces refroidir avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et éliminez tous les restes d'aliments.

Surfaces intérieures du Hot Pot

REMARQUES :

- Les restes alimentaires peuvent être plus facilement éliminés si vous vous en occupez immédiatement après que l'appareil a refroidi.
- Les restes alimentaires collés sont souvent plus faciles à éliminer en versant de l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle dans le Hot Pot et en la laissant agir.

1. À l'aide d'un morceau d'essuie-tout, enlevez autant de résidus de graisse et de résidus alimentaires que possible.
2. Essuyez les surfaces intérieures du Hot Pot à plusieurs reprises avec un chiffon humide et un produit vaisselle doux.

3. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humidifié à l'eau claire.
4. Séchez entièrement le Hot Pot avec un torchon.

Surfaces extérieures du Hot Pot

1. Nettoyez les surfaces extérieures du Hot Pot à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
2. Laissez toutes les surfaces entièrement sécher avant de ranger ou d'utiliser à nouveau l'appareil.

Câble de raccordement et fiche mâle

1. Nettoyez le câble de raccordement avec fiche secteur **5** avec un chiffon doux légèrement humidifié.
2. Veillez à ce que toutes les pièces soient complètement sèches avant de ranger ou de rebrancher l'appareil.

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
-

- **Figure A:** Enroulez le câble de raccordement au secteur **5** dans le sens de la flèche autour de l'enrouleur pour le câble.
- Nettoyez toutes les pièces et laissez-les sécher correctement avant de ranger l'appareil.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

9. Recettes

Avec le barbecue de table 2 en 1 avec Hot Pot, vous pouvez préparer différents aliments sur le gril. Le jus de rôti s'écoule par la rigole de jus de rôti dans la soupière et assure des arômes exceptionnels. Il est également possible de chauffer dans la soupière différentes sauces servant de base au plat Hot Pot et d'y cuire des accompagnements à volonté.

Pour la préparation, utilisez uniquement des couverts en bois ou en matière plastique résistant à la chaleur (p. ex. pics en bois pour le gril et une cuillère à sauce étroite en matière plastique pour la soupière). Vous empêchez ainsi l'endommagement de la surface antiadhésive du Hot Pot.

Astuce : pour quatre personnes, il est recommandé de choisir 2 à 4 différentes sortes de viande / poisson ou fruits de mer. Respectivement 2 à 3 sortes de légumes et champignons ainsi que, si besoin, des pâtes, du riz ou du tofu en guise d'accompagnement.

Bien entendu, vous pouvez aussi merveilleusement remplacer la viande et le poisson par des ingrédients végétariens ou végétaliens.

Pour le gril :

- Viande : viande de boeuf, d'agneau, de porc ou de poulet coupée en tranches fines
- Poisson/fruits de mer : crevettes, saumon, boulettes de poisson, homard, crabe, coquillages
- Fromage à griller
- différentes sortes de fruits

Pour les sauces :

- Fond à base d'eau avec sauce de poisson et/ou sauce soja (relevé p. ex. avec ail, piments, oignon, sucre roux et différentes épices telles que coriandre ou basilic)
- Lait de coco avec pâte de curry Thai
- Chocolat de couverture fondu comme variante de dessert

REMARQUE : Après avoir servi la soupe et des accompagnements, rajoutez régulièrement de la nouvelle sauce ou du fond.

Accompagnements de la soupe :

- Légumes verts à feuilles (p. ex. pak choi, épinards en feuilles, chou chinois)
- Champignons (pleurotes, champignons shiitake, champignons de Paris)
- petits épis de maïs
- Brocoli
- Chou-fleur
- Patates douces
- Pousses de bambou
- Carottes
- Courgettes
- Potirons
- Haricots mungo

REMARQUE : Respectez les différents temps de cuisson des accompagnements concernés.

Hot Pot avec de la viande dans une marinade ail-poivre

Ingrédients pour env. 4 personnes

Viande :

env. 600 g (à volonté : p. ex. 200 g porc, 200 g poulet, 200 g boeuf)

Légumes :

1	courgette
500 g	chou chinois
1 paquet	champignons
4	carottes
150 g	pousses de soja

Autres ingrédients :

250 g	pâtes (instantanées)
1 cc	poivre blanc
4 gousses	ail
8 cs	sauce soja
1 l	eau
4 cs	sauce soja
4 cs	sauce de poisson
1-2	piments frais
4 gousses	ail
1	citron (jus)
4 cs	sauce de poisson
4 cs	sucre roux
à volonté	coriandre
un peu	d'huile alimentaire (huile de tournesol)

Préparation :

Marinade :

1. Hachez finement les 4 gousses d'ail et mélangez avec la sauce soja (8 cs) ainsi que le poivre blanc.
2. Coupez la viande en petites bouchées et déposez-la dans une assiette profonde ou une coupe.
3. Répartissez la marinade sur la viande et retournez une fois les morceaux de viande. La marinade doit agir pendant au moins une heure.

Base de la soupe :

Mélangez l'eau avec la sauce de poisson et la sauce soja jusqu'à ce que le mélange d'eau prenne un goût légèrement salé et tenez-la à disposition dans un récipient.

Contenu de la soupe :

Coupez les légumes en petites bouchées, autant que possible de taille identique.

Sauce dip :

1. Hachez finement l'ail et les piments.
2. Mélangez le jus de citron, la sauce de poisson, le sucre roux et la coriandre hachée avec l'ail et les piments.

Préparation dans le Hot Pot :

1. Humectez le Hot Pot (soudière et plaque de cuisson) avec un peu d'huile alimentaire.
2. Versez le mélange d'eau dans la soudière (respectez le niveau de remplissage maximal), réservez le reste pour d'autres passes et tournez le bouton de réglage de la température de l'appareil sur 🔥 jusqu'à ce que le mélange d'eau arrive à ébullition.
3. Ajoutez une partie des légumes et des pâtes dans la soudière et laissez tout mijoter pendant quelques minutes. Respectez les différents temps de cuisson des légumes.
4. Déposez peu à peu les morceaux de viande sur la plaque de cuisson. Retournez la viande après l'avoir saisie brièvement d'un côté.
5. Vous pouvez puiser un peu de soupe dans la soudière et la verser sur la plaque de cuisson avec la viande. Après quelques minutes, la viande est cuite et peut être servie avec la soupe et les légumes. Versez à volonté le dip sur la viande et la soupe, selon les goûts.

Bon appétit !

Hot Pot végétarien avec fromage à griller et légumes

Ingrédients pour env. 4 personnes

Aliments à griller :

600 g fromage à griller, tofu comme variante végétarienne

Légumes :

À volonté, par exemple :

1 pak choi
150 g pousses de bambou
4 carottes
1 courgette
150 g petits épis de maïs
150 g brocoli

Autres ingrédients :

env. 1,5 l bouillon de légumes
2-3 tasses riz au jasmin
herbes fraîches (p. ex. basilic, coriandre selon les goûts)
un peu d'huile alimentaire (huile de tournesol)

Préparation :

1. Coupez les légumes en petites bouchées. Coupez le fromage à griller en longues lamelles.
2. Préparez et mettez à disposition le bouillon de légumes.
3. Préparez le riz au jasmin selon le mode d'emploi.

Préparation dans le Hot Pot :

1. Humectez le Hot Pot (soudière et plaque de cuisson) avec un peu d'huile alimentaire.
2. Pendant la cuisson du riz, versez le bouillon de légumes dans la soudière (respectez le niveau de remplissage maximal) et réglez le bouton de réglage de la température de l'appareil sur 🔥.

3. Dès que le bouillon bout, réglez sur 🔥, ajoutez une partie des légumes au bouillon dans le récipient et laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Respectez ici les différents temps de cuisson des légumes.
4. Tournez le bouton de réglage de la température sur 🔥, déposez le fromage à griller sur la plaque de cuisson et saisissez-le des deux côtés.
5. Puisez de la soupe avec les accompagnements dans la soupière, ajoutez des herbes fraîches et servez avec le fromage à griller et le riz.

Bon appétit !

Hot Pot végétan avec lait de coco et curry Thai

Ingrédients pour env. 4 personnes

Fruits et légumes :

- env. 800 g courge d'Hokkaido
- 1 morceau mangue mûre
- 1 morceau gingembre (de la taille du pouce)
- 2 gousses d'ail

À volonté, par exemple :

- 100 g petits épis de maïs
- 2 piments
- 100 g chou-fleur
- 100 g brocoli
- 250 g champignons (pleurotes, shiitake)

Autres ingrédients :

- 2 cs pâte de curry rouge
- 1 l lait de coco
- env. 1/2 l eau
- 5 cs sauce soja
- 2 cs sucre roux
- 2 tiges citronnelle
- à volonté basilic Thai

Préparation :

1. Coupez en dés environ 400 g de courge d'Hokkaido. Coupez le reste en tranches.
2. Coupez les champignons, le brocoli, le maïs, la mangue et le chou-fleur en petites bouchées.
3. Hachez finement le gingembre, l'ail et les piments.
4. Coupez la citronnelle en morceaux d'env. 5 cm de long et tapez-les légèrement pour les aplatir. Le lait de noix de coco s'imprègne ainsi bien de l'arôme. Il est recommandé de retirer les longs morceaux de citronnelle avant de déguster car ils ne sont pas comestibles.

Préparation dans le Hot Pot :

1. Humectez le Hot Pot (soupière et plaque de cuisson) avec un peu d'huile alimentaire.
2. Tournez le bouton de réglage de la température de l'appareil sur la flamme 🔥 et faites bouillir environ 5 cs de lait de coco dans la soupière. Ajoutez la pâte de curry dans la soupière et mélangez le tout.
3. Ajoutez le gingembre, le pigment et l'ail hâchés et faites brièvement revenir.
4. Ensuite, versez une partie du lait de noix de coco restant, éventuellement diluez dans un peu d'eau. Ajoutez la citronnelle, la sauce soja et le sucre roux.
5. À présent, vous pouvez soit griller peu à peu les tranches de mangue et les légumes sur le gril soit les cuire dans la soupière avec la soupe au curry et noix de coco.

Bon appétit !

Hot Pot avec feuilles d'épinard et citronnelle

Ingrédients pour env. 4 personnes :

Viande :

env. 300 g poulet

env. 300 g boeuf

Légumes :

150 g pousses de soja
4 tiges de citronnelle
250 g épinards frais
4 carottes
150 g champignons (oreille de Judas ou shiitake)
1 pak choi
1 échalotte
env. 15 g coriandre (1 petite botte)
env. 15 g basilic (1 petite botte)
1 morceau gingembre (de la taille du pouce)

Autres ingrédients :

1 cs pâte de curry Thai rouge
1,5 l eau
1 pincée sel (ou 1 cs de sauce de poisson)

Préparation :

1. Retirez les parties dures de la citronnelle et ne hachez finement que les parties intérieurs tendres, le gingembre et l'échalotte.
2. Coupez la carotte ainsi que la viande en fines lamelles. Coupez les champignons et les autres légumes en petites bouchées. Retirez les tiges des herbes et hachez-les légèrement.

Préparation dans le Hot Pot :

1. Humectez le Hot Pot (soudière et plaque de cuisson) avec un peu d'huile alimentaire.
2. Mélangez l'eau avec le sel ou la sauce de poisson, l'échalotte hachée, les épices (coriandre, gingembre frais, citronnelle et basilic) ainsi que la pâte de curry. Versez une partie dans la soudière (respecter le niveau de remplissage maximal).
3. Réglez le bouton de réglage de la température sur 🔥 et chauffez la soupe. Puis ajoutez les légumes et les herbes puis laissez mijoter pendant env. 10 minutes.
4. Saisissez la viande et les champignons des deux côtés sur la plaque de cuisson. Ce faisant, laissez couler de temps en temps un peu de soupe sur la plaque de cuisson et la viande.
5. Servez la soupe avec la viande sur une assiette. Vous pouvez l'accompagner de riz ou de pâtes instantanées.

Bon appétit !

Dessert sucré au chocolat avec des fruits

Ingrédients pour env. 4 personnes

Fruits :

- 1 pomme
 - 1 petit ananas
 - 2 kiwis
 - 250 g raisin
 - 1 mangue mûre
 - 1 demi melon miel
 - 2 pêches
- ou autres sortes de fruits au choix

autres ingrédients :

- 200 g de chaque chocolat de couverture (noir et au lait)

Préparation :

Coupez les pommes en deux et coupez le reste des fruits en lamelles ou en petites bouchées.

Préparation :

1. Tournez le bouton de réglage de la température de l'appareil sur le premier niveau de chauffage 🔥.
2. Déposez les deux moitiés de pomme avec la face coupée tournée vers le haut dans la soupière.
3. Posez les deux faces des pommes coupées en deux dans les différentes sortes de chocolat de couverture.
4. Selon les goûts et l'appétit, déposez les différentes sortes de fruits sur le gril et tournez-les une fois. Une fois que les deux faces sont légèrement caramélisées, vous pouvez les enfiler sur un pic en bois et les plonger dans le chocolat fondu.

Bon appétit !

10. Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.



Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

11. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • La fiche secteur 5 est-elle branchée ? • Le bouton de réglage de la température 7 est-il sur <i>0</i>?

12. Caractéristiques techniques

Modèle :	STHP 1800 A1
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance :	1.800 W

Symboles utilisés

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée): les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.
	Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.
	Avec ce marquage UKCA (UK Conformity Assessed) la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité pour le Royaume-Uni.
	Ce symbole représente le fabricant du produit.

Sous réserves de modifications techniques.

13. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1. S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement, ou le prix d'achat est remboursé. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 383180_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **383180_2110**.



Centre de service

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: hoyer@lidl.fr

IAN : 383180_2110



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

14. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique

Chère cliente, cher client,

Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex. les interrupteurs, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 383180_2110** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante **n'est pas une adresse de service**. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation.



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **383180_2110**.



Centre de service

BE Service Belgique
Tel.: 0800 12089
E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 383180_2110

Inhoud

1. Overzicht	61
2. Correct gebruik	62
3. Veiligheidsinstructies	62
4. Leveringsomvang	66
5. Ingebruikname	66
5.1 Uitpakken	66
5.2 Eerste keer inschakelen	66
6. Bediening	67
6.1 Plaatsen	67
6.2 Aansluiten	67
6.3 Inschakelen en temperatuur regelen	67
6.4 Uitschakelen	68
7. Reinigen	68
8. Bewaren	69
9. Recepten	69
10. Weggooien	74
11. Problemen oplossen	75
12. Technische gegevens	75
13. Garantie van HOYER Handel GmbH	76

1. Overzicht

- 1** Soepbak (max. 1 l, afneembaar)
- 2** **MAX**-markering voor maximumvulstand (vloeistoffen en levensmiddelen)
- 3** Grilloppervlak (met geultjes voor het braadsap)
- 4** Apparaat (met geïntegreerde verwarmingsspiraal)
- 5** Aansluitsnoer met stekker
- 6** Grepen
- 7** Temperatuurregelaar
- 8** Groen controlelampje voor de temperatuur
 - brandt, zodra de werktemperatuur is bereikt.
- 9** Rood indicatielampje
 - brandt, zodra het apparaat van stroom wordt voorzien;
 - brandt, wanneer het apparaat opwarmt.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!


Wij feliciteren u met de aankoop van uw nieuwe 2-in-1-tafelgrill met hotpot.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- **Lees deze handleiding vóór de eerste ingebruikname zorgvuldig door.**
- **Neem altijd de veiligheidsinstructies in acht!**
- **Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze handleiding wordt beschreven.**
- **Bewaar deze handleiding goed.**
- **Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze handleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het apparaat.**

We wensen u veel plezier met uw nieuwe 2-in-1-tafelgrill met hotpot!

Symbolen op het apparaat

	Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het warme oppervlak.
	Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.

2. Correct gebruik

De 2-in-1-tafelgrill met hotpot is geschikt voor het braden, smoren en koken van gerechten (bijv. vlees, vis, groente, etc.).

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend binnenshuis worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig, worden de volgende waarschuwingen in deze handleiding gebruikt:




GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: situaties en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- ⊙ Houd het apparaat en het aansluitsnoer uit de buurt van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- ⊙ Zet het apparaat zodanig neer dat het stevig staat, om morsen van hete vloeistof te voorkomen.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men letsel oplopen.
- ⊙  De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens het gebruik enkel via het bedieningspaneel of aan de grepen aan.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ⊙ Dit apparaat is bestemd om gebruikt te worden in het huishouden en voor huishoudelijke toepassingen, bijvoorbeeld ...
 - ... in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere bedrijfssectoren;
 - ... in landbouwbedrijven;
 - ... door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - ... in ontbijtpensions.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Wanneer het aansluitsnoer of de stekker beschadigd wordt, moet het aansluitsnoer door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaarlijke situaties te voorkomen.

- ⊙ Reinig alle delen en vlakken die met levensmiddelen in contact komen, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie "Reinigen" op pagina 68).
- ⊙ Na het gebruik heeft het oppervlak van het verwarmingselement nog restwarmte.
- ⊙ Er mag geen vloeistof over de steekverbinding lopen.



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop dat kinderen het apparaat niet met behulp van het aansluitsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huisdieren en gebruiksdieren!

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druipe- en spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet direct de stekker uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.

- ⊙ Als het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Haal het apparaat pas daarna uit het water.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik, wanneer het apparaat of het netaansluitsnoer zichtbaar beschadigd is of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact met aardingscontacten waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met de hete oppervlakken wanneer het apparaat in gebruik is.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan de kabel.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:

- wanneer er zich een storing voordoet
 - wanneer u het apparaat niet gebruikt
 - voordat u het apparaat reinigt
 - bij onweer
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat vóór het inschakelen op een hittebestendige, vlakke, stevige ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan. Om oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden.
- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand met een blusdeken of wollen deken.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet onder hangkasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden, omdat de ontstane warmte schade aan de elektrische installatie kan veroorzaken.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ **Hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken, omdat de olie beduidend heter is dan kokend water.**
- ⊙ **Als er water in heet vet of hete olie druppelt, leidt dit tot gloeiend hete spatten.**
- ⊙ **Vermijd contact met hete olie of oliespatten.**
- ⊙ Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.
- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen voordat u dit verplaatst en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde grepen.



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Wanneer u dit apparaat gebruikt, dient u vogels naar een andere kamer te brengen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let erop dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u het op een stopcontact aansluit (de temperatuurregelaar staat op 0).
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik alleen bestek van hout of hittebestendige kunststof. Metalen bestek kan het gecoate oppervlak van de hotpot beschadigen.
- ⊙ Snijd geen levensmiddelen fijn in de hotpot.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels gecoat zijn met een grote verscheidenheid aan lakken en kunststoffen en behandeld worden met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en zacht maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.
- ⊙ Wanneer u aan tafel wilt braden, let er dan op dat vetspatten de tafel, het tafelkleed en de kleding kunnen beschadigen.

4. Leveringsomvang

- 1 2-in-1-tafelgrill met hotpot
- 1 afneembare soepbak **1** met grilloppervlak **3**
- 1 handleiding

5. Ingebruikname

5.1 Uitpakken

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle delen voorhanden en onbeschadigd zijn.

5.2 Eerste keer inschakelen




BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat vóór het inschakelen op een hittebestendige, vlakke, stevige ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan. Om oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden.

AANWIJZING: wanneer het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lichte rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit komt door de montagemiddelen aan de verwarmingselementen en is dus geen productfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!

2. Plaats de soepbak **1** op het verwarmingselement in het apparaat **4**.
3. Controleer voordat u het apparaat **4** aansluit of de temperatuurregelaar **7** op 0 staat ingesteld. Hiervoor moet het teken van de regelaar naar de 0 wijzen.
4. Steek de stekker **5** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

5. Het groene controlelampje voor de temperatuur **8** en het rode indicatielampje **9** branden eerst allebei.
6. Draai de temperatuurregelaar **7** naar de hoogste temperatuurtrap . Het apparaat **4** warmt op en het groene controlelampje voor de temperatuur **8** dooft. Het gaat weer aan wanneer de ingestelde werktemperatuur is bereikt.
7. Schakel het apparaat **4** na ongeveer tien minuten uit door de temperatuurregelaar **7** naar *0* te draaien.
8. Trek de stekker **5** uit het stopcontact.
9. Laat het apparaat **4** afkoelen voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt. Pak het voor de zekerheid alleen aan de grepen **6** vast.
10. Reinig het apparaat **4** opnieuw.

6. Bediening

6.1 Plaatsen



BRANDGEVAAR!

- ⊙ Zet het apparaat vóór het inschakelen op een hittebestendige, vlakke en stevige ondergrond.
- ⊙ Het apparaat mag niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen en materialen of in explosieve omgevingen worden gebruikt. Houd een afstand van ten minste 30 cm ten opzichte van de wanden aan. Om oververhitting van het apparaat of een mogelijke brand te voorkomen, mag het apparaat niet afgedekt worden.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet onder hangkasten of in de buurt van gordijnen, papier en dergelijke brandbare voorwerpen.

- ⊙ Het apparaat mag nooit direct onder een wandcontactdoos geplaatst worden, omdat de ontstane warmte schade aan de elektrische installatie kan veroorzaken.
- ⊙ Wanneer u aan tafel wilt braden, let er dan op dat vetspatten de tafel, het tafelkleed en de kleding kunnen beschadigen.

- Plaats het apparaat op een geschikte locatie.

6.2 Aansluiten

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Let erop dat het apparaat **4** uitgeschakeld is voordat u het op een stopcontact aansluit (de temperatuurregelaar **7** staat op *0*).
- Steek de stekker **5** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.

6.3 Inschakelen en temperatuur regelen



BRANDGEVAAR!



- ⊙ Blus een vet- of oliebrand nooit met water, omdat dit een zogeheten vetexplosie veroorzaakt. Verstik de brand met een blusdeken of wollen deken.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdens het gebruik waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Vermijd contact met hete olie of oliespatten.

- ⊙ Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen aan de grepen en de bedieningselementen aan.

1. Wrijf het grilloppervlak **3** van de hotpot voorafgaand aan het gebruik in met wat plantaardige olie.
2. Schenk water of een bouillon (op waterbasis) in de soepbak **1** en over het grilloppervlak **3**.
3. Stel de temperatuurregelaar **7** in op gewenste temperatuurtrap om het apparaat in te schakelen. Het groene controlelampje voor de temperatuur **8** en het rode indicatielampje **9** branden allebei.
Tijdens de opwarmfase dooft het groene controlelampje voor de temperatuur **8**. Het gaat weer aan wanneer de ingestelde werktemperatuur is bereikt.
4. De vlam  geeft de optimale temperatuur aan voor het langzaam verwarmen en garen laten worden van gerechten. De vlam  geeft de hoogste temperatuurtrap aan en is ideaal voor het aanbraden op het grilloppervlak.
5. Wanneer het water/de bouillon in de soepbak **1** kookt, voegt u de overige ingrediënten toe (bijv. groente, noedels of kruiden). U kunt nu ook het grilloppervlak **3** gebruiken.
Let erop, dat de vloeistof en levensmiddelen de **MAX**-markering **2** niet overschrijden.
6. Tijdens de bereiding regelt u de temperatuur naar wens met de temperatuurregelaar **7**.

6.4 Uitschakelen



GEVAAR van verwondingen door verbranden!

- ⊙ Het apparaat is ook na het uitschakelen nog heel heet en mag niet worden aangeraakt.
- ⊙ Laat het apparaat eerst in zijn geheel afkoelen voordat u dit verplaatst en gebruik voor het verplaatsen uitsluitend de daarvoor bestemde grepen.

1. Schakel het apparaat uit door de temperatuurregelaar **7** naar 0 te draaien.
2. Trek de stekker **5** uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat **4** afkoelen voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.
4. Reinig het apparaat **4** zo snel mogelijk nadat het is afgekoeld. Laat resten niet opdrogen in de hotpot.

7. Reinigen

Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **5** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker **5** mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat alle delen voor het reinigen afkoelen.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Reinig het apparaat na elk gebruik en verwijder alle achtergebleven voedselresten.

Binnenkant van de hotpot

AANWIJZINGEN:

- Voedselresten kunnen gemakkelijker worden verwijderd, wanneer u dat meteen doet, nadat het apparaat is afgekoeld.
 - Hechtende voedselresten kunnen vaak gemakkelijker worden verwijderd wanneer u warm water met een beetje afwasmiddel laat inweken in de hotpot.
1. Verwijder met keukenpapier zo veel mogelijk vet- en voedselresten.
 2. Veeg de binnenkant van de hotpot meerdere keren af met een vochtige doek en een mild afwasmiddel.
 3. Veeg meerdere malen na met een met schoon water bevochtigde doek.
 4. Droog de hotpot volledig af met een theedoek.

Buitenkant van de hotpot

1. Reinig de buitenkant van de hotpot met een zachte, vochtige doek met een mild zeepsopje.
2. Laat alle oppervlakken volledig drogen voordat u het apparaat opbergt of opnieuw gebruikt.

Aansluitsnoer en stekker

1. Reinig het aansluitsnoer met stekker **5** met een zachte, iets vochtige doek.
2. Let erop dat alle delen volledig droog zijn voordat u het apparaat opbergt of opnieuw aansluit.

8. Bewaren



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
-
- **Afbeelding A:** wikkel het netaansluitsnoer **5** rond de kabelopwikkeling.
 - Reinig alle delen en laat deze goed drogen voordat u het apparaat opruimt.
 - Kies een plaats waar hitte en vocht geen invloed op het apparaat kunnen hebben.

9. Recepten

Met de 2-in-1-tafelgrill met hotpot kunt u op het grilloppervlak verschillende gerechten bereiden. Het braadsap loopt via de geultjes voor het braadsap in de soepbak en zorgt voor heerlijke aroma's. In de soepbak kunt u bovendien verschillende sausen als basis voor het hotpotgerecht verwarmen en gebruiken om ingrediënten naar keuze te garen.

Gebruik bij de bereiding uitsluitend bestek van hout of hittebestendige kunststof (bijv. houten spiesjes voor het grilloppervlak en een dunne sauslepel van kunststof voor de soepbak). Zo voorkomt u beschadigingen van het gecoate oppervlak van de hotpot.

Tip: voor vier personen is het een goed idee om twee tot vier verschillende soorten vlees, vis of zeevruchten te gebruiken. Daar voegt u vervolgens twee tot drie groente- en paddenstoelensoorten en evt. noedels, rijst of tofu aan toe.

Natuurlijk kunt u vis en vlees ook prima vervangen met vegetarische of veganistische ingrediënten.

Voor het grilloppervlak:

- Vlees: flinterdun gesneden rundvlees, lamsvlees, varkensvlees of kippenvlees;
- Vis/zeevruchten: garnalen, zalm, visballetjes, kreeft, krab, mosselen;
- Grillkazen;
- Verschillende soorten fruit.

Voor de sausen:

- Bouillon op waterbasis met vissaus en/of sojasaus (verder op smaak te brengen met bijv. knoflook, rode peper, ui, bruine suiker en kruiden zoals koriander of basilicum);
- Kokosmelk met Thaise currypasta;
- Gesmolten couverture als dessertoptie.

AANWIJZING: Giet na het serveren van de soep en gerechten regelmatig nieuwe saus of bouillon bij.

Soepingrediënten:

- Bladgroenten (bijv. paksoi, bladspinazie, Chinese kool)
- Paddenstoelen (oesterzwammen, shiitakes, champignons)
- kleine maiskolfjes
- Broccoli
- Bloemkool
- Zoete aardappelen
- Bamboescheuten
- Wortelen
- Courgette
- Pompoen
- Mungbonen

AANWIJZING: Houd bij verschillende ingrediënten rekening met uiteenlopende gaartijden.

Hotpot met vlees in knoflook-peper-marinade

Ingrediënten voor ca. vier personen

Vlees:

ca. 600 g (naar keuze, dus bijv. 200 g varken, 200 g kip, 200 g rund)

Groente:

1	courgette
500 g	Chinese kool
1 pak	champignons
4	wortelen
150 g	tagué

Overige ingrediënten:

250 g	(instant)noedels
1 fl	witte peper
4 teentjes	knoflook
8 el	sojasaus
1 l	water
4 el	sojasaus
4 el	vissaus
1-2	verse rode pepers
4 teentjes	knoflook
1	citroen (uitgeperst)
4 el	vissaus
4 el	bruine suiker
Naar wens toevoegen:	koriander
wat	plantaardige olie (zonnebloemolie)

Vorbereiding:

Marinade:

1. Hak de vier teentjes knoflook fijn en meng ze met de sojasaus (8 el) en witte peper.
2. Snijd het vlees in hapklare stukken en leg ze op een diep bord of een schaal.
3. Verdeel de marinade over het vlees en keer de stukken vlees één keer om. (Laat de marinade minimaal één uur intrekken.)

Soepbasis:

Roer de vis- en sojasaus door het water tot dat het mengsel een licht zoute smaak en zet het klaar in een bakje.

Soepgroenten:

Snijd de groente in zo gelijk mogelijke, hapklare stukken.

Dipsaus:

1. Hak de knoflook en rode pepers fijn.
2. Voeg het citroensap, de vissaus, de bruine suiker en grof gehakte koriander toe aan de knoflook en rode pepers en roer het geheel goed door.

Bereiding in de hotpot:

1. Wrijf de hotpot (soepbak en grillplaat) in met de plantaardige olie.
2. Schenk het watermengsel in de soepbak (let op de maximale vulhoogte), bewaar de rest voor volgende porties en stel de temperatuurregelaar van het apparaat in op 🔥, totdat het geheel kookt.
3. Leg een deel van de groente en de noedels in de soepbak en laat alles een paar minuten sudderen. Houd rekening met de verschillende gaartijden van de groente.
4. Leg de stukken vlees geleidelijk op de grillplaat. Het vlees kort aanbraden en vervolgens omdraaien.
5. U kunt een beetje van de soep uit de soepbak over de grillplaat met het vlees scheppen. Na een paar minuten is het vlees gaar. Samen met de soep en groente serveren. Naar wens kunt u de dip over het vlees en de soep verdelen.

Eet smakelijk!

Vegetarische hotpot met grillkaas en groente

Ingrediënten voor ca. vier personen

Voor op de grill:

600 g grillkaas (of tofu als vegetarische optie)

Groente:

Naar wens toevoegen, bijvoorbeeld:

1	paksoi
150 g	bamboescheuten
4	wortelen
1	courgette
150 g	kleine maiskolven
150 g	broccoli

Overige ingrediënten:

1,5 l	groentebouillon
2-3 kopjes	jasmijnrijst
verse kruiden	naar smaak (zoals basilicum of koriander)
wat	plantaardige olie (zonnebloemolie)

Voorbereiding:

1. Snijd de groente in kleine, hapklare stukken. Snijd de grillkaas in lange reepjes.
2. Maak de groentebouillon en zet deze klaar.
3. Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking.

Bereiding in de hotpot:

1. Wrijf de hotpot (soepbak en grillplaat) in met de plantaardige olie.
2. Schenk terwijl de rijst kookt de groentebouillon in de soepbak (let op de maximale vulhoogte) en stel de temperatuurregelaar van het apparaat in op 🔥.
3. Draai de regelaar naar 🔥 zodra de bouillon kookt. Voeg vervolgens een deel van de groente toe aan de bouillon

in de bak en laat het tien minuten sud-
deren. Houd hierbij rekening met de uit-
eenlopende gaartijden van de groente.

4. Draai de temperatuurregelaar naar 🔥.
Leg de grillkaas op de grillplaat en
braad beide zijden aan.
5. Schep de bouillon met de groente uit de
soepbak en voeg de verse kruiden toe.
Serveer samen met de grillkaas en de
rijst.

Eet smakelijk!

Veganistische Thaise hotpot- curry met kokosmelk

Ingrediënten voor ca. vier personen

Fruit en groente:

ca. 800 g	Hokkaido-pompoen
1	rijpe mango
1	gemberwortel (ter grootte van een duim)
2	teentjes knoflook

Naar wens toevoegen, bijvoorbeeld:

100 g	kleine maiskolven
2	rode pepers
100 g	bloemkool
100 g	broccoli
250 g	paddenstoelen (oesterzwam- men, shiitakes)

Overige ingrediënten:

2 el	rode currypasta
1 l	kokosmelk
ca. 1/2 l	water
5 el	sojasaus
2 el	bruine suiker
2 stengels	citroengras
naar wens Thaise basilicum toevoegen	

Voorbereiding:

1. Snijd circa 400 g van de Hokkaido-
pompoen brunoise. Snijd de rest in
plakjes.
2. Snijd de paddenstoelen, broccoli, mais,
mango en bloemkool in kleine stukken.
3. Hak de gember, knoflook en rode pe-
pers fijn.
4. Snijd het citroengras in stuk van 5 cm
en klop het enigszins plat. Zo wordt het
aroma van het citroengras beter opge-
nomen door de kokosmelk. Haal de lan-
ge stukken citroengras weer uit de curry
voordat het gerecht wordt geserveerd.
Ze zijn niet geschikt voor consumptie.

Bereiding in de hotpot:

1. Wrijf de hotpot (soepbak en grillplaat)
in met de plantaardige olie.
2. Stel de temperatuurregelaar van het ap-
paraat in op de vlam 🔥 en breng onge-
veer 5 eetlepels kokosmelk aan de kook
in de soepbak. Voeg de currypasta toe
aan de soepbak en roer alles goed
door.
3. Voeg hierna de gember, rode peper en
knoflook toe en kort braden.
4. Giet vervolgens een deel van de over-
gebleven kokosmelk bij. Verdun eventue-
eel met water. Voeg het citroengras, de
sojasaus en de bruine suiker toe.
5. Nu kunnen de plakjes mango en de
groente achtereenvolgens op het grillop-
pervlak worden gegrild of in de soep-
bak met de kokoscurry worden
gegaard.

Eet smakelijk!

Hotpot met spinazie en citroengras

Ingrediënten voor ca. vier personen:

Vlees:

- ca. 300 g kip
- ca. 300 g rundvlees

Groente:

- 150 g taugé
- 4 stengels citroengras
- 250 g verse spinazie
- 4 wortelen
- 150 g paddenstoelen (echt judasoor of shiitake)
- 1 paksoi
- 1 sjalot
- ca. 15 g koriander (1 kleine bundel)
- ca. 15 g basilicum (1 kleine bundel)
- 1 gemberwortel (ter grootte van een duim)


Overige ingrediënten:

- 1 el rode Thaise currypasta
- 1,5 l water
- 1 snufje zout (of 1 eetlepel vissaus)

Vorbereiding:

1. Verwijder de harde delen van het citroengras. Hak de zachte delen aan de binnenkant van het citroengras, de gember en de sjalot fijn.
2. Snijd de wortelen en het vlees in dunne reepjes. Snijd de rest van de paddenstoelen en de overige groente in kleine stukken. Pluk de koriander- en basilicumblaadjes van de stengels en hak ze grof.

Bereiding in de hotpot:

1. Wrijf de hotpot (soepbak en grillplaat) in met de plantaardige olie.
2. Meng het water met het zout of de vissaus, de sjalot, de specerijen (de koriander, de verse gember, het citroengras en de currypasta) en schenk een deel in de soepbak (let op de maximale vulhoogte).
3. Stel de temperatuurregelaar in op  en breng de currysoep aan de kook. Voeg vervolgens de groente en kruiden toe en laat de curry ongeveer 10 minuten sudderen.
4. Braad het vlees en de paddenstoelen aan beide zijden aan. Schep daarbij telkens wat van de currysoep over de grillplaat en het vlees.
5. Serveer de curry samen met het vlees op een bord. Lekker met rijst of instantnoedels.

Eet smakelijk!

Zoet chocoladetoetje met fruit **10. Weggoien**

Ingrediënten voor ca. vier personen

Fruit:

- 1 appel
 - 1 kleine ananas
 - 2 kiwi's
 - 250 g druiven
 - 1 rijpe mango
 - 1 halve honingmeloen
 - 2 perziken
- en/of andere soorten fruit naar keuze

Overige ingrediënten:

- 200 g couverture (donker en licht)

Vorbereiding:

Snij de appel doormidden en rest van het fruit in plakjes of kleine stukjes.

Bereiding:

1. Stel de temperatuurregelaar op het eerste verwarmingsniveau 🔥.
2. Leg de helften van de appel met het klokkenhuis naar boven in de soepbak.
3. Leg de verschillende soorten couverture op de twee appelhelften.
4. Gril naar wens de andere soorten fruit op het grilloppervlak en keer ze één keer. Wanneer beide zijden licht gekaramelliseerd zijn, kunnen ze met een houten spiesje in de gesmolten chocolademassa worden gedoopt.

Eet smakelijk!

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.



Dit recyclingsymbool markeert bijv. een voorwerp of materiaal als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggoien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

11. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Zit de stekker 5 in het stopcontact? • Staat de temperatuurregelaar 7 op 0?

12. Technische gegevens

Model:	STHP 1800 A1
Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1.800 W

Gebruikte symbolen

	Geprüfte S icherheit (geteste veiligheid): apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen zijn gemarkeerd met het recyclingsymbool (3 pijlen). Het materiaal kan aan de hand van het recyclingnummer in het midden (hier: 21) en/of aan een afkorting (hier: PAP) worden gespecificeerd.
~	Wisselspanning
	Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.
	Dit is een recyclebaar product, waarop de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant, alsmede de afvalscheiding van toepassing zijn.
	Met de UKCA-markering verklaart HOYER Handel GmbH de conformiteit voor het Verenigd Koninkrijk.
	Het symbool markeert de productfabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

13. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie van af de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Indien binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen, of ontvangt u de aankoopprijs retour. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan. Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 383180_2110** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst **telefonisch** of per **e-mail** contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Leverancier

Let erop, dat het onderstaande adres **geen serviceadres** is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **383180_2110** uw handleiding openen.



Servicecenters

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: hoyer@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 383180_2110

Spis treści

1. Przegląd	79
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	80
3. Wskazówki bezpieczeństwa	80
4. Zawartość zestawu	84
5. Uruchomienie	84
5.1 Rozpakowanie	84
5.2 Pierwsze uruchomienie	84
6. Obsługa	85
6.1 Ustawianie.....	85
6.2 Podłączanie	85
6.3 Włączenie i wybieranie temperatury	85
6.4 Wyłączanie	86
7. Czyszczenie	87
8. Przechowywanie	87
9. Przepisy	88
10. Utylizacja	93
11. Rozwiązywanie problemów	93
12. Dane techniczne	93
13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	94

1. Przegląd

- 1** Pojemnik na zupę (maks. 1 l, zdejmowany)
- 2** **MAX** Oznaczenie maksymalnego napełnienia (płyny i żywność)
- 3** Powierzchnia do grillowania (z rynienką na tłuszcz)
- 4** Urządzenie (ze zintegrowaną spiralą grzewczą)
- 5** Przewód zasilający z wtyczką
- 6** Uchwyty
- 7** Termostat
- 8** Zielona lampka kontrolna temperatury
 - świeci po osiągnięciu temperatury roboczej.
- 9** Czerwona lampka wskazująca
 - świeci, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania.
 - świeci się, gdy urządzenie się rozgrzewa.

Dziękujemy za Państwa zaufanie!



Gratulujemy zakupu nowego grilla stołowego 2 w 1 z kociołkiem Hot Pot.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji obsługi.**
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi część urządzenia.**

Życzymy dużo radości z nowego grilla stołowego 2 w 1 z kociołkiem Hot Pot!

Symbole na urządzeniu

	Ten symbol ostrzega przed dotykaniem gorących powierzchni.
	Symbol informuje, że użyte wysokiej jakości materiały wykonania urządzenia nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill stołowy 2 w 1 z kociołkiem Hot Pot jest przeznaczony do smażenia, duszenia i gotowania żywności (np. mięsa, ryb, warzyw itp.).

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w celach komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

OSTRZEŻENIE przed uszkodzeniami materialnymi!

- ⊙ Urządzenie nie jest przewidziane do pracy na zewnątrz pomieszczeń.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W miejscach wymagających zwrócenia szczególnej uwagi użyto w niniejszej instrukcji obsługi następujących wskazówek ostrzegawczych:




NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wysokie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia.

OSTRZEŻENIE! Średnie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną obrażeń ciała lub poważnych szkód materialnych.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko: Zlekceważenie ostrzeżenia może być przyczyną lekkich obrażeń ciała lub szkód materialnych.

WSKAZÓWKA: Sytuacje i szczegóły, które należy brać pod uwagę podczas używania urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i pozostają pod nadzorem.
- ⊙ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia oraz jego przewodu zasilającego.
- ⊙ Urządzenie należy ustawić w stabilnej pozycji w taki sposób, aby uniknąć rozlewania gorącej cieczy.
- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ W razie nieprawidłowego użytkowania może dojść do urazów ciała.
- ⊙  Powierzchnie urządzenia podczas pracy bardzo się nagrzewają. Podczas pracy urządzenia można je dotykać tylko w obrębie panelu obsługi lub chwytać za uchwyty.
- ⊙ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ⊙ Urządzenie jest przeznaczone do używania w gospodarstwach domowych i podobnych obiektach, np...
 - ... w kuchniach dla pracowników sklepów, biurach oraz innych miejscach związanych z prowadzeniem działalności gospodarczej;
 - ... w gospodarstwach rolnych;
 - ... przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów oferujących noclegi;
 - ... w pensjonatach.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.

- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić wymianę producentowi, jego serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli na uniknięcie zagrożeń.
- ⊙ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy i powierzchnie urządzenia mające kontakt z produktem spożywczym (patrz „Czyszczenie” na stronie 87).
- ⊙ Bezpośrednio po użyciu na powierzchni elementu grzejnego utrzymuje się jeszcze ciepło.
- ⊙ W miejscu podłączenia wtyczki urządzenia nie powinny dostawać się żadne ciecze.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiał opakowania nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie mogą bawić się workami z tworzywa sztucznego. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być źródłem zagrożeń dla zwierząt domowych i hodowlanych. Również same zwierzęta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie, przewód zasilający oraz wtyczka sieciowa nie powinny być zanurzone w wodzie i w innych cieczach.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią, kapiącą lub rozbryzgiwaną wodą.

- ⊙ Jeśli do urządzenia, dostanie się jakakolwiek ciecz, natychmiast wyjąć wtyczkę sieciową. Przed ponownym uruchomieniem zlecić sprawdzenie urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.
- ⊙ Jeśli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Dopiero później wyjąć urządzenie z wody.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie włączać urządzenia po wcześniejszym upadku oraz wtedy, gdy ono samo lub kabel zasilający mają widoczne uszkodzenia.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazda ze stykiem ochronnym, którego napięcie odpowiada danym umieszczonym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu za-

silającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Podczas użytkowania urządzenia przewód zasilający nie może dotykać gorących powierzchni.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu konieczne jest wyjęcie wtyczki sieciowej.
- ⊙ Podczas używania urządzenia zwrócić uwagę, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka zawsze ciągnąć za wtyczkę, w żadnym wypadku nie ciągnąć za kabel.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - w przypadku nieużywania urządzenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Aby zapobiec zagrożeniom, nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń samego urządzenia lub przewodu zasilającego.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na odpornej na wysoką temperaturę, równej i stabilnej powierzchni.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstęp od ścian. Aby uniknąć przegrzania lub ewentualnego zapalenia się urządzenia, nie należy go przykrywać.
- ⊙ Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu lub oleju wodą, w przeciwnym razie dojdzie do tzw. wybuchu tłuszczu. Po-

zar gasić kocem gaśniczym lub wełnianym.

- ⊙ Należy zawsze obserwować urządzenie podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Nie używać urządzenia pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym w ścianie, ponieważ emitowane ciepło może prowadzić do uszkodzenia instalacji elektrycznej.



Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ **Kontakt z gorącym olejem prowadzi do poważnych poparzeń, ponieważ ich temperatura jest znacznie wyższa od temperatury gotującej się wody.**
- ⊙ **Skraplanie wody do gorącego tłuszczu lub oleju prowadzi do wybuchu pary.**
- ⊙ **Unikać wszelkiego kontaktu z gorącym olejem lub jego przyskraplającymi kroplami.**
- ⊙ Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury. Podczas pracy urządzenie można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.
- ⊙ Urządzenie jest jeszcze bardzo gorące po wyłączeniu i nie można go dotykać.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne, trzymając za przeznaczone do tego uchwyty.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdycha-

nie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia należy przenieść ptaki do innego pomieszczenia.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka należy zwrócić uwagę na to, aby było wyłączone (termostat w pozycji 0).
- ⊙ Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ Należy używać sztućców z drewna lub z odpornego na ciepło tworzywa sztucznego. Sztućce wykonane z metalu mogą uszkodzić powlekaną powierzchnię Hot Pot.
- ⊙ Nie kroić żywności w kociołku Hot Pot.
- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble pokryte są różnymi rodzajami lakierów i tworzyw sztucznych oraz pielęgnowane za pomocą różnych środków, nie można do końca wykluczyć, że niektóre z tych materiałów będą zawierać składniki uszkadzające i rozmiękczające nóżki z tworzywa sztucznego. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ W przypadku smażenia na stole należy pamiętać, że rozpryski tłuszczu mogą uszkodzić stół, obrus i ubranie.

4. Zawartość zestawu

- 1 grill stołowy 2 w 1 z kociołkiem Hot Pot
- 1 zdejmowany pojemnik na zupę 1 z powierzchnią do grillowania 3
- 1 instrukcja obsługi

5. Uruchomienie

5.1 Rozpakowanie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.
- Sprawdzić, czy urządzenie zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone.

5.2 Pierwsze uruchomienie




NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na odpornej na wysoką temperaturę, równej i stabilnej powierzchni.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstępu od ścian. Aby uniknąć przegrzania lub ewentualnego zapalenia się urządzenia, nie należy go przykrywać.

WSKAZÓWKA: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elementach grzejnych i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

1. Oczyszczyć urządzenie przed pierwszym użyciem!

2. Nałożyć pojemnik na zupę 1 na element grzewczy w urządzeniu 4.
3. Przed podłączeniem urządzenia 4 do prądu należy sprawdzić, czy termostat 7 jest ustawiony w pozycji 0. Znak regulatora musi wskazywać 0.
4. Wtyczkę sieciową 5 należy włożyć do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej.

5. Zielona lampka kontroli temperatury **8** i czerwona lampka wskazująca **9** początkowo zapalają się równocześnie.
6. Przekręcić termostat **7** na najwyższy stopień temperatury . Urządzenie **4** nagrzewa się i zielona lampka kontroli temperatury **8** gaśnie. Zapala się ponownie dopiero wówczas, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura robocza.
7. Wyłączyć urządzenie **4** po ok. 10 minutach, obracając termostat **7** w położenie **0**.
8. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka.
9. Przed przemieszczeniem, czyszczeniem i przechowywaniem należy poczekać, aż urządzenie **4** ostygnie. Dla bezpieczeństwa chwycić je za uchwyty **6**.
10. Ponownie wyczyścić urządzenie **4**.

6. Obsługa

6.1 Ustawianie



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Przed włączeniem ustawić urządzenie na odpornej na wysoką temperaturę, równej i stabilnej powierzchni.
- ⊙ Urządzenia nie wolno używać w pobliżu palnych cieczy i materiałów ani w otoczeniu zagrożonym eksplozją. Należy zachować co najmniej 30 cm odstęp od ścian. Aby uniknąć przegrzania lub ewentualnego zapalenia się urządzenia, nie należy go przykrywać.
- ⊙ Nie używać urządzenia pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firan, papieru lub podobnych palnych przedmiotów.
- ⊙ Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem elektrycznym w ścianie, ponieważ emitowane ciepło

może prowadzić do uszkodzenia instalacji elektrycznej.

- ⊙ W przypadku smażenia na stole należy pamiętać, że rozpryski tłuszczu mogą uszkodzić stół, obrus i ubranie.

- Ustawić urządzenie w odpowiednim miejscu.

6.2 Podłączanie

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Przed podłączeniem urządzenia **4** do gniazdka należy zwrócić uwagę na to, aby było wyłączone (termostat **7** w pozycji **0**).
- Wtyczkę sieciową **5** należy włożyć do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada danym zawartym na tabliczce znamionowej.

6.3 Włączenie i wybieranie temperatury



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- ⊙ Nigdy nie gasić palącego się tłuszczu lub oleju wodą, w przeciwnym razie dojdzie do tzw. wybuchu tłuszczu. Pożar gasić kocem gaśniczym lub wełnianym.
- ⊙ Należy zawsze obserwować urządzenie podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Unikać wszelkiego kontaktu z gorącym olejem lub jego pryskającymi kroplami.



- ⊙ Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury. Podczas pracy urządzenie można dotykać tylko za uchwyty i elementy przeznaczone do obsługi.

6.4 Wyłączenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO odniesienia obrażeń na skutek poparzenia!

- ⊙ Urządzenie jest jeszcze bardzo gorące po wyłączeniu i nie można go dotykać.
- ⊙ Urządzenie wolno transportować wyłącznie, gdy jest zimne, trzymając za przeznaczone do tego uchwyty.

1. Przed użyciem natrzeć powierzchnię do grillowania **3** Hot Pot olejem spożywczym.
2. Dodać wody lub roztworu (na bazie wody) do pojemnika na zupę **1** i na powierzchnię grillowania **3**.
3. Aby włączyć, należy przestawić termostat **7** na żądany poziom temperatury. Zielona lampka kontroli temperatury **8** i czerwona lampka wskazująca **9** zapalają się.
Podczas nagrzewania gaśnie zielona lampka kontroli temperatury **8**. Zapala się ponownie dopiero wówczas, kiedy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura robocza.
4. Płomień  oznacza optymalną temperaturę do wolnego podgrzewania i obróbki termicznej. Płomień  oznacza najwyższy stopień temperatury i jest idealny do pieczenia na powierzchni grillowania.
5. Kiedy woda/roztwór gotuje się w pojemniku na zupę **1**, dodaj inne składniki (np. warzywa, makaron azjatycki lub przyprawy). Można też użyć powierzchni do grillowania **3**.
Należy uważać, aby ciecz i żywność nie przekroczyły razem oznaczenia **MAX 2**.
6. Podczas przyrządzania potrawy można regulować temperaturę w zależności od potrzeb za pomocą termostatu **7**.

1. Wyłączyć urządzenie, ustawiając termostat **7** w pozycji **0**.
2. Wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka.
3. Przed przemieszczeniem, czyszczeniem i przechowywaniem należy poczekać, aż urządzenie **4** ostygnie.
4. Po ostygnięciu urządzenia **4** należy je jak najszybciej wyczyścić. Nie dopuszczać do zasychania resztek w kociołku Hot Pot.

7. Czyszczenie

Oczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem!



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej **5** nie powinny być zanurzane w wodzie i w innych cieczach.



RYZIKO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Przed czyszczeniem wszystkie elementy muszą ostygnąć.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie stosować ściernych środków czyszczących mogących porysować powierzchnię.

Po każdym użyciu należy oczyścić urządzenie i usunąć resztki potraw.

Powierzchnie wewnętrzne kociołka Hot Pot

WSKAZÓWKI:

- Resztki jedzenia są łatwiejsze do usunięcia, jeśli zrobisz to natychmiast po ostygnięciu urządzenia.
- Przylegające resztki jedzenia są często łatwiejsze do usunięcia, jeśli pozostawi się ciepłą wodę z niewielką ilością płynu do mycia naczyń w kociołku Hot Pot.

1. Należy usunąć możliwie jak najwięcej tłuszczu i pozostałości żywności za pomocą ręcznika kuchennego.
2. Przetrzeć powierzchnie wewnętrzne kociołka Hot Pot kilka razy wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.

3. Przetrzeć kilkakrotnie szmatką zwilżoną czystą wodą.
4. Osuszyć całkowicie kociołek Hot Pot ściereczką do naczyń.

Powierzchnie zewnętrzne kociołka Hot Pot

1. Czyścić powierzchnie zewnętrzne kociołka Hot Pot przy użyciu miękkiej i wilgotnej ściereczki oraz łagodnego roztworu mydła.
2. Przed schowaniem lub ponownym użyciem urządzenia wszystkie powierzchnie muszą całkowicie wyschnąć.

Przewód zasilający i wtyczka

1. Przewód zasilający z wtyczką sieciową **5** należy czyścić miękką, lekko zwilżoną ściereczką.
2. Przed schowaniem urządzenia lub jego ponownym podłączeniem należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.

8. Przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

- **Rys. A:** Nawinąć przewód zasilający **5** wokół podstawy do nawijania przewodu.
- Wszystkie części należy oczyścić i dokładnie wysuszyć przed schowaniem urządzenia.
- Należy wybrać takie miejsce, w którym urządzenie nie będzie narażone na wysoką temperaturę ani wilgoć.

9. Przepisy

Przy użyciu grilla stołowego 2 w 1 z kociołkiem Hot Pot można przyrządzać na powierzchni do grillowania różne potrawy. Tłuszcz ścieka przez rynienkę do pojemnika na zupę i zapewnia niepowtarzalny aromat. W pojemniku na zupę można też podgrzewać różne sosy jako bazę dla potraw Hot Pot i dodawać do nich dowolne dodatki.

Przy przyrządzaniu potraw stosować tylko sztucce z drewna lub z tworzywa sztucznego odpornego na gorąco (np. drewniane szpikulce do powierzchni do grillowania i wąską łyżkę do sosów z tworzywa sztucznego do pojemnika na zupę). W ten sposób uniknie się uszkodzenia powłokanej powierzchni kociołka Hot Pot.

Wskazówka: Dla czterech osób można przyrządzić od 2 do 4 różnych potraw z mięsa, ryb lub owoców morza. Do tego można zastosować od 2 do 3 odmian warzyw i grzybów oraz ew. makaron, ryż lub tofu jako dodatek.

Oczywiście można też zastąpić rybę i mięso składnikami wegetariańskimi lub wegańskimi.

Przyrządzanie dań na powierzchni do grillowania:

- Mięso: cienko krojona wołowina, baranina, wieprzowina lub drób
- Ryby / owoce morza: krewetki, łosoś, kulki rybne, homar, rak, muszle
- Ser do grillowania
- Różne odmiany owoców

Przyrządzanie sosów:

- Roztwór z wody z sosem rybnym i/lub sosem sojowym (z dodatkiem np. czosnku, chili, cebuli, brązowego cukru i różnych przypraw, jak kolendra lub bazylią)
- Mleczko kokosowe z tajską pastą curry
- Roztopione kuwerty jako deser

WSKAZÓWKA: Po podaniu zupy i dodatków regularnie przygotowywać nowe sosy lub roztwory.

Dodatki do zup:

- Zielone warzywa liściaste (np. pak choi, szpinak liściasty, kapusta pekińska)
- Grzyby (boczniki, grzyby shiitake, pieczarki)
- Małe kolby kukurydzy
- Brokuły
- Kalafior
- Bataty
- Pędy bambusa
- Marchew
- Cukinia
- Dynia
- Fasolka mung

WSKAZÓWKA: Przy danych dodatkach przestrzegać różnego czasu obróbki termicznej.

Hot Pot z mięsem w marynacie czosnkowo-pieprzowej

Składniki dla ok. 4 osób

Mięso:

ok. 600 g (dowolnie: np. 200 g wieprzowiny, 200 g mięsa drobiowego, 200 g wołowiny)

Warzywa:

1	cukinia
500 g	kapusty pekińskiej
1 paczka	pieczarek
4	marchew
150 g	kiełków sojowych

Inne składniki:

250 g	makaronu (instant)
1 łyżeczka	białego pieprzu
4 ząbki	czosnku
8 łyżek	sosu sojowego
1 l	wody
4 łyżki	sosu sojowego
4 łyżki	sosu rybnego
1–2	świeże chili
4 ząbki	czosnku
1	cytryna (sok)
4 łyżki	sosu rybnego
4 łyżki	brązowego cukru
do smaku:	kolendra

olej spożywczy (olej słonecznikowy)

Przygotowanie:

Marynata:

1. Drobno posiekać 4 ząbki czosnku i zmieszać z sosem sojowym (8 łyżek) i białym pieprzem.
2. Pokroić mięso na kawałki i ułożyć w głębokim talerzu lub misce.
3. Rozprowadzić marynatę na mięsie i raz odwrócić kawałki mięsa. Marynata powinna być nałożona co najmniej przez jedną godzinę.

Baza zupy:

Zmieszać wodę z sosem rybnym i sojowym, aż mieszanka wody będzie miała lekko słony smak i przygotować w naczyniu.


Zawartość zupy:

Pokroić warzywa w miarę możliwości na kawałki tej samej wielkości.

Dip:

1. Drobno posiekać czosnek i chili.
2. Zmieszać sok z cytryny, sos rybnym, brązowy cukier i posiekaną kolendrę z czosnkiem i chili.

Przyrządzanie dania w kociołku Hot Pot:

1. Nasmarować kociołek Hot Pot (pojemnik na zupę i płyta do grillowania) niewielką ilością oleju spożywczego.
2. Dodać mieszanekę wodną do pojemnika na zupę (zwracać uwagę na maksymalne napełnienie), resztę odłożyć na bok do dalszych kroków i obrócić termostat urządzenia na  aż mieszanka wodna zacznie wrzeć.
3. Dodać część warzyw i makaronu do pojemnika na zupę i wszystko gotować przez kilka minut. Uwzględnić różny czas gotowania warzyw.
4. Układać kawałki mięsa na płycie do grillowania. Po krótkim grillowaniu raz odwrócić mięso.
5. Można nabrać łyżką nieco zupy z pojemnika na zupę i rozlać na płycie do grillowania z mięsem. Po kilku minutach mięso jest upieczone i można je podawać razem z zupą i wkładką warzywną. Zależnie od gustu i upodobań dodać dip do mięsa i zupy.

Smacznego!

Wegetariańskie danie Hot Pot z serem grillowanym i warzywami

Składniki dla ok. 4 osób

Składniki do grillowania:

600 g sera do grillowania, tofu jako wariant wegański

Warzywa:

Dowolnie, przykładowo:

1 pak choi
150 g pędów bambusa
4 marchewki
1 cukinia
150 g kolb kukurydzy
150 g brokułów




Inne składniki:

1,5 l bulionu warzywnego
2–3 filiżanki ryżu jaśminowego
świeże zioła, (np. bazylia, kolendra do smaku)
olej spożywczy (olej słonecznikowy)

Przygotowanie:

1. Pokroić warzywa na małe kawałki. Pokroić ser na podłużne paski.
2. Przygotować bulion warzywny i użyć go.
3. Zagotować ryż jaśminowy zgodnie z instrukcją.

Przyrządzenie dania w kociołku Hot Pot:

1. Nasmarować kociołek Hot Pot (pojemnik na zupę i płyta do grillowania) niewielką ilością oleju spożywczego.
2. Podczas gdy ryż się gotuje, dodać bulion warzywny do pojemnika na zupę (uważać na maksymalny poziom napełnienia) i ustawić termostat urządzenia na .
3. Kiedy bulion się zagotuje, ustawić na , dodać część warzyw do bulionu do pojemnika i gotować około 10 minut. Uwzględnić różny czas gotowania warzyw.
4. Przekręcić termostat w położenie , nałożyć ser na płycie do grillowania i piec z obu stron.
5. Nabrać zupę z dodatkami z pojemnika na zupę, dodać świeże zioła i serwować razem z serem grillowanym i ryżem.

Smacznego!

Wegańskie danie Hot Pot z mleczkiem kokosowym i tajskim curry

Składniki dla ok. 4 osób

Owoce i warzywa:

ok. 800 g	dyni Hokkaido
1	dojrzałe mango
1	imbir (wielkość kciuka)
2	ząbki czosnku

Dowolnie, przykładowo:

100 g	kolb kukurydzy
2	chili
100 g	kalafiora
100 g	brokułów
250 g	grzybów (boczniki, shitate)

Inne składniki:


2 łyżki	czerwonej pasty curry
1 l	mleczka kokosowego
ok. 1/2 l	wody
5 łyżki	sosu sojowego
2 łyżki	brązowego cukru
2 łydzygi	trawy cytrynowej

do smaku bazylija tajska

Przygotowanie:

1. Pokroić w kostkę ok. 400 g dyni Hokkaido. Resztę pokroić w talarki.
2. Pokroić grzyby, brokuły, kukurydzę, mango i kalafior na małe kawałki.
3. Drobno posiekać imbir, czosnek i chili.
4. Pokroić trawę cytrynową na kawałki o długości ok. 5 cm i obstukać je. W ten sposób aromat dostanie się do mleczka kokosowego. Zaleca się ponowne wyjęcie długich kawałków trawy cytrynowej przed podaniem, ponieważ nie są one jadalne.

Przyrządzanie dania w kociołku Hot Pot:

1. Nasmarować kociołek Hot Pot (pojemnik na zupę i płyta do grillowania) niewielką ilością oleju spożywczego.
2. Przekręcić termostat urządzenia na płomień  i dodać około 5 łyżek mleczka kokosowego do pojemnika na zupę, do zagotowania. Dodać pastę curry do pojemnika na zupę i wszystko ze sobą wymieszać.
3. Dodać posiekany imbir, chili i czosnek i krótko podrumienić.
4. Następnie nalać pozostałą część mleczka kokosowego, ew. rozcieńczyć wodą. Dodać trawę cytrynową, sos sojowy i brązowy cukier.
5. Grillować na powierzchni do grillowania talarki mango i warzywa lub przygotowywać je w pojemniku na zupę z zupą z mleczka kokosowego i curry.

Smacznego!

Hot Pot ze szpinakiem liściowym i trawą cytrynową

Składniki dla ok. 4 osób:

Mięso:

ok. 300 g	mięsa drobiowego
ok. 300 g	wołowiny

Warzywa:

150 g	kiełków sojowych
4 łydzygi	trawy cytrynowej
250 g	świeżego szpinaku
4	marchewki
150 g	grzyby (uszaki lub shitate)
1	pak choi
1	szalotka
ok. 15 g	kolendry (1 mała wiązka)
ok. 15 g	bazylii (1 mała wiązka)
1 szt.	imbir (wielkość kciuka)


Inne składniki:

- 1 łyżka czerwonej tajskiej pasty curry
- 1,5 l wody
- 1 szczypta soli (lub 1 łyżki sosu rybnego)

Przygotowanie:

1. Usunąć łykowate części trawy cytrynowej i drobno posiekać tylko miękkie, wewnętrzne części, imbir i szalotkę.
2. Pokroić marchewkę i mięso na cienkie paski. Pokroić grzyby i inne warzywa na kawałki. Dodać zioła i nieco je rozdrobnić.

Przyrządzanie dania w kociołku Hot Pot:

1. Nasmarować kociołek Hot Pot (pojemnik na zupę i płyta do grillowania) niewielką ilością oleju spożywczego.
2. Zmieszać posoloną wodę lub sos rybny, posiekaną szalotkę, przyprawy (kolendra, świeży imbir, trawa cytrynowa i bazylija) i pastę curry. Część dodać do pojemnika na zupę (zwrócić uwagę na maksymalny poziom napełnienia).
3. Ustawić termostat w położeniu  i poczekać na nagrzanie się zupy. Następnie dodać warzywa i zioła i gotować je ok. 10 minut.
4. Przypiec mięso i grzyby na płycie do grillowania z obu stron. Rozlać nieco zupy na płycie do grillowania i mięsie.
5. Serwować zupę razem z mięsem na jednym talerzu. Można do tego podać ryż lub makaron instant.

Smacznego!

Śładki deser czekoladowy z owocami

Składniki dla ok. 4 osób

Owoce:

- 1 jabłko
 - 1 mały ananas
 - 2 kiwi
 - 250 g winogron
 - 1 dojrzałe mango
 - 1 połowa melona miodego
 - 2 brzoskwinie
- lub inne odmiany owoców do wyboru


Inne składniki:

- po 200 g kuwertyry (ciemnej i jasnej)

Przygotowanie:

Przekroić jabłko na pół i pokroić pozostałe odmiany owoców na paski lub kawałki.

Sposób przyrządzenia:

1. Przekręcić termostat urządzenia na pierwszy stopień grzania .
2. Ułożyć obie połówki jabłka naciętą stroną do góry do pojemnika na zupę.
3. Na obu stronach przekrojonego na pół jabłka umieścić różne odmiany kuwertyry.
4. Do smaku nałożyć poszczególne odmiany owoców na powierzchnię do grillowania i raz je obrócić. Kiedy obie strony zostaną lekko skarmelizowane, można zanurzyć drewniany szpikulec w roztopionej masie czekoladowej.

Smacznego!

10. Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym z dnia 11 września 2015 r. (Dz. U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go podmiotom prowadzącym zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podmioty prowadzące zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz władze gminy, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pozwala uniknąć szkód dla zdrowia i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Symbol recyklingu na produkcie oznacza, że produkt lub jego części mogą być poddane procesowi odzysku odpadów. Recykling pomaga zredukować zużycie surowców oraz odciążać środowisko naturalne.



Opakowanie

W przypadku utylizacji opakowania należy przestrzegać odpowiednich przepisów dotyczących ochrony środowiska w danym kraju.

11. Rozwiązywanie problemów

Jeżeli urządzenie nie będzie prawidłowo działać, należy sprawdzić poniższą listę. Może się okazać, że przyczyną jest niewielki problem, który użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!







- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/działania
Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne?• Czy wtyczka sieciowa 5 jest włączona?• Czy termostat 7 znajduje się w pozycji 0?

12. Dane techniczne

Model:	STHP 1800 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Klasa ochronności:	I
Moc:	1.800 W

Użyte symbole

	Geprüfte Sicherheit (potwierdzone bezpieczeństwo): urządzenia muszą spełniać wymagania ogólnych zasad techniki i ustawy o bezpieczeństwie produktów (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Używając oznaczenia CE, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z wymogami UE.
	Symbol ten przypomina o utylizacji opakowania zgodnie z zasadami ochrony środowiska.
	Symbolem recyklingu (3 strzałki) oznakowane są materiały nadające się do ponownego przetworzenia. Materiał można zidentyfikować na podstawie numeru recyklingowego w środku (tutaj: 21) i/lub skrótu (tutaj: PAP).
	Prąd przemienny
	Symbolem są oznaczone części, które mogą być myte w zmywarce.
	Jest to produkt nadający się do recyklingu, który podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i segregacji odpadów.
	Używając oznaczenia UKCA, firma HOYER Handel GmbH oświadcza, że produkt jest zgodny z brytyjskimi wymogami.
	Symbol identyfikuje producenta produktu.

Zmiany techniczne zastrzeżone.

13. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,
Na niniejsze urządzenie jest udzielana 3 -letnia gwarancja obowiązująca od dnia jego zakupu. W przypadku usterek niniejszego produktu kupującemu przysługują wobec jego sprzedawcy stosowne ustawowe prawa gwarancyjne. Poniżej opisana gwarancja nie ogranicza tych ustawowych praw przysługujących kupującemu.

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu. Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony. Niniejsze świadectwo gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterki oraz podać moment jej wystąpienia. Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterki

Świadczenie gwarancyjne nie przedłuża okresu obowiązywania gwarancji. To dotyczy także wymienionych i naprawionych części. Ewentualne stwierdzone przy zakupie uszkodzenia i usterki należy zgłosić na-

tychmiast po rozpakowaniu produktu.
Naprawy dokonywane po upływie okresu obowiązywania gwarancji płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano zgodnie surowymi przepisami dotyczącymi jakości i dokładnie skontrolowano przed opuszczeniem zakładu produkcyjnego.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje zarówno usterki materiałowe, jak i usterki powstałe podczas produkcji.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje części eksploatacyjnych, które są narażone na normalne zużycie, oraz uszkodzeń części kruchych, np. włącznika, żarówki czy innych części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań.

Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

Aby zapewnić szybkie załatwienie zgłaszanego przypadku, należy stosować się do poniższych wskazówek:

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 383180_2110** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przestać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

Na stronie www.lidl-service.com można pobrać niniejszą instrukcję i wiele innych, filmy na temat produktów oraz odpowiednie oprogramowanie.



Postępując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **383180_2110**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996 (Opłata za połączenie zgodna z cennikiem operatora)

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 383180_2110



Dostawca

Należy pamiętać, że poniższy adres **nie jest adresem serwisu**. W pierwszej kolejności należy kontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NIEMCY

Obsah

1. Přehled	99
2. Použití k určenému účelu	100
3. Bezpečnostní pokyny	100
4. Rozsah dodávky	103
5. Uvedení do provozu	103
5.1 Vybalení	103
5.2 První zapnutí	104
6. Obsluha	104
6.1 Umístění	104
6.2 Zapojení	104
6.3 Zapnutí a regulace teploty	105
6.4 Vypnutí	105
7. Čištění	106
8. Uložení	106
9. Recepty	107
10. Likvidace	111
11. Řešení problémů	112
12. Technické parametry	112
13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	113

1. Přehled

- 1** Hrniec na polévku (max. 1 l, odnímatelný)
- 2** **MAX** Označení pro maximální hladinu (tekutiny a potraviny)
- 3** Grilovací plocha (s kanálky pro omáčku)
- 4** Příklad (se zabudovanou topnou spirálou)
- 5** Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 6** Rukojeti
- 7** Regulátor teploty
- 8** Zelená kontrolka teploty
 - svítí, jakmile je dosaženo provozní teploty.
- 9** Červená kontrolka
 - svítí, jakmile je přístroj napájen proudem.
 - svítí, když se přístroj rozehřívá.

Děkujeme za vaši důvěru!



Gratulujeme vám k vašemu novému stolnímu grilu 2v1 s hrncem Hot Pot.

Pro bezpečné zacházení s přístrojem a zachování celého rozsahu výkonu musíte vědět:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj smíte ovládat pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Tento návod k použití uschovejte.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí přístroje.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým stolním grilem 2v1 s hrncem Hot Pot!

Symboly na přístroji

	Tento symbol vás varuje před dotykem horkých povrchů.
	Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.

2. Použití k určenému účelu

Stolní gril 2v1 s hrncem Hot Pot je určen k pečení, dušení a vaření pokrmů (např. masa, ryb, zeleniny apod.).

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj se smí používat pouze ve vnitřních prostorech.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Přístroj není dimenzovaný pro venkovní provoz.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

V případě potřeby jsou v tomto návodu k použití uvedena následující výstražná upozornění:




NEBEZPEČÍ! Vysoké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek poranění a ohrožení života.

VÝSTRAHA! Středně velké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek zranění nebo závažné věcné škody.

POZOR: Nízké riziko: Nerespektování výstrahy může mít za následek lehká zranění nebo věcné škody.

UPOZORNĚNÍ: Skutečnosti a zvláštnosti, které by měly být respektovány při zacházení s přístrojem.

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností anebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak přístroj bezpečně používat, a pochopily, jaké nebezpečí přitom hrozí. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, jen pokud jsou starší 8 let a pod dohledem.
- ⊙ Přístroj a jeho napájecí vedení uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- ⊙ Přístroj položte ve stabilní poloze, abyste zabránili vylití horké tekutiny.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙  Povrch přístroje je při provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na obslužném panelu.
- ⊙ Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Tento přístroj je určen k tomu, aby byl používán v domácnosti a tomu podobnému použití, jako například...
 - ... v kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných komerčních oblastech;
 - ... v zemědělských objektech;
 - ... zákaznicky v hotelech, motelech a jiných bytových zařízeních;
 - ... v penzionech s ubytováním se snídaní.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládní.
- ⊙ Pokud jsou napájecí vedení poškozené, musí napájecí vedení vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Všechny díly a povrchy, které přijdou do styku s potravinami, před prvním použitím vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 106).
- ⊙ Po použití má povrch topného prvku ještě zbytkové teplo.
- ⊙ Žádná tekutina nesmí přetéct na zástrčky a zásuvky přístroje.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalový materiál není hračka pro děti. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvůli nim!

- ⊙ Elektrospořebače mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Držte proto zvířata zásadně dále od elektrospořebačů.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane tekutina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj vlhkýma rukama.
- ⊙ V případě, že přístroj spadl do vody, ihned vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Teprve potom přístroj vyjměte.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo síťové napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo vám přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku připojte pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochranným kontaktem, jejíž napětí odpovídá údaji na výrobním štítku. Zá-

svuka musí být také po zapojení stále snadno přístupná.

- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Napájecí vedení se během provozu nesmí dotýkat horkých povrchů.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při používání přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo promáčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za zástrčku, nikdy za kabel.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - předtím, než budete přístroj čistit
 - při bouřce
- ⊙ Abyste předešli poškozením, neprovádějte na přístroji žádné změny.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud vykazuje viditelná poškození na přístroji nebo napájecím vedení.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj před zapnutím na žuru vzdorný, rovný a stabilní podklad.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm. Abyste zabránili přehřátí přístroje nebo možnému požáru, nikdy přístroj nepřikrývejte.
- ⊙ Nikdy nehaste vzplanutí tuku nebo oleje vodou, protože to vede k tzv. výbuchu tuku. Uduste oheň požární nebo vlněnou dekou.

- ⊙ Dohlížejte na přístroj po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod horními skříňkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavte přístroj bezprostředně pod zásuvku na zdi, protože vznikající žár může vést ke škodám na elektroinstalaci.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ **Horký olej může způsobit těžké popáleniny, protože je mnohem teplejší než vařící voda.**
- ⊙ **Kapání vody do horkého tuku nebo oleje způsobuje explodující výstřiky.**
- ⊙ **Zabraňte kontaktu s horkým olejem a s jeho výstřiky.**
- ⊙ Přístroj je během provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
- ⊙ Přístroj je i po vypnutí stále ještě horký, proto se ho nedotýkejte.
- ⊙ Přístroj přemísťujte pouze ve vychladlém stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Pokud používáte tento přístroj, měli byste ptáky odnést do jiné místnosti.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dbejte na to, aby byl přístroj vypnutý předtím, než ho připojíte k zásuvce (regulátor teploty je nastaven na 0).
- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Používejte pouze kuchyňské náčiní ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu. Kovové náčiní by mohlo poškodit potažený povrch hrnce Hot Pot.
- ⊙ V hrnci Hot Pot nekrájejte žádné potraviny.
- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Jelikož je nábytek potažen různými laky a umělými látkami a je ošetřován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky oslabí a změkčí. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Pokud chcete péct na stole, uvědomte si, že střikající tuk může poškodit stůl, ubrus a oblečení.

4. Rozsah dodávky

- 1 stolní gril 2v1 s hrncem Hot Pot
- 1 odnímatelný hrnec na polévku **1** s grilovací plochou **3**
- 1 návod k použití

5. Uvedení do provozu

5.1 Vybalení

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly a zda jsou nepoškozené.

5.2 První zapnutí



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj před zapnutím na žáruvzdorný, rovný a stabilní podklad.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm. Abyste zabránili přehřátí přístroje nebo možnému požáru, nikdy přístroj nepřikrývejte.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. To je způsobeno montážními prostředky na topných složkách a není to chyba výrobku. Postarejte se o dostatečné větrání.

1. Před prvním použitím přístroj vyčistěte!

2. Nasadte hrnec na polévku **1** na topný článek v přístroji **4**.
3. Před připojením přístroje **4** do zásuvky se ujistěte, že je regulátor teploty **7** nastaven na *0*. K tomu musí označit ukazovat na *0*.
4. Síťovou zástrčku **5** zapojte do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku.
5. Zelená kontrolka teploty **8** a červená kontrolka **9** se nejdříve rozsvítí společně.
6. Otočte regulátor teploty **7** na nejvyšší teplotní stupeň . Přístroj **4** se rozehřívá a zelená kontrolka teploty **8** zhasne. Kontrolka se opět rozsvítí až, když je dosaženo nastavené provozní teploty.
7. Vypněte přístroj **4** cca po 10 minutách tím, že nastavíte regulátor teploty **7** na *0*.
8. Vytáhněte síťovou zástrčku **5**.
9. Nechejte přístroj **4** vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat, čistit ho nebo ukládat. Z důvodu bezpečnosti ho berte za rukojeti **6**.
10. Přístroj **4** opět vyčistěte.

6. Obsluha

6.1 Umístění



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Postavte přístroj před zapnutím na žáruvzdorný, rovný a stabilní podklad.
- ⊙ Přístroj nepoužívejte v blízkosti hořlavých kapalin a materiálů nebo v prostředí, kde hrozí nebezpečí výbuchu. Dodržujte minimální odstup od stěn 30 cm. Abyste zabránili přehřátí přístroje nebo možnému požáru, nikdy přístroj nepřikrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj pod horními skříňkami, v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Nestavte přístroj bezprostředně pod zásuvku na zdi, protože vznikající žár může vést ke škodám na elektroinstalaci.
- ⊙ Pokud chcete péct na stole, uvědomte si, že stříkající tuk může poškodit stůl, ubrus a oblečení.

- Postavte přístroj na vhodné místo.

6.2 Zapojení

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Dbejte na to, aby byl přístroj **4** vypnutý předtím, než ho připojíte k zásuvce (regulátor teploty **7** je nastaven na *0*).
- Síťovou zástrčku **5** zapojte do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku.

6.3 Zapnutí a regulace teploty





NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- ⊙ Nikdy nehaste vzplanutí tuku nebo oleje vodou, protože to vede k tzv. výbuchu tuku. Uduste oheň požární nebo vlněnou dekou.
- ⊙ Dohlížejte na přístroj po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Zabraňte kontaktu s horkým olejem a s jeho výstříky.
 - ⊙ Přístroj je během provozu velmi horký. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na rukojetích a ovládacích prvcích.
-
1. Potřete grilovací plochu **3** hrnce Hot Pot před použitím trochou stolního oleje.
 2. Do hrnce na polévku **1** a na grilovací plochu **3** nalijte vodu nebo fond (na vodní bázi).
 3. Pro zapnutí otočte regulátor teploty **7** na požadovaný teplotní stupeň. Zelená kontrolka teploty **8** a červená kontrolka **9** se společně rozsvítí. Během fáze rozehtívání zhasne zelená kontrolka teploty **8**. Kontrolka se opět rozsvítí až, když je dosaženo nastavené provozní teploty.
 4. Tento plamen  označuje optimální teplotu pro pomalé rozehtívání a vaření. Tento plamen  označuje nejvyšší teplotní stupeň a je ideální pro opékání na grilovací ploše.

5. Když voda/fond v hrnci na polévku **1** vaří, přidejte další přísady (např. zeleninu, asijské nudle nebo koření). Můžete nyní použít také grilovací plochu **3**. Dbejte na to, aby tekutina a potraviny nepřekročily označení **MAX 2**.
6. Během přípravy regulujte teplotu podle potřeby pomocí regulátoru teploty **7**.

6.4 Vypnutí



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Přístroj je i po vypnutí stále ještě horký, proto se ho nedotýkejte.
 - ⊙ Přístroj přemístujte pouze ve vychladlém stavu a používejte k tomu pouze určené rukojeti.
-
1. Vypněte přístroj tím, že regulátor teploty **7** otočíte na **0**.
 2. Vytáhněte síťovou zástrčku **5**.
 3. Nechejte přístroj **4** vychladnout, předtím než s ním budete pohybovat, čistit ho nebo ukládat.
 4. Očistěte přístroj **4** co nejrychleji poté, co vychladl. Nenechávejte v hrnci Hot Pot zasychat zbytky.

7. Čištění

Před prvním použitím přístroj vyčistěte !



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Vytáhněte před čištěním sířovou zástrčku **5** ze zásuvky.
- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a sířová zástrčka **5** nesmějí být ponořeny do vody nebo jiných kapalin.



NEBEZPEČÍ poranění popálením!

- ⊙ Nechejte všechny díly před čištěním vychladnout.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Přístroj po každém použití očistěte a odstraňte přitom všechny zbytky jídla.

Vnitřní plochy hrnce Hot Pot

UPOZORNĚNÍ:

- Zbytky jídla lze snadněji odstranit, když tak učiníte ihned po vychladnutí přístroje.
- Nalepené zbytky jídla lze snadněji odstranit, když do hrnce Hot Pot nalijete teplou vodu s trochou čisticího prostředku a necháte působit.

1. Papířovou kuchyňskou utěrkou odstraňte co nejvíce zbytků mastnoty a jídla.
2. Vyřete vnitřní plochy hrnce Hot Pot několikrát vlhkým hadříkem s čisticím prostředkem.
3. Nakonec je několikrát ořete vlhkým hadříkem s čistou vodou.
4. Utěrkou na nádobí pak hrnce Hot Pot vyřete dosucha.

Vnější plochy hrnce Hot Pot

1. Vyčistěte vnější plochy hrnce Hot Pot měkkým, vlhkým hadříkem s jemným mýdlovým roztokem.
2. Než přístroj sklidíte nebo ho opět použijete, nechte všechny plochy důkladně oschnout.

Napájecí vedení a zástrčka

1. Napájecí vedení se sířovou zástrčkou **5** čistěte měkkou, lehce navlhčenou utěrkou.
2. Než přístroj sklidíte nebo znovu zapojíte, ujistěte se, že jsou všechny díly zcela suché.

8. Uložení



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.

- **Obrázek A:** Napájecí vedení **5** naviňte okolo navíjení kabelu.
- Předtím než přístroj sklidíte vyčistěte všechny díly a nechejte je dobře uschnout.
- Vyberte místo, kde na přístroj nemohou působit vysoké teploty ani vlhkost.

9. Recepty

Pomocí stolního grilu 2v1 s hrncem Hot Pot můžete připravovat různé pokrmy na grilovací ploše. Omáčka protéká kanálky pro omáčku do hrnce na polévku a poskytuje jedinečné chutě. V hrnci na polévku se také dají ohřívat různé omáčky jako základ pro pokrmy z hrnce Hot Pot a v nich vařit oblíbené přílohy.

Používejte při přípravě pouze nádobí ze dřeva nebo žáruvzdorného plastu (např. dřevěné špejle pro grilovací plochu a úzkou omáčkovou lžičku z plátu pro hrnec na polévku). Zabráníte tak poškození potaženého povrchu hrnce Hot Pot.

Tip: Pro čtyři osoby se nabízí zvolit 2-4 různé pokrmy z masa/ryb nebo mořských plodů. K tomu se přidají vždy 2-3 druhy zeleniny a hub a příp. také nudle, rýže nebo tofu jako příloha.

Rybu a maso můžete samozřejmě nahradit i vegetariánskými nebo veganskými přísadami.

Na grilovací plochu:

- Maso: Hovězí, jehněčí, vepřové nebo kuřecí maso nakrájené na velmi jemné plátky.
- Ryba/mořské plody: Krevety, losos, rybí kuličky, humr, krab, mušle
- Grilovací sýr
- Různé druhy ovoce

Na omáčky:

- Fond z vody s rybí omáčkou anebo sojovou omáčkou (dochucený např. česnekem, chilli, cibulí, hnědým cukrem a různými kořeními jako je koriandr nebo bazalka)
- Kokosové mléko s thajskou kari pastou
- Rozpuštěná čokoládová poleva jako dezert

UPOZORNĚNÍ: Po servírování polévky a příloh pravidelně dolévejte novou omáčku nebo fond.

Přílohy k polévce:

- Zelená listová zelenina (Pak Choi, listový špenát, čínské zelí)
- Houby (hlíva ústřičná, houba Shiitake, žampiony)
- Malé kukuřičné klasy
- Brokolice
- Květák
- Sladké brambory
- Bambusové výhonky
- Karotky
- Cuketa
- Dýně
- Fazole mungo

UPOZORNĚNÍ: Dbejte u příslušných příloh na různou dobu vaření.

Hot Pot s masem v česnekovo-pepřové marinádě

Přísady pro cca 4 osoby

Maso:

cca 600 g (dle libosti: např. 200 g vepřového, 200 g kuřecího, 200 g hovězího)

Zelenina:

1	cukety
500 g	čínského zelí
1 bal.	žampionů
4	karotky
150 g	sojových klíčků

Další přísady:

250 g	nudlí (instantních)
1 lžice	bílého pepře
4 stroužky	česneku
8 lžic	sojové omáčky
1 l	vody
4 lžice	sojové omáčky
4 lžice	rybí omáčky
1-2	čerstvých chilli papriček
4 stroužky	česneku
1	citrónu (šťáva)
4 lžice	rybí omáčky
4 lžice	hnědého cukru
dle libosti:	koriandr
trochu	stolního oleje (slunečnicového)

Příprava:

Marináda:

1. 4 stroužky česneku nasekejte na jemno a smíchejte se sojovou omáčkou (8 lžic) a bílým pepřem.
2. Maso nakrájejte na kousky velikosti sousta a vložte do hlubokého talíře nebo misky.
3. Marinádu rozprostřete na maso a kousky masa jednou otočte. (Marinádu nechejte působit alespoň jednu hodinu.)

Základ polévky:

Vodu smíchejte s rybí a sojovou omáčkou, dokud nemá směs lehce slanou chuť, a nechystejte do nádoby.


Obsah polévky:

Zeleninu nakrájejte pokud možno na stejné kousky velikosti sousta.

Omáčka na namáčení:

1. Česnek a chilli papričky nasekejte na jemno.
2. Citrónovou šťávu, rybí omáčku, hnědý cukr a nasekaný koriandr smíchejte s česnekem a chilli papričkami.

Příprava v hrnci Hot Pot:

1. Hrnci Hot Pot (hrnci na polévku a grilovací desku) potřete trochou stolního oleje.
2. Vodní směs vlijte do hrnce na polévku (dbejte na maximální hladinu), zbytek odložte stranou pro další dolévání a regulátor teploty na přístroji otočte na , dokud vodní směs nezačne vřít.
3. Do hrnce na polévku vložte jednu část zeleniny a nudlí a nechejte vše pár minut povařit. Dbejte na různé doby vaření u zeleniny.
4. Postupně položte kousky masa na grilovací desku. Maso po krátkém opečení jednou otočte.
5. Z hrnce na polévku můžete nabrat trochu polévky a polít maso na grilovací desce. Za pár minut je maso uvařené a můžete ho servírovat společně s polévkou a zeleninovou přílohou. Dle chuti a libosti můžete přidat na maso a polévku dip.

Dobrou chuť!

Vegetariánský Hot Pot s grilovacím sýrem a zeleninou

Prísady pro cca 4 osoby

Grilované potraviny:

600 g grilovacího sýra, tofu jako veganské varianty

Zelenina:

Dle libosti, např.:

1 Pak Choi
150 g bambusových výhonků
4 karotky
1 cuketa
150 g baby kukuřice
150 g brokolice

Další přísady:

1,5 l zeleninového vývaru
2-3 šálky jasmínové rýže
čerstvé bylinky (např. bazalka, koriandr dle chuti)
trochu stolního oleje (slunečnicového)

Příprava:

1. Zeleninu nakrájejte na malé kousky velikosti sousta. Grilovací sýr nakrájejte na delší proužky.
2. Připravte a nachystejte si zeleninový vývar.
3. Jasmínovou rýži uvařte podle návodu.

Příprava v hrnci Hot Pot:

1. Hrnec Hot Pot (hrnec na polévku a grilovací desku) potřete trochou stolního oleje.
2. Zatímco vaří rýže, nalijte do hrnce na polévku zeleninový vývar (dbejte na maximální hladinu) a regulátor teploty na přístroji nastavte na 🔥.
3. Jakmile vývar vaří, nastavte regulátor na 🔥, část zeleniny přidejte do hrnce s vývarem a nechejte vařit okolo 10 mi-

nut. Dbejte přítom na různé doby vaření u zeleniny.

4. Otočte regulátor teploty na 🔥, položte grilovací sýr na grilovací desku a z obou stran opečte.
5. Naberte polévku s přísadami z hrnce na polévku, přidejte k tomu čerstvé bylinky a servírujte společně s grilovacím sýrem a rýží.

Dobrou chuť!

Veganský Hot Pot s kokosovým mlékem a thajským kari

Prísady pro cca 4 osoby

Ovoce a zelenina:

cca 800 g dýně hokkaido
1 zralého manga
1 zázvoru (velikosti palce)
2 stroužky česneku

Dle libosti, např.:

100 g baby kukuřice
2 chilli papričky
100 g květáku
100 g brokolice
250 g hub (hlíva ústříčná, Shiitake)

Další přísady:

2 lžice červené kari pasty
1 l kokosového mléka
cca 1/2 l vody
5 lžic sojové omáčky
2 lžice hnědého cukru
2 stonky citrónové trávy
dle libosti thajská bazalka

Příprava:

1. Nakrájejte cca 400 g dýně hokkaido na kostky. Zbytek nakrájejte na plátky.
2. Houby, brokolici, kukuřici, mango a květák nakrájejte na kousky velikosti sousta.
3. Zázvor, česnek a chilli papričky nasekejte na jemno.
4. Citrónovou trávu nakrájejte na cca 5 cm dlouhé kousky a trochu poklepejte. Tak se její aroma dostane do kokosového mléka. Doporučujeme před konzumací dlouhé kousky trávy opět vytáhnout, nejsou jedlé.

Příprava v hrnci Hot Pot:

1. Hrnci Hot Pot (hrnec na polévku a grilovací desku) potřete trochou stolního oleje.
2. Regulátor teploty přístroje otočte na tento plamen 🔥 a v hrnci na polévku přiveďte k varu asi 5 lžic kokosového mléka. Dejte do hrnce na polévku kari pastu a všechno smíchejte dohromady.
3. Přidejte nasekaný zázvor, chilli a česnek a krátce orestujte.
4. Následně přilijte část zbývajících kokosového mléka, příp. zředte trochou vody. Přidejte citrónovou trávu, sojovou omáčku a hnědý cukr.
5. Nyní lze plátky manga a zeleniny grilovat na grilovací ploše nebo je vařit s kokosovou kari polévkou v hrnci na polévku.

Dobrou chuť!

Hot Pot s listy špenátu a citrónovou trávou

Přísady pro cca 4 osoby:

Maso:

cca 300 g kuřecího
cca 300 g hovězího

Zelenina:

150 g sojových klíčků
4 stonky citrónové trávy
250 g čerstvého špenátu
4 karotky
150 g hub (jidášovo ucho nebo Shiitake)
1 Pak Choi
1 šalotka
cca 15 g koriandru (1 malý svazek)
cca 15 g bazalky (1 malý svazek)
1 kus zázvoru (velikosti palce)


Další přísady:

1 lžice červené thajské kari pasty
1,5 litru vody
1 špetka soli (nebo 1 lžice rybí omáčky)

Příprava:

1. Odstraňte dřevnaté části citrónové trávy a nasekejte jen měkké, vnitřní části, zázvor a šalotku.
2. Karotku a maso nakrájejte na tenké proužky. Houby a další zeleninu nakrájejte na kousky velikosti sousta. Natrhejte bylinky a trochu nasekejte.

Příprava v hrnci Hot Pot:

1. Hrnec Hot Pot (hrnec na polévku a grilovací desku) potřete trochou stolního oleje.
2. Vodu se solí nebo rybí omáčkou přimíchejte k nasekané šalotce, koření (koriandr, čerstvý zázvor, citrónová tráva a bazalka) a také ke kari pastě. Část vložte do hrnce na polévku (dbejte na maximální hladinu).
3. Regulátor teploty nastavte na  a nechce polévku zahřát. Poté přidejte zeleninu a bylinky a cca 10 minut nechte vařit.
4. Maso a houby opečte na grilovací desce z obou stran. Maso na grilovací desce přitom polévejte trochou polévky
5. Polévku servírujte s masem na jednom talíři. K tomu můžete podávat rýži nebo instantní nudle.

Dobrou chuť!

Sladký čokoládový dezert s ovocem

Přísady pro cca 4 osoby

Ovoce:

- | | |
|---------|------------------|
| 1 | jablko |
| 1 | malý ananas |
| 2 | kiwi |
| 250 g | hroznů |
| 1 | zralé mango |
| 1 půlka | medového melounu |
| 2 | broskve |
- nebo jiné druhy ovoce podle volby


Další přísady:

- po 200 g čokoládové polevy (tmavé a světlé)

Příprava:

Jablko rozpůlíme a zbývající druhy ovoce nakrájíme na kousky velikosti sousta.

Příprava:

1. Regulátor teploty na přístroji otočte na první stupeň ohřevu .
2. Obě půlky jablka vložte naříznutou stranou nahoru do hrnce na polévku.
3. Na obě strany rozpůlených jablek položte různé druhy čokoládové polevy.
4. Podle chuti položte jednotlivé druhy ovoce na grilovací plochu a jednou otočte. Když jsou obě strany lehce zkaramelizované, můžete je pomocí dřevěné špejle ponořit do rozpuštěné čokoládové hmoty.

Dobrou chuť!

10. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení.



Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

Chcete-li obal zlikvidovat, řiďte se příslušnými předpisy k ochraně životního prostředí ve vaší zemi.

11. Řešení problémů

Pokud by váš přístroj nefungoval podle požadavků, projděte si nejdříve tento kontrolní seznam. Možná jde jen o malý problém, který můžete vyřešit sami.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!










- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/ opatření
Bez funkce	<ul style="list-style-type: none">• Je zajištěno napájení elektrickým proudem?• Je síťová zástrčka 5 zastrčena?• Je regulátor teploty 7 nastaven na 0?

12. Technické parametry

Model:	STHP 1800 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1.800 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (testovaná bezpečnost): přístroje musí vyhovovat obecně uznávaným normám techniky a souhlasit se Zákonem o bezpečnosti výrobku (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnice EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

13. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku, na tento přístroj jste získali 3 letou záruku od data nákupu. V případě vad tohoto výrobku vám vůči prodávajícímu náleží zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou naší níže popsanou zárukou omezena.

Podmínky záruky

Záruční lhůta začíná datem nákupu. Uschovejte si prosím dobře originál účtenky. Tento podklad bude vyžadován jako důkaz nákupu.

Vyskytne-li se během tří let od data koupě tohoto výrobku chyba materiálu nebo výrobní chyba, výrobek vám podle naší volby zdarma opravíme, vyměníme nebo vám vrátíme částku odpovídající kupní ceně. Předpokladem pro poskytnutí záruky je to, že během tříleté lhůty bude předložen defektní přístroj a doklad o nákupu (účtenka) s krátkým popisem toho, v čem vada spočívá, a kdy k ní došlo.

Pokud naše záruka kryje závadu, obdržíte opravený nebo nový výrobek. Opravu nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

Záruční lhůta se poskytnutím záruky neprodlužuje. To platí také pro náhradní a opravené díly. Případné škody a vady vyskytující se již při nákupu musíte ihned po rozbalení přístroje nahlásit. Po vypršení záruční lhůty jsou případné opravy zpoplatněné.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic pro kvalitu výrobku a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka je poskytována pro chybu materiálu a výrobní chybu.

Ze záruky jsou vyloučeny díly podléhající rychlému opotřebení, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a poškození křehkých dílů, např. vypínačů, osvětlení nebo skleněných dílů.

Tato záruka propadá, pokud byl výrobek používán poškozený a nevhodně nebo tak byl udržován. Pro vhodné použití výrobku musíte přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k použití. Bezpodmínečně se musíte vyvarovat účelům použití a manipulaci, od kterých jste v návodu k použití zrazováni nebo před kterými jste varováni. Výrobek je určen pouze k soukromému, nikoliv komerčnímu použití. Při neoprávněném a nevhodném použití, použití síly a při zásadách, které nebyly provedeny autorizovaným servisním střediskem, záruka zaniká.

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 383180_2110** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento a mnoho dalších manuálů, produktová videa a instalační software.



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **383180_2110** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko
Tel.: 800143873
E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 383180_2110



Dodavatel

Respektujte prosím to, že níže uvedená adresa **není adresou servisu**. Nejdříve kontaktujte výše uvedené servisní středisko.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	117
2. Účel použitia.....	118
3. Bezpečnostné pokyny	118
4. Obsah balenia.....	121
5. Uvedenie do prevádzky.....	122
5.1 Odstránenie obalu	122
5.2 Prvé zapnutie	122
6. Obsluha	122
6.1 Inštalácia	122
6.2 Pripojenie	123
6.3 Zapnutie a regulácia teploty.....	123
6.4 Vypnutie	123
7. Čistenie.....	124
8. Uskladnenie	124
9. Recepty	125
10. Likvidácia	130
11. Riešenie problémov	130
12. Technické údaje	130
13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	131

1. Prehľad

- 1** Nádoba na polievku (max. 1 l, odnímateľná)
- 2** **MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia (kvapalina a potravina)
- 3** Grilovacia plocha (so žliabkami na výpek)
- 4** Prístroj (s integrovanou vyhrievacou špirálou)
- 5** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 6** Rukoväti
- 7** Regulátor teploty
- 8** Zelená kontrolka teploty
 - svieti, keď sa dosiahne prevádzková teplota.
- 9** Červený indikátor
 - svieti, keď je prístroj napájaný prúdom.
 - svieti, keď sa prístroj zahrieva.

Ďakujeme vám za dôveru!



Gratulujeme vám k novému stolovému grilu 2 v 1 s hot potom.

Na bezpečné zaobchádzanie s prístrojom a oboznámenie sa s rozsahom výkonov:

- **Pred prvým uvedením do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu.**
- **Bezpodmienečne sa riadte bezpečnostnými pokynmi!**
- **Prístroj sa smie používať len tak, ako je to opísané v tomto návode na obsluhu.**
- **Tento návod na obsluhu si uschovajte.**
- **Ak prístroj v budúcnosti odovzdáte ďalej, priložte k nemu aj tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu je súčasťou prístroja.**

Prajeme vám veľa radosti s novým stolovým grilom 2 v 1 s hot potom!

Symbody na prístroji

	Tento symbol vás varuje pred dotýkaním sa horúcich povrchov.
	Symbol uvádza, že takto označené materiály nemedia chuť ani vôňu potravín.

2. Účel použitia

Stolový gril 2 v 1 s hot potom je určený na pečenie, dusenie a varenie jedál (napr. mäso, ryba, zelenina atď.) v domácnosti.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vnútorných priestoroch.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Prístroj nie je určený na prevádzku vo voľnom priestranstve.

3. Bezpečnostné pokyny

Výstražné upozornenia

Pre prípad potreby sú v tomto návode na obsluhu uvedené nasledovné výstražné upozornenia:




NEBEZPEČENSTVO! Vysoké riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia a ohrozenie života.

VÝSTRAHA! Stredné riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť poranenia alebo rozsiahle vecné škody.

POZOR: Nízke riziko: Nerešpektovanie tejto výstrahy môže spôsobiť ľahké poranenia alebo vecné škody.

UPOZORNENIE: Skutočnosti a špecifiká, ktoré by sa mali rešpektovať pri manipulácii s prístrojom.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Deti nesmú vykonávať čistenie a údržbu prístroja prístupnú pre používateľa, s výnimkou prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- ⊙ Prístroj a pripojovací kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- ⊙ Prístroj položte do stabilnej polohy, aby ste predišli vyliatiu horúcej kvapaliny.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙  Povrch prístroja je počas prevádzky veľmi horúci. Počas prevádzky sa prístroja dotýkajte len na ovládacom paneli alebo na rukovätiach.
- ⊙ Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- ⊙ Tento prístroj je určený aj na použitie v domácnosti a na podobné použitia, ako napríklad...
 - ... v závodných kuchyniach, predajniach, kanceláriách a iných komerčných oblastiach;
 - ... na poľnohospodárskych farmách;
 - ... hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
 - ... v penziónoch s raňajkami.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade, že je poškodené pripojovacie vedenie alebo zástrčka, musí ho výrobca, jeho zákaznicky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Všetky časti a plochy, ktoré sa dostanú do kontaktu s potravinami, pred prvým použitím očistite (pozri „Čistenie“ na strane 124).
- ⊙ Po použití disponuje povrch vyhrievacieho prvku ešte zvyškovým teplom.

⊙ Na zástrčkové spojenie prístroja nesmie pretiecť tekutina.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Obalový materiál nie je hračka. Deti sa nesmú hrať s plastovými vreckami. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby deti nemohli prístroj stiahnuť za pripojovací kábel z pracovnej plochy.
- ⊙ Prístroj uchovávať mimo dosahu detí.



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

- ⊙ Elektrické prístroje môžu predstavovať nebezpečenstvo pre domáce a hospodárske zvieratá. Zároveň môžu zvieratá prístroj poškodiť. Preto im zabráňte prbližitiť sa k elektrickým prístrojom.



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, ihneď vyťahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Prístroj neprevádzkujte s vlhkými rukami.
- ⊙ Ak vám prístroj spadol do vody, okamžite vyťahnite zástrčku. Až následne vyberte prístroj.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj neuvádzajte do prevádzky, ak prístroj alebo sieťový kábel vykazujú vi-

diteľné poškodenia, alebo keď vám prístroj spadol.

- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, ľahko prístupnej zásuvky s ochrannou kontaktov, ktorej napätie zodpovedá údaju na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení ľahko prístupná.
- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pripojovacie vedenie sa počas prevádzky nesmie dotýkať horúcich povrchov.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vyťahnite zástrčku.
- ⊙ Pri používaní prístroja dbajte na to, aby sa pripojovacie vedenie nezaseklo alebo nestlačilo.
- ⊙ Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel.
- ⊙ Zástrčku vyťahnite zo zásuvky:
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo rizikám, nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte, ak je prístroj alebo pripojovací kábel viditeľne poškodený.



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovnej a stabilnej podklade odolnej voči teplu.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien. Aby ste predišli prehriatiu prístroja alebo

možnému požiaru, nesmiete ho prikryvať.

- ⊙ Horiaci tuk alebo olej nikdy nehaste vodou, pretože to spôsobí takzvaný výbuch tuku. Požiar zaduste hasiacou dekou alebo vlnenou dekou.
- ⊙ Počas prevádzky majte prístroj vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj nikdy neumiestňujte bezprostredne k zásuvke, keďže vzniknuté teplo môže poškodiť elektrickú inštaláciu.



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ **Horúci olej spôsobuje nepríjemné popáleniny, keďže je omnoho horúcejší ako vriaca voda.**
- ⊙ **Ak sa do horúceho tuku alebo oleja dostane voda, spôsobí to prskanie podobné výbuchom.**
- ⊙ **Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim olejom alebo so striekancami.**
- ⊙ Prístroj sa pri prevádzke veľmi zohreje. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.
- ⊙ Aj po vypnutí je prístroj veľmi horúci a nesmiete sa ho dotýkať.
- ⊙ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

- ⊙ Vtáky dýchajú rýchlejšie, vzduch sa v ich tele rozvádza inak a sú podstatne menšie ako ľudia. Pre vtáky môže byť preto veľmi nebezpečné, ak vdýchnu čo i len najmenšie množstvo dymov, uvoľňujúcich sa pri prevádzke tohto prístro-

ja. Ak používate tento prístroj, vtáky by ste mali preniesť do inej miestnosti.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte o to, aby bol prístroj vypnutý predtým, ako ho pripojíte do zásuvky (regulátor teploty je na 0).
- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Používajte len nástroje z dreva alebo plastu odolného voči teplu. Nástroje z kovu by mohli poškodiť ochrannú vrstvu povrchu hot potu.
- ⊙ V hot pote nekrajajte potraviny.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Keďže nábytok je potiahnutý rozličnými lakmi a plastmi a ošetruje sa rozličnými prostriedkami, nie je možné úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré pôsobia na plastové nožičky a zmäknú ich. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Keď chcete piecť na stole, berte do úvahy, že striekance tuku môžu poškodiť stôl, obrus a oblečenie.

4. Obsah balenia

- 1 stolový gril 2 v 1 s hot potom
- 1 odnímateľná nádoba na polievku **1** s grilovacou plochou **3**
- 1 návod na obsluhu

5. Uvedenie do prevádzky

5.1 Odstránenie obalu

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Skontrolujte, či máte všetky diely a či nie sú poškodené.

5.2 Prvé zapnutie



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný a stabilný podklad odolný voči teplu.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien. Aby ste predišli prehriatiu prístroja alebo možnému požiaru, nesmiete ho prikrývať.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Je to spôsobené montážnymi prostriedkami na výhrevných prvkoch a nejde o chybu výroby. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Pred prvým použitím prístroj očistite!

2. Nádobu na polievku **1** nasadte na vyhrievací prvok v prístroji **4**.

3. Pred pripojením prístroja **4** sa uistite, že sa regulátor teploty **7** nachádza na **0**. Pritom musí značka regulátora ukazovať na **0**.
4. Zástrčku **5** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku.
5. Najskôr svieti zelená kontrolka teploty **8** aj indikátor **9**.
6. Regulátor teploty **7** otočte na najvyšší teplotný stupeň . Prístroj **4** ohrieva a zelená kontrolka teploty **8** zhasne. Zastavte znovu vtedy, keď sa dosiahne nastavená prevádzková teplota.
7. Po 10 minútach prístroj **4** vypnite tak, že regulátor teploty **7** otočíte na **0**.
8. Vytiahnite zástrčku **5**.
9. Prístroj **4** nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite, budete čistiť alebo uložiť. Pre istotu chytajte za rukoväti **6**.
10. Prístroj **4** znovu vyčistíte.

6. Obsluha

6.1 Inštalácia



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Pred zapnutím postavte prístroj na rovný a stabilný podklad odolný voči teplu.
- ⊙ Prístroj sa nesmie prevádzkovať v blízkosti horľavých tekutín a materiálov alebo v prostredí, kde hrozí nebezpečenstvo výbuchu. Dodržujte min. 30 cm vzdialenosť od stien. Aby ste predišli prehriatiu prístroja alebo možnému požiaru, nesmiete ho prikrývať.
- ⊙ Prístroj nikdy nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti závesov, záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.

- ⊙ Prístroj nikdy neumiestňujte bezprostredne k zásuvke, keďže vzniknuté teplo môže poškodiť elektrickú inštaláciu.
- ⊙ Keď chcete piecť na stole, berte do úvahy, že striekance tuku môžu poškodiť stôl, obrus a oblečenie.

- Prístroj postavte na vhodné miesto.

6.2 Pripojenie

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Dbajte o to, aby bol prístroj **4** vypnutý predtým, ako ho pripojíte do zásuvky (regulátor teploty **7** je na **0**).
- Zástrčku **5** zastrčte do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku.

6.3 Zapnutie a regulácia teploty



NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- ⊙ Horiaci tuk alebo olej nikdy nehaste vodou, pretože to spôsobí takzvaný výbuch tuku. Požiar zaduste hasiacou dekou alebo vlhnutou dekou.
- ⊙ Počas prevádzky majte prístroj vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.





NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim olejom alebo so striekancami.
- ⊙ Prístroj sa pri prevádzke veľmi zohreje. Prístroja sa počas prevádzky dotýkajte iba na rukovätiach a ovládacích prvkoch.

1. Grilovaciu plochu **3** hot potu pred použitím potrite trochou jedlého oleja.
2. Do nádoby na polievku **1** a na grilovaciu plochu **3** dajte vodu alebo základ (na báze vody).
3. Na zapnutie otočte regulátor teploty **7** na požadovaný stupeň teploty. Svieta zelená kontrolka teploty **8** aj indikátor **9**.

Počas fázy zohrievania zhasne zelená kontrolka teploty **8**. Zasvieti znovu vtedy, keď sa dosiahne nastavená prevádzková teplota.

4. Plameň  označuje optimálnu teplotu na pomalé zahrievanie a dusenie. Plameň  označuje najvyšší teplotný stupeň a je ideálny na opekanie na grilovacej ploche.
5. Keď voda/základ v nádobe na polievku **1** vrie, pridajte ďalšie prísady (napr. zeleninu, ázijské rezance alebo korenie). Teraz môžete používať aj grilovaciu plochu **3**.
Dbajte o to, aby kvapalina a potraviny spolu neprekročili značku **MAX 2**.
6. Počas prípravy regulujte teplotu podľa potreby pomocou regulátora teploty **7**.

6.4 Vypnutie



NEBEZPEČENSTVO poranenia popálením!

- ⊙ Aj po vypnutí je prístroj veľmi horúci a nesmiete sa ho dotýkať.
- ⊙ Prístroj prepravujte len vo vychladnutom stave a používajte len na to určené rukoväte.

1. Prístroj vypnite tak, že regulátor teploty **7** otočíte na **0**.
2. Vytiahnite zástrčku **5**.
3. Prístroj **4** nechajte vychladnúť, skôr ako ho premiestnite, budete čistiť alebo uložiť.

- Keď prístroj **4** vychladne, čo najrýchlejšie ho vyčistíte. Zvyšky nenechajte zaschnúť v hot pote.

7. Čistenie

Pred prvým použitím prístroj vyčistite!



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením vyťahnite zástrčku **5** zo zásuvky.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka **5** sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.



NEBEZPEČENSTVO úrazov spôsobených popálením!

- ⊙ Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.

Prístroj očistíte po každom použití a pri čistení odstránite všetky zvyšky jedál.

Vnútorne plochy hot potu

UPOZORNENIA:

- Zvyšky jedla sa budú dať ľahšie odstrániť, keď to urobíte ihneď po vychladnutí prístroja.
- Prilnuté zvyšky jedla sa často dajú ľahšie odstrániť, keď necháte v hot pote pôsobiť teplú vodu s malým množstvom prostriedku na umývanie.

1. Pomocou papierovej utierky odstránite toľko tuku a zvyškov jedla, ako sa dá.
2. Vnútorne plochy hot potu viackrát utrite vlhkou handrou a jemným prostriedkom na umývanie.
3. Následne ho viackrát utrite vlhkou handrou s čistou vodou.
4. Hot pot úplne osušte utierkou na riad.

Vonkajšie plochy hot potu

1. Vyčistíte vonkajšie plochy hot potu vyčistíte mäkkou, vlhkou handrou s jemným mydlovým roztokom.
2. Všetky plochy nechajte úplne vyschnúť, skôr ako prístroj odložíte alebo opäť použijete.

Pripojovacie vedenie a zástrčka

1. Vyčistíte pripojovacie vedenie so zástrčkou **5** mäkkou, mierne navlhčenou handrou.
2. Dbajte na to, aby boli všetky diely úplne suché predtým, ako prístroj odložíte alebo ho znovu pripojíte.

8. Uskladnenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

- ⊙ Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- **Obrázok A:** Sieťové pripojovacie vedenie **5** navíňte okolo navinutia kábla.
- Pred uskladnením prístroja všetky časti vyčistíte a nechajte ich dobre vyschnúť.
- Zvoľte také miesto, kde na prístroj nemôžu pôsobiť vysoké teploty ani vlhkosť.

9. Recepty

Pomocou stolového grilu 2 v 1 s hot potom môžete pripravovať rôzne jedlá na grilovacej ploche. Výpek vyteká cez žliabky na výpek do nádoby na polievku a stará sa o jedinečné arómy. V nádobe na polievku sa tiež dajú zohrievať rozličné omáčky ako základ pre jedlo z hot potu a pripravovať obľúbené prílohy.

Pri príprave používajte len nástroje z dreva alebo plastu odolného voči teplu (napr. drevené špízy na grilovacia plochu a úzku lyžicu na omáčku z plastu do nádoby na polievku). Zabráňte tak poškodeniu ochrannej vrstvy povrchu hot potu.

Tip: Pre štyri osoby sa môžete rozhodnúť pre 2 – 4 rozličné druhy mäsa/ryby alebo morské plody. K tomu sa pridajú 2 – 3 druhy zeleniny a hribov, ako aj rezance, ryža alebo tofu ako príloha.

Samozrejme môžete ryby a mäso perfektne nahradiť vegetariánskymi a vegánskymi prísadami.

Na grilovacia plochu:

- Mäso: Natenko pokrúpané hovädzie mäso, jahňacie mäso, bravčové mäso alebo kuracie mäso.
- Ryby/morské plody: krevety, losos, rybie guľky, morský rak, krab, mušle
- Grilovaný syr
- rozličné druhy ovocia

Na omáčky:

- Základ z vody s rybacou omáčkou a/alebo sójovou omáčkou (zjemnený, napr. cesnakom, chilli, cibuľou, hnedým cukrom a rozličnými koreninami, ako koriander alebo bazalka)
- Kokosové mlieko s pastou Thai Curry
- Roztopená poleva ako variant dezertu

UPOZORNENIE: Po podávaní polievky a príloh pravidelne dolievajte novú omáčku alebo základ.

Polievkové prílohy:

- zelená listová zelenina (napr. pak choi, listový špenát, čínska kapusta)
- hriby (hliva, hriby shiitake, šampiňóny)
- malé kukuričné klásky
- brokolica
- karfiol
- sladké zemiaky
- bambusové výhonky
- mrkva
- cuketa
- tekvica
- fazuľa mungo

UPOZORNENIE: Pri príslušných prílohách berte do úvahy rôzne doby prípravy.

Hot pot s mäsom v cesnakovo-korenenej marináde

Prísady pre asi 4 osoby

Mäso:

cca 600 g (podľa chuti: napr. 200 g bravčové, 200 g kuracie, 200 g hovädzie)

Zelenina:

1	cuketa
500 g	čínskej kapusty
1 bal.	šampiňónov
4	mrkva
150 g	sójových klíčkov

Ďalšie přísady:

250 g	rezancov (instantné)
1 PL	bieleho korenia
4 strúčiky	cesnaku
8 PL	sójovej omáčky
1 l	vody
4 PL	sójovej omáčky
4 PL	rybacej omáčky
1 – 2	čerstvých strukov chilli
4 strúčiky	cesnaku
1	citróna (šľava)
4 PL	rybacej omáčky
4 PL	hnedého cukru

podľa chuti: koriander

trocha jedlého oleja (slnečnicový olej)

Príprava:

Marináda:

1. Najemno nasekajte 4 strúčiky cesnaku a zmiešajte so sójovou omáčkou (8 PL) a bielym korením.
2. Mäso nakrájajte na kúsky podľa chuti a vložte do hlbokého taniera alebo misky.
3. Marinádu vylejte na mäso a kúsky mäsa raz obráťte. Marináda by mala pôsobiť aspoň hodinu.

Polievkový základ:

Vodu zmiešajte z rybacou alebo sójovou omáčkou, kým nebudem mať zmes mierne slanú príchuť a pripravte do nádoby.


Obsah polievky:

Zeleninu nakrájajte podľa možnosti na rovnako veľké kúsky podľa chuti.

Omáčka na dip:

1. Cesnak a struky chilli najemno nasekajte.
2. Zmiešajte citrónovú šľavu, rybaciú omáčku, hnedý cukor a nasekaný koriander s cesnakom a strukmi chilli.

Príprava v hot pote:

1. Hot pot (nádobu na polievku a grilovacia platňa) potrite trochou jedlého oleja.
2. Pridajte zmes do nádoby na polievku (dbajte na maximálnu výšku naplnenia), zvyšok dajte nabok a regulátor teploty prístroja otočte na , kým nezačne zmes vriieť.
3. Časť zeleniny a rezancov dajte do nádoby na polievku a všetko nechajte pár minút variť. Dbajte na rôzne časy prípravy zeleniny.
4. Postupne ukladajte kúsky mäsa na grilovaciu platňu. Mäso po krátkom opečení raz otočte.
5. Môžete nabrať trochu polievky z nádoby na polievku a dať ju na grilovaciu platňu s mäsom. Po pár minútach je mäso hotové a môže sa podávať spolu s polievkou a zeleninou. Podľa chuti dajte na mäso a polievku dip.

Dobrú chuť!

Vegetariánsky hot pot s grilovaným syrom a zeleninou

Prísady pre asi 4 osoby

Grilovaný pokrm:

600 g syr na grilovanie, tofu ako vegánsky variant

Zelenina:

Podľa chuti, napríklad:

1 pak choi
150 g bambusových výhonkov
4 karotky
1 cuketa
150 g kukuričných kláskov
150 g brokolice



Ďalšie prísady:


1,5 l zeleninového vývaru
2 – 3 šálky jazmínovej ryže
čerstvé bylinky (napr. bazalka, koriander podľa chuti)
trocha jedlého oleja (slnečnicový olej)

Príprava:

1. Zeleninu nakrájajte malé kúsky podľa chuti. Syr na grilovanie nakrájajte na dlhšie prúžky.
2. Pripravte si zeleninový vývar.
3. Jazmínovú ryžu uvarte podľa návodu.

Príprava v hot pote:

1. Hot pot (nádoba na polievku a grilovacia platňa) potrite trochou jedlého oleja.
2. Kým sa ryža varí, dajte zeleninový vývar do nádoby na polievku (dbajte na maximálnu výšku naplnenia) a regulátor teploty prístroja nastavte na .
3. Keď vývar vriete, nastavte na , pridajte časť zeleniny k vývaru do nádoby a nechajte variť asi 10 minút. Dbajte na rozličné časy prípravy zeleniny.

4. Regulátor teploty otočte na , syr na grilovanie položte na grilovacia platňa a opečte z oboch strán.
5. Naberte polievku s prílohami z nádoby na polievku, pridajte čerstvé bylinky a podávajte spolu s grilovaným syrom a ryžou.

Dobrú chuť!

Vegánsky hot pot s kokosovým mliekom a Thai Curry

Prísady pre asi 4 osoby

Ovocie a zelenina:

cca 800 g tekvice hokkaido
1 zrelého manga
1 zázvoru (veľkosti palca)
2 strúčiky cesnaku

Podľa chuti, napríklad:

100 g kukuričných kláskov
2 struky chilli
100 g karfiolu
100 g brokolice
250 g hříby (hlivy, shi-take)


Ďalšie prísady:

2 PL červenej pasty kari
1 l kokosového mlieka
cca 1/2 l vody
5 PL sójovej omáčky
2 PL hnedého cukru
2 stonky citrónovej trávy
thajská bazalka podľa chuti

Príprava:

1. Nakrájajte na kocky cca 400 g tekvice hokkaido. Zvyšok nakrájajte na plátky.
2. Hríby, brokolicu, kukuricu, mango a kariofiol nakrájajte na kúsky podľa chuti.
3. Zázvor, cesnak a struky chilli najemno nasekajte.
4. Citrónovú trávu nakrájajte asi na 5 cm dlhé kúsky a trochu vyklepte. Tak sa aróma dobre dostane do kokosového mlieka. Odporúča sa dlhé kúsky citrónovej trávy pred konzumáciou zase vybrať, nie sú jedlé.

Príprava v hot pote:

1. Hot pot (nádoba na polievku a grilovacia platňa) potrite trochu jedlého oleja.
2. Regulátor teploty prístroja otočte na plameň  a asi 5 PL kokosového mlieka privedte do varu v nádobe na polievku. Kari pastu dajte do nádoby na polievku a všetko zmiešajte.
3. Pridajte nasekaný zázvor, chilli a cesnak a krátko opražte.
4. Potom vylejte časť zvyšného kokosového mlieka, prípadne zriedte trochu vody. Pridajte citrónovú trávu, sójovú omáčku a hnedý cukor.
5. Teraz sa môžu postupne grilovať plátky manga a zeleniny buď na grilovacej ploche alebo v nádobe na polievku v polievke z kokosového mlieka a kari.

Dobrú chuť!

Hot pot s špenátovými listami a citrónovou trávou

Prísady pre asi 4 osoby:

Mäso:

cca 300 g kuraciny
cca 300 g hovädziny

Zelenina:

150 g sójových klíčkov
4 stonky citrónovej trávy
250 g čerstvého špenátu
4 karotky
150 g hríbov (uchovec bazový alebo shiitake)
1 pak choi
1 šalotka
cca 15 g koriandru (1 malý zväzok)
cca 15 g bazalky (1 malý zväzok)
1 kus zázvoru (veľkosti palca)


Ďalšie přísady:

1 PL červenej pasty Thai Curry
1,5 l vody
1 štipka soli (alebo 1 PL rybacej omáčky)

Príprava:

1. Odstráňte drevnaté časti citrónovej trávy a najemno nasekajte len mäkké, vnútorné časti, zázvor a šalotku.
2. Karotku a mäso nakrájajte na tenké prúžky. Hríby a ďalšiu zeleninu nakrájajte na kúsky podľa chuti. Bylinky natrhajte a trochu nasekajte.

Príprava v hot pote:

1. Hot pot (nádobu na polievku a grilovacia platňa) potrite trochou jedlého oleja.
2. Zmiešajte vodu so soľou alebo rybaciú omáčka, nasekanú šalotku, korenie (koriander, čerstvý zázvor, citrónová tráva a bazalka) a pastu kari. Časť dajte do nádoby na polievku (dbaťte na maximálnu výšku hladiny).
3. Regulátor teploty nastavte na  a polievku prived'ite do varu. Potom pridajte zeleninu a bylinky a nechajte variť cca 10 minút.
4. Mäso a hríby opečte z obidvoch strán na grilovacej platni. Pritom na grilovaciú platňu a mäso stále prilievajte trocha polievky.
5. Polievku podávajúte spolu s mäsom na tanieri. K tomu môžete podávať ryžu alebo instantné rezance.

Dobrá chuť!

Sladký čokoládový dezert s ovocím

Prísady pre asi 4 osoby

Ovocie:

1	jablko
1	malý ananás
2	kiwi
250 g	hrozna
1	zrelé mango
1 polovica	žltého melóna
2	broskyne

alebo iné druhy ovocia podľa výberu


Ďalšie prísady:

po 200 g polevy (tmavá a svetlá)

Príprava:

Jablko rozpol'te a zvyšné druhy ovocia nakrájajte na prúžky alebo kúsky podľa chuti.

Príprava:

1. Regulátor teploty prístroja otočte na prvý teplotný stupeň .
2. Obidve polovice jablka dajte nakrojenu stranou nahor do nádoby na polievku.
3. Na obidve strany rozpolených jablka dajte rôzne druhy polevy.
4. Podľa chuti a apetítu dajte jednotlivé druhy ovocia na grilovaciú plochu a raz obráťte. Keď sú obidve strany mierne skaramelizované, môžu sa pomocou dreveného špízu namočiť do roztopenej čokoládovej hmoty.

Dobrá chuť!

10. Likvidácia

Tento produkt podlieha európskej smernici 2012/19/EÚ. Symbol prečiarknutého smetného koša na kolesách znamená, že produkt musí byť odovzdaný do osobitného zberu odpadu v Európskej únii. Platí to pre produkt a všetky diely príslušenstva, ktoré sú označené týmto symbolom. Označené produkty sa nesmú likvidovať s bežným domácim odpadom, ale musia sa odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických prístrojov.



Tento symbol recyklácie označuje, napr. predmet alebo časti materiálu, ako hodiace sa na recykláciu. Recyklácia pomáha znížiť spotrebu surovín a zaťaženie životného prostredia.



Obal

Ak chcete zlikvidovať obal, dbajte na príslušné predpisy vo vašej krajine týkajúce sa životného prostredia.

11. Riešenie problémov

Ak by váš prístroj zrazu prestal správne fungovať, skontrolujte ho najprv podľa tohto kontrolného zoznamu. Možno ide len o malý problém, ktorý budete vedieť odstrániť aj vy.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte opraviť prístroj sami.

Chyba	Možné príčiny/ opatrenia
Prístroj nefunguje	<ul style="list-style-type: none">• Je zabezpečené napájanie prúdom?• Je zastrčená zástrčka 5?• Je regulátor teploty 7 na 0?

12. Technické údaje

Model:	STHP 1800 A1
Sieťové napätie	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1.800 W

Použité symboly

	Geprüfte Sicherheit (overená bezpečnosť): prístroje musia zodpovedať všeobecne uznávaným pravidlám techniky a sú v súlade s nemeckým zákonom o bezpečnosti výrobkov (Produktsicherheitsgesetz-ProdSG).
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
~	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

13. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník, na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedostatkov tohto výrobku máte voči predajcovi výrobku zákonom stanovené práva. Tieto zákonom stanovené práva nie sú obmedzené našimi nižšie uvedenými záručnými podmienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.

V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytnú materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

V prípade, že sa záruka vzťahuje na príslušný poruchu, obdržíte od nás opravený alebo nový výrobok. Pri oprave alebo výmene výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredlžuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a opravené diely. Prípadné poškodenia a nedostatky existujúce už pri kúpe sa musia nahlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prísných smerníc kvality a pred zaslaním bol dôkladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a navýrobné chyby.

Záruka sa nevzťahuje na namáhané diely, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, na poškodenia krehkých dielov, napr. spínačov, osvetľovacích prostriedkov alebo iných dielov vyrobených zo skla.

Táto záruka zaniká, ak bol výrobok poškodený alebo nebol používaný alebo udržiavaný odborné. Pre správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na obsluhu. Účelom použitia a konaniam, ktoré návod na obsluhu neodporúča alebo pred ktorými varuje, je potrebné sa bezpodmienečne vyhýbať.

Výrobok je určený výlučne na súkromné použitie a nie na komerčné účely. V prípade nevhodného a neodborného, príp. násilného zaobchádzania s prístrojmi a zásahov, ktoré neboli vykonané našim servisným centrom, záruka zaniká.

Postup pri reklamácií

Pre rýchle spracovanie vašej žiadosti, prosím, postupujte podľa nasledovných pokynov:

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 383180_2110** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom šíťku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

Na www.lidl-service.com si môžete stiahnuť túto a ďalšie príručky, produktové videá a inštalačný softvér.



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN) **383180_2110** si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko

SK Servis Slovensko
Tel.: 0850 232001
E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 383180_2110



Dodávateľ

Majte, prosím, na pamäti, že nasledujúca adresa **nie je servisná adresa**: Najskôr kontaktujte vyššie uvedené servisné centrum.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMECKO

Indice

1. Vista general	135
2. Uso adecuado.....	136
3. Indicaciones de seguridad.....	136
4. Volumen de suministro	140
5. Puesta en servicio.....	140
5.1 Desembalaje	140
5.2 Primera conexión.....	140
6. Manejo.....	141
6.1 Instalación	141
6.2 Conectar.....	141
6.3 Encender y regular la temperatura	141
6.4 Apagar.....	142
7. Limpieza.....	142
8. Conservación.....	143
9. Recetas.....	143
10. Eliminación	148
11. Solución de problemas.....	149
12. Datos técnicos.....	149
13. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	150

1. Vista general

- 1** Recipiente para sopa (máx. 1 l, extraíble)
- 2** **MAX** marca para el nivel de llenado máximo (líquido y alimentos)
- 3** Superficie de parrilla (con acanaladuras para el jugo de la carne)
- 4** Aparato (con espiral calentadora integrada)
- 5** Cable de conexión con enchufe
- 6** Mangos
- 7** Regulador de temperatura
- 8** Indicador luminoso verde de temperatura
 - se ilumina en cuanto se alcance la temperatura de funcionamiento.
- 9** Indicador luminoso rojo
 - se ilumina en cuanto el aparato tenga suministro de corriente.
 - se ilumina cuando el aparato se está calentando.

¡Muchas gracias por su confianza!



Le felicitamos por haber adquirido esta barbacoa de mesa 2 en 1 con hot pot.

Para un manejo seguro del aparato y para conocer todas sus prestaciones:

- **Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en este manual de instrucciones.**
- **Conserve este manual de instrucciones.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones. El manual de instrucciones forma parte del aparato.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva barbacoa de mesa 2 en 1 con hot pot!

Símbolos en el aparato

	Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.
	Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.

2. Uso adecuado

La barbacoa de mesa 2 en 1 con hot pot está diseñada para freír, rehogar y cocinar alimentos (p. ej., carne, pescado, verdura, etc.).

El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato solo deberá utilizarse en el interior.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ El aparato no se debe utilizar en exteriores.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en este manual de instrucciones se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:




¡PELIGRO! Riesgo elevado: la no observación de la advertencia puede causar lesiones mortales.

¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales graves.

PRECAUCIÓN: riesgo reducido: la no observación de la advertencia puede causar lesiones o daños materiales leves.

NOTA: circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ⊙ El aparato y su cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ⊙ Coloque el aparato en una ubicación estable para evitar que se derrame el líquido caliente.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙  Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Si el aparato está en funcionamiento, tóquelo únicamente por el cuadro de mandos y los mandos.
- ⊙ Antes de la limpieza, saque el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Este aparato está concebido para el uso doméstico y en otros lugares similares, como en ...
 - ... comedores de empresa en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo;
 - ... fincas rústicas;
 - ... hoteles, moteles u otros alojamientos por parte de los huéspedes;
 - ... y en apartamentos rurales.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ Si el cable de conexión o el enchufe presentan desperfectos, el cable de conexión deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas, para evitar peligros.

- ⊙ Antes del primer uso, limpie todas las piezas y superficies que vayan a entrar en contacto con alimentos (véase “Limpieza” en la página 142).
- ⊙ La superficie del elemento calefactor aún conserva calor residual después de su uso.
- ⊙ No debe derramarse líquido sobre la conexión enchufable del aparato.



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.
- ⊙ Asegúrese de que los niños no puedan sacar el aparato de la superficie de trabajo tirando del cable de conexión.
- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.



¡PELIGRO para y debido a los animales de compañía y de granja!

- ⊙ Los aparatos eléctricos pueden presentar peligros para los animales de compañía y de granja. Además, los animales también pueden ocasionar daños en el aparato. Por ello, como regla general, mantenga a los animales alejados de los aparatos eléctricos.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas y las salpicaduras de agua.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato desconecte el enchufe inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ No toque el aparato con las manos mojadas.

- ⊙ Si el aparato cae al agua, desenchúfelo inmediatamente. A continuación, saque el aparato del agua.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si éste o el cable de conexión de red presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada y fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la especificación indicada en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ El cable de conexión no deberá tocar las superficies calientes durante el funcionamiento.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Durante el uso del aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Para extraer el enchufe de la toma de corriente, tire siempre de la clavija, nunca del cable.

- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta
- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el aparato.
- ⊙ No utilice el aparato si éste o el cable de conexión presentan daños visibles.



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato o un posible incendio, no cubra el aparato.
- ⊙ Si la grasa o el aceite se incendian, no apague nunca el fuego con agua, ya que ello produce la llamada explosión de grasa. Sofoque el incendio empleando una manta antiincendios o una manta de lana.
- ⊙ Vigile el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No utilice el aparato debajo de armarios altos ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ No coloque nunca el aparato directamente debajo de una toma de corriente de pared, ya que el calor que se desprende puede provocar daños en la instalación eléctrica.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ **El aceite caliente produce graves quemaduras, ya que está a una temperatura mucho más elevada que el agua hirviendo.**
- ⊙ **Si caen gotas de agua en la grasa o el aceite caliente, esto produce deflagraciones de tipo explosivo.**
- ⊙ **Evite cualquier contacto con el aceite caliente o las salpicaduras.**
- ⊙ El aparato se calienta mucho durante su funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato sigue estando muy caliente y no debe tocarse.
- ⊙ Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado y hágalo utilizando los mangos del mismo.



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. Cuando utilice este aparato, traslade las aves a otro lugar.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Asegúrese de que el aparato está apagado antes de conectarlo a una toma de corriente (el regulador de temperatura está en el 0).
- ⊙ Utilice solo los accesorios originales.
- ⊙ Utilice únicamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor. Los cubiertos de metal pueden dañar la superficie con revestimiento del hot pot.
- ⊙ No trocee alimentos en el hot pot.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.
- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico anti-deslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si fuera necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ Si desea asar sobre la mesa, tenga en cuenta que las salpicaduras de grasa pueden dañar la mesa, el mantel y la ropa.

4. Volumen de suministro

- 1 barbacoa de mesa 2 en 1 con hot pot
- 1 recipiente para sopa 1 extraíble con superficie de parrilla 3
- 1 manual de instrucciones

5. Puesta en servicio

5.1 Desembalaje

- Retire todo el material de embalaje.
- Compruebe que estén todas las piezas y que no presenten daños.

5.2 Primera conexión




¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato o un posible incendio, no cubra el aparato.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto no es un defecto del producto, se debe a los materiales de montaje usados en los elementos calefactores. Procure que haya suficiente ventilación.

1. ¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!

- Coloque el recipiente para sopa **1** sobre el elemento calefactor del aparato **4**.
- Antes de conectar el aparato **4**, asegúrese de que el regulador de temperatura **7** esté en el 0. Para hacer esto, la marca en el regulador debe apuntar a 0.
- Introduzca el enchufe **5** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características.
- El indicador luminoso verde de temperatura **8** y el indicador luminoso rojo **9** se iluminan los dos en un primer momento.

6. Gire el regulador de temperatura **7** hasta el nivel de temperatura más alto . El aparato **4** se calienta y el indicador luminoso verde de temperatura **8** se apaga. No se vuelve a iluminar de nuevo hasta que se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento seleccionada.
7. Desconecte el aparato **4** pasados aprox. 10 minutos girando el regulador de temperatura **7** hasta el 0.
8. Saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
9. Deje enfriar el aparato **4** antes de deslazarlo, limpiarlo y guardarlo. Por seguridad, agárrelo únicamente por los mangos **6**.
10. Vuelva a limpiar el aparato **4**.

6. Manejo

6.1 Instalación



¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Antes de conectarlo, coloque el aparato sobre una base lisa, estable y resistente al calor.
- ⊙ El aparato no se debe utilizar cerca de líquidos y materiales inflamables o en entornos donde exista peligro de explosión. Mantenga una distancia mínima de 30 cm respecto a las paredes. Para evitar un sobrecalentamiento del aparato o un posible incendio, no cubra el aparato.
- ⊙ No utilice el aparato debajo de armarios altos ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ No coloque nunca el aparato directamente debajo de una toma de corriente de pared, ya que el calor que se desprende puede provocar daños en la instalación eléctrica.

- ⊙ Si desea asar sobre la mesa, tenga en cuenta que las salpicaduras de grasa pueden dañar la mesa, el mantel y la ropa.

6.2 Conectar

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Asegúrese de que el aparato **4** está apagado antes de conectarlo a una toma de corriente (el regulador de temperatura **7** está en el 0).
- ⊙ Introduzca el enchufe **5** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características.

6.3 Encender y regular la temperatura





¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ⊙ Si la grasa o el aceite se incendian, no apague nunca el fuego con agua, ya que ello produce la llamada explosión de grasa. Sofoque el incendio empleando una manta antiincendios o una manta de lana.
- ⊙ Vigile el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Evite cualquier contacto con el aceite caliente o las salpicaduras.
- ⊙ El aparato se calienta mucho durante su funcionamiento. Durante el uso, toque solo los mangos y los elementos de mando.

1. Frote la superficie de parrilla **3** del hot pot antes del uso con un poco de aceite de cocina.
2. Añada agua o un fondo de caldo (a base de agua) en el recipiente para sopa **1** y sobre la superficie de parrilla **3**.
3. Para encender, gire el regulador de temperatura **7** hasta el nivel de temperatura deseado. El indicador luminoso verde de temperatura **8** y el indicador luminoso rojo **9** se iluminan los dos. Durante la fase de calentamiento se apaga el indicador luminoso verde de la temperatura **8**. No se vuelve a iluminar de nuevo hasta que se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento seleccionada.
4. La llama  marca la temperatura óptima para calentar y cocer lentamente. La llama  marca el máximo nivel de temperatura y es ideal para rehogar sobre la superficie de parrilla.
5. Cuando el agua/el fondo de caldo esté hirviendo en el recipiente para sopa **1**, añada los demás ingredientes (p. ej., verdura, fideos chinos o especias). Ahora puede utilizar también la superficie de parrilla **3**. Asegúrese de que el líquido y los alimentos no superen juntos la marca **MAX 2**.
6. Durante la preparación, regule la temperatura según sea necesario con el regulador de temperatura **7**.

6.4 Apagar



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato sigue estando muy caliente y no debe tocarse.
- ⊙ Transporte el aparato solo cuando se haya enfriado y hágalo utilizando los mangos del mismo.

1. Desconecte el aparato girando el regulador de temperatura **7** hasta el 0.
2. Saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
3. Deje enfriar el aparato **4** antes de desplazarlo, limpiarlo y guardarlo.
4. Limpie el aparato **4** lo más rápido posible una vez se haya enfriado. No deje que los restos se sequen en el hot pot.

7. Limpieza

¡Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez!



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Antes de la limpieza, saque el enchufe **5** de la toma de corriente.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe **5** no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ Antes de la limpieza, deje que se enfríen todas las piezas.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o que produzcan arañazos.

Limpie el aparato después de cada uso y retire todos los restos de comida.

Superficies internas del hot pot

NOTAS:

- Es más fácil eliminar los restos de comida cuando esto se hace enseguida, una vez que el aparato se ha enfriado.
- Los restos de comida adheridos a menudo se eliminan más fácilmente si echa agua caliente con un poco de detergente en el hot pot y deja que actúe.

1. Elimine con papel de cocina tantos restos de grasa y comida como pueda.
2. Limpie las superficies internas del hot pot pasando varias veces un paño humedecido con detergente suave.
3. Friegue a continuación pasando varias veces un paño humedecido con agua limpia.
4. Seque completamente el hot pot con un paño de cocina.

Superficies exteriores del hot pot

1. Limpie las superficies exteriores del hot pot con un paño suave y humedecido en una solución jabonosa suave.
2. Deje secar completamente todas las superficies antes de guardar o volver a utilizar el aparato.

Cable de conexión y enchufe

1. Limpie el cable de conexión con enchufe **5** con un paño suave, ligeramente humedecido.
2. Tenga cuidado de que todas las piezas estén totalmente secas antes de guardar o conectar de nuevo el aparato.

8. Conservación



¡PELIGRO para los niños!

- ⊙ Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

- **Ilustración A:** enrolle el cable de conexión de red **5** alrededor del guardacable.
- Limpie todas las piezas y déjelas secar completamente antes de guardar el aparato.
- Elija un lugar en el que el aparato no se vea expuesto ni a un gran calor ni a la humedad.

9. Recetas

Con la barbacoa de mesa 2 en 1 con hot pot podrá preparar distintos alimentos sobre la superficie de parrilla. El jugo de la carne circula por las acanaladuras previstas para ello hasta el recipiente para sopa, garantizando aromas únicos. En el recipiente para sopa también se pueden calentar distintas salsas como base para el plato de hot pot y cocer a fuego lento las guarniciones deseadas.

Durante la preparación, utilice únicamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor (p. ej., palillos de madera para la superficie de parrilla y una cuchara para salsas estrecha de plástico para el recipiente para sopa). De esa forma evitará que se dañe la superficie con revestimiento del hot pot.

Consejo: para cuatro personas se propone decidirse entre 2 - 4 tipos distintos de carne y pescado o marisco. A esto se añaden 2 - 3 clases de verdura y setas así como, dado el caso, pasta, arroz o tofu como guarnición.

Naturalmente también puede sustituir la carne y el pescado por magníficos ingredientes vegetarianos o veganos.

Para la superficie de parrilla:

- Carne: carne de ternera, de cordero, de cerdo o de pollo cortada muy fina
- Pescado/marisco: gambas, salmón, albóndigas de pescado, bogavante, cangrejo, almejas
- Queso para asar
- Distintas clases de fruta

Para las salsas:

- Fondo de caldo hecho de agua y salsa de pescado y/o salsa de soja (aderezado p. ej. con ajo, chiles, cebollas, azúcar moreno y distintas especias, como cilantro o albahaca)
- Leche de coco con pasta de curry tailandés
- Cobertura fundida como variante de postre

NOTA: Tras servir la sopa y las guarniciones, volver a añadir regularmente más salsa o fondo de caldo.

Sopas-guarniciones:

- Verduras de hoja verde (p. ej., pak choi, hojas de espinacas, col china)
- Setas (setas de ostra, setas shiitake, champiñones)
- pequeñas mazorcas de maíz
- Brócoli
- Coliflor
- Boniatos
- Brotes de bambú
- Zanahorias
- Calabacines
- Calabaza
- Judías mungo

NOTA: Tenga en cuenta los distintos tiempos de cocción para las guarniciones respectivas.

Hot pot con carne en marinado de ajo y pimienta

Ingredientes para aprox. 4 personas

Carne:

aprox. 600 g (al gusto: p. ej., 200 g de cerdo, 200 g de pollo, 200 g de ternera)

Verdura:

1	calabacín
500 g	col china
1 paquetito	champiñones
4	zanahorias
150 g	brotes de soja

Ingredientes adicionales:

250 g	pasta (instantánea)
1 cda.	pimienta blanca
4 dientes	ajo
8 cda.	salsa de soja
1 l	agua
4 cda.	salsa de soja
4 cda.	salsa de pescado
1-2	guindillas frescas
4 dientes	ajo
1	limón (zumo)
4 cda.	salsa de pescado
4 cda.	azúcar moreno
al gusto:	cilantro
un poco	aceite de cocina (aceite de girasol)

Preparación:

Marinado:

1. Pique finos los 4 dientes de ajo y mézclelos con la salsa de soja (8 cda.) y la pimienta blanca.
2. Corte la carne en trozos pequeños y colóquelos en un plato hondo o un cuenco.
3. Distribuya el marinado sobre la carne y dé la vuelta a los trozos de carne. El marinado se debería dejar actuar durante al menos una hora.

Base de la sopa:

Remueva mezclando el agua con la salsa de soja y de pescado hasta que la mezcla de agua tenga un ligero sabor salado y déjela a un lado en un recipiente.

Contenido de la sopa:

Corte la verdura en trozos pequeños del mismo tamaño, en la medida de lo posible.

Salsa para mojar:

1. Pique finos el ajo y las guindillas.
2. Remueva mezclando el zumo de limón, la salsa de pescado, el azúcar moreno y el cilantro picado con el ajo y las guindillas.

Preparación en el hot pot:

1. Humedezca el hot pot (recipiente para sopa y placa de parrilla) con un poco de aceite de cocina.
2. Añada la mezcla de agua en el recipiente para sopa (tenga en cuenta el nivel de llenado máximo), reserve el resto para otros pasos y gire el regulador de temperatura del aparato hasta 🔥 hasta que la mezcla de agua hierva.
3. Añada una parte de la verdura y de la pasta al recipiente para sopa y cocínelo todo a fuego lento durante unos minutos. Tenga en cuenta los distintos tiempos de cocción de la verdura.
4. Coloque poco a poco los trozos de carne sobre la placa de parrilla. Dé la vuelta a la carne tras rehogarla brevemente.
5. Puede extraer un poco de sopa del recipiente para sopa y verterla sobre la placa de parrilla con la carne. En unos pocos minutos la carne estará hecha y podrá servirse junto con la sopa y la guarnición de verdura. Al gusto y según se desee, eche la salsa sobre la carne y la sopa.

¡Que aproveche!

Hot pot vegetariano con queso para asar y verdura

Ingredientes para aprox. 4 personas

Alimentos para asar:

600 g queso para asar, tofu como variante vegana

Verdura:

Al gusto, por ejemplo:

1	pak choi
150 g	brotos de bambú
4	zanahorias
1	calabacín
150 g	mazorquitas de maíz
150 g	brócoli

Ingredientes adicionales:

1,5 l	caldo de verduras
2-3 tazas	arroz jazmín
hierbas frescas, (p. ej., albahaca, cilantro al gusto)	
un poco	aceite de cocina (aceite de girasol)

Preparación:

1. Corte la verdura en trozos pequeños. Corte el queso para asar en tiras largas.
2. Prepare y reserve el caldo de verduras.
3. Cueza el arroz jazmín según las instrucciones.

Preparación en el hot pot:

1. Humedezca el hot pot (recipiente para sopa y placa de parrilla) con un poco de aceite de cocina.
2. Mientras se cuece el arroz, llene de caldo de verduras el recipiente para sopa (tenga en cuenta el nivel de llenado máximo) y gire el regulador de temperatura del aparato hasta 🔥.

3. En cuanto el caldo hierva, pase a 🔥, añada una parte de la verdura al caldo en el recipiente y deje cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos. Tenga en cuenta aquí los distintos tiempos de cocción de la verdura.
4. Gire el regulador de temperatura hasta 🔥, coloque el queso para asar sobre la placa de parrilla y rehogue por ambos lados.
5. Sirva la sopa con las guarniciones desde el recipiente para sopa, añada hierbas frescas y sirva junto con el queso para asar y el arroz.

¡Que aproveche!

Hot pot vegano con leche de coco y curry tailandés

Ingredientes para aprox. 4 personas

Fruta y verdura:

- aprox. 800 g calabaza Hokkaido
- 1 mango maduro
 - 1 jengibre (grueso como el pulgar)
 - 2 dientes de ajo

Al gusto, por ejemplo:

- 100 g mazorquitas de maíz
- 2 guindillas frescas
- 100 g coliflor
- 100 g brócoli
- 250 g setas (setas de ostra, setas shiitake)

Ingredientes adicionales:

- 2 cda. pasta de curry rojo
- 1 l leche de coco
- aprox. 1/2 l agua
- 5 cda. salsa de soja
- 2 cda. azúcar moreno
- 2 tallos grandescitronela
- al gusto, albahaca de Tailandia

Preparación:

1. Corte en dados aprox. 400 g de calabaza Hokkaido. Corte el resto en rodajas.
2. Corte en trozos pequeños las setas, el brócoli, el maíz, el mango y la coliflor.
3. Pique finos el jengibre, el ajo y las guindillas.
4. Corte la citronela en trozos de aprox. 5 cm de largo y aplástela un poquito. De esa forma el aroma impregnará bien la leche de coco. Se recomienda retirar de nuevo los trozos largos de citronela antes de consumir, ya que no son comestibles.

Preparación en el hot pot:

1. Humedezca el hot pot (recipiente para sopa y placa de parrilla) con un poco de aceite de cocina.
2. Gire el regulador de temperatura del aparato hasta la llama 🔥 y ponga a cocer aprox. 5 cucharadas de leche de coco en el recipiente para sopa. Añada la pasta de curry al recipiente para sopa y mézclelo todo bien.
3. Añada el jengibre, las guindillas y el ajo picados y deje que se tuesten ligeramente.
4. A continuación, vierta una parte de la leche de coco restante; dado el caso, dilúyala con un poco de agua. Añada también la citronela, la salsa de soja y el azúcar moreno.
5. Ahora ya se pueden asar poco a poco las rodajas de mango y la verdura sobre la superficie de parrilla o bien cocerlas a fuego lento en el recipiente para sopa con la sopa de curry y coco.

¡Que aproveche!

Hot pot con hojas de espinacas y citronela

Ingredientes para aprox. 4 personas:

Carne:

aprox. 300 g pollo
aprox. 300 g ternera

Verdura:

150 g brotes de soja
4 tallos de citronela
250 g espinacas frescas
4 uds. zanahorias
150 g setas (oreja de Judas o shiitake)
1 pak choi
1 chalota
aprox. 15 g cilantro (1 manojito)
aprox. 15 g albahaca (1 manojito)
1 ud. jengibre (grueso como el pulgar)

Ingredientes adicionales:

1 cda. pasta de curry rojo tailandés
1,5 l agua
1 pizca sal (o 1 cucharada de salsa de pescado)

Preparación:

1. Retire las partes leñosas de la citronela y pique finas únicamente las partes blandas de dentro, así como el jengibre y la chalota.
2. Corte las zanahorias y la carne en tiras finas. Corte las setas y el resto de la verdura en trozos pequeños. Arranque las hierbas y tritúrelas un poco.

Preparación en el hot pot:

1. Humedezca el hot pot (recipiente para sopa y placa de parrilla) con un poco de aceite de cocina.
2. Mezcle el agua con sal o salsa de pescado, la chalota picada, las especias (cilantro, jengibre fresco, citronela y albahaca) así como la mezcla de pasta de curry. Vierta una parte en el recipiente para sopa (tenga en cuenta el nivel de llenado máximo).
3. Coloque el regulador de temperatura en 🔥 y deje que la sopa se caliente. Añada seguidamente la verdura y las hierbas y cocine a fuego lento durante aprox. 10 minutos.
4. Rehogue por ambos lados la carne y las setas sobre la placa de parrilla. Mientras, vierta repetidamente un poco de sopa sobre la placa de parrilla y la carne.
5. Sirva la sopa en un plato junto con la carne. Puede servir además arroz o pasta instantánea.

¡Que aproveche!

Postre dulce de chocolate con frutas

Ingredientes para aprox. 4 personas

Fruta:

- 1 manzana
- 1 piña pequeña
- 2 kiwis
- 250 g uvas
- 1 mango maduro
- medio melón amarillo
- 2 melocotones
- u otras clases de fruta a elección

Ingredientes adicionales:

200 g cada una cobertura (clara y oscura)

Preparación:

Corte la manzana por la mitad y el resto de clases de fruta en tiras o en trozos pequeños.

Preparación:

1. Gire el regulador de temperatura hasta el primer nivel de calor 🔥.
2. Coloque las dos mitades de la manzana con el lado de corte hacia arriba en el recipiente para sopa.
3. A ambos lados de la manzana cortada en dos disponga las distintas clases de cobertura.
4. Al gusto y según el apetito, coloque las clases de fruta individuales sobre la superficie de parrilla y deles la vuelta. Cuando ambos lados estén ligeramente caramelizados, podrá sumergir los trozos con una brocheta en la masa de chocolate fundido.

¡Que aproveche!

10. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea

2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la



Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

11. Solución de problemas

Si en algún momento el aparato no funciona como es debido, consulte en primer lugar la siguiente lista de comprobación. Es posible que se trate de un problema sin importancia que usted mismo puede solucionar.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No intente reparar el aparato usted mismo en ningún caso.

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • ¿El enchufe 5 está enchufado? • ¿Está el regulador de temperatura 7 en el 0?

12. Datos técnicos

Modelo:	STHP 1800 A1
Tensión de la red:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Clase de protección:	I
Potencia:	1.800 W

Símbolos empleados

	Geprüfte Sicherheit (seguridad verificada): los aparatos deben satisfacer las normas técnicas reconocidas con carácter general y ser conformes a la Ley alemana de seguridad de productos (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Mediante el mercado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el mercado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

13. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

Este aparato tiene un plazo de garantía de 3 años desde la fecha de compra. Si el producto presenta algún problema, usted tiene unos derechos legales de garantía frente al vendedor. Estos derechos legales de garantía no quedan limitados por nuestra garantía.

Condiciones de garantía

El periodo de garantía comienza con la fecha de compra. Por favor, conserve su recibo de compra original para futuras referencias. Este documento es necesario como prueba de compra.

Si después de los tres primeros años desde la fecha de compra de este producto aparece un defecto del material o de fabricación, nosotros lo repararemos o reemplazaremos (a nuestro criterio) de forma gratuita o le reembolsaremos el precio de compra. Esta garantía exige que en el plazo de tres años se presenten el producto defectuoso y el comprobante de compra (recibo), junto con una breve descripción por escrito de la deficiencia y de cuándo ha ocurrido.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, usted recibirá el producto reparado o un nuevo producto. Con la reparación o sustitución del producto no se iniciará un nuevo periodo de garantía.

Periodo de garantía y reclamaciones legales

La garantía legal no extiende el periodo de garantía comercial. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños o defectos que se observen al desempaquetar el producto, deben ser comunicados inmediatamente. Después de la expiración del periodo de garantía, habrán de abonarse las reparaciones que sea necesario realizar.

Cobertura de la garantía

El aparato ha sido fabricado conforme a unas directivas de calidad estrictas y ha sido comprobado y controlado antes de su entrega. La garantía cubre los defectos del material o de fabricación.

Quedan excluidas de la garantía las piezas de desgaste que están expuestas al desgaste normal y los daños en piezas frágiles, p. ej., interruptores, lámparas u otras piezas fabricadas en vidrio.

Esta garantía dejará de tener validez si se daña el producto por un uso indebido o inadecuado o si el producto ha sido manipulado. Para garantizar un uso adecuado del producto deben observarse estrictamente todas las indicaciones que figuran en el manual de instrucciones. Deberá evitarse el uso indebido y deberán observarse las indicaciones de seguridad que figuran en el manual de instrucciones.

El producto está concebido exclusivamente para el uso doméstico, no para el uso industrial. Si se realiza un uso indebido o inadecuado, si se aplica violencia o si alguien distinto a nuestro servicio técnico autorizado repara el aparato, la garantía dejará de tener validez.

Tramitación de la garantía

Para garantizar la rapidez en la tramitación de su reclamación, por favor, siga las siguientes instrucciones:

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 383180_2110 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

- Si aparece algún fallo en el funcionamiento o algún otro defecto, póngase en contacto **por teléfono** o por **correo electrónico** con el servicio técnico que figura más abajo.
- Puede enviar el producto defectuoso de forma gratuita a la dirección del servicio técnico proporcionada, adjuntando el comprobante de compra (recibo) y la descripción de la deficiencia, especificando cuándo se ha producido.

En www.lidl-service.com puede usted descargar este manual y muchos otros, junto con vídeos de productos y software de instalación.



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **383180_2110**.



Servicio técnico

ES Servicio España
 Tel.: 900 984 989 (gratuito)
 E-Mail: hoyer@lidl.es

IAN: 383180_2110



Distribuidor

Tenga en cuenta que esta dirección **no es la dirección del servicio técnico**. Póngase en contacto primero con la dirección del servicio técnico arriba mencionada.

HOYER Handel GmbH
 Kühnehöfe 12
 22761 Hamburg
 ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	153
2. Tilsigtet anvendelse	154
3. Sikkerhedsanvisninger	154
4. Leveringsomfang	157
5. Ibrugtagning	157
5.1 Udpakning	157
5.2 Tænd for første gang	157
6. Betjening	159
6.1 Opstilling	159
6.2 Tilslutning	159
6.3 Tænd og regulering af temperaturen	159
6.4 Sluk	160
7. Rengøring.....	160
8. Opbevaring	161
9. Opskrifter.....	161
10. Bortskaffelse	167
11. Problemløsning.....	167
12. Tekniske data	167
13. HOYER Handel GmbHs garanti	168

1. **Oversigt**

- 1 Suppebeholder (maks. 1 l, aftagelig)
- 2 **MAX**-markering for maksimal påfyldningsstand (væske og fødevarer)
- 3 Grillflade (med stegesaftrender)
- 4 Apparat (med integreret varmespiral)
- 5 Tilslutningsledning med netstik
- 6 Håndtag
- 7 Temperaturregulator
- 8 Grøn temperatur-kontrollampe
- lyser, så snart driftstemperaturen er nået.
- 9 Rød indikationslampe
- lyser, så snart apparatet bliver forsynet med strøm.
- lyser, når apparatet varmer op.

Mange tak for din tillid!



Vi ønsker dig tillykke med din nye 2 i 1 bordgrill med hot pot gryde.

For at opnå sikker håndtering af apparatet og få mere at vide om dets ydelse og funktioner:

- **Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem inden den første ibrugtagning.**
- **Følg sikkerhedsanvisningerne!**
- **Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.**
- **Gem denne betjeningsvejledning.**
- **Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlagt. Betjeningsvejledningen er del af apparatet.**

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye bordgrill 2 i 1 med hot pot gryde!

Symboler på apparatet

	Dette symbol advarer dig mod berøring af den varme overflade.
	Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.

2. Tilsigtet anvendelse

2 i 1 bordgrillen med hot pot gryde er beregnet til stegning, dampkogning og kogning af fødevarer (f.eks. kød, fisk, grønsager, etc.). Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun benyttes indendørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er ikke beregnet til udendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:




FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskade eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG: lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage lettere personskader eller materielle skader.

ANVISNING: forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger til sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- ⊙ Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes væk fra børn under 8 år.
- ⊙ Placer apparatet i en stabil stilling, så man undgår at spilde den varme væske.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙  Apparatets overflader bliver meget varme under brugen. Berør kun apparatet på betjeningsfeltet eller på håndtagene, når det er i brug.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten inden rengøring ud af bøsningen.
- ⊙ Dette apparat er beregnet til at blive anvendt i husholdningen og til husholdningsrelaterede anvendelser, som f.eks....
 - ... i medarbejderkøkkener i butikker, på kontorer og andre erhvervsmæssige områder;
 - ... i landbrugsejendomme;
 - ... af gæster på hoteller, moteller og andre boligfaciliteter;
 - ... i morgenmadspensioner.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Hvis tilslutningsledningen eller stikket bliver beskadiget, skal de udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Rengør alle dele og flader, der kommer i kontakt med fødevarer, inden apparatet tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 159).
- ⊙ Efter brug er varmeelementets overflade stadig varm.
- ⊙ Der må ikke løbe væske ud over apparatets stikforbindelse.

⊙ Der må ikke løbe væske ud over apparatets stikforbindelse.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor altid dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dypes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Hvis der trænger væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Hvis apparatet skulle falde i vandet, skal netstikket straks trækkes ud af stikkontakten. Først derefter må apparatet tages op af vandet.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller nettilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis apparatet forinden var faldet ned.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig jordet stikkontakt, og kun hvis spændingen svarer til oplysninger-

ne på typeskiltet. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Tilslutningsledningen må ikke berøre de varme overflader under driften.
- ⊙ Selv når apparatet er slukket, er det ikke fuldstændigt frakoblet fra forsyningsnettet. For at gøre dette skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Vær under brug af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, og aldrig i kablet, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvej
- ⊙ For at undgå risici og farer må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant og stabilt varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes.
- ⊙ Sluk aldrig en fedt- eller oliebrand med vand, da dette kan føre til såkaldte fedt-

eksplosioner. Kvæl ilden med et brandtæppe eller uldtæppe.

- ⊙ Hold altid opsyn med apparatet under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Brug ikke apparatet under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
- ⊙ Placér ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt i væggen, da den opstående kraftige varme kan føre til skader på den elektriske installation.



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ **Varmt olie fører til alvorlige forbrændinger, da dette er betydeligt varmere end kogende vand.**
- ⊙ **Når vand drypper ned i varmt fedt eller olie, fører dette til eksplosionsagtige forpufninger.**
- ⊙ **Undgå enhver kontakt med den varme olie eller stænk.**
- ⊙ Apparatet bliver meget varm i brug. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningselementerne under brugen.
- ⊙ Apparatet er også meget varmt efter at det er slukket og må ikke berøres.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede greb.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør fugle anbringes i et andet rum.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Sørg for, at apparatet er slukket, inden du tilslutter det til en stikkontakt (temperaturregulator står på 0).
- ⊙ Anvend kun originalt tilbehør.
- ⊙ Brug kun redskaber af træ eller varmebestandigt plastik. Bestik af metal kan beskadige hot pot grydens belagte overflade.
- ⊙ Skær ikke fødevarer i hot pot gryden.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre kunststoffødder. Da møbler overfladebehandles med mange forskellige typer lak og kunststof og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at nogle af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastkfødderne. Læg i givet fald et skridsikert underlag under apparatet.
- ⊙ Hvis du vil stege på bordet, så vær opmærksom på, at fedtstænk kan beskadige bordet, dugen og tøj.

4. Leveringsomfang

- 1 2 i 1 bordgrill med hot pot gryde
- 1 aftagelig suppebeholder **1** med grillflade **3**
- 1 betjeningsvejledning

5. Ibrugtagning

5.1 Udpakning

- Fjern alt emballage.
- Kontrollér, at alle dele er til stede og ubeskadigede.

5.2 Tænd for første gang



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant og stabilt varmebestandigt underlag før du tænder det.
- ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes.

ANVISNING: ved første ibrugtagning kan apparatet ryge og lugte lidt. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

1. Rengør apparatet inden første brug!

2. Sæt suppebeholderen **1** på varmeelementet i apparatet **4**.
3. Kontrollér inden du tilslutter apparatet **4**, at temperaturregulatoren **7** står på *0*. Dertil skal regulatorens mærke pege på *0*.
4. Sæt netstikket **5** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser.
5. Først tænder den grønne temperaturkontrollampe **8** og den røde indikationslampe **9**.
6. Stil temperaturregulatoren **7** på det højeste temperaturtrin . Apparatet **4** varmer op og den grønne temperaturkontrollampe **8** slukker. Den lyser først igen, når den indstillede driftstemperatur er nået.
7. Sluk apparatet **4** efter ca. 10 minutter, ved at stille temperaturregulatoren **7** på *0*.
8. Træk netstikket **5** ud.
9. Lad apparatet **4** køle af, inden du bevæger, rengøre og stiller det væk. Berør det

for en sikkerheds skyld kun på håndtagene **6**.

10. Rengør apparatet **4** igen.

6. Betjening

6.1 Opstilling



BRANDFARE!

- ⊙ Stil apparatet på et plant og stabilt varmebestandigt underlag før du tænder det.
 - ⊙ Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare væsker og materialer eller i eksplosionsfarlige omgivelser. Overhold en afstand på mindst 30 cm til vægge. For at undgå en overophedning af apparatet eller en mulig brand, må apparatet ikke tildækkes.
 - ⊙ Brug ikke apparatet under overskabe og ikke i nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.
 - ⊙ Placér ikke apparatet umiddelbart under en stikkontakt i væggen, da den opstående kraftige varme kan føre til skader på den elektriske installation.
 - ⊙ Hvis du vil stege på bordet, så vær opmærksom på, at fedtstænk kan beskadige bordet, dugen og tøj.
-

- Stil apparatet et egnet sted.

6.2 Tilslutning

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Sørg for, at apparatet **4** er slukket, inden du tilslutter det til en stikkontakt (temperaturregulator **7** står på *0*).
 - Sæt netstikket **5** i en stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser.
-

6.3 Tænd og regulering af temperaturen





BRANDFARE!

- ⊙ Sluk aldrig en fedt- eller oliebrand med vand, da dette kan føre til såkaldte fedt-eksplosioner. Kvæl ilden med et brandtæppe eller uldtæppe.
- ⊙ Hold altid opsyn med apparatet under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Undgå enhver kontakt med den varme olie eller stænk.
- ⊙ Apparatet bliver meget varm i brug. Berør kun apparatet på håndtagene og betjeningsselementerne under brugen.

1. Indgnid hot pot grydens grillflade **3** med lidt spiseolie inden brugen.
2. Kom vand eller bouillon (på vandbasis) i suppebeholderen **1** og på grillfladen **3**.
3. For at tænde stiller du temperaturregulatoren **7** på det ønskede temperaturtrin. Den grønne temperatur-kontrollampe **8** og den røde indikationslampe **9** tænder. Under opvarmningsfasen slukker den grønne temperatur-kontrollampe **8**. Den lyser først igen, når den indstillede driftstemperatur er nået.
4. Flammen  markerer den optimale temperatur til langsom opvarmning og tilberedning. Flammen  markerer det højeste temperaturtrin og er ideel til brugning på grillfladen.
5. Når vandet/bouillonon i suppebeholderen **1** koger, kommer du de andre ingredienser i (f.eks. grøntsager, asiatiske nudler eller krydderier i). Nu kan du også bruge grillfladen **3**.
Vær opmærksom på, at væske og føde-

varer til sammen ikke overskrider **MAX**-markeringen **2**.

6. Under tilberedningen regulerer du temperaturen efter behov med temperaturregulatoren **7**.

6.4 Sluk



FARE for kvæstelser grundet forbrænding!

- ⊙ Apparatet er også meget meget varmt efter at det er slukket og må ikke berøres.
- ⊙ Transportér kun apparatet i afkølet tilstand og brug de dertil beregnede greb.

1. Sluk for apparatet, ved at stille temperaturregulatoren **7** på **0**.
2. Træk netstikket **5** ud.
3. Lad apparatet **4** køle af, inden du bevæger, rengøre og stiller det væk.
4. Rengør apparatet **4** muligst hurtigt, efter at det er afkølet. Lad ikke rester indtørre i hot pot gryden.

7. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket **5** ud af stikkontakten inden rengøring.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket **5** må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Lad alle dele køle af inden de rengøres.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrabe eller skurende rengøringsmidler.

Rengør apparatet efter enhver brug og fjern derved alle madrester.

Hot pot grydens inderflader

ANVISNINGER:

- Madrester er lettere at fjerne, hvis du gør dette med det samme, efter at apparatet er afkølet.
- Vedhæftende madrester er ofte lettere at fjerne, hvis hot pot gryden sættes i blød med varmt vand med lidt opvaskemiddel.

1. Fjern så meget fedt- og madrester som muligt med et stykke køkkenrulle.
2. Tør hot pot grydens inderflader af flere gange med en fugtig klud og lidt mildt opvaskemiddel.
3. Tør efter flere gange med en fugtig klud med rent vand.
4. Tør hot pot gryden forsigtigt af med et viskestykke.

Hot pot grydens yderflader

1. Rengør hot pot grydens yderflader med en blød, fugtig klud og mildt sæbevand.
2. Lad alle flader tørre fuldstændigt, før du rydder apparatet væk eller bruger det igen.

Tilslutningsledning og stik

1. Rengør tilslutningsledningen med netstik **5** med en blød, let fugtet klud.
2. Vær opmærksom på, at alle dele er fuldstændigt tørre, før du rydder apparatet væk eller tilslutter det igen.

8. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.

- **Fig. A:** vikl nettilslutningsledningen **5** omkring kabeloprulningen.
- Rengør alle dele og lad dem tørre godt, inden du rydder apparatet væk.
- Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

9. Opskrifter

Med 2 i 1 bordgrillen med hot pot gryde kan du tilberede mange forskellige fødevarer på grillfladen. Stegesaften løber via stegesaftrønderne ned i suppebeholderen og sørger for herlige aromaer. I suppebeholderen kan der også opvarmes forskellige saucer som basis til hot-pot-retten, og der kan tilberedes vilkårligt tilbehør.

Brug ved tilberedningen kun bestik af træ eller varmebestandigt plast (f.eks. træspyd til grillfladen og en smal sovseske af plast til suppebeholderen). Du forhindrer dermed en beskadigelse af hot pot grydens belagte overflade.

Tip: til fire personer tilbyder det sig, at beslutte sig for 2 - 4 forskellige typer kød-/ fisk eller skaldyr. Hertil 2 - 3 grøntsags- og svampetyper samt evt. nudler, ris eller tofu som tilbehør.

Naturligvis kan du også let erstatte fisk og kød med vegetariske eller veganske ingredienser.

Til grillfladen:

- Kød: papirtyndt skåret okse-, lamme-, svine- eller kyllingekød
- Fisk/skaldyr: rejer, laks, fiskeboller, hummer, krebsdyr, muslinger
- Grilløst
- forskellige frugttyper

Til saucerne:

- Bouillon af vand med fiskesauce og/eller sojasauce (forfinet med f.eks. hvidløg, chili, løg, brun sukker og forskellige krydderier, såsom koriander eller basilikum)
- Kokosmælk med thai-karrypasta
- Smeltet couverture som dessertvariant

ANVISING: Fyld regelmæssigt op igen med nye sauce eller bouillon efter servering af suppe og tilbehør.

Supper-tilbehør:

- Grønne bladgrønsager (f.eks. pak choi, bladspinat, kinakål)
- Svampe (østershatte, shiitake svampe, champignons)
- små majscolber
- Broccoli
- Blomkål
- Sødkartofler
- Bambusskud
- Gulerødder
- Squash
- Græskar
- Mungobønner

ANVISING: Vær ved det pågældende tilbehør opmærksom på de forskellige tilberedningstider.

Hot pot gryde med kød i hvidløg-peber-marinade

Ingredienser til ca. 4 personer

Kød:

ca. 600 g (alt efter ønske: f.eks. 200 g svinekød, 200 g kyllingekød, 200 g oksekød)

Grøntsager:

1	zucchini
500 g	kinakål
1 pk.	champignons
4	gulerødder
150 g	sojaspirrer

Yderligere ingredienser:

250 g	nudler (instant)
1 stk.	hvid peber
4 fed	hvidløg
8 spsk.	sojasauce
1 l	vand
4 spsk.	sojasauce
4 spsk.	fiskesauce
1-2 stk.	friske chilifrugter
4 fed	hvidløg
1 stk.	citron (saft)
4 spsk.	fiskesauce
4 spsk.	brun sukker
efter ønske:	koriander
lidt	spiseolie (solsikkeolie)

Forberedelse:

Marinade:

1. Hak de 4 hvidløgsfed fint og bland dem med sojasaucen (8 spsk.) og den hvide peber.
2. Skær kødet i mundpassende stykker og kom dem i en dyb tallerken eller en skål.
3. Fordel marinaden over kødet og vend kødstykkerne. Marinaden bør trække i mindst en time.

Suppebasis:

Rør vandet sammen med fiske- og sojasaucen, indtil vandblandingen har en let saltet smag og stil den parat i en beholder. Suppeindhold:

Skær om muligt grøntsagerne i lige store mundpassende stykker.

Dip-sauce:

1. Hak hvidløg og chilifrugter fint.
2. Rør citronsaft, fiskesauce, det brune sukker og den hakkede koriander sammen med hvidløg og chilifrugter.

Tilberedning i hot pot gryde:

1. Befugt hot pot gryden (suppebeholder og grillplade) med lidt spiseolie.
2. Kom vandblandingen i suppebeholderen (bemærk den maksimale påfyldningshøjde), stil resten til side til flere tilberedninger og stil apparatets temperaturregulator på 🔥, indtil vandblandingen koger.
3. Kom en del af grøntsagerne og nudlerne i suppebeholderen, og lad det hele koge i et par minutter. Vær opmærksom på grøntsagernes forskellige tilberedningstider.
4. Læg kødstykkerne på grillpladen lidt efter lidt. Vend kødet efter en kort bruning.
5. Du kan tage lidt suppe fra suppebeholderen og lade det løbe over grillpladen med kødet. Kødet er mørt efter et par minutter og kan serveres sammen med suppen og grøntsagerne. Kom alt efter smag og behag dippen over kødet og i suppen.

Velbekomme!

Vegetarisk hot pot gryde med grilløst og grøntsager

Ingredienser til ca. 4 personer

Grillvarer:

600 g grilløst, tofu som vegansk variant

Grøntsager:

Efter ønske, for eksempel:

1	pak choi
150 g	bambusskud
4	gulerødder
1	squash
150 g	majskolber
150 g	broccoli

Yderligere ingredienser:

1,5 l	grøntsagsbouillon
2-3 kopper	jasmiris
friske urter	(f.eks. basilikum, koriander efter smag og behag)
lidt	spiseolie (solsikkeolie)

Forberedelse:

1. Skær grøntsagerne i små mundpassende stykker. Skær grilløsten i længere strimler.
2. Tilbered grøntsagsbouillon og stil den til side.
3. Kog jasmirisen efter vejledning.

Tilberedning i hot pot gryde:

1. Befugt hot pot gryden (suppebeholder og grillplade) med lidt spiseolie.
2. Fyld mens risen koger grøntsagsbouillon i suppebeholderen (bemærk den maksimale påfyldningshøjde) og stil apparatets temperaturregulator på 🔥.
3. Stil på 🔥 så snart bouillon koger, kom en del af grøntsagerne i bouillon i beholderen, og lad det småkoge i ca. 10 minutter. Vær her opmærksom på grøntsagernes forskellige tilberedningstider.

4. Stil temperaturregulatoren på 🔥, læg grillosten på grillpladen og brun den fra begge sider.
5. Øs en portion suppe med tilbehør op fra suppebeholderen, tilsæt friske urter og server sammen med grillosten og risen.

Velbekomme!

Vegansk hot pot gryde med kokosmælk og thai-karry

Ingredienser til ca. 4 personer

Frugt og grønsager:

- | | |
|-----------|---------------------------------|
| ca. 800 g | Hokkaido-græskar |
| 1 stk. | moden mango |
| 1 stk. | ingefær (tommelfingerstørrelse) |
| 2 stk. | hvidløgsfed |

Efter ønske, for eksempel:

- | | |
|-------|-------------------------------|
| 100 g | majskolber |
| 2 | chilifrugter |
| 100 g | blomkål |
| 100 g | broccoli |
| 250 g | svampe (østershatte, shitake) |

Yderligere ingredienser:

- | | |
|-----------|----------------|
| 2 spsk. | rød karrypasta |
| 1 l | kokosmælk |
| ca. 1/2 l | vand |
| 5 spsk. | sojasauce |
| 2 spsk. | brun sukker |
| 2 stænger | citrongræs |
- efter ønske thai-basillikum

Forberedelse:

1. Skær ca. 400 g Hokkaido-græskar i terninger. Resten i skiver.
2. Skær svampe, broccoli, majs, mango og blomkålen i mundpassende stykker.
3. Hak ingefær, hvidløg og chilifrugter fint.
4. Skær citrongræsset i ca. 5 cm lange stykker og bank dem lidt flade. Således kommer aromaen godt i kokosmælken. Det anbefales, at fjerne de lange citrongræsstykker igen før forbrug, de er ikke spiselige.

Tilberedning i hot pot gryde:

1. Befugt hot pot gryden (suppebeholder og grillplade) med lidt spiseolie.
2. Stil apparatets temperaturregulator på flammesymbolet 🔥, og bring ca. 5 spsk. kokosmælk i kog i suppebeholderen. Kom karrypastaen i suppebeholderen og bland alle ingredienser med hinanden.
3. Tilsæt den hakkede ingefær, chili og hvidløg og brun dem kort med.
4. Tilsæt derefter en del af den resterende kokosmælk, hhv. fortynd med lidt vand. Tilsæt citrongræs, sojasauce og den brune sukker.
5. Nu kan mangoskiver og grøntsager lidt efter lidt enten grilles på grillfladen eller tilberedes i suppebeholderen sammen med kokos-karry-suppen.

Velbekomme!

Hot pot gryde med spinatblade og citrongræs

Ingredienser til ca. 4 personer:

Kød:

ca. 300 g kylling

ca. 300 g okse

Grøntsager:

150 g sojaspirer

4 citrongræsstænger

250 g frisk spinat

4 gulerødder

150 g svampe (judasøre eller shiitake)

1 pak choi

1 skalotteløg

ca. 15 g koriander (1 lille bundt)

ca. 15 g basilikum (1 lille bundt)

1 stk. ingefær (tommelfingerstørrelse)

Yderligere ingredienser:

1 spsk. rød thai-karrypasta


1,5 l vand

1 prise salt (eller 1 spsk. fiskesauce)

Forberedelse:

1. Fjern de træagtige dele af citrongræsset og hak kun de indvendige dele sammen med ingefær og skalotteløget fint.
2. Skær guleroden og kødet i tynde strimler. Skær svampe og de andre grøntsager i mundpassende stykker. Pluk urterne og hak dem en smule.

Tilberedning i hot pot gryde:

1. Befugt hot pot gryden (suppebeholder og grillplade) med lidt spiseolie.
2. Bland vand med salt eller fiskesauce, med det hakkede skalotteløg, krydderierne (koriander, frisk ingefær, citrongræs og basilikum) samt karrypastaen. Hæld en del i suppebeholderen (bemærk den maksimale påfyldningshøjde).
3. Stil temperaturregulatoren på  og lad suppen blive varm. Tilsæt så grøntsager og urter og lad det hele småkoge i ca. 10 minutter.
4. Brun kødet og svampene på grillpladen på begge sider. Lad derved regelmæssigt lidt suppe løbe over grillpladen og kødet.
5. Server suppen sammen med kødet på en tallerken. Dertil kan du servere ris eller instantnudler.

Velbekomme!

Sød chokoladedessert med frugter

Ingredienser til ca. 4 personer

Frugt:

- 1 æble
 - 1 lille ananas
 - 2 kiwier
 - 250 g vindruer
 - 1 moden mango
 - 1 halv honningmelon
 - 2 ferskner
- eller andre frugttyper efter ønske

Yderligere ingredienser:

- 200 g couverture (mørk eller lys)

Forberedelse:

Halver æblet og skær de resterende frugter i strimler eller mundpassende stykker.

Tilberedning:

1. Stil apparatets temperaturregulator på det første varmetrin 🔥.
2. Læg de to æblehalvdele med den opskårne side opad i suppebeholderen.
3. Læg de forskellige couverture-typer på begge sider af det halverede æble.
4. Læg alt efter smag og appetit de enkelte frugttyper på grillfladen og vend dem en gang. Når begge sider er let karamelliseret, kan de med et træspyd dryppes i den smeltede chokolademasse.

Velbekomme!

10. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.



Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

11. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen tilsluttet?• Er netstikket 5 sat i?• Står temperaturregulatoren 7 på <i>0</i>?

12. Tekniske data

Model:	STHP 1800 A1
Netspænding:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Effekt:	1.800 W

Anvendte symboler

	Geprüfte Sicherheit (afprøvet sikkerhed): apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produktsikkerhedsloven (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

13. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen.

Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås.

Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervs-mæssigt brug. Ved misligholdelse og uhensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 383180_2110** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **383180_2110** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 383180_2110



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND