



**ELEKTRISCHER PREMIUM-GRILL UND -SMOKER  
MIT HEIßLUFTFUNKTION  
PREMIUM ELECTRIC BARBECUE & SMOKER  
GRIL ET FUMOIR ÉLECTRIQUES PREMIUM AVEC  
CHALEUR TOURNANTE SGS 2200 A1**

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

Status of information · Stand der Informationen · Version des informations  
Stand van de informatie · Versione delle informazioni  
Estado de las informaciones · Estado das informações:

12/2025 ID: SGS 2200 A1\_25\_V1.7

**DE** Bedienungsanleitung

**ELEKTRISCHER PREMIUM-GRILL UND  
-SMOKER MIT HEIßLUFTFUNKTION**

**FR CH BE** Mode d'emploi

**GRIL ET FUMOIR ÉLECTRIQUES  
PREMIUM AVEC CHALEUR  
TOURNANTE**

**IT CH MT** Manuale di istruzioni per l'uso

**GRILL E AFFUMICATORE ELETTRICO  
PREMIUM CON FRIGGITRICE AD  
ARIA CALDA**

**PT** Instruções de manejo

**GRELHADOR PREMIUM ELÉTRICO E  
DEFUMADOR COM FUNÇÃO DE AR  
QUENTE**

**GB IE NI MT** Operating instructions

**PREMIUM ELECTRIC BARBECUE &  
SMOKER**

**NL BE** Gebruiksaanwijzing

**ELEKTRISCHE BBQ EN SMOKER MET  
HETELUCHTFUNCTIE**

**ES** Instrucciones de servicio

**PARRILLA Y AHUMADOR ELÉCTRICO  
PREMIUM CON FUNCIÓN DE  
CIRCULACIÓN DE AIRE**

IAN 509123\_2507



1 X

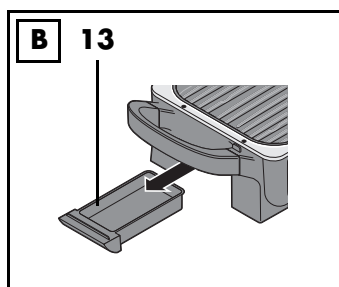
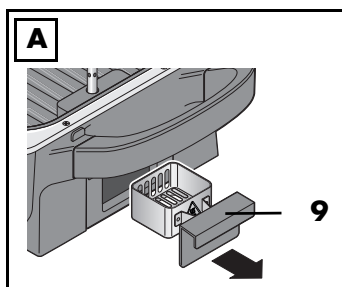
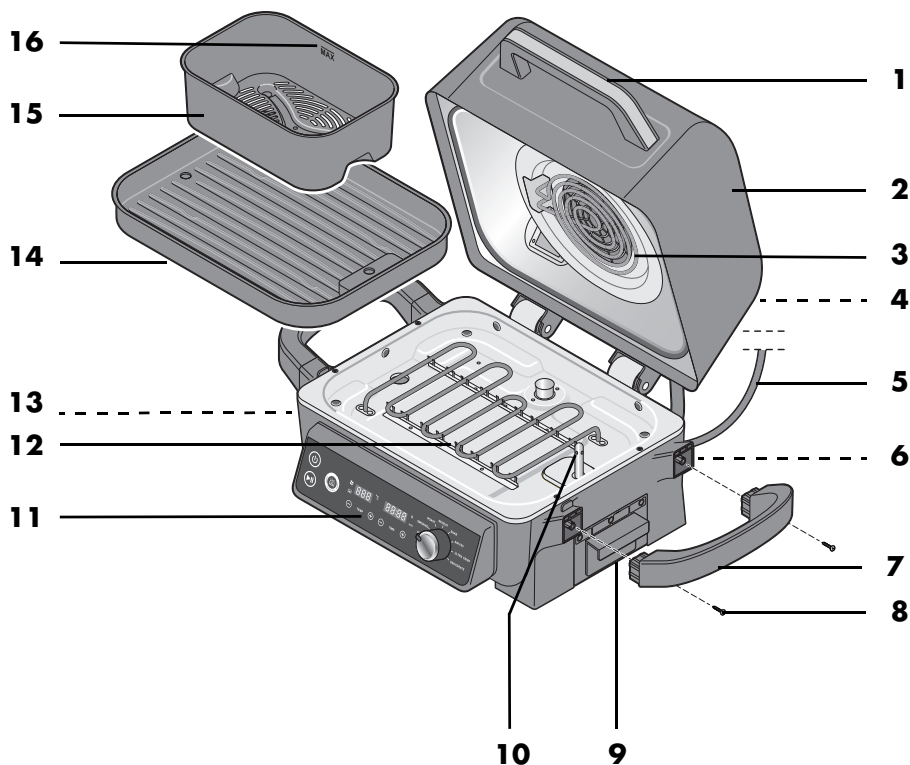
IAN 509123\_2507



<b>Deutsch</b> .....	<b>2</b>
<b>English</b> .....	<b>34</b>
<b>Français</b> .....	<b>64</b>
<b>Nederlands</b> .....	<b>98</b>
<b>Italiano</b> .....	<b>130</b>
<b>Español</b> .....	<b>164</b>
<b>Português</b> .....	<b>196</b>



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht /  
Panoramica / Vista general / Vista geral**



# **Inhalt**

<b>1. Übersicht</b>	<b>3</b>
<b>2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>4</b>
<b>3. Sicherheitshinweise</b>	<b>5</b>
<b>4. Lieferumfang</b>	<b>9</b>
<b>5. Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>
<b>6. Das Touchdisplay im Überblick</b>	<b>11</b>
<b>7. Die Programme im Überblick</b>	<b>12</b>
<b>8. Verwendung der Zubehörteile</b>	<b>13</b>
<b>9. Bedienen</b>	<b>14</b>
9.1 Stromanschluss	14
9.2 Ein-/Ausschalten	14
9.3 Räucherschale	15
9.4 Manuelle Einstellungen	15
9.5 Programme verwenden	16
9.6 Garprozess unterbrechen	17
9.7 Smoker	17
9.8 Ende des Garprozesses	17
9.9 Garprozesses aktiv beenden	18
9.10 Grillen mit Unterhitze	18
<b>10. Zubereitungstipps</b>	<b>19</b>
10.1 Gartabelle	20
10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen	21
<b>11. Rezepte</b>	<b>22</b>
<b>12. Reinigen</b>	<b>29</b>
<b>13. Aufbewahren</b>	<b>29</b>
<b>14. Entsorgen</b>	<b>30</b>
<b>15. Problemlösung</b>	<b>30</b>
<b>16. Technische Daten</b>	<b>31</b>
<b>17. Garantie der HOYER Handel GmbH</b>	<b>32</b>

# 1. Übersicht

- 1 Griff am Deckel
- 2 Deckel
- 3 Heizelement (an der Oberseite des Deckels)
- 4 Abluftöffnung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Kabelaufwicklung (auf der Rückseite des Gerätes)
- 7 Griffe
- 8 Schrauben zum Befestigen der Griffe
- 9 Räucherschale
- 10 Rauchausslass
- 11 Bedienfeld mit Displays, Tasten und Drehregler
- 12 Heizelement (unter der Grillplatte)
- 13 Fettauffangschale
- 14 Grillplatte
- 15 Frittierereinsatz
- 16 **MAX** Markierung für die maximale Füllhöhe des Frittierereinsatzes

*ohne Abbildung:* Löffel zum Portionieren der Räucherpellets und 1 Tüte Räucherpellets

# Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Premium-Grill und -Smoker mit Heißluftfunktion.

Für einen sicheren Umgang mit dem Produkt 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 für spätere Informationen auf.**
- **Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.**

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Premium-Grill und -Smoker mit Heißluftfunktion!

## Symbole am Gerät



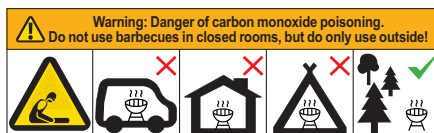
Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.



Das Symbol fordert Sie auf, die Bedienungsanleitung zu lesen.



Betreiben Sie das Gerät nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.

## 2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Premium-Grill und -Smoker mit Heißluftfunktion ist zum Grillen sowie zum Garen von Lebensmitteln in heißer Luft bei einer Temperatur bis maximal 240 °C vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur im trockenen Außenbereich benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

### Vorhersehbarer Missbrauch

- Die Räucherpellets müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden.
- Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen.
- Das Gerät ist nicht geeignet, um Flüssigkeiten zu erwärmen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.

### 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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Das Gerät ist nur zur Verwendung im Freien geeignet. Beim Betrieb im Freien...
  - ... muss das Gerät an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
  - ... muss das Gerät über eine Steckdose mit Fehlerstromschutzrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis gespeist werden. Fragen Sie dazu Ihren Elektroinstallateur um Rat. Lassen Sie den Einbau ausschließlich von einer Elektro-Fachkraft durchführen.
  - ... muss die Anschlussleitung regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.



- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräte-  
teile, wie z. B. die Abluftöffnung auf der Rückseite oder  
die Grillplatte. Berühren Sie das Gerät im Betrieb nur an  
den Bedienelementen.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung heißer  
Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird,  
muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder  
eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdun-  
gen zu vermeiden.
- ⊙ Die Heizelemente dürfen nicht feucht abgewischt werden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeit-  
schaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu  
werden.
- ⊙ Bei Fehlanwendungen kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung** (siehe  
"Reinigen" auf Seite 29).
- ⊙ Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät  
nicht verwendet werden.  
Ausnahme: In der eingesetzten Räucherschale dürfen speziell da-  
für vorgesehene Räucherpellets verwendet werden.
- ⊙ Auf keinen Fall dürfen andere Materialien oder Zusätze als die  
speziell dafür vorgesehenen Räucherpellets in der Räucherschale  
verwendet werden. Zum Anzünden oder Wiederanzünden kei-  
nen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⊙ Die Räucherschale darf nicht in geschlossenen Räumen verwen-  
det werden.
- ⊙ Verwenden Sie nur Räucherpellets, die für die Zubereitung von  
Lebensmitteln geeignet sind.



### **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 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, einzatmen. Wenn Sie dieses Gerät benutzen, sollten Vögel nicht in der Nähe sein.



### **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!**

- ⊙ Das Gerät darf nicht im Regen stehen.
- ⊙ Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.
- ⊙ Das Gerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst da-

nach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss es für die technischen Daten dieses Gerätes ausreichen.
- ⊙ Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an. Es könnte zu einer Überlastung kommen.
- ⊙ Verlegen Sie die Anschlussleitung und gegebenenfalls Verlängerungskabel so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut 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.
- ⊙ Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt.

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
  - nach jedem Gebrauch
  - 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 Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



### **GEFAHR - Brandgefahr!**

- ⊙ Die Räucherpellets müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme Brandgefahr!
- ⊙ Lassen Sie das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- ⊙ Beaufsichtigen Sie das Gerät immer während des Betriebes. So erkennen Sie auftretende Probleme frühzeitig durch ungewöhnliche Gerüche oder Geräusche.
- ⊙ Das Gerät niemals abdecken oder auf weichen Gegenständen (wie z. B. Handtüchern) abstellen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen und nicht in der Nähe von Gardinen, Papier oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich auf einer festen, ebenen, rutschfesten, trockenen und nicht brennbaren Arbeitsfläche, um zu verhindern, dass es um-

kippt, verrutscht oder die Unterlage Feuer fängt und dadurch Schaden entsteht.



### **GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!**

- ⊙ Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes und des Innenraumes. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- ⊙ Verwenden Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie Speisen mit hoher Temperatur garen. Fettspritzer können sonst zu Verbrennungen führen.
- ⊙ Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet ist.
- ⊙ Sollte sich Fett auf dem Gerät entzünden, **löschen Sie es auf keinen Fall mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung oder eines elektrischen Schlages. Decken Sie stattdessen das Gerät ab, z. B. mit einer Löschdecke.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- ⊙ Das Gerät darf nicht bei unter 5 °C gelagert oder betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf keinen Fall bei Frost draußen stehen bleibt.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement an der Oberseite des Innenraumes berühren und dort festkleben.

- ⊙ Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden 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, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

## 4. Lieferumfang

- 1 Premium-Grill und -Smoker mit Heißluftfunktion
- 1 Grillplatte **14**
- 1 Frittierinsatz **15**
- 1 Fettauffangschale **13** (links im Gerät)
- 1 Räucherschale **9** für Räucherpellets (rechts im Gerät)
- 1 400g-Beutel Räucherpellets
- 2 Griffe **7**
- 4 Schrauben **8** zum Befestigen der Griffe
- 1 Werkzeug zum Befestigen der Griffe
- 1 Löffel zum Portionieren der Räucherpellets
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

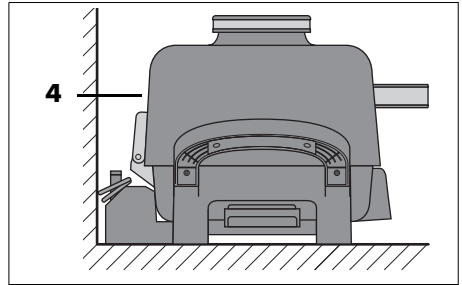
## 5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



### GEFAHR - Brandgefahr!

Auf der Rückseite des Gerätes befindet sich die Abluftöffnung **4**. Aus der Abluftöffnung **4** entweicht während des Betriebes heißer Dampf.



- ⊙ Verdecken Sie niemals die Abluftöffnungen **4**.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht in Innenräumen.
- ⊙ Achten Sie auf einen Freiraum an allen Seiten und über dem Gerät.
- ⊙ Hinter dem Gerät muss soviel Platz sein, dass der Deckel **2** komplett geöffnet werden kann.

**HINWEIS:** Während des ersten Betriebes kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies liegt an den Montagemitteln an den Heizelementen **3/12** und ist kein Produktfehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

- Ziehen Sie Schutzfolien und Klebestreifen vom Gerät ab, entfernen Sie allerdings nicht das Typenschild auf der Unterseite des Gerätes.
- Entfernen Sie die Transportsicherungen aus Pappe unter der Grillplatte.
- Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigen" auf Seite 29).
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste, hitzebeständige Unterlage.

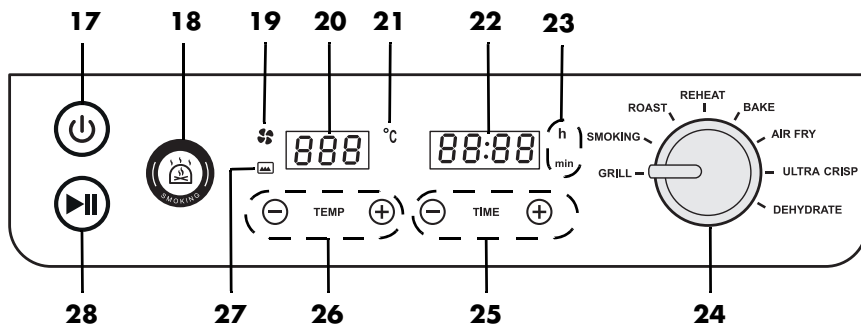
### **Griffe montieren**

Vor der ersten Verwendung müssen die Griffe **7** montiert werden.

Das Gerät darf nur an den seitlichen Griffen getragen werden.

1. Ziehen Sie ggf. den Netzstecker **5**.
2. Öffnen Sie den Deckel **2** und entfernen Sie alle losen Teile aus dem Gerät.
3. Schließen Sie den Deckel wieder.
4. Legen Sie die Schrauben **8** und die Griffe **7** bereit.
5. Drehen Sie das Gerät vorsichtig komplett um und stellen es auf den Deckel **2**.
6. Setzen Sie einen Griff ein. Beachten Sie dabei, dass die Enden der Griffe unterschiedlich geformt sind und nur auf eine Weise in die Aufnahme am Gerät eingesetzt werden können.
7. Schrauben Sie den Griff fest und wiederholen den Vorgang mit dem zweiten Griff **7**. Die Griffe dürfen nicht wackeln, sondern müssen fest mit dem Gerät verbunden sein.
8. Drehen Sie das Gerät wieder um.

## 6. Das Touchdisplay im Überblick



- 17** Ein-/Ausschalten
- 18 SMOKING** Anzeige leuchtet, wenn das Programm SMOKING über den Programmwahlregler oder separat über diese Taste aktiviert wurde.
- 19** leuchtet immer, wenn ein Programm mit geschlossenem Deckel läuft
- 20** Anzeige der Temperatur
- 21 °C** leuchtet immer, wenn ein Programm läuft  
leuchtet nicht während der Aufheizphase
- 22** Zeitanzeige: in Minuten (min) und Stunden (h)  
zum Start eines Programms nach der Aufheizphase: Anzeige der voreingestellten Zeit  
im Betrieb: Anzeige der Restlaufzeit
- 23** **h** oder **min** leuchten, wenn die Zeit in Stunden (h) oder Minuten (min) angezeigt wird
- 24** Programmwahlregler: Nach der Wahl eines Programmes erscheinen die voreingestellten Werte für Temperatur und Zeit in den Displays (siehe "Die Programme im Überblick" auf Seite 12)
- 25 TIME +/-** Zeit erhöhen/verringern von 1 Minute - 12 Stunden
- 26 TEMP +/-** Temperatur erhöhen/verringern 40 - 240 °C
- 27** Anzeige leuchtet in den Heizphasen, wenn das Programm *GRILL* gewählt wurde.
- 28** Programm Start/Pause

## 7. Die Programme im Überblick

Die voreingestellten Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Abhängig von der Beschaffenheit, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie Ihrem Geschmack können Temperatur und Zeit abweichen.

Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Min. oder Std.
<b>GRILL</b> Steaks, Kotelettes, aber auch Gemüse für eine Grillpfanne	240 °C (180 – 240 °C)	10 Min (1 – 30 Min)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterhitze bei offenem und geschlossenem Deckel</li> <li>- mit autom. Vorheizen bei geschlossenem Deckel</li> </ul>	
<b>SMOKING</b> Fisch, Fleisch z.B. Rippchen, Pommes Frites	80 °C (40 – 210 °C)	4 Std (10 Min – 12 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Anheizen der Räucherpellets; Im Display erscheint <i>IGN</i></li> </ul>	
<b>ROAST</b> Krustenbraten, Schweinebraten, Hackbraten	200 °C (125 – 200 °C)	30 Min (1 Min – 1 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Vorheizen</li> </ul>	
<b>REHEAT</b> Zum Aufwärmen von Lebensmitteln	200 °C (130 – 200 °C)	15 Min (1 Min – 1 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Vorheizen</li> </ul>	
<b>BAKE</b> Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (125 – 200 °C)	18 Min (1 Min – 1 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Vorheizen</li> </ul>	
<b>AIR FRY</b> Heißluftfritteuse z.B. Pommes frites, Chickenswings	180 °C (125 – 200 °C)	22 Min (1 Min – 1 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Vorheizen</li> </ul>	
<b>ULTRA CRISP</b> Krustenbraten, extra dunkle Pommes frites	240 °C (-)	10 Min (1 Min – 30 Min)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- mit autom. Vorheizen</li> </ul>	
<b>DEHYDRATE</b> Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelingee	50 °C (40 – 90 °C)	2 Std (2 Std – 12 Std)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nur Oberhitze</li> <li>- ohne autom. Vorheizen</li> </ul>	

## 8. Verwendung der Zubehörteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wird immer in das Gerät eingesetzt.</b> Ist das nicht der Fall erscheint <i>Add PAN</i> in der Anzeige.</li> <li>• Lässt Fett ablaufen.</li> </ul> <p><b>Zubereitung mit geschlossenem und offenem Deckel im Programm GRILL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Hitze kommt nur von unten.</li> <li>• Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch.</li> <li>• Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken.</li> </ul>
Frittiereinsatz <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auf die Grillplatte <b>14</b> setzen.</li> <li>• Durch die Löcher im Frittiereinsatz <b>15</b> kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme.</li> <li>• Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä.</li> <li>• Frittiereinsatz <b>15</b> nur locker bis zur Markierung <b>MAX 16</b> mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g).</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittiereinsatz <b>15</b> und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.</p>

## 9. Bedienen

---



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

- ⊙ Während des Betriebes können die Oberflächen des Gerätes heiß werden. Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile, wie z. B. die Abluftöffnung **4** auf der Rückseite.
- ⊙ Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen zum Anfassen der Grillplatte **14** und des Frittireinsatzes **15**.
- ⊙ Während des Frittierens entweicht aus der Abluftöffnung **4** heißer Dampf. Fassen Sie nicht in den Dampf.
- ⊙ Bewegen oder transportieren Sie das Gerät nicht, während es eingeschaltet ist.
- ⊙ Wenn Sie das Gerät tragen, dann nur an den seitlichen Griffen **7**.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ **Das Gerät darf auf keinen Fall ohne Grillplatte 14 betrieben werden!**
- 

## 9.1 Stromanschluss

- Wenn das Gerät aufgestellt ist, stecken Sie den Netzstecker **5** in eine Schutzkontaktsteckdose, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Einschalten gut erreichbar sein.
  - Alle Anzeigen im Bedienfeld **11** leuchten kurz auf.
  - Die Grillplatte **14** muss eingesetzt sein, anderenfalls leuchtet *Add PAN* in den Displays **20** und **22** und Signaltöne sind zu hören.

## 9.2 Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste  $\phi$  **17**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
  - In den Displays **20** und **22** werden die Temperatur und die Zeit des eingestellten Programmes angezeigt.
  - Die Smoker-Taste **18** leuchtet, wenn der Programmwahlregler **24** auf **SMOKING** steht.
  - Wird 5 Minuten keine Taste gedrückt oder ein Programm gewählt, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Betrieb.
- Wenn Sie während eines laufenden Programmes die Taste  $\phi$  **17** drücken, wird das Programm beendet und es erscheint *done* für einige Sekunden im Display. Anschließend wird wieder die Start-Anzeige sichtbar. Drücken Sie erneut die Taste  $\phi$  **17**, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.

## 9.3 Räucherschale



### GEFAHR von Brand!

- ⊙ Die Räucherpellets müssen vor dem Entsorgen komplett erkaltet sein. Auf keinen Fall darf heiße Asche im Hausmüll entsorgt werden. Es besteht extreme Brandgefahr!

**Bild A:** In der Räucherschale werden die Räucherpellets entzündet. Dies geschieht aber nur, wenn Sie an Ihrem Gerät die entsprechenden Einstellungen vorgenommen haben.

- Während die Räucherpellets entzündet werden, erscheint *IGN* in der Anzeige. Beim ersten Aufheizen dauert das zwischen 5 und 10 Minuten. Ist eine lange Smokerzeit eingestellt, wiederholt sich der Vorgang mehrfach.
  - Maximale Menge an Räucherpellets: Füllen Sie die Räucherschale **9** bis maximal kurz unter den Rand.
  - Eine volle Räucherschale reicht für 2 - 3 Stunden im Smokerbetrieb. Danach können Sie sie im laufendem Betrieb wieder auffüllen.
  - Der produzierte Rauch wird über den Rauchausslass **10** in den Innenraum gegeben.
  - Bei geöffnetem Deckel wird kein Rauch über den Rauchausslass **10** ausgegeben.
  - Gebrauchte Räucherpellets können in der Räucherschale verbleiben und beim nächsten Mal wieder verwendet werden.
1. Ziehen Sie die Räucherschale **9** heraus.
  2. Füllen Sie die Räucherschale bis kurz unter den Rand und setzen Sie sie wieder ein.

## 9.4 Manuelle Einstellungen

Während das Gerät eingeschaltet ist, können Sie schon vor dem Start des gewählten Programmes die Einstellungen für die Temperatur und die Garzeit verändern. Das ist auch später bei laufendem Programm möglich.

- Mit den Tasten **+/- 26** stellen Sie die Temperatur ein:
  - Kurz drücken für 5 °C-Schritte. Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
- Mit den Tasten **+/- 25** stellen Sie die Garzeit ein:
  - Kurz drücken für 1-Minuten-Schritte bei Zeiten bis 60 Minuten und 15 Minuten-Schritte bei Zeiten von über einer Stunde.
  - Gedrückt halten für schnellen Vor-/Rücklauf.
  - Nach dem Loslassen blinkt die Anzeige für ca. 5 Sekunden, danach leuchtet sie und die neue Zeit wird untergezählt.
  - Im Display leuchtet *h* für eingestellte Stunden und *min* für eingestellte Minuten.

## 9.5 Programme verwenden

---

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Speisen nicht das heiße Heizelement **3** an der Innenseite des Deckels berühren und dort festkleben.

---

Wenn Sie ein Programm wählen, können Sie zusätzlich jederzeit folgende Einstellung ändern:

- Temperatur: Tasten **+/- 26** drücken
  - Garzeit: Tasten **+/- 25** drücken
1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben diese bei Bedarf in den Frittireinsatz **15**.
  2. Setzen Sie die Grillplatte **14** so in das Gerät, dass der Fettablauf in den Trichter in dem Gerät greift.
  3. Schließen Sie den Deckel **2**.
  4. Drücken Sie die Taste **⏻ 17**, um das Gerät aus dem Standby-Betrieb einzuschalten.
- Durch Drehen des Programmwahlreglers **24** stellen Sie das gewünschte Programm ein.
    - Ist das Programm **SMOKING** gewählt, leuchtet die Smoker-Taste **18**.
    - Wenn Sie auf ein anderes Programm umschalten möchten, wählen Sie es mit dem Programmwahlregler **24** aus.
  - Drücken Sie die Taste Start/Pause **⏻ 28**, um das Programm zu starten. Bei allen Programmen, außer **DEHYDRATE**, beginnt nun eine Aufheizphase.
    - Im Display **20** erscheint *PrE*.

5. Am Ende der Aufheizphase ertönt ein Signalton und *Add FOOd* erscheint in den Anzeigen.

Öffnen Sie den Deckel **2** und ...

... geben die vorbereiteten Lebensmittel direkt auf die Grillplatte **14**.

oder

... stellen bei Bedarf den Frittireinsatz **15** mit den vorbereiteten Lebensmitteln auf die Grillplatte **14**.

6. Schließen Sie den Deckel **2**. Der Vorgang wird kurz darauf automatisch gestartet und in der Garzeitanzeige **22** wird die verbleibende Garzeit heruntergezählt.

Falls das nicht passiert, drücken Sie die Taste **⊕ 28**, bis die Garzeit heruntergezählt wird.

Wenn Sie auf die Smoker-Taste **18** drücken, erscheint *IGN* im Display. Die leuchtende Smoker-Taste **18** zeigt an, dass die Smoker-Funktion als Zusatz gewählt wurde. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach ca. 5 Minuten erscheint wieder die volle Anzeige und die Zeit wird runtergezählt.

In der Garzeitanzeige **22** wird nach der Aufheizphase die verbleibende Garzeit heruntergezählt. Bei geöffnetem Deckel kann die Smokerfunktion nicht aktiviert werden.

---

**HINWEIS:** Bei geöffnetem Deckel erscheint *SHUt Lid* im Display.

---

## 9.6 Garprozess unterbrechen

Sie können den Garprozess jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen.

### Pause mit der Start/Pause-Taste

- Drücken Sie die Taste Start/Pause **⊕ 28**.
  - Die Zeit wird nicht mehr runtergezählt.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Schließen Sie den Deckel, um den Garprozess fortzuführen.

### Pause durch Öffnen des Deckels

- Öffnen Sie den Deckel.
  - Die Zeit wird nicht mehr runtergezählt.
- Schließen Sie den Deckel, um den Garprozess fortzuführen.

## 9.7 Smoker

Sie können den Smoker als eigenes Programm laufen lassen oder bei anderen Programmen dazu schalten.

Mit diesem Programm können Sie dem Lebensmittel eine wunderbar rauchige Note geben.

Wichtig ist, dass Sie vor dem Start der Smokerfunktion Räucherpellets in die Räucher- schale **9** gegeben haben.

---

**HINWEIS:** Die Smokerfunktion arbeitet auch bei geöffnetem Deckel weiter. Die Anzeige *SHUT Lid* erinnert Sie daran, den Deckel wieder zuzuschließen.

---

### Als eigenes Programm verwenden

1. Stellen Sie den Programmwahlregler **24** auf **SMOKING**. Die Taste **18** leuchtet.
2. Falls gewünscht, ändern Sie die Einstellung für die Zeit mit den Tasten **+/- 25**.

3. Drücken Sie die Taste Start/Pause **⊕ 28**, um das Smoker-Programm zu starten. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach ca. 5 - 10 Minuten wird die komplette Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt. Bei langen Garzeiten wiederholt sich das Aufheizen der Räucherpellets. Es wird wieder *IGN* angezeigt und die eingestellte Garzeit wird solange nicht heruntergezählt wie *IGN* leuchtet.

### Als Zusatz zu anderen Programmen verwenden

- Wählen Sie ein Programm (z. B. **ROAST**) und drücken dann die Smoker-Taste **18** bevor Sie das Programm starten. Starten Sie dann das Programm. *IGN* erscheint in der Anzeige. Solange *IGN* leuchtet, werden die Räucherpellets in der Schale aufgeheizt, bis sie zu rauchen beginnen. Nach einigen Minuten wird die volle Anzeige gezeigt und die Zeit wird heruntergezählt.

## 9.8 Ende des Garprozesses

- Wenn das Programm bis zum Ende durchgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Im Display erscheint *done* für einige Sekunden.
  - Die Lüftung läuft ggf. noch für 30 Sekunden weiter.
  - Sie benötigen einen Teller oder eine Schüssel (ggf. vorgewärmt).
  - Um das Gerät vom Netz zu trennen, ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker **5**.
1. Öffnen Sie den Deckel **2**.
  2. Geben Sie die Speisen auf den vorbereiteten Teller / in die vorbereitete Schüssel.



3. Ziehen Sie die Fettauffangschale **13** heraus und entsorgen das aufgefangene Öl.
4. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör abkühlen, bevor Sie dieses reinigen.

---


**HINWEIS:** Sollte z. B. der Bräunungsgrad Ihrem Wunsch noch nicht entsprechen, können Sie den Garprozess manuell verändern (siehe "Manuelle Einstellungen" auf Seite 15). Schließen Sie den Deckel **2** und starten den Garprozess erneut. Überprüfen Sie nach ein paar Minuten den Bräunungsgrad.

---


## 9.9 Garprozesses aktiv beenden

- Während das Programm läuft, drücken Sie die Taste  **17**, um das Programm zu beenden. Es erscheint für ca. 10 Sekunden *done* im Display. Anschließend ist wieder die gesamte Anzeige zu sehen.
- Sie können erneut ein Programm wählen.
- Oder drücken Sie die Taste  **17**, um das Gerät in Standby zu schalten.
  - Ein Signalton ist zu hören.
  - Die Displays **20** und **22** erlöschen.
- Um das Gerät ganz auszuschalten und vom Netz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker **5**.


## 9.10 Grillen mit Unterhitze

 diese Anzeige leuchtet während des Aufheizens und wenn das Programm **GRILL** eingestellt ist. In dieser Kombination ist das Grillen mit Unterhitze möglich.

- Dies ist das richtige Programm für alle Lebensmittel die scharf angebraten werden müssen und die Unterhitze brauchen z. B. Steaks.
- Das Grillen mit Unterhitze empfiehlt sich z. B. beim Grillen empfindlicher Lebensmittel, die oft gewendet werden, wie Steaks oder Gemüsescheiben.

1. Programmwahlregler auf **GRILL** stellen.
2. Deckel schließen.
3. Programm starten. Es erscheint *PrE* im Display. Nach dem Vorheizen blinkt *Add FOOD*.
4. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte.
5. Die Start/Pause Taste  **28** drücken. Die Zeit wird heruntergezählt.  
oder  
schließen Sie den Deckel wieder, um das Programm zu starten.

---

**HINWEIS:** Wenn Sie den Deckel während des Grillens öffnen, stoppt die Zeit. Um das Programm wieder zu starten, schließen Sie den Deckel oder drücken Sie die Start/Pause Taste  **28**.

---

## 10. Zubereitungstipps

Das Gerät vereint viele verschiedene Funktionen in einem Gerät. Sie können zum Beispiel:

- mit Heißluft frittieren
  - ein Hähnchen oder Braten grillen
  - Pizza backen
  - viele Tiefkühl-Fertiggerichte zubereiten (z. B. Chicken Wings, Fischstäbchen, Käse- oder Gemüseticks)
  - Kekse oder Muffins backen
  - Schaschlik- oder Gemüsespieße grillen
  - Apfelfringe oder anderes Obst dörren
  - mit der Smokerfunktion dem Lebensmittel eine besondere Note geben
- In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps und eine Gartabelle mit Beispielen zur Orientierung für Menge, Garzeit und Temperatur.
  - Die Angaben in der Gartabelle können von den voreingestellten Zeiten und Temperaturen abweichen. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Lebensmittel kann keine exakte Angabe zu Garzeiten gemacht werden. Die Angaben in der Gartabelle stellen Richtwerte dar.

### Vorbereitung der Lebensmittel

- Alle Lebensmittel müssen zum Frittieren möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiergut ab bzw. entfernen Sie bei gefrorenen Lebensmitteln das Eis.
- Bei Tiefkühlkost entfernen Sie so viel Wasser und Eis wie möglich, bevor Sie das Lebensmittel in das Gerät geben.
- Achten Sie bei panierten Lebensmitteln darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt.

### Temperatur und Garzeit

- Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Garzeit sehr genau an die Angaben auf der Verpackung halten.
- Frittieren Sie nur kleine Mengen auf einmal.
- Der Frittiereinsatz **15** darf nicht mehr als bis zur Markierung **MAX 16** gefüllt werden.
- Acrylamid ist möglicherweise krebserregend. Um die Bildung von Acrylamid möglichst gering zu halten, vermeiden Sie eine zu starke Bräunung.

### Für eine gleichmäßige Bräunung

- Wenn es bei dem Lebensmittel (z. B. bei Pommes frites oder Chicken-Nuggets) auf eine gleichmäßige Bräunung ankommt, müssen sie während des Frittiervorganges 1 - 3x gewendet werden.
- Verwenden Sie Zutaten von gleichmäßiger Dicke oder Größe.

### Backen

**Teig darf auf keinen Fall direkt in den Frittiereinsatz 15 gegeben werden.** Nach dem Vorbereiten geben Sie den Teig in eine Backform oder eine andere hitzebeständige Form (z. B. Muffinförmchen). Diese stellen Sie dann mit dem Teig in den Frittiereinsatz **15**.

### Verpackungsinformationen

Wenn Sie auf der Verpackung von Tiefkühlware keine Garzeiten für Heißluftfritteusen finden, orientieren Sie sich an den Zeiten für Umluftherde.

## 10.1 Gartabelle

Lebensmittel	Tipps	Menge (ca.)	Zeit* (Minuten)	Temperatur*
Pommes frites <sup>2, 3, 4</sup> (Tiefkühlware, vorfrittiert)	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
		1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Pommes frites <sup>3, 4</sup> (hausgemacht, dick)	- Programm <b>AIR FRY</b> - 1/2 Esslöffel Öl untermischen - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	1000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Hähnchenkeulen <sup>2, 3, 5</sup> (frisch, mit Knochen)	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	1400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Chicken-Nuggets <sup>4</sup> (Tiefkühlware)	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	1000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Fischstäbchen <sup>4</sup> (Tiefkühlware)	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Zucchini <sup>2, 3, 5</sup>	- Programm <b>GRILL</b> - Grillplatte <b>14</b> verwenden - in Scheiben schneiden - Grillplatte mit etwas Öl einstreichen - bei offenem Deckel garen	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Kartoffelpuffer <sup>4</sup>	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	400 g	20	<b>180 °C</b>
Chicken-Wings <sup>4</sup> (Tiefkühlware)	- Programm <b>AIR FRY</b> - Frittierereinsatz <b>15</b> verwenden	1500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Ribeye-Steaks <sup>5</sup>	- Programm <b>GRILL</b> - Grillplatte <b>14</b> verwenden - bei offenem Deckel grillen - ggf. Bratenthermometer verwenden	3 Steaks, ca. 3 cm dick	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* **Fett** gesetzte Angaben werden manuell eingestellt.

Alle Angaben sind ca.-Angaben. Je nach Art und dicke der Lebensmittel können die Zeiten abweichen.

Die hochgestellten Ziffern <sup>1,2,3,4,5</sup> bedeuten:

- <sup>1</sup>: Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- <sup>2</sup>: Nach 1/3 und 2/3 der Garzeit wenden.
- <sup>3</sup>: Nach 1/4, 1/2 und 3/4 der Garzeit wenden.
- <sup>4</sup>: mit dem Frittiereinsatz
- <sup>5</sup>: auf der Grillplatte

## 10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

Bei Bratenstücken hängt die Garzeit und die Gartemperatur vom Gewicht ab und davon, welches Fleischstück Sie verwenden. Eine gute Orientierung bietet die Kerntemperatur, die Sie mit einem Bratenthermometer ermitteln können.

	<b>Garstufen</b>				
	<b>Rare</b>	<b>Medium Rare</b>	<b>Medium</b>	<b>Medium Well</b>	<b>WellDone</b>
Hirsch	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rind	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Schwein	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamm	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Huhn	X	X	X	X	85 °C
Fisch	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

# 11. Rezepte

## Geräucherte Spareribs vom Rind

Zutaten für 4 Portionen

**HINWEIS:** Die Garzeit hängt von der Größe und Dicke der Rippen ab. Ziel ist es, die Rippen auf eine Innentemperatur von ca 90 °C zu bringen, damit sie zart und brüchig werden.

### Programm

Smoker-Programm

### Zutaten

2 kg Rinderrippen

### Zutaten für die Gewürzmischung

1 Esslöffel Knoblauchpulver  
1 Teelöffel zerstoßene Senfkörner oder Senfpulver  
1 Esslöffel geräucherter Paprika  
1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 Teelöffel Salz

### Zutaten zum Bürsten

60 ml Rinderbrühe  
60 ml Wasser  
2 Esslöffel Worcestershire-Sauce

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Gewürzmischung in einer kleinen Schüssel verrühren, bis diese sich verbinden. Die Rippchen mit der Gewürzmischung einreiben, bis sie bedeckt sind.
  2. Die Räucherschale mit Räucherchips befüllen.
  3. Die Rippchen auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.
  4. Das **Smoker-Programm** wählen. Die Zeit auf **5 Stunden** einstellen. Die Temperatur bleibt bei **120 °C**.
  5. Das Smoker-Programm starten. *IGN* erscheint für einige Minuten in der Anzeige. Das bedeutet, dass die Räucherchips entzündet werden. *IGN* wird im Laufe der 5 Stunden öfter zu sehen sein. Das ist normal. Nach Belieben die Rippchen nach 1,5 Stunden wenden.
  6. Brühe, Wasser und Worcestershire-Sauce in einer Schüssel vermischen. Die Rippchen mehrmals in der letzten Stunde der Räucherzeit mit einer dünnen Schicht dieser Mischung bestreichen.
  7. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Rippchen ca. 90 °C auf einem Braten-Thermometer anzeigen, das in die dickste Stelle der Rippchen gesteckt wurde. Dann das Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und die Rippen ca. 45 Minuten ruhen lassen.
- TIPP:** Wenn weitere Lebensmittel in der Heißluftfritteuse zubereitet werden sollen, können die Rippchen auch in einem vorgeheizten Ofen warmgestellt werden. Die Temperatur im Ofen herunterdrehen, wenn die Rippchen hineingegeben werden.
8. Vor dem Servieren zwischen den Knochen in Scheiben schneiden.

## Rauchige Hähnchenschenkel

Zutaten für 4 Portionen

### Programm

Grill-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion

### Zutaten

8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut

### Zutaten für die Marinade

1 ½ Esslöffel geräucherter Paprika  
1 Esslöffel Zwiebelpulver  
½ Teelöffel Chilipulver  
1 Esslöffel Sojasauce  
1 Teelöffel getrockneter Oregano oder Thymian oder beides  
½ Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
30 ml Sonnenblumenöl

### Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verrühren, bis diese sich verbinden. Die Hähnchenschenkel in die Schüssel geben und mischen, bis sie mit der Marinade bedeckt sind. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Die Räucherschale mit Räucherchips befüllen.
3. Das **Grill-Programm** wählen. Die Zeit auf **22 Minuten** einstellen. Die Temperatur bleibt bei **240 °C**.
4. Die **Smoker-Funktion** dazuschalten.
5. Das Programm starten. Das Vorheizen beginnt.

6. Am Ende des Vorheizens erscheint *Add Food* im Display. Den Deckel öffnen und die Hähnchenschenkel nebeneinander auf die Grillplatte legen.
7. Den Deckel schließen. In der Anzeige erscheint *IGN*. Die Räucherchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
8. Nach der Hälfte der Garzeit die Hähnchenschenkel wenden und den Deckel wieder schließen.
9. Nach Beendigung der Garzeit den Deckel öffnen und die Hähnchenschenkel aus dem Gerät nehmen. Ca. 5 Minuten ruhen lassen.

### TIPPS:

- 8 größere Hähnchenschenkel passen eventuell nicht auf einmal auf den Grill. In diesem Fall müssen zwei Grill-Durchgänge gemacht werden.
- Je nach Größe der Hähnchenschenkel kann die Garzeit etwas variieren.

# **Rauchige gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise**

Zutaten für 4 Portionen

## **Programm**

Heißluft-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion

## **Zutaten für die Mayonnaise**

- 1 Ei
- 1 Teelöffel Senf
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel fein gehackter Kerbel
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

## **Zutaten für die Pommes frites**

- 250 g Süßkartoffeln
- 250 g festkochende Kartoffeln
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl

## **Zubereitung**

1. Für die Kräuter-Mayonnaise Ei und Senf in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer durchmischen.
2. Während des Mixens Öl in einem dünnen Strahl hinzugießen, bis eine cremige homogene Masse entsteht.
3. Kräuter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Die Kartoffeln und die Süßkartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen.
5. Kartoffeln und Süßkartoffeln in etwa 1 cm dicke Stäbchen schneiden und diese in einer Schüssel mit dem Öl vermischen.
6. Die Räucherschale mit Räucherchips befüllen.

7. Das **Heißluft-Programm** wählen und die Zeit auf **20 Minuten** ändern, die Temperatur bleibt bei **200 °C**.
8. Die **Smoker-Funktion** dazuschalten.
9. Das Programm starten. Das Vorheizen beginnt.
10. Am Ende des Vorheizens erscheint *Add FOOD* im Display. Den Frittierkorb auf die Grillplatte setzen, die Kartoffeln in den Korb geben und den Deckel schließen.
11. In der Anzeige erscheint *IGN*. Die Räucherchips werden entzündet. Sobald die Anzeige erlischt, wird die Zeit heruntergezählt und das Garen beginnt.
12. Die Pommes frites ca. alle 5 Minuten gut durchschütteln.
13. Die Pommes frites salzen und mit der Kräuter-Mayonnaise servieren.
14. Dazu schmeckt ein frischer Salat oder Gemüse der Saison.

## Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

**HINWEIS:** Die maximale Füllhöhe beachten! Eventuell sind 2 Frittiergänge notwendig.

### Zutaten

½ Teelöffel	Pfeffer
½ Teelöffel	Piment
½ Teelöffel	Koriander
½ Teelöffel	getrockneter Thymian
½ Teelöffel	getrockneter Oregano
1 Teelöffel	Salz
50 ml	Olivenöl
2	Auberginen
2	Zucchini
2	Zwiebeln
	Holzspieße

### Zubereitung

1. Kräuter, Gewürze und Öl in einer Schüssel vermischen.
2. Zucchini und Auberginen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln vierteln.
3. Das Gemüse in die Gewürz-Öl-Mischung geben.
4. Das Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken.
5. Die Spieße bei **200 °C für 15 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Garzeit die Spieße wenden.

## Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

**HINWEIS:** Zu Beginn prüfen, ob die 4 Camemberts im Ganzen nebeneinander in den Frittierkorb passen. Falls nicht, die Camemberts in 2 Frittiergängen verarbeiten.

### Zutaten

4	Camemberts (je bis 150 g)
2	Eier
2 Esslöffel	Sahne
6 Esslöffel	Semmelbrösel
4 Esslöffel	Preiselbeeren aus dem Glas
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Semmelbrösel in einen tiefen Teller geben.
3. Den gekühlten Camembert (ganz oder in Vierteln) durch die Ei-Masse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wälzen, bis die Panade den Käse fest umhüllt.
4. Die Camembert-Stücke bei **200 °C ca. 5 - 10 Minuten** goldbraun ausbacken.
5. Den Camembert mit etwas Preiselbeeren servieren.

## Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

250 g	festkochende Kartoffeln
100 g	frischer Spinat
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1 Esslöffel	Olivenöl
300 g	Lachsfilet (ohne Haut)
1	Petersilienzweig
1	Basilikumzweig
1 Esslöffel	Kapern
2 Esslöffel	weiche Butter
1	unbehandelte Limette
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser garen. Danach die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Den Spinat putzen, waschen gut abtropfen lassen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Öl in einem Topf glasig dünsten.
4. Den Spinat dazugeben und kurz mitdünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
5. Den Lachs abspülen, trocken tupfen und in zwei Stücke schneiden.
6. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
7. Die Kapern abtropfen lassen und grob hacken.
8. Die Kapern und die gehackten Kräuter mit der Butter verkneten.
9. Die Limette heiß abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
10. Zwei große Stücke Backpapier zurechtlegen.
11. Die Kartoffelscheiben in die Mitte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat und Lachs daraufsetzen.
12. Die Kapernbutter in Flöckchen auf den Lachs geben und diesen mit Limettenscheiben belegen.
13. Das Papier über den Zutaten zusammenfalten und an den Seiten gut verschließen.
14. Die Päckchen nebeneinander liegend **bei 200 °C ca. 20 Minuten** garen.
15. Dann das Papier entfernen und das Gericht sofort servieren.

## Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

1	kleiner Blumenkohl
3 Esslöffel	Mehl
150 ml	Kokosmilch
1 ½ Teelöffel	Paprika edelsüß
½ Teelöffel	Knoblauchpulver
1 Esslöffel	Harissapaste (nach gewünschter Schärfe)
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

1. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen.
2. Die restlichen Zutaten zu einem dickflüssigen, glatten Teig verrühren. Wenn der Teig zu dünnflüssig ist, noch etwas Mehl dazugeben.
3. Die Blumenkohlröschen einzeln in den Teig tauchen und überschüssigen Teig gut abtropfen lassen.
4. Die panierten Blumenkohlröschen portionsweise garen. Sie sollen nicht zu eng liegen, damit sie schön knusprig werden.
5. Die Temperatur auf **180 °C** und die Garzeit auf **20 Minuten** einstellen und den Frittiervorgang starten.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Blumenkohlröschen wenden.

**TIPP:** Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

## Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

400 g	Rosenkohl
40 g	durchwachsener Speck
4	Knoblauchzehen
1 Esslöffel	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

**TIPP:** Dieses Rezept schmeckt am besten mit frischem Rosenkohl, kann aber auch mit tiefgekühltem Rosenkohl zubereitet werden. Dann die Röschen nicht halbieren. Garzeit und Temperatur bleiben gleich.

### Zubereitung

1. Den Rosenkohl putzen und die Röschen halbieren.
2. Den Speck in dünne Streifen schneiden.
3. Die ganzen Knoblauchzehen ungeschält lassen.
4. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Alles **bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten** garen.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Zutaten schütteln oder wenden.
7. Jede Portion mit 2 Knoblauchzehen servieren. Je nach Geschmack das Weiche aus den Knoblauchzehen herausdrücken und mit genießen.

## Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

### Zutaten

1 Paket	Pizzateig
1 Dose	passierte Tomaten
200 g	Mozzarella
1 Bund	Rucola
100 g	Serrano-Schinken
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Oregano

### Zubereitung

1. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Rechtecke ausschneiden, die umlaufend 1 cm kleiner sind als die Frittierkorb-Fläche.
2. Den Teig leicht mit einer Gabel einstechen.
3. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Teig mit den passierten Tomaten bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit den Mozzarella-scheiben belegen.
5. Die Pizzastücke portionsweise **bei 180 °C ca. 7 Minuten** backen.
6. Den Serrano-Schinken auf den Stücken verteilen und diese noch einmal **3 - 5 Minuten** backen.
7. Wenn die Pizza am Rand leicht braun wird, die Stücke herausnehmen und den gewaschenen Rucola darüber verteilen.
8. Die Mini-Pizzen mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.

**TIPP:** Je nach Dicke des Teiges braucht die Pizza 1 - 2 Minuten länger oder kürzer.

## Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

**HINWEIS:** Zu Beginn prüfen, wie viele Muffin-Förmchen gleichzeitig in die Fritteuse passen.

### Zutaten

75 g	dunkle Schokolade
3	Eier
75 g	Butter
75 g	Zucker
50 g	Mehl

### Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
2. Butter hinzugeben und diese ebenfalls schmelzen lassen.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen.
4. Mehl über die Eier-Zucker-Masse sieben und diese zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Schokoladen-Butter-Mischung unterheben.
6. Den Teig in die Muffin-Förmchen füllen.
7. Die Schokotörtchen im vorgeheizten Gerät **bei 180 °C ca. 5 - 6 Minuten** backen.
8. Die Schokotörtchen warm genießen.

## 12. Reinigen

---



### **GEFAHR von Verbrennungen!**

- ⊙ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.



### **GEFAHR durch Stromschlag!**

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

### **WARNUNG vor Sachschäden!**

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Die Heizelemente **3** und **12** dürfen nicht feucht abgewischt werden.

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass sich nach dem Abtrocknen noch Wassertropfen in Hohlräumen befinden können. Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen.

---

### **Zubehörteile**

- Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
  - Grillplatte **14**, Frittiereinsatz **15** und Fettauffangschale **13** können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 

**HINWEIS:** Sie können diese Teile auch von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel abwaschen. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.

---

- Eingebraunte Speisereste weichen Sie vorher ein.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

### **Gehäuse**

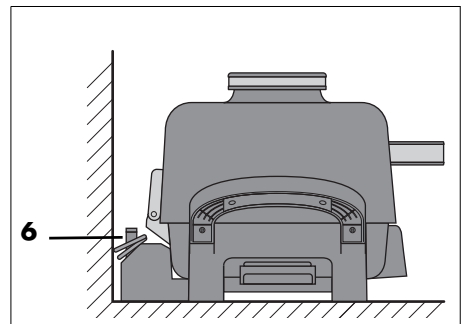
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

### **Innenraum**

1. Reinigen Sie das Innere des Deckels **2** mit einem weichen Schwamm, wenig Wasser und mildem Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie mehrfach mit einem feuchten Mikrofasertuch nach, dass Sie zwischen durch auswaschen und auswringen.
3. Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

## 13. Aufbewahren

- Bevor Sie das Gerät wegräumen ...  
... muss der Netzstecker **5** gezogen werden,  
... das Gerät abgekühlt sein und  
... müssen alle Teile vollständig gereinigt und getrocknet sein.
- Die Anschlussleitung **5** können Sie um die Kabelaufwicklung **6** auf der Rückseite des Gerätes wickeln.



## 14. 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 Müllsammlung 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.

### Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unent-

geltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

## 15. 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"> <li>• Ist die Stromversorgung sichergestellt?</li> <li>• Überprüfen Sie den Anschluss.</li> </ul>
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick?</li> <li>• War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?</li> </ul>
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement <b>3</b>, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittiereinsatz <b>15</b> darf nicht mehr als bis zur Markierung <b>MAX 16</b> gefüllt werden.</li> <li>• Wurde die Garzeit zu lang eingestellt?</li> </ul>
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel <b>2</b> und geben Lebensmittel hinzu.</li> </ul>

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grillplatte <b>14</b> einlegen</li> </ul>
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.</li> </ul>

## 16. Technische Daten

Modell:	SGS 2200 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:	≤ 0,5 W
automatischer Wechsel zu Aus-Zustand:	≤ 20 Min
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX4 (Schutz vor Spritzwasser)
Leistung:	2200 W

## Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	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.

## **17. 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: 509123\_2507** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **509123\_2507** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



## Service-Center

**DE** Service Deutschland  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [hoyer@lidl.de](mailto:hoyer@lidl.de)

**AT** Service Österreich  
Tel.: 0800 447 744  
E-Mail: [hoyer@lidl.at](mailto:hoyer@lidl.at)

**CH** Service Schweiz  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN: 509123\_2507**



## 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

<b>1. Overview</b>	<b>35</b>
<b>2. Intended purpose</b>	<b>36</b>
<b>3. Safety information</b>	<b>37</b>
<b>4. Items supplied</b>	<b>40</b>
<b>5. How to use</b>	<b>41</b>
<b>6. The touch display at a glance</b>	<b>42</b>
<b>7. The programs at a glance</b>	<b>43</b>
<b>8. Using the accessories</b>	<b>44</b>
<b>9. Operation</b>	<b>45</b>
9.1 Power connection	45
9.2 Switching on/off	45
9.3 Smoker tray	45
9.4 Manual settings	46
9.5 Using Programs	46
9.6 Interrupting the cooking process	47
9.7 Smoker	47
9.8 End of the cooking process	48
9.9 Manually stop the cooking process	48
9.10 Grilling with bottom heat	48
<b>10. Preparation tips</b>	<b>49</b>
10.1 Cooking table	50
10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures	51
<b>11. Recipes</b>	<b>52</b>
<b>12. Cleaning</b>	<b>58</b>
<b>13. Storage</b>	<b>58</b>
<b>14. Disposal</b>	<b>59</b>
<b>15. Trouble-shooting</b>	<b>59</b>
<b>16. Technical specifications</b>	<b>60</b>
<b>17. Warranty of the HOYER Handel GmbH</b>	<b>61</b>

## 1. Overview

- 1 Handle on the lid
- 2 Lid
- 3 Heating element (at the top of the lid)
- 4 Air outlets
- 5 Power cable with mains plug
- 6 Cable spool (on the back of the device)
- 7 Handles
- 8 Screws for attaching the handles
- 9 Smoker tray
- 10 Smoke outlet
- 11 Operating panel with displays, buttons and control dial
- 12 Heating element (below the grill plate)
- 13 Grease drip tray
- 14 Grill plate
- 15 Frying insert
- 16 **MAX** Marking for the maximum filling level of the frying insert

*no image:* spoon for measuring out the smoking pellets and 1 bag of smoking pellets

# Thank you for your trust!

Congratulations on your new premium grill and smoker with hot air function.

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

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

We hope you enjoy your new premium grill and smoker with hot air function!

## Symbols on the device



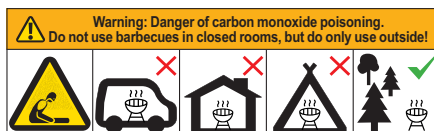
This symbol warns you against touching the hot surface.



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



This symbol indicates that you should read the operating instructions.



Do not operate the device in closed rooms and/or living spaces, e.g. buildings, tents, caravans, camper vans or boats. There is a danger to life from carbon monoxide poisoning.

## 2. Intended purpose

The premium grill and smoker with hot air function is intended for the grilling and cooking of food in hot air at a temperature of up to max. 240 °C.

The device is designed for private, domestic use. The device may only be used in dry outdoor areas.

This device must not be used for commercial purposes.

### Foreseeable misuse

- The smoking pellets must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste.
- The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- Do not leave the device out in the rain.
- The device is not suitable for heating liquids.
- The device is not suitable for indoor use.

### 3. Safety information

#### Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating 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 material damage.

**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 a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- ⊙ The device is only suitable for outdoor use. During operation outdoors ...
  - ... the device must be connected to a wall socket with a protective earth conductor.
  - ... the device must be powered via a wall socket with a residual current device (RCD) set to trip in response to a leakage current no greater than 30 mA in the electrical circuit. Ask your electrician for advice. The installation should only be carried out by a qualified electrician.
  - ... the power cable must regularly be inspected for signs of damage. If the power cable is damaged, the device must no longer be used.



- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the grill plate. Only touch the control elements of the device during operation.

- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ The heating element must not be wiped with a damp cloth.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- ⊙ Misuse may result in injuries.
- ⊙ **Clean the device prior to its first use** (see "Cleaning" on page 58).
- ⊙ Charcoal and similar fuels must not be used in this device. The exception: specially designed smoking pellets may be used in the smoker tray.
- ⊙ Under no circumstances should any materials or additives other than the specially designed smoking pellets be used in the smoker tray. Do not use spirits or petrol for lighting or relighting!
- ⊙ The smoker tray must not be used indoors.
- ⊙ Only use smoking pellets that are suitable for food preparation.



### ***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 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 quantities, which develop while this device is in operation. There should be no birds in the vicinity when using this device.



### ***DANGER! Risk of electric shock due to moisture!***

- ⊙ The device must not be left out in the rain.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.

- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical specifications of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with earthing contacts with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.

- ⊙ 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.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
  - after every use
  - when a malfunction occurs
  - when you are not using the device
  - before you clean the device
  - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



### **DANGER – Fire hazard!**

- ⊙ The smoking pellets must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!
- ⊙ Never leave the device unattended while it is plugged in.
- ⊙ Never leave the device unattended during operation. You will thus be able to detect possible problems early on due to unusual smells or noises.
- ⊙ Never cover the device or place it on soft objects (e.g. towels).
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ Do not use the device directly under wall units or wall sockets or near any curtains, paper or any similar flammable objects.
- ⊙ The device should only be operated on a stable, flat, non-slip, dry and non-flammable work surface, in order to prevent it from tipping over, slipping away

or the underlay catching fire and causing damage.



### **DANGER! Risk of injury through burning!**

- ⊙ Do not touch the hot surfaces of the device or the interior. Use oven gloves or potholders.
- ⊙ Use oven gloves when you are cooking food at hot temperatures. Spitting fat could otherwise cause burns.
- ⊙ Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- ⊙ Do not move or transport the device while it is switched on.
- ⊙ If fat catches fire on the device, **never try to extinguish it with water!** There is a danger of explosive deflagration or electric shock. Instead, cover the device with a fire blanket.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Only use original accessories.
- ⊙ Never place the device on hot surfaces (e.g. hot plates) or near to heat sources or open fire.
- ⊙ The device must not be stored or operated at temperatures below 5 °C. Make sure that the device is not left outside in frosty conditions.
- ⊙ Make sure that the surface under the device is dry.
- ⊙ Make sure that the food will not touch the hot heating element at the top of the interior and become stuck there.
- ⊙ Do not overfill the frying basket. Please observe the reference values in these instructions.
- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.

- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a variety of different varnishes and acrylics, and treated with different cleaning agents, it cannot be completely ruled out that components are contained in some of these substances that could damage and soften the plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.
- ⊙ Do not place any objects on the device.

## **4. Items supplied**

- 1 premium grill and smoker with hot air function
- 1 grill plate **14**
- 1 frying insert **15**
- 1 grease drip tray **13** (on the left of the device)
- 1 smoker tray **9** for smoking pellets (on the right of the device)
- 1 400 g bag of smoking pellets
- 2 handles **7**
- 4 screws **8** for attaching the handles
- 1 tool for attaching the handles
- 1 spoon for measuring out the smoking pellets
- 1 complete copy of the operating instructions (on the Internet)
- 1 copy of the short manual (enclosed with the device)

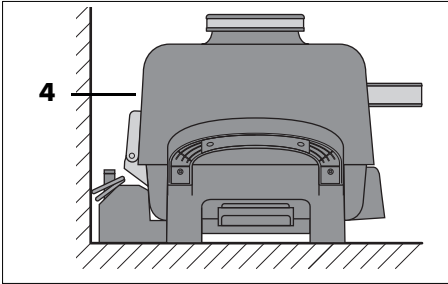
## 5. How to use

- Remove all packing material.



### **DANGER – fire hazard!**

On the back of the device you will find the air outlet **4**. Hot air escapes from the air outlet **4** during the operation.



- ⊙ Never cover the air outlets **4**.
- ⊙ Do not use the device indoors.
- ⊙ Make sure that there is free space on all sides and above the device.
- ⊙ There must be enough space behind the device so that the lid **2** can be opened completely.

**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 **3/12** during assembly, and is not a product defect. Ensure adequate ventilation.

- Remove protective films and adhesive strips from the device, but do not remove the rating plate on the underside of the device.
- Remove the cardboard transport locks from underneath the grill plate.
- Check that all accessories are present and undamaged.
- Clean the device and all accessories before using for the first time (see “Cleaning” on page 58).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.

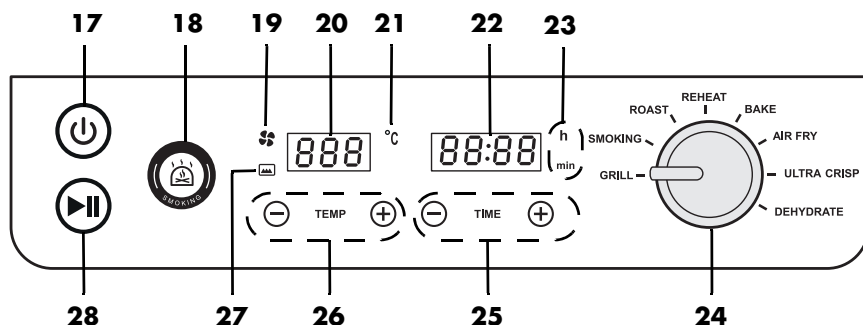
### **Mounting the handles**

The handles **7** must be mounted before using for the first time.

The device may only be carried by the side handles.

1. Pull out the mains plug **5** if necessary.
2. Open the lid **2** and remove all loose parts from the device.
3. Close the lid again.
4. Have the screws **8** and handles **7** ready.
5. Carefully turn the device completely over and place it on the lid **2**.
6. Insert a handle. Please note that the ends of the handles are shaped differently and can only be inserted into the holder on the device in one way.
7. Screw the handle tight and repeat the process with the second handle **7**. The handles must not wobble, but must be firmly attached to the device.
8. Turn the device over again.

## 6. The touch display at a glance



- 17** Switching on/off
- 18 SMOKING** The indicator lights up when the SMOKING program has been activated via the program selector or separately via this button.
- 19** is always lit when a program is running with the lid closed
- 20** Display of the temperature
- 21** °C is always lit when a program is running  
not lit during the heating phase
- 22** Time display: in minutes (min) and hours (h)  
At the start of a program after the heating phase: display of the preset time  
During operation: display of the remaining runtime
- 23** **h** or **min** is lit when the time is displayed in hours (h) or minutes (min)
- 24** Program selector: after selecting a program, the preset values for temperature and time appear in the displays (see "The programs at a glance" on page 43)
- 25** **TIME** -/+ Increase/decrease time from 1 minute - 12 hours
- 26** **TEMP** -/+ Increase/decrease temperature 40 - 240 °C
- 27** Indicator is lit during the heating phases when the GRILL program has been selected.
- 28** Start/Pause program

## 7. The programs at a glance

The preset temperature and time specifications in the table are reference values. Depending on the quality, size and quantity of the food, and on your taste, you can vary the temperature and time.

Program/use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range) in min. or hrs.
<b>GRILL</b> Steaks, chops, but also vegetables for a grill pan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bottom heat with the lid open and closed</li> <li>- with automatic preheating when the lid is closed</li> </ul>	
<b>SMOKING</b> Fish, meat, e.g. ribs, French fries	80 °C (40 – 210 °C)	4 hrs. (10 min. – 12 hrs.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic heating of the smoking pellets; <i>IGN</i> appears in the display</li> </ul>	
<b>ROAST</b> Pork roast with crackling, pork roast, meatloaf	200 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 hr.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic preheating</li> </ul>	
<b>REHEAT</b> For reheating food	200 °C (130 – 200 °C)	15 min. (1 min. – 1 hr.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic preheating</li> </ul>	
<b>BAKE</b> Muffins, cakes and baked goods	150 °C (125 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 1 hr.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic preheating</li> </ul>	
<b>AIR FRY</b> Hot air fryer e.g. French fries, chicken wings	180 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 hr.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic preheating</li> </ul>	
<b>ULTRA CRISP</b> Pork roast with crackling, extra dark French fries	240 °C (-)	10 min. (1 min. – 30 min.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- with automatic preheating</li> </ul>	
<b>DEHYDRATE</b> Dehydration of fruit and vege- tables, e.g. apple rings	50 °C (40 – 90 °C)	2 hrs (2 hrs. – 12 hrs.)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- top heat only</li> <li>- without automatic preheating</li> </ul>	

## 8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Grill plate <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Is always inserted into the device.</b> If not, <i>Add PAN</i> appears on the display.</li><li>• Drains grease.</li></ul> <p><b>Preparation with closed and open lid in the GRILL program:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• The heat only comes from below.</li><li>• Well suited for the preparation of thicker pieces of meat and frozen meat.</li><li>• Well suited for grilling lean pieces of meat, for example.</li></ul>
Frying insert <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Place on the grill plate <b>14</b>.</li><li>• The hot air can circulate easily through the holes in the frying insert <b>15</b>. This promotes the even distribution of heat.</li><li>• For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food</li><li>• Fill the frying insert <b>15</b> only loosely up to the <b>MAX 16</b> marking with French fries (maximum quantity: 1000 g).</li></ul> <p><b>NOTE:</b> for raw ingredients, mix in approx. ½ tablespoon of oil (e.g. sunflower or rapeseed oil). This prevents sticking to the frying insert <b>15</b> and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.</p>

## 9. Operation

---



### **DANGER of burns!**

- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet **4** on the back.
- ⊙ Use oven gloves or potholders to touch the grill plate **14** and frying insert **15**.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet **4**. Be careful not to put your hands into the steam.
- ⊙ Do not move or transport the device while it is switched on.
- ⊙ Only carry the device by the side handles **7**.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ **The device must not be operated under any circumstances without the grill plate 14!**
- 

### 9.1 Power connection

- When the device is set up, plug the mains plug **5** into an earthed wall socket that corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must also be easy to reach after switching on the device.
  - All indicators on the operating panel **11** are lit briefly.
  - The grill plate **14** must be inserted, otherwise *Add PAN* will light up in displays **20** and **22** and acoustic signals will be heard.

### 9.2 Switching on/off

- Press the button **⊖ 17** to switch on the device from standby mode.
  - The temperature and time of the set program are shown on displays **20** and **22**.
  - The smoker button **18** is lit when the program selector **24** is set to **SMOKING**.
  - If no button is pressed or no program is selected for 5 minutes, the device will switch back to standby mode.
- If you press the button **⊖ 17** while a program is running, the program will end and *done* will appear on the display for a few seconds. The start screen then reappears. Press the button **⊖ 17** again to switch the device to standby mode.

### 9.3 Smoker tray

---



### **DANGER! Risk of fire!**

- ⊙ The smoking pellets must be completely cold before disposal. Under no circumstances should hot ash be disposed of with household waste. There is an extremely high risk of fire!
- 

**Figure A:** the smoking pellets are ignited in the smoker tray. This only happens if you have made the appropriate settings on your device.

- While the smoking pellets are being lit, *IGN* appears on the display. The first time you heat it up, this will take between 5 and 10 minutes. If a long smoking time is set, the process will repeat multiple times.
- Maximum amount of smoking pellets: Fill the smoker tray **9** to a maximum of just below the rim.

- A full smoker tray is sufficient for 2 - 3 hours of smoking. You can then refill it during operation.
  - The smoke produced is released into the interior via the smoke outlet **10**.
  - When the lid is open, no smoke is emitted via the smoke outlet **10**.
  - Used smoking pellets can be left in the smoker tray and used again next time.
1. Pull out the smoker tray **9**.
  2. Fill the smoker tray to just below the rim and reinsert it.

## 9.4 Manual settings

While the device is switched on, you can change the settings for the temperature and cooking time even before starting the selected program. This is also possible later on while the program is running.

- Use the buttons **+/- 26** to set the temperature:
  - Press briefly for 5 °C increments. Keep pressed for fast forward/reverse.
- Use the buttons **+/- 25** to set the cooking time:
  - Press briefly for 1-minute increments for times up to 60 minutes and 15-minute increments for times longer than an hour.
  - Keep pressed for fast forward/reverse.
  - After releasing the button, the display flashes for approx. 5 seconds, then lights up and the new time begins to count down.
  - *h* is lit for the set hours and *min* is lit for the set minutes in the display.

## 9.5 Using Programs

---

**NOTE:** Make sure that the food will not touch the hot heating element **3** on the inside of the lid and becomes stuck there.

---

When you select a program, you can also change the following settings at any time:

- Temperature: press the buttons **+/- 26**
- Cooking time: press the buttons **+/- 25**

1. Prepare the food and place it in the frying insert **15** as required.
2. Place the grill plate **14** in the device so that the fat runoff reaches into the funnel in the device.
3. Close the lid **2**.
4. Press the button **⏻ 17** to switch on the device from standby mode.
  - Turn the program selector **24** to set the desired program.
    - When the **SMOKING** program is selected, the smoker button **18** is lit.
    - If you wish to switch to another program, select it using the program selector **24**.
  - Briefly press the Start/Pause **⏸ 28** button to start the program. A heating phase now begins for all programs except **DEHYDRATE**.
    - *PrE* appears on the display **20**.
5. At the end of the heating phase, an acoustic signal sounds and *Add FOOD* appears in the displays.

Open the lid **2** and ...

... place the prepared food directly on the grill plate **14**.

or

... if required, place the frying insert **15** with the prepared food on the grill plate **14**.

6. Close the lid **2**. The cooking process starts automatically shortly afterwards and the remaining cooking time is counted down in the cooking time display **22**.

If this does not happen, press the button **Ⓜ 28** until the cooking time is counted down.

When you press the smoker button **18**, *IGN* appears on the display. The lit smoker button **18** indicates that the smoker function has been selected as an additional function. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After approx. 5 minutes, the full display appears again and the time is counted down.

After the heating phase, the cooking time display **22** counts down the remaining cooking time. The smoker function cannot be activated when the lid is open.

---

**NOTE:** when the lid is open, *SHUT Lid* appears on the display.

---

## 9.6 Interrupting the cooking process

You can interrupt the cooking process at any time, e.g. to check the degree of browning.

### **Pause with the Start/Pause button**

- Press the Start/Pause **Ⓜ 28** button.
  - The time is no longer counted down.
- Open the lid.
- Close the lid to continue the cooking process.

### **Pause by opening the lid**

- Open the lid.
  - The time is no longer counted down.
- Close the lid to continue the cooking process.

## 9.7 Smoker

You can run the smoker as a separate program or add it to other programs.

This program allows you to give the food a wonderfully smoky flavour.

It is important that you have placed smoking pellets in the smoker tray **9** before starting the smoker function.

---

**NOTE:** the smoker function continues to operate even when the lid is open. The *SHUT Lid* indicator reminds you to close the lid again.

---

### **Use as custom program**

1. Set the program selector **24** to **SMOKING**. The button **18** lights up.
2. If required, change the setting for the time using the buttons **+/- 25**.
3. Press the Start/Pause **Ⓜ 28** button to start the smoker program. *IGN* appears in the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke.  
After approx. 5–10 minutes, the full display is shown and the time is counted down.  
During long cooking times, the smoking pellets are reheated repeatedly. *IGN* is displayed again and the set cooking time is not counted down as long as *IGN* is lit.

### **Use as an add-on to other programs**

- Select a program (e.g. **ROAST**) and then press the smoker button **18** before starting the program. Then start the program. *IGN* appears on the display. As long as *IGN* is lit, the smoking pellets in the tray are heated until they start to smoke. After a few minutes, the full display is shown and the time starts to count down.

## 9.8 End of the cooking process



- An audio signal sounds when the program has finished. *done* appears on the display for a few seconds.
  - The ventilation may continue to run for 30 seconds.
  - You need a plate or bowl (pre-heated if necessary).
  - To disconnect the device from the power supply pull the mains plug **5** after use.
1. Open the lid **2**.
  2. Place the food on the prepared plate / in the prepared bowl.
  3. Pull out the grease drip tray **13** and dispose of the collected oil.
  4. Allow the device and accessories to cool down before cleaning them.

---


**NOTE:** if, for example, the degree of browning does not yet meet your requirements, you can adapt the cooking process manually (see "Manual settings" on page 46). Close the lid **2** and start the cooking process again. Check the degree of browning after a few minutes.


---

## 9.9 Manually stop the cooking process


- While the program is running, press the button  **17** to end the program. *done* appears on the display for approx. 10 seconds. The entire display is then shown again.
- You may select a program again.
- Or press the button  **17** to switch the device to standby.
  - An acoustic signal can be heard.
  - The displays **20** and **22** go off.
- To completely switch off the device and disconnect it from the power supply, pull out the mains plug **5**.

## 9.10 Grilling with bottom heat

 this indicator lights up during heating and when the **GRILL** program is set. This combination allows you to grill with bottom heat.

- This is the right program for all foods that need to be seared and that require bottom heat, e.g. steaks.
  - Grilling with bottom heat is recommended, for example, when grilling delicate foods that need to be turned frequently, such as steaks or vegetable slices.
1. Set the program selector to **GRILL**.
  2. Close the lid.
  3. Start the program. *PrE* appears in the display. After preheating, *Add FOOD* flashes.
  4. Open the lid and place the food on the grill plate.
  5. Press the Start/Pause  **28** button. The time is counted down.
    - or
    - close the lid again to start the program.

---

**NOTE:** if you open the lid during grilling, the time will stop. To restart the program, close the lid or press the Start/Pause  **28** button.

---

## 10. Preparation tips

The device combines many different functions in one device. You can, for example:

- fry with hot air
  - grill a chicken or a roast
  - bake pizza
  - prepare many frozen ready meals (e.g. chicken wings, fish fingers, cheese or vegetable sticks)
  - bake biscuits or muffins
  - grill kebab or vegetable skewers
  - dehydrate apple rings or other fruit
  - use the smoker function to give the food a distinctive flavour
- In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.
  - The information in the cooking table may differ from the preset times and temperatures. Due to the different properties and initial temperature of the food, it is not possible to give exact cooking times. The information in the cooking table is a guideline.

### Preparation of the food

- All food must be as dry as possible when used for frying. Dry the food to be fried and remove any ice from frozen food.
- When using deep-frozen food, remove as much water and ice as possible before you put the food into the device.
- In case of breaded food, please make sure that the breading sticks as tightly as possible to the food to be fried.

### Temperature and cooking time

- For a tasty and healthy result, the information on the packaging should be observed very carefully when selecting the temperature and the cooking time.
- Only small quantities should be fried at a time.
- The frying insert **15** must not be filled more than to the **MAX 16** marking.
- Acrylamide may be carcinogenic. In order to reduce the formation of acrylamide as much as possible, browning the food too much should be avoided.

### For an even browning

- If the food (e.g. French fries or chicken nuggets) requires an even browning, give it 1 - 3 turns during the frying process.
- Use ingredients of uniform thickness or size.

### Baking

**Dough may never be filled directly into the frying insert 15.** After preparing the dough put it into a baking tin or another heat-resistant pan (e.g. muffin liners). Then put the container holding the dough into the frying insert **15**.

### Package instructions

If on a package of deep-frozen food you don't find information regarding the cooking times for hot air fryers, observe the times given for convection ovens.

## 10.1 Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time* (minutes)	Temperature*
French fries <sup>2, 3, 4</sup> (deep-frozen products, pre-fried)	- <b>AIR FRY</b> program	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
	- Use the frying insert <b>15</b>	1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
French fries <sup>3, 4</sup> (homemade, thick)	- <b>AIR FRY</b> program - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the frying insert <b>15</b>	1000 g	<b>20–24</b>	200 °C
Chicken legs <sup>2, 3, 5</sup> (fresh, with bones)	- <b>AIR FRY</b> program - Use the frying insert <b>15</b>	1400 g	<b>22–28</b>	240 °C
Chicken nuggets <sup>4</sup> (deep-frozen products)	- <b>AIR FRY</b> program - Use the frying insert <b>15</b>	1000 g	<b>18–22</b>	180 °C
Fish fingers <sup>4</sup> (deep-frozen products)	- <b>AIR FRY</b> program - Use the frying insert <b>15</b>	540 g	<b>8–10</b>	200 °C
Courgette <sup>2, 3, 5</sup>	- <b>GRILL</b> program - Use the grill plate <b>14</b> - Cut in slices - Brush the grill plate with a little oil - Cook with the lid open	650 g	<b>17–20</b>	<b>200 °C</b>
Potato pancakes <sup>4</sup>	- <b>AIR FRY</b> program - Use the frying insert <b>15</b>	400 g	20	<b>180 °C</b>
Chicken wings <sup>4</sup> (deep-frozen products)	- <b>AIR FRY</b> program - Use the frying insert <b>15</b>	1500 g	<b>15–20</b>	200 °C
Ribeye steaks <sup>5</sup>	- <b>GRILL</b> program - Use the grill plate <b>14</b> - Grill with the lid open - If necessary, use a roast thermometer	3 steaks, approx. 3 cm thick	<b>7–9</b>	240 °C

\* Variables **in bold type** are to be adjusted manually.

All figures are approximate. The times may vary depending on the type and thickness of the food.

The superscript numbers <sup>1,2,3,4,5</sup> have the following meaning:

- 1: turn halfway through the cooking time.
- 2: turn after 1/3 and 2/3 of the cooking time.
- 3: turn after 1/4, 1/2 and 3/4 of the cooking time.
- 4: with the frying insert
- 5: on the grill plate

## **10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures**

For pieces of roast meat, the cooking time and cooking temperature depend on the weight and which piece of meat you use. A good guideline is the core temperature, which you can measure with a roast thermometer.

	<b>Degrees of doneness</b>				
	<b>Rare</b>	<b>Medium Rare</b>	<b>Medium</b>	<b>Medium Well</b>	<b>Well Done</b>
Venison	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Beef	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Pork	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lamb	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Chicken	X	X	X	X	85 °C
Fish	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

# 11. Recipes

## Smoked beef spare ribs

Ingredients for 4 portions

**NOTE:** the cooking time depends on the size and thickness of the ribs. The aim is to bring the ribs to an internal temperature of approx. 90 °C so that they become tender and crispy.

### Program

Smoker program

### Ingredients

2 kg beef ribs

### Ingredients for the seasoning

1 tablespoon garlic powder  
1 teaspoon crushed mustard seeds or  
mustard powder  
1 tablespoon smoked paprika  
1 tablespoon ground black pepper  
2 teaspoons salt

### Ingredients for glazing

60 ml beef stock  
60 ml water  
2 tablespoons Worcestershire sauce

### Preparation

1. Mix all the ingredients for the seasoning in a small bowl until well combined. Rub the ribs with the seasoning until they are fully coated.
2. Fill the smoker tray with smoking chips.
3. Place the ribs on the grill plate and close the lid.
4. Select the **smoker program**. Set the time to **5 hours**. The temperature remains at **120 °C**.
5. Start the smoker program. *IGN* appears on the display for a few minutes. This means that the smoking chips are ignited. *IGN* will appear several times over the course of the 5 hours. That's normal.  
Turn the ribs after 1.5 hours if desired.
6. Mix the stock, water and Worcestershire sauce in a bowl. Coat the ribs several times during the last hour of smoking with a thin layer of this mixture.
7. The cooking process is complete when the ribs show approx. 90 °C on a roast thermometer inserted into the thickest part of the ribs. Then switch off the device, leave the lid closed and let the ribs rest for approx. 45 minutes.

**TIP:** if you want to prepare other foods in the hot air fryer, you can keep the ribs warm in a preheated oven. Turn down the temperature in the oven when you put the ribs in.

8. Cut into slices between the bones before serving.

## Smoky chicken thighs

Ingredients for 4 portions

### Program

Grill program and additional smoker function

### Ingredients

8 chicken thighs with bone and skin

### Ingredients for the marinade

1½ tablespoons	smoked paprika
1 tablespoon	onion powder
½ teaspoon	chili powder
1 tablespoon	soy sauce
1 teaspoon	dried oregano or thyme or both
½ tablespoon	ground black pepper
30 ml	sunflower oil

### Preparation

1. Mix all the ingredients for the marinade in a large bowl until combined. Place the chicken thighs in the bowl and mix until they are covered with the marinade. Cover with cling film and place in the refrigerator for 30 minutes.
2. Fill the smoker tray with smoking chips.
3. Select the **grill program**. Set the time to **22 minutes**. The temperature remains at **240 °C**.
4. Switch on the **smoker function**.
5. Start the program. Preheating begins.
6. When preheating is complete, *Add FOOd* appears on the display. Open the lid and place the chicken thighs side by side on the grill plate.
7. Close the lid. *IGN* appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time is counted down and cooking begins.
8. Turn the chicken thighs halfway through the cooking time and close the lid again.
9. Once the cooking time is up, open the lid and remove the chicken thighs from the device. Leave to rest for approx. 5 minutes.

### TIPS:

- 8 larger chicken thighs may not fit on the grill at once. In this case, two grilling sessions are required.
- Depending on the size of the chicken thighs, the cooking time may vary slightly.

## Smoky mixed French fries with herb mayonnaise

Ingredients for 4 portions

### Program

Hot air program and additional smoker function

### Ingredients for the mayonnaise

1	egg
1 teaspoon	mustard
125 ml	sunflower oil
1 teaspoon	finely chopped parsley
1 teaspoon	finely chopped chervil
1 teaspoon	lemon juice
	Salt, pepper

### Ingredients for the French fries

250 g	sweet potatoes
250 g	waxy potatoes
2 tablespoons	sunflower oil

### Preparation

1. To make the herb mayonnaise, place the egg and mustard in a tall bowl and blend with a hand blender.
2. While blending, slowly pour in the oil in a thin stream until a creamy, homogeneous mixture forms.
3. Add the herbs and season to taste with salt, pepper, and lemon juice.
4. Peel, wash and pat dry the potatoes and sweet potatoes.
5. Cut the potatoes and sweet potatoes into sticks about 1 cm thick and mix them with the oil in a bowl.
6. Fill the smoker tray with smoking chips.
7. Select the **hot air program** and change the time to **20 minutes**; the temperature remains at **200 °C**.
8. Switch on the **smoker function**.
9. Start the program. Preheating begins.
10. When preheating is complete, *Add FOOD* appears on the display. Place the frying basket on the grill

plate, add the potatoes to the basket and close the lid.

11. *IGN* appears on the display. The smoking chips are ignited. As soon as the display goes out, the time is counted down and cooking begins.
12. Give the French fries a good shake every 5 minutes or so.
13. Salt the French fries and serve with the herb mayonnaise.
14. This dish goes well with a fresh salad or seasonal vegetables.

## Courgette and aubergine skewers

Ingredients for 4 portions

**NOTE:** pay attention to the maximum filling level! It may be necessary to fry twice.

### Ingredients

½ teaspoon	pepper
½ teaspoon	pimento
½ teaspoon	coriander
½ teaspoon	dried thyme
½ teaspoon	dried oregano
1 teaspoon	salt
50 ml	olive oil
2	aubergines
2	courgettes
2	onions
	Wooden skewers

### Preparation

1. Mix the herbs, spices and oil in a bowl.
2. Cut the courgettes and aubergines into 2 cm thick slices. Quarter the onions.
3. Add the vegetables to the spice and oil mixture.
4. Alternate the vegetables on the skewers.
5. Cook the skewers at **200 °C for 15 minutes**.
6. Turn the skewers halfway through the cooking time.

## **Baked Camembert with cranberries**

Ingredients for 4 portions

**NOTE:** firstly, check that the 4 Camemberts fit side by side in the frying basket. If not, fry the Camemberts in two separate batches.

### **Ingredients**

4	Camemberts (up to 150 g each)
2	eggs
2 tablespoons	cream
6 tablespoons	breadcrumbs
4 tablespoons	cranberries from the jar
	Salt, pepper

### **Preparation**

1. Beat the eggs with the cream and season with salt and pepper.
2. Place the breadcrumbs in a deep plate.
3. Dip the chilled Camembert (whole or quartered) into the egg mixture, then roll it in the breadcrumbs until the coating firmly encloses the cheese.
4. Bake the Camembert pieces at **200 °C for approx. 5 - 10 minutes** until golden brown.
5. Serve the Camembert with a spoonful of cranberries.

## **Salmon parcel**

Ingredients for 2 portions

### **Ingredients**

250 g	waxy potatoes
100 g	fresh spinach
1	shallot
1	clove of garlic
1 tablespoon	olive oil
300 g	salmon fillet (without skin)
1	parsley sprig
1	basil sprig
1 tablespoon	capers
2 tablespoons	soft butter
1	organic unwaxed lime
	Salt, pepper

### **Preparation**

1. Peel the potatoes, wash them, and cook them in boiling salted water until tender. Then drain the potatoes and cut into thin slices.
2. Clean the spinach, wash and drain well.
3. Peel the shallots and garlic and dice them. Sauté in a pan with the oil until translucent.
4. Add the spinach and sauté briefly until the leaves collapse. Then remove the pot from the heat and set aside.
5. Rinse the salmon, pat dry and cut into two pieces.
6. Wash the parsley and basil, shake dry and finely chop the leaves.
7. Drain and roughly chop the capers.
8. Knead the capers and chopped herbs into the butter.
9. Rinse the lime in hot water, pat dry and cut into slices.
10. Prepare two large pieces of baking paper.
11. Place the potato slices in the centre and season with salt and pepper. Place the spinach and salmon on top.
12. Flake the caper butter onto the salmon and top with slices of lime.

13. Fold the paper over the ingredients and seal well at the sides.
14. Cook the parcels side by side at **200 °C for approx. 20 minutes.**
15. Then remove the paper and serve the dish immediately.

### **Cauliflower florets with harissa**

Ingredients for 2 portions

#### **Ingredients**

- |               |  |
|---------------|--|
| 1             | small cauliflower                              |
| 3 tablespoons | flour  |
| 150 ml        | coconut milk                                   |
| 1½ teaspoon   | sweet paprika                                  |
| ½ teaspoon    | garlic powder                                  |
| 1 tablespoon  | Harissa paste (according to desired spiciness) |
|               | Salt, pepper                                   |

#### **Preparation**

1. Clean the cauliflower and divide into small florets.
2. Mix the remaining ingredients into a thick, smooth batter. If the batter is too thin, add a little more flour.
3. Dip the cauliflower florets individually in the batter and drain off any excess batter.
4. Cook the breaded cauliflower florets in batches. They should not be too close together to ensure they are nice and crispy.
5. Set the temperature to **180 °C** and the cooking time to **20 minutes** and start the frying process.
6. Turn the cauliflower florets halfway through cooking.

**TIP:** it goes well with a fresh yoghurt dip.

### **Crispy Brussels sprouts with bacon**

Ingredients for 2 portions

#### **Ingredients**

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| 400 g        | Brussels sprouts |
| 40 g         | streaky bacon    |
| 4            | cloves of garlic |
| 1 tablespoon | olive oil        |
|              | Salt, pepper     |

**TIP:** this recipe tastes best with fresh Brussels sprouts, but can also be made with frozen Brussels sprouts. In this case, do not cut the florets in half. The cooking time and temperature remain the same.

#### **Preparation**

1. Clean the Brussels sprouts and cut the florets in half.
2. Cut the bacon into thin strips.
3. Leave the whole garlic cloves unpeeled.
4. Mix all the ingredients in a bowl and season with salt and pepper to taste.
5. Cook everything **at 180 °C for approx. 15 - 20 minutes.**
6. Shake or turn the ingredients halfway through.
7. Serve each portion with 2 cloves of garlic. Depending on your taste, squeeze the soft part out of the garlic cloves and enjoy.

## **Mini pizza with ham and rocket**

Ingredients for 2 portions

### **Ingredients**

1 packet	pizza dough
1 can	tomato passata
200 g	mozzarella
1 bunch	rocket
100 g	Serrano ham
	Olive oil
	Salt, pepper, oregano

### **Preparation**

1. Roll out the pizza dough on a floured work surface and cut out rectangles that are 1 cm smaller all round than the surface of the frying basket.
2. Prick the dough lightly with a fork.
3. Cut the mozzarella into thin slices.
4. Spread the tomato purée on the dough, season with salt, pepper and oregano and top with the slices of mozzarella.
5. Bake the pizza slices in batches **at 180 °C for approx. 7 minutes**.
6. Spread the Serrano ham over the slices and bake for a further **3 - 5 minutes**.
7. When the pizza is slightly brown around the edges, remove the slices and sprinkle with the washed rocket.
8. Drizzle the mini pizzas with a little olive oil and serve.

**TIP:** depending on the thickness of the dough, the pizza will take 1 - 2 minutes longer or shorter.

## **Chocolate tartlets with a liquid core**

Ingredients for 8 tartlets

**NOTE:** to start, check how many muffin moulds will fit in the deep fryer at the same time.

### **Ingredients**

75 g	dark chocolate
3	eggs
75 g	butter
75 g	sugar
50 g	flour

### **Preparation**

1. Chop the chocolate and melt in a bain-marie (water bath).
2. Add the butter and melt this too.
3. Whip the eggs and sugar until frothy.
4. Sieve the flour over the egg and sugar mixture and stir to form a smooth batter.
5. Fold in the chocolate and butter mixture.
6. Pour the batter into the muffin moulds.
7. Bake the chocolate tartlets in the pre-heated device **at 180 °C for approx. 5 - 6 minutes**.
8. Enjoy the chocolate tartlets warm.

## 12. Cleaning



### **DANGER of burns!**

- ⊙ Let the device cool down before moving or cleaning it.



### **DANGER! Risk of electric shock!**

- ⊙ Pull the mains plug **5** out of the wall socket before you clean the device.
- ⊙ The device must not be immersed in water.

### **WARNING! Risk of material damage!**

- ⊙ Do not clean using sharp objects or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The heating elements **3** and **12** must not be wiped with a damp cloth.

**NOTE:** please note that water droplets may still be present in cavities after drying. Allow all parts to air dry completely.

### **Accessories**

- Remove coarse food residues.
- The grill plate **14**, frying insert **15** and grease drip tray **13** can be cleaned in the dishwasher.

**NOTE:** you can also clean these parts by hand with warm water and detergent. Then rinse thoroughly with clean water.

- Soak burnt-in food leftovers beforehand.
- Let all parts dry completely before you put them away or use the device again.

### **Housing**

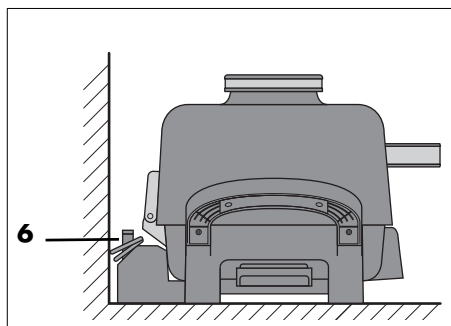
- Wipe the housing from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

### **Interior**

1. Clean the inside of the lid **2** with a soft sponge, a little water and mild detergent.
2. Wipe several times with a damp micro-fibre cloth which you should wash and wring out in between.
3. Dry with a tea towel.

## 13. Storage

- Before putting the device away ...
  - ... the mains plug **5** has to have been pulled out,
  - ... the device has to have cooled down and
  - ... all parts have to be completely clean and dry.
- You can wind the power cable **5** around the cable spool **6** on the back of the device.



## 14. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie 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.

## 15. 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 /actions
No function	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Has the device been connected to the power supply?</li> <li>• Check the connection.</li> </ul>
Food not yet ready after the recommended time	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was the quantity too large or the pieces too thick?</li> <li>• Was the temperature or cooking time set too low?</li> </ul>
Formation of thick smoke and strong smell	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are there food residues on the heating element <b>3</b> that can burn during heating? The frying insert <b>15</b> must not be filled more than to the <b>MAX 16</b> marking.</li> <li>• Has the cooking time been set too long?</li> </ul>
Add <i>FOOD</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the heating phase, open the lid <b>2</b> and add the food.</li> </ul>
Add <i>PAN</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert the grill plate <b>14</b></li> </ul>
<i>done</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cooking time expired. Remove the cooked food.</li> </ul>

## 16. Technical specifications

Model:	SGS 2200 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power consumption in off mode:	≤ 0.5 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min.
Protection class:	I
Protection type:	IPX4 (protection against water splashes)
Power rating:	2200 W

## Symbols used

	Protective earth connection
	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.

## 17. 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: 509123\_2507** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)), where you can enter the article number (IAN) **509123\_2507** 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](mailto:hoyer@lidl.co.uk)

**IE** Service Ireland  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [hoyer@lidl.ie](mailto:hoyer@lidl.ie)

**MT** Service Malta  
Tel.: 80062230  
E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 509123\_2507**



# Sommaire

<b>1. Aperçu de l'appareil</b> .....	<b>65</b>
<b>2. Utilisation conforme</b> .....	<b>66</b>
<b>3. Consignes de sécurité</b> .....	<b>67</b>
<b>4. Éléments livrés</b> .....	<b>71</b>
<b>5. Mise en service</b> .....	<b>71</b>
<b>6. Vue d'ensemble de l'écran tactile</b> .....	<b>73</b>
<b>7. Vue d'ensemble des programmes</b> .....	<b>74</b>
<b>8. Utilisation des accessoires</b> .....	<b>75</b>
<b>9. Utilisation</b> .....	<b>76</b>
9.1 Raccordement électrique .....	76
9.2 Mise en marche/arrêt .....	76
9.3 Bac de fumage .....	76
9.4 Réglages manuels .....	77
9.5 Utilisation des programmes .....	77
9.6 Interruption du processus de cuisson .....	78
9.7 Fumoir .....	78
9.8 Fin du processus de cuisson .....	79
9.9 Arrêter le processus de cuisson .....	80
9.10 Griller avec la chaleur de sole .....	80
<b>10. Conseils de préparation</b> .....	<b>80</b>
10.1 Tableau de cuisson .....	82
10.2 Tableau présentant les différents types de viandes, les degrés de cuisson et les températures à cœur correspondantes .....	83
<b>11. Recettes</b> .....	<b>84</b>
<b>12. Nettoyage</b> .....	<b>90</b>
<b>13. Rangement</b> .....	<b>90</b>
<b>14. Élimination</b> .....	<b>91</b>
<b>15. Dépannage</b> .....	<b>91</b>
<b>16. Caractéristiques techniques</b> .....	<b>92</b>
<b>17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France</b> .....	<b>93</b>
<b>18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et     la Suisse</b> .....	<b>96</b>

## **1. Aperçu de l'appareil**

- 1** Poignée sur le couvercle
- 2** Couvercle
- 3** Élément chauffant (sur la partie supérieure du couvercle)
- 4** Orifices d'échappement d'air
- 5** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 6** Enrouleur de câble (situé à l'arrière de l'appareil)
- 7** Poignées
- 8** Vis de fixation des poignées
- 9** Bac de fumage
- 10** Évacuation de la fumée
- 11** Panneau de commande avec écrans, boutons et bouton rotatif
- 12** Élément chauffant (sous la plaque de cuisson)
- 13** Récipient collecteur de graisse
- 14** Plaque de cuisson
- 15** Insert à friture
- 16 MAX** Repère du niveau de remplissage maximal de l'insert à friture

*non illustré* : cuillère doseuse pour granulés de fumage et 1 sac de granulés de fumage

## Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau barbecue et fumoir premium à fonction d'air chaud.

Pour manipuler le produit en toute sécurité et vous familiariser avec le volume de livraison :

- **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 le présent mode d'emploi pour pouvoir le consulter par la suite.**
- **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 du produit.**

Nous espérons que votre nouveau barbecue et fumoir premium à fonction d'air chaud vous apportera entière satisfaction !

### Symboles sur l'appareil



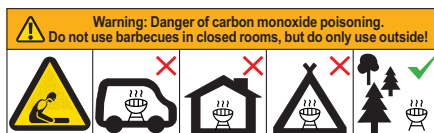
Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole vous incite à lire le mode d'emploi.



Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des locaux fermés et/ou habitables, p. ex. des immeubles, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Il y a danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.

## 2. Utilisation conforme

Le barbecue et fumoir premium à fonction d'air chaud est conçu pour cuire et griller des aliments dans de l'air très chaud à une température maximale de 240 °C.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. Utiliser l'appareil uniquement dans un espace extérieur sec.

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

### Utilisation impropre prévisible

- Attendre que les granulés de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères.
- Ne pas stocker ou utiliser l'appareil par une température inférieure à 5 °C. Veillez à ne pas laisser l'appareil dehors par temps de gel.
- Ne laissez pas l'appareil sous la pluie.
- L'appareil n'est pas conçu pour réchauffer des liquides.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en intérieur.

### 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 :** faits 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 en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- ⊙ L'appareil est exclusivement adapté à une utilisation à l'air libre.
  - En cas d'utilisation à l'air libre...
    - ... l'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.
    - ... l'appareil doit être alimenté via une prise de courant dotée d'un dispositif de protection à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement assigné ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique. Demandez conseil à votre électricien installateur à ce sujet. Faites réaliser le montage exclusivement par un électricien.
    - ... il faut vérifier régulièrement si le câble de raccordement présente des signes d'endommagement. Si le câble de raccordement est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.



- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou la plaque de cuisson. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service client ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ N'essuyez pas les éléments chauffants avec un chiffon humide.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- ⊙ **Nettoyez l'appareil avant la première utilisation** (voir « Nettoyage » à la page 90).
- ⊙ Il ne faut utiliser ni charbon de bois ni autres combustibles similaires dans cet appareil.  
Exception : ne placer dans le bac de fumage que des granulés de fumage spécifiquement prévus à cet effet.
- ⊙ Ne placer en aucun cas dans le bac de fumage d'autres matériaux ou additifs que les granulés de fumage spécialement prévus à cet effet. Ne pas utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou raviver le feu !
- ⊙ Ne pas utiliser le bac de fumage dans des pièces fermées.
- ⊙ N'utilisez que des granulés de fumage adaptés à la préparation des aliments.



### **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 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 minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil avec des oiseaux à proximité.



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

- ⊙ Ne pas laisser l'appareil sous la pluie.
- ⊙ Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
- ⊙ L'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur avant de retirer l'appareil. Dans ce cas, cessez d'utiliser l'appareil, faites-le contrôler par un atelier spécialisé.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Ne mettez pas l'appareil en service si l'appareil ou le câble de raccordement présente des dommages visibles ou si l'appareil a subi une chute.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée aux caractéristiques techniques de cet appareil.
- ⊙ Ne branchez pas l'appareil sur une multiprise. Cela pourrait entraîner une surcharge.
- ⊙ Disposez le câble de raccordement et la rallonge (s'il y en a une) de manière à ce que personne ne marche dessus, ne reste accroché à ceux-ci ou ne trébuche dessus.
- ⊙ Ne branchez la fiche secteur qu'à une prise de courant facilement accessible installée dans les règles, dotée de contacts de protection et dont la tension correspond aux indications de 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.

- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ 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.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
  - après chaque utilisation
  - 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'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

- ⊙ Attendre que les granulés de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères. Risque d'incendie !
- ⊙ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- ⊙ Surveillez toujours l'appareil quand il est en marche. Vous détecterez ainsi rapidement les problèmes éventuels en détectant des odeurs ou bruits inhabituels.
- ⊙ Ne couvrez jamais l'appareil et ne le posez jamais sur des objets mous (comme des serviettes de table).
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil directement en dessous de placards suspendus et prises murales ni à proximité de rideaux, papiers ou d'autres objets inflammables.

- ⊙ Faites fonctionner l'appareil uniquement sur un plan de travail solide, plan, antidérapant, sec et non inflammable pour éviter qu'il ne bascule, glisse ou que le support prenne feu et occasionne des dégâts.



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil et de l'intérieur de l'appareil. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine lorsque vous faites cuire des aliments à haute température. Des projections de graisse peuvent autrement entraîner des brûlures.
- ⊙ Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ⊙ Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil tant qu'il est allumé.
- ⊙ Si de la graisse s'enflamme sur l'appareil, **ne l'éteignez en aucun cas avec de l'eau !** Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une déflagration ou une décharge électrique. Recouvrez plutôt l'appareil, p. ex. avec une couverture anti-feu.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes (comme p. ex. des plaques de cuisson) ni à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- ⊙ Ne pas stocker ou utiliser l'appareil par une température inférieure à 5 °C. Veillez à ne pas laisser l'appareil dehors par temps de gel.
- ⊙ Veillez à ce que le support situé sous l'appareil soit sec.

- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier à friture. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ 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. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

## 4. Éléments livrés

- 1 barbecue et fumoir premium à fonction d'air chaud
- 1 plaque de cuisson **14**
- 1 insert à friture **15**
- 1 récipient collecteur de graisse **13** (à gauche de l'appareil)
- 1 bac de fumage **9** pour granulés de fumage (à droite de l'appareil)
- 1 sac de 400 g de granulés de fumage
- 2 poignées **7**
- 4 vis **8** de fixation des poignées
- 1 outil pour fixer les poignées
- 1 cuillère doseuse pour granulés de fumage
- 1 mode d'emploi complet (disponible sur Internet)
- 1 notice succincte (jointe à l'appareil)

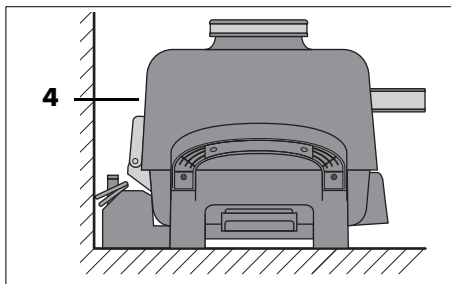
## 5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

Sur la partie arrière de l'appareil se situe l'orifice d'échappement d'air **4**. De la vapeur chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **4** pendant le fonctionnement.



- ⊙ Ne couvrez jamais les orifices d'échappement d'air **4**.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil en intérieur.
- ⊙ Veillez à maintenir un espace libre sur tous les côtés et au-dessus de l'appareil.
- ⊙ Laissez suffisamment de place derrière l'appareil pour pouvoir ouvrir complètement le couvercle **2**.

**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 **3/12** et n'est pas une défaillance du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

- Ôtez les films de protection et rubans adhésifs de l'appareil, mais n'enlevez pas la plaque signalétique qui se trouve en dessous de l'appareil.
- Enlevez les sécurités de transport en carton sous la plaque de cuisson.
- Vérifiez que tous les accessoires soient présents et en bon état.
- Nettoyez l'appareil et l'ensemble des accessoires avant la première utilisation (voir « Nettoyage » à la page 90).
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane, antidérapante et résistante à la chaleur.

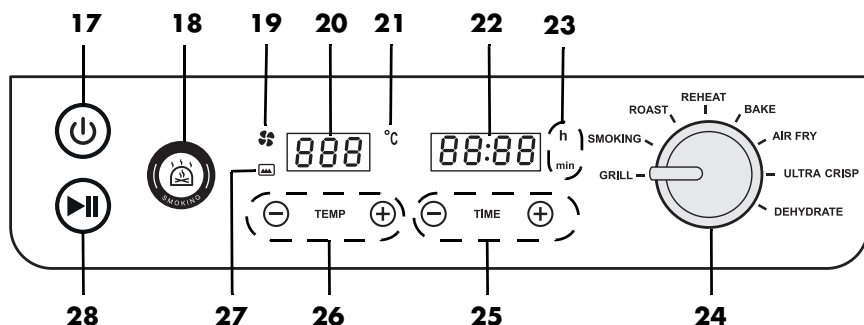
### **Monter les poignées**

Montez les poignées **7** avant la première utilisation.

Ne portez l'appareil qu'à l'aide des poignées latérales.

1. Le cas échéant, débranchez la fiche secteur **5**.
2. Ouvrez le couvercle **2** et enlevez toutes les pièces non fixes de l'appareil.
3. Refermez le couvercle.
4. Préparez les vis **8** et les poignées **7**.
5. Retournez délicatement l'appareil avec précaution et posez-le sur son couvercle **2**.
6. Insérez une poignée. Ce faisant, vous verrez que les extrémités des poignées sont différentes et ne s'insèrent que d'une seule façon dans le logement sur l'appareil.
7. Vissez la poignée et répétez ce processus avec la deuxième poignée **7**. Les poignées ne doivent pas balloter, elles doivent être fermement fixées à l'appareil.
8. Retournez l'appareil.

## 6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



- 17** Mise en marche/arrêt
- 18** **SMOKING** L'affichage s'allume lorsque le programme SMOKING a été activé par le bouton rotatif de sélection des programmes ou à l'aide de ce bouton.
- 19** toujours allumé lorsqu'un programme est en cours avec couvercle fermé
- 20** Affichage de la température
- 21** °C toujours allumé lorsqu'un programme est en cours  
n'est pas allumé pendant la phase de préchauffage
- 22** Affichage de la durée : en minutes (min) et heures (h)  
Pour lancer un programme après la phase de préchauffage : affichage de la durée préréglée  
En fonctionnement : affichage de la durée restante
- 23** **h** ou **min** s'allume lorsque la durée en heures (h) ou minutes (min) est affichée
- 24** Bouton rotatif de sélection des programmes : une fois un programme choisi, les valeurs préréglées de température et de durée s'affichent sur les écrans (voir « Vue d'ensemble des programmes » à la page 74)
- 25** **TIME -/+** Augmenter/réduire le temps de 1 minute – 12 heures
- 26** **TEMP -/+** Augmenter/réduire la température 40 - 240 °C
- 27** L'affichage s'allume dans les phases de chauffe lorsque le programme **GRILL** a été choisi.
- 28** Démarrage/Pause du programme

## 7. Vue d'ensemble des programmes

Les indications de températures et de temps de cuisson par défaut sont données à titre indicatif dans le tableau. La température et le temps peuvent diverger en fonction des caractéristiques, de la taille et de la quantité des aliments ainsi que de vos préférences.

Programme/utilisation	Température prérégulée (plage réglable)	Temps prérégulé (plage réglable) en min ou heures
<b>GRILL</b> Steaks, côtelettes, mais aussi légumes pour une poêle à griller	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- chaleur de sole avec couvercle ouvert et fermé - avec préchauffage auto avec couvercle fermé	
<b>SMOKING</b> Poisson, viande, p. ex. travers de porc, frites	80 °C (40 – 210 °C)	4 h (10 min – 12 h)
	- chaleur de voûte uniquement - avec allumage auto des granulés de fumage ; <i>IGN</i> apparaît à l'écran	
<b>ROAST</b> Rôti en croûte, rôti de porc, pain de viande	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
	- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
<b>REHEAT</b> Pour réchauffer les aliments	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 h)
	- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
<b>BAKE</b> Muffins, gâteaux et pâtisseries	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 h)
	- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
<b>AIR FRY</b> Friteuse à air chaud p. ex. frites, ailes de poulet	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
	- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
<b>ULTRA CRISP</b> Rôti en croûte, frites bien gril- lées	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- chaleur de voûte uniquement - avec préchauffage auto	
<b>DEHYDRATE</b> Séchage de fruits et de lé- gumes, p. ex. rondelles de pommes	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
	- chaleur de voûte uniquement - sans préchauffage auto	

## 8. Utilisation des accessoires

Accessoire	Fonction/utilisation
Plaque de cuisson <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Toujours inséré dans l'appareil.</b> Sinon, <i>Add PAN</i> s'affichera à l'écran.</li><li>• Permet aux graisses de s'écouler.</li></ul> <p><b>Préparation avec couvercle fermé et ouvert pour le programme GRILL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La chaleur provient uniquement du bas.</li><li>• Pour préparer des pièces de viande épaisses et de la viande surgelée.</li><li>• Pour faire griller des pièces de viande maigre p. ex.</li></ul>
Insert à friture <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Placer sur la plaque de cuisson <b>14</b>.</li><li>• Les trous de l'insert à friture <b>15</b> permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur.</li><li>• Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc.</li><li>• Remplir l'insert à friture <b>15</b> de frites sans trop les tasser jusqu'au repère <b>MAX 16</b> (quantité maximum : 1000 g).</li></ul> <p><b>REMARQUE :</b> pour les ingrédients crus, ajoutez environ ½ cuillère à soupe d'huile (p. ex. de tournesol ou de colza). Cela les empêche de coller à l'insert à friture <b>15</b> et améliore leur goût. Cela n'est pas nécessaire pour les frites surgelées et produits similaires car ils sont déjà passés une fois à la friture.</p>

## 9. Utilisation



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air **4** sur la partie arrière.
- ⊙ Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour saisir la plaque de cuisson **14** et l'insert à friture **15**.
- ⊙ De la vapeur très chaude s'échappe de l'orifice d'échappement d'air **4** pendant la friture. Tenez vos mains éloignées de la vapeur.
- ⊙ Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil tant qu'il est allumé.
- ⊙ Ne portez l'appareil que par les poignées **7** latérales.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ **L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans plaque de cuisson 14 !**

## 9.1 Raccordement électrique

- Une fois l'appareil installé, branchez la fiche secteur **5** dans une prise de courant avec contact de protection correspondant aux indications de la plaque signalétique. Après avoir allumé l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
  - Tous les affichages du panneau de commande **11** s'allument brièvement.
  - Insérer la plaque de cuisson **14**, sinon *Add PAN* s'allumera sur les écrans **20** et **22**, et des signaux sonores retentiront.

## 9.2 Mise en marche/arrêt

- Appuyez sur le bouton  $\odot$  **17** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
  - La température et la durée du programme choisi s'affichent sur les écrans **20** et **22**.
  - Le bouton fumoir **18** s'allume lorsque le bouton rotatif de sélection des programmes **24** est réglée sur **SMOKING**.
  - Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 5 minutes et ne choisissez pas de programme, l'appareil se remet en mode veille.
- Si vous appuyez sur le bouton  $\odot$  **17** en cours de programme, cela mettra fin au programme et *done* s'affichera pendant quelques secondes à l'écran. L'affichage de démarrage s'affichera ensuite. Appuyez de nouveau sur le bouton  $\odot$  **17** pour commuter l'appareil en mode veille.

## 9.3 Bac de fumage



### **DANGER ! Risque d'incendie !**

- ⊙ Attendre que les granulés de fumage aient complètement refroidi avant de les jeter. Ne jamais jeter les cendres chaudes dans les ordures ménagères. Risque d'incendie !

**Figure A :** les granulés de fumage s'enflamment dans le bac de fumage. Toutefois, cela n'est possible que si vous avez effectué les réglages adéquats sur votre appareil.

- *IGN* apparaît sur l'affichage à l'allumage des granulés de fumage. Pour le premier préchauffage, cela dure entre 5 et 10 minutes. Si le temps de fumoir réglé est long, le processus se répète plusieurs fois.

- Quantité maximale de granulés de fumage :  
Remplissez le bac de fumage **9** jusqu'à ce qu'il soit au maximum juste en dessous du bord.
  - Un bac de fumage plein permet 2 à 3 heures d'utilisation du fumoir. Vous pourrez alors ajouter des copeaux pendant le fonctionnement.
  - La fumée produite se répand à l'intérieur de l'appareil via l'évacuation de la fumée **10**.
  - Si le couvercle est ouvert, aucune fumée ne s'échappe de l'évacuation de la fumée **10**.
  - Les granulés de fumage utilisés peuvent demeurer dans le bac de fumage et servir de nouveau à la prochaine utilisation.
1. Retirez le bac de fumage **9**.
  2. Remplissez le bac de fumage presque jusqu'au bord et insérez-le de nouveau.

## 9.4 Réglages manuels

Lorsque l'appareil est allumé, vous pouvez modifier les réglages de température et de temps de cuisson avant même le démarrage du programme sélectionné. C'est aussi possible plus tard en cours de programme.

- Réglez la température à l'aide des boutons **+/- 26** :
  - Appuyez brièvement pour des paliers de 5 °C. Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **+/- 25** :
  - Appuyez brièvement par pas de 1 minute pour des temps allant jusqu'à 60 minutes et par pas de 15 minutes pour les temps supérieurs à une heure.
  - Maintenir enfoncés pour avance/retour rapides.

- Une fois le bouton relâché, l'affichage clignote pendant env. 5 secondes, il reste ensuite allumé et le nouveau temps de cuisson diminue progressivement.
- L'écran affiche *h* pour les heures réglées et *min* pour les minutes.

## 9.5 Utilisation des programmes

---

**REMARQUE :** Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant **3** brûlant situé sur l'intérieur du couvercle et à ce qu'ils ne s'y collent pas.

---

Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également modifier les réglages suivants :

- Température : appuyer sur le bouton **+/- 26**
  - Temps de cuisson : appuyer sur le bouton **+/- 25**
1. Préparez les aliments et déposez-les dans l'insert à friture **15**.
  2. Placez la plaque de cuisson **14** dans l'appareil de sorte que les graisses s'écoulent dans la rigole de l'appareil.
  3. Fermez le couvercle **2**.
  4. Appuyez sur le bouton **⏻ 17** pour mettre l'appareil en marche à partir du mode veille.
- Tournez le bouton rotatif de sélection des programmes **24** pour choisir le programme souhaité.
    - Si vous avez sélectionné le programme **SMOKING**, le bouton fumoir **18** s'allume.
    - Si vous souhaitez changer de programme, sélectionnez-le à l'aide du bouton rotatif de sélection des programmes **24**.
  - Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause **⏸ 28** pour démarrer le pro-

gramme. Une phase de préchauffage commence alors pour tous les programmes, sauf **DEHYDRATE**.

- *PrE* s'affiche à l'écran **20**.

5. À la fin de la phase de préchauffage, un signal sonore retentit et *Add FOOD* apparaît sur les affichages.

Ouvrez le couvercle **2** et ...

... ajoutez les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.

ou

... posez l'insert à friture **15** avec les aliments préparés directement sur la plaque de cuisson **14**.

6. Fermez le couvercle **2**. Le processus de cuisson démarre automatiquement et l'affichage du temps de cuisson **22** diminue progressivement. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton **⊕ 28** jusqu'à ce que le compte à rebours se lance.

Si vous appuyez sur le bouton fumoir **18**, *IGN* apparaît à l'écran. Le bouton fumoir **18** allumé signifie que la fonction fumoir a été ajoutée. Tant qu'*IGN* est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée. Au bout d'env. 5 minutes, l'affichage entier réapparaît et le compte à rebours du temps commence.

Après la phase de préchauffage, l'affichage du temps de cuisson **22** indique le temps restant. La fonction fumoir ne peut pas être activée à couvercle ouvert.

---

**REMARQUE :** *SHUt Lid* apparaît à l'écran si le couvercle est ouvert.

---

## 9.6 Interruption du processus de cuisson

Le processus de cuisson peut à tout moment être interrompu, p. ex. pour contrôler le degré de brunissement.

### **Pause avec le bouton Démarrage/ Pause**

- Appuyez sur le bouton Démarrage/ Pause **⊕ 28**.
  - Le temps n'est plus décompté.
- Ouvrez le couvercle.
- Refermez le couvercle pour reprendre le processus de cuisson.

### **Pause avec l'ouverture du couvercle**

- Ouvrez le couvercle.
  - Le temps n'est plus décompté.
- Refermez le couvercle pour reprendre le processus de cuisson.

## 9.7 Fumoir

Vous pouvez utiliser le fumoir seul ou parallèlement à d'autres programmes. Ce programme permet de donner à vos aliments une délicieuse note fumée.

Il est important de placer des granulés de fumage dans le bac de fumage **9** avant d'activer la fonction fumoir.

---

**REMARQUE :** la fonction fumoir continue de fonctionner avec le couvercle ouvert. L'affichage *SHUt Lid* vous rappelle de refermer le couvercle.

---

### **Utilisation du programme seul**

1. Réglez le bouton rotatif de sélection des programmes **24** sur **SMOKING**. Le bouton **18** s'allume.
2. Le cas échéant, modifiez le réglage du temps à l'aide des boutons **+/- 25**.
3. Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause **28** pour démarrer le programme fumer. *IGN* apparaît sur l'affichage. Tant qu'*IGN* est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée. Au bout d'env. 5-10 minutes, l'affichage total apparaît et le temps de cuisson diminue progressivement. En cas de longs temps de cuisson, le préchauffage des granulés de fumage se répète. *IGN* s'affiche de nouveau et le temps de cuisson paramétré ne diminue plus progressivement tant qu'*IGN* est allumé.

### **Utilisation en parallèle d'autres programmes**

- Choisissez un programme (p. ex. **ROAST**) et appuyez ensuite sur le bouton fumer **18** avant de démarrer le programme. Démarez le programme. *IGN* apparaît sur l'affichage. Tant qu'*IGN* est allumé, les granulés de fumage sont chauffés jusqu'à dégager de la fumée. Au bout de quelques minutes, l'affichage total apparaît et le temps de cuisson diminue progressivement.

## **9.8 Fin du processus de cuisson**

- Lorsque le programme est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affiche *done* pendant quelques secondes.
  - Si nécessaire, la ventilation continue pendant 30 secondes.
  - Vous avez besoin d'une assiette ou d'un bol (éventuellement préchauffés).
  - Pour couper l'alimentation secteur de l'appareil, débranchez la fiche secteur **5** après utilisation.
1. Ouvrez le couvercle **2**.
  2. Mettez les aliments dans l'assiette préparée / dans le bol préparé.
  3. Retirez le récipient collecteur de graisse **13** et éliminez l'huile.
  4. Laissez refroidir l'appareil et l'accessoire avant de les nettoyer.

---


**REMARQUE :** si le degré de brunissement - p. ex. - ne vous convenait toujours pas, il est possible de modifier manuellement le processus de cuisson (voir « Réglages manuels » à la page 77). Fermez le couvercle **2** et relancez le processus de cuisson. Contrôlez le degré de brunissement après quelques minutes.

---

## 9.9 Arrêter le processus de cuisson

- Pendant que le programme est en cours, appuyez sur le bouton **17** pour arrêter le programme. L'écran affiche *done* pendant env. 10 secondes. Tout l'affichage est de nouveau visible.
- Vous pouvez de nouveau choisir un programme.
- Ou bien appuyez sur le bouton **17** pour mettre l'appareil en mode veille.
  - Un signal sonore retentit.
  - Les écrans **20** et **22** s'éteignent.
- Pour arrêter complètement l'appareil et couper l'alimentation secteur, débranchez la fiche secteur **5**.

## 9.10 Griller avec la chaleur de sole

 cet affichage s'allume pendant le préchauffage et lorsque le programme **GRILL** est paramétré. Cette association permet le grill avec chaleur de sole.

- C'est le programme idéal pour tous les aliments qui doivent être saisis et qui nécessitent la chaleur de sole, comme les steaks.
  - La cuisson par la sole est conseillée p. ex. pour griller des aliments sensibles qui doivent être retournés fréquemment, comme des steaks ou des légumes tranchés.
1. Placer le bouton rotatif de sélection des programmes sur **GRILL**.
  2. Fermer le couvercle.
  3. Démarrer le programme. *PrE* s'affiche à l'écran. Après le préchauffage, *Add FOOd* clignote.
  4. Ouvrez le couvercle et placez les aliments à griller sur la plaque de cuisson.

5. Appuyez sur le bouton Démarrage/Pause **28**. Le temps de cuisson diminue progressivement.
  - ou
  - refermez le couvercle pour démarrer le programme.

---

**REMARQUE :** le temps s'arrête lorsque vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson. Pour relancer le programme, fermez le couvercle ou appuyez sur le bouton Démarrage/Pause **28**.

---

## 10. Conseils de préparation

L'appareil allie de nombreuses fonctions différentes en un seul appareil. Il est par exemple possible de :

- faire frire des aliments à l'air chaud
  - faire cuire un poulet ou un rôti
  - cuire une pizza
  - préparer de nombreux plats cuisinés surgelés (p. ex. des ailes de poulet, des bâtonnets de poisson, des bâtonnets de fromage ou de légumes)
  - cuire des biscuits ou des muffins
  - faire cuire des brochettes de viande ou des brochettes de légumes
  - sécher des rondelles de pommes ou d'autres fruits
  - donner une note particulière aux aliments avec la fonction fumoir
- Dans ce chapitre, vous trouverez quelques astuces ainsi qu'un tableau de cuisson contenant des exemples pour vous orienter quant aux quantités, au temps de cuisson et à la température.

- Les indications mentionnées dans le tableau de cuisson peuvent diverger des temps et températures pré-réglés. Les différences de qualité et de température de départ des aliments ne permettent pas d'indiquer avec précision le temps de cuisson. Les informations contenues dans le tableau de cuisson sont des valeurs indicatives.

### **Préparation des aliments**

- Tous les aliments à frire doivent être aussi secs que possible. Séchez bien les aliments à frire et/ou éliminez la glace s'il s'agit d'aliments surgelés.
- Éliminez autant d'eau et de glace que possible des aliments surgelés avant de placer les aliments dans l'appareil.
- Dans le cas d'aliments panés, veillez à ce que la panure adhère autant que possible aux aliments à frire.

### **Température et temps de cuisson**

- Pour obtenir un résultat savoureux et sain, vous devez respecter très exactement les données imprimées sur l'emballage concernant la sélection de la température et du temps de cuisson.
- Cuisez toujours les aliments par petites portions.
- Il ne faut pas remplir l'insert à friture **15** au-delà du repère **MAX 16**.
- L'acrylamide est potentiellement cancérigène. Pour limiter autant que possible la formation d'acrylamide, évitez un trop fort brunissement.

### **Pour un brunissement homogène**

- Si vous recherchez un brunissement homogène des aliments (p. ex. des frites ou des nuggets de poulet), vous devez les retourner 1 à 3 fois pendant la friture.
- Utilisez des ingrédients d'épaisseur ou de taille homogènes.

### **Cuisson au four**

**La pâte ne doit en aucun cas être versée directement dans l'insert à friture 15.** Après la préparation, versez la pâte dans un moule à gâteau ou dans un autre moule résistant à la chaleur (p. ex. des petits moules à muffins). Ensuite, placez ces moules contenant la pâte dans l'insert à friture **15**.

### **Informations portées sur l'emballage**

Si aucun temps de cuisson pour friteuses à air chaud n'est indiqué sur l'emballage des aliments surgelés, orientez-vous d'après les temps pour les fours à chaleur tournante.

## 10.1 Tableau de cuisson

Aliments	Conseils	Quantité (env.)	Temps* (minutes)	Température*
Frites <sup>2, 3, 4</sup> (surgelées, précuites)	- Programme <b>AIR FRY</b>	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
	- Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Frites <sup>3, 4</sup> (faites maison, épaisses)	- Programme <b>AIR FRY</b> - incorporer 1/2 cuillère à soupe d'huile - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	1000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Cuisses de poulet <sup>2, 3, 5</sup> (fraîches, avec os)	- Programme <b>AIR FRY</b> - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	1400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Nuggets de poulet <sup>4</sup> (surgelés)	- Programme <b>AIR FRY</b> - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	1000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Bâtonnets de poisson <sup>4</sup> (surgelés)	- Programme <b>AIR FRY</b> - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Courgettes <sup>2, 3, 5</sup>	- Programme <b>GRILL</b> - Utiliser la plaque de cuisson <b>14</b> - Couper en rondelles - Badigeonner un peu d'huile sur la plaque de cuisson - Cuire avec couvercle ouvert	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Galettes de pommes de terre <sup>4</sup>	- Programme <b>AIR FRY</b> - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	400 g	20	<b>180 °C</b>
Ailes de poulet <sup>4</sup> (surgelées)	- Programme <b>AIR FRY</b> - Utiliser l'insert à friture <b>15</b>	1500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Steaks de faux-filet <sup>5</sup>	- Programme <b>GRILL</b> - Utiliser la plaque de cuisson <b>14</b> - Griller avec couvercle ouvert - Utiliser si besoin le thermomètre de cuisson	3 steaks d'env. 3 cm d'épaisseur	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* Les indications en **gras** se règlent manuellement.

Toutes les indications sont approximatives. Les temps peuvent varier en fonction du type et de l'épaisseur des aliments.

Signification des chiffres en exposant <sup>1,2,3,4,5</sup> :

<sup>1</sup> : retourner à mi-cuisson.

<sup>2</sup> : retourner après écoulement de 1/3 et 2/3 du temps de cuisson.

<sup>3</sup> : retourner après écoulement de 1/4, 1/2 et 3/4 du temps de cuisson.

<sup>4</sup> : avec l'insert à friture

<sup>5</sup> : sur la plaque de cuisson

## **10.2 Tableau présentant les différents types de viandes, les degrés de cuisson et les températures à cœur correspondantes**

En ce qui concerne les rôtis, le temps de cuisson et la température de cuisson dépendent du poids et du morceau de viande que vous utilisez. La température à cœur déterminée à l'aide d'un thermomètre de cuisson constitue un bon repère.

	<b>Degrés de cuisson</b>				
	<b>Bleu</b>	<b>Saignant</b>	<b>À point</b>	<b>Cuit</b>	<b>Bien cuit</b>
Cerf	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Bœuf	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Porc	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Agneau	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Poulet	X	X	X	X	85 °C
Poisson	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

## 11. Recettes

### Ribs de bœuf fumés

Ingrédients pour 4 portions

**REMARQUE :** le temps de cuisson dépend de la taille et de l'épaisseur des côtes. L'objectif est d'atteindre une température à cœur d'environ 90 °C pour que les côtes soient tendres et fondantes.

#### Programme

Programme fumoir

#### Ingrédients

2 kg de côtes de bœuf

#### Ingrédients pour le mélange d'épices

1 cuillère à soupe	d'ail en poudre
1 cuillère à café	de grains de moutarde pilées ou moutarde en poudre
1 cuillère à soupe	de paprika fumé
1 cuillère à soupe	de poivre noir moulu
2 cuillères à café	de sel

#### Ingrédients pour badigeonner

60 ml	de bouillon de bœuf
60 ml	d'eau
2 cuillères à soupe	de sauce Worcestershire

#### Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients du mélange d'épices dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Frottez le mélange d'épices sur les côtes jusqu'à ce qu'elles en soient enrobées.
  2. Remplissez le bac de fumage de copeaux de fumage.
  3. Placez les côtes sur la plaque de cuisson et fermez le couvercle.
  4. Sélectionnez le **programme fumoir**. Réglez le temps sur **5 heures**. La température reste sur **120 °C**.
  5. Démarrez le programme fumoir. *IGN* apparaît sur l'affichage pendant quelques minutes. Cela signifie que les copeaux de fumage s'enflamment. *IGN* sera visible plus souvent au cours des 5 heures. C'est normal. Retournez à volonté les côtes après 1,5 heure.
  6. Mélangez le bouillon, l'eau et la sauce Worcestershire dans un bol. Badigeonnez les côtes d'une fine couche de ce mélange à plusieurs reprises au cours de la dernière heure de fumage.
  7. La cuisson est achevée lorsque le thermomètre indique une température de 90 °C au niveau de la partie la plus épaisse des côtes. Éteignez ensuite l'appareil, laissez le couvercle fermé et laissez les côtes reposer env. 45 minutes.
- ASTUCE :** si d'autres aliments doivent être préparés dans la friteuse à air chaud, les côtes peuvent également être mis au chaud dans un four préchauffé. Baissez la température du four lorsque vous y mettez les côtes.
8. Découpez des tranches entre les os avant de servir.

## Cuisses de poulet fumées

Ingrédients pour 4 portions

### Programme

Programme grill et la fonction fumeur en supplément

### Ingrédients

8 cuisses de poulet avec les os et la peau

### Ingrédients pour la marinade

1 ½ cuillères à soupe	de paprika fumé
1 cuillère à soupe	d'oignon en poudre
½ cuillère à café	de piment en poudre
1 cuillère à soupe	de sauce soja
1 cuillère à café	d'origan ou thym séché ou les deux
½ cuillère à soupe	de poivre noir moulu
30 ml	d'huile de tournesol

### Préparation

- Mélangez tous les ingrédients de la marinade dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Déposez les cuisses de poulet dans le saladier et mélangez pour bien les enrober de marinade. Couvrez de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Remplissez le bac de fumage de copeaux de fumage.
- Sélectionnez le **programme grill**. Réglez le temps sur **22 minutes**. La température reste sur **240 °C**.
- Lancez la **fonction fumeur** en plus.
- Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
- Add FOOD* apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Ouvrez le couvercle et placez les cuisses de poulet côte à côte sur la plaque de cuisson.
- Fermez le couvercle. *IGN* apparaît sur l'affichage. Les copeaux de fumage s'enflamment. Dès que l'affichage s'éteint, le temps de cuisson diminue progressivement et la cuisson commence.
- À mi-cuisson, retournez les cuisses de poulet et refermez le couvercle.
- À la fin de la temps de cuisson, ouvrez le couvercle et récupérez les cuisses de poulet de l'appareil. Laissez reposer pendant env. 5 minutes.

### ASTUCES :

- 8 grosses cuisses de poulet ne logeront peut-être pas toutes en même temps sur le grill. Il faudra alors les faire griller en deux temps.
- Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille des cuisses de poulet.

## Mélange de frites fumées avec mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

### Programme

Programme air chaud et la fonction fumeur en supplément

### Ingrédients pour la mayonnaise

1	œuf
1 cuillère à café	de moutarde
125 ml	d'huile de tournesol
1 cuillère à café	de persil finement haché
1 cuillère à café	de cerfeuil finement haché
1 cuillère à café	de jus de citron
	Sel, poivre

### Ingrédients pour les frites

250 g	de patates douces
250 g	de pommes de terre à chair ferme
2 cuillères à soupe	d'huile de tournesol

### Préparation

1. Pour la mayonnaise aux herbes, mettez l'œuf et la moutarde dans un gobelet haut et mixez avec un mixeur plongeant.
2. Pendant le mixage, ajoutez l'huile en un mince filet jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Ajoutez les herbes et assaisonnez avec du sel, du poivre et du jus de citron.
4. Épluchez, lavez et séchez les pommes de terre et les patates douces.
5. Coupez les pommes de terre et les patates douces en bâtonnets d'environ 1 cm d'épaisseur, puis les brasser dans un saladier avec l'huile.
6. Remplissez le bac de fumage de copeaux de fumage.
7. Choisissez le **programme air chaud** et ajustez le temps à

**20 minutes**, la température reste sur **200 °C**.

8. Lancez la **fonction fumeur** en plus.
9. Démarrez le programme. Le préchauffage commence.
10. **Add FOOD** apparaît à l'écran à la fin du préchauffage. Placez le panier à friture sur la plaque de cuisson, mettez les pommes de terre dans le panier et fermez le couvercle.
11. **IGN** apparaît sur l'affichage. Les copeaux de fumage s'enflamment. Dès que l'affichage s'éteint, le temps de cuisson diminue progressivement et la cuisson commence.
12. Secouez bien les frites toutes les 5 minutes environ.
13. Salez les frites et les servez avec la mayonnaise aux herbes.
14. Accompagner d'une salade fraîche ou de légumes de saison.

## Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

**REMARQUE :** respecter le niveau de remplissage maximal. Il est possible que 2 frites soient nécessaires.

### Ingrédients

½ cuillère à café	de poivre
½ cuillère à café	de piment
½ cuillère à café	de coriandre
½ cuillère à café	de thym séché
½ cuillère à café	d'origan séché
1 cuillère à café	de sel
50 ml	d'huile d'olive
2	aubergines
2	courgettes
2	oignons
	Pics en bois

## Préparation

1. Mélanger les herbes, les épices et l'huile dans un bol.
2. Couper les courgettes et les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Couper les oignons en quatre.
3. Ajouter les légumes au mélange d'épices et d'huile.
4. Former les brochettes en alternant les légumes.
5. Cuire les brochettes à **200 °C pendant 15 minutes**.
6. Retourner les brochettes à mi-cuisson.

## Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 4 portions

**REMARQUE :** vérifier, au début, si les 4 camemberts entiers tiennent côte à côte dans le panier à friture. Si ce n'est pas le cas, préparer les camemberts en 2 fritures.

## Ingrédients

- |                     |                                   |
|---------------------|-----------------------------------|
| 4                   | camemberts (maximum 150 g chacun) |
| 2                   | œufs                              |
| 2 cuillères à soupe | de crème                          |
| 6 cuillères à soupe | de chapelure                      |
| 4 cuillères à soupe | d'airelles en bocal               |
|                     | Sel, poivre                       |

## Préparation

1. Battre les œufs avec la crème et assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Verser la chapelure dans une assiette creuse.
3. Passer le camembert réfrigéré (entier ou coupé en quatre) dans la préparation aux œufs, puis dans la chapelure jusqu'à ce que la panure recouvre entièrement le fromage.
4. Faire cuire les morceaux de camembert à **200 °C pendant env. 5 à 10 minutes** jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
5. Servir le camembert avec quelques airelles.

## Saumon en papillote

Ingrédients pour 2 portions

## Ingrédients

- |                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| 250 g               | de pommes de terre à chair ferme |
| 100 g               | d'épinards frais                 |
| 1                   | échalote                         |
| 1                   | gousse d'ail                     |
| 1 cuillère à soupe  | d'huile d'olive                  |
| 300 g               | de filet de saumon (sans peau)   |
| 1                   | branche de persil                |
| 1                   | branche de basilic               |
| 1 cuillère à soupe  | de câpres                        |
| 2 cuillères à soupe | de beurre ramolli                |
| 1                   | citron vert non traité           |
|                     | Sel, poivre                      |

## Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les faire bouillir dans de l'eau salée. Ensuite, égoutter les pommes de terre, puis les découper en rondelles fines.
2. Rincer les épinards et bien les égoutter.
3. Éplucher l'échalote et l'ail, puis les découper en petits dés. Dans une casserole, les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
4. Ajouter les épinards et les cuire brièvement jusqu'à ce que les feuilles se détachent. Retirer la casserole du feu et réserver.
5. Rincer le saumon, le tamponner pour le sécher et le couper en deux.
6. Laver le persil et le basilic, les secouer pour les égoutter et hacher finement les feuilles.
7. Égoutter les câpres et les hacher grossièrement.
8. Mélanger les câpres et les herbes hachées avec le beurre.
9. Laver le citron vert à l'eau chaude, le sécher et le découper en rondelles.

10. Préparer deux grands morceaux de papier cuisson.
11. Déposer les rondelles de pommes de terre au centre et les assaisonner avec le sel et le poivre. Déposer les épinards et le saumon dessus.
12. Répartir le beurre aux câpres en flocons sur le saumon et déposer les rondelles de citron vert dessus.
13. Replier le papier sur les ingrédients en refermant bien les côtés.
14. Disposer les papillotes côte à côte et les cuire à **200 °C pendant env. 20 minutes**.
15. Retirer le papier cuisson et servir aussitôt.

### **Fleurettes de chou-fleur à la harissa**

Ingrédients pour 2 portions

#### **Ingrédients**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1                   | petit chou-fleur  |
| 3 cuillères à soupe | de farine   |
| 150 ml              | de lait de coco   |
| 1 ½ cuillère à café | de paprika doux   |
| ½ cuillère à café   | de poudre d'ail   |
| 1 cuillère à soupe  | de pâte de harissa (à ajuster selon le degré de piquant souhaité) |
|                     | Sel, poivre   |

#### **Préparation**

1. Laver le chou-fleur et le couper en petites fleurettes.
2. Mélanger les autres ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et épaisse. Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine.
3. Plonger chaque fleurette de chou-fleur dans la pâte et bien égoutter l'excédent de pâte.
4. Cuire les fleurettes de chou-fleur panées en plusieurs fournées. Pour que les fleurettes deviennent bien croustill-

lantes, veiller à ne pas les placer trop près les unes des autres.

5. Régler la température sur **180 °C** et le temps de cuisson sur **20 minutes**, puis lancer la friture.
6. Retourner les fleurettes de chou-fleur à mi-cuisson.

**ASTUCE :** accompagner les fleurettes de chou-fleur d'une sauce au yaourt maison.

### **Choux de Bruxelles croustillants au lard**

Ingrédients pour 2 portions

#### **Ingrédients**

- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 400 g              | de choux de Bruxelles |
| 40 g               | de lard maigre        |
| 4                  | gousses d'ail         |
| 1 cuillère à soupe | d'huile d'olive       |
|                    | Sel, poivre           |

**ASTUCE :** dans l'idéal, il vaut mieux utiliser des choux de Bruxelles frais pour cette recette, mais elle peut également être préparée avec des choux de Bruxelles surgelés. Dans ce cas, ne pas couper les choux de Bruxelles en deux. Le temps de cuisson et la température restent inchangés.

#### **Préparation**

1. Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux.
2. Découper le lard en fines lamelles.
3. Ne pas éplucher ni couper les gousses d'ail.
4. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier et assaisonner au goût avec du sel et du poivre.
5. Cuire le tout à **180 °C pendant env. 15 à 20 minutes**.
6. Secouer ou retourner les ingrédients à mi-cuisson.
7. Servir chaque portion avec 2 gousses d'ail. Selon les goûts, écraser les gousses d'ail pour en extraire la pulpe et la mélanger au plat.

## Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

### Ingrédients

1 paquet	de pâte à pizza
1 boîte	de coulis de tomates
200 g	de mozzarella
1 bouquet	de roquette
100 g	de jambon Serrano
	Huile d'olive
	Sel, poivre, origan

### Préparation

1. Dérouler la pâte à pizza sur un plan de travail fariné et y découper des rectangles en veillant à ce que leur longueur et leur largeur soient inférieures de 1 cm à celles du panier à friture.
2. Piquer délicatement la pâte avec une fourchette.
3. Couper la mozzarella en fines tranches.
4. Recouvrir la pâte de coulis de tomates, assaisonner avec du sel, du poivre et de l'origan, et garnir à l'aide des tranches de mozzarella.
5. Cuire les mini-pizzas en plusieurs fournées à **180 °C pendant env. 7 minutes.**
6. Répartir le jambon Serrano sur les pizzas et faire cuire à nouveau pendant **3 à 5 minutes.**
7. Dès que les pizzas sont dorées sur les côtés, les retirer et les garnir de roquette préalablement lavée.
8. Arroser les mini-pizzas d'un filet d'huile d'olive et servir.

**ASTUCE :** en fonction de l'épaisseur de la pâte, faire cuire les pizzas 1 à 2 minutes de plus ou de moins.

## Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

**REMARQUE :** vérifier, au début, combien de moules à muffins tiennent côte à côte dans la friteuse.

### Ingrédients

75 g	de chocolat noir
3	œufs
75 g	de beurre
75 g	de sucre
50 g	de farine

### Préparation

1. Hacher le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie.
2. Ajouter le beurre et le faire fondre également.
3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Tamiser la farine au-dessus du mélange œufs-sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
5. Incorporer le mélange beurre-chocolat.
6. Verser la pâte dans les moules à muffins.
7. Dans l'appareil préchauffé, cuire les petits fondants au chocolat à **180 °C pendant env. 5 à 6 minutes.**
8. Les petits fondants au chocolat se dégustent chauds.

## 12. Nettoyage



### **DANGER ! Risque de brûlures !**

- ⊙ Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.



### **DANGER ! Risque d'électrocution !**

- ⊙ Débranchez la fiche secteur **5** de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.

### **AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !**

- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ N'essayez pas les éléments chauffants **3** et **12** avec un chiffon humide.

**REMARQUE :** veuillez noter qu'après le séchage, il peut encore y avoir des gouttes d'eau dans les cavités. Laissez sécher complètement toutes les pièces à l'air libre.

### **Accessoires**

- Retirez les restes d'aliments grossiers.
- La plaque de cuisson **14**, l'insert à friture **15** et le récipient collecteur de graisse **13** peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

**REMARQUE :** ces pièces peuvent également être nettoyées à la main à l'eau chaude avec du produit vaisselle. Rincez ensuite soigneusement à l'eau claire.

- Faites préalablement tremper les restes d'aliments brûlés.
- Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

## **Corps de la friteuse**

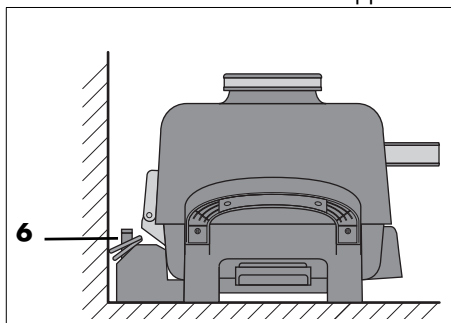
- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

## **Intérieur de l'appareil**

1. Nettoyez l'intérieur du couvercle **2** à l'aide d'une éponge douce, d'une petite quantité d'eau et d'un détergent doux.
2. Essuyez à plusieurs reprises avec un chiffon humide en microfibre à rincer et à essorer entre chaque essuyage.
3. Séchez ensuite avec un torchon.

## 13. Rangement

- Avant de ranger l'appareil...  
... il faut débrancher la fiche secteur **5**,  
... l'appareil doit être refroidi et  
... toutes les pièces de la friteuse  
doivent être complètement nettoyées  
et séchées.
- Vous pouvez enrouler le câble de raccordement **6** autour de l'enrouleur de câble **6** situé à l'arrière de l'appareil.



## 14. 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.



### Emballage

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

### Seulement pour la France



MANUEL  
À DÉPOSER DANS  
LE SAC DE TRI



FR  
Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN  
OU  
À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://www.quefairemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI  
+ FACILE  
ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR  
ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE



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

## 15. 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"> <li>• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ?</li> <li>• Vérifiez le branchement.</li> </ul>
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ?</li> <li>• La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?</li> </ul>
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant <b>3</b> ? Il ne faut pas remplir l'insert à friture <b>15</b> au-delà du repère <b>MAX 16</b>.</li> <li>• Le temps de cuisson était-il trop long ?</li> </ul>
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez le couvercle <b>2</b> à la fin de la phase de préchauffage et ajoutez les aliments.</li> </ul>

Problème	Cause possible/solution
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer la plaque de cuisson <b>14</b></li> </ul>
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de cuisson écoulé. retirez les aliments cuits.</li> </ul>

## 16. Caractéristiques techniques

Modèle :	SGS 2200 A1
Tension secteur :	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Puissance absorbée en mode éteint :	≤ 0,5 W
Passage automatique vers le mode éteint :	≤ 20 min
Classe de protection :	I
Indice de protection :	IPX4 (protection contre les projections d'eau)
Puissance :	2 200 W

## Symboles utilisés

	Mise à la terre de protection
	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.

## **17. 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 : 509123\_2507** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **509123\_2507**.



### **Centre de service**

**FR** Service France  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [hoyer@lidl.fr](mailto:hoyer@lidl.fr)

**IAN : 509123\_2507**



### **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

## **18. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la Belgique et la Suisse**

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 : 509123\_2507** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **509123\_2507**.



### **Centre de service**

**BE** Service Belgique  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**CH** Service Suisse  
Tel.: 0800 56 44 33  
E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**IAN : 509123\_2507**



### **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

# Inhoud

<b>1. Overzicht</b>	<b>99</b>
<b>2. Correct gebruik</b>	<b>100</b>
<b>3. Veiligheidsinstructies</b>	<b>101</b>
<b>4. Levering</b>	<b>105</b>
<b>5. Ingebruikname</b>	<b>105</b>
<b>6. Een overzicht van het touchdisplay</b>	<b>106</b>
<b>7. Een overzicht van de programma's</b>	<b>107</b>
<b>8. Gebruik van de accessoires</b>	<b>108</b>
<b>9. Bedienen</b>	<b>109</b>
9.1 Stroomaansluiting	109
9.2 In-/uitschakelen	109
9.3 Rookschaal	109
9.4 Handmatige instellingen	110
9.5 Programma's gebruiken	110
9.6 Gaarproces onderbreken	111
9.7 Rookoven	111
9.8 Einde van het gaarproces	112
9.9 Het gaarproces actief beëindigen	113
9.10 Grillen met onderwarmte	113
<b>10. Bereidingstips</b>	<b>113</b>
10.1 Gaartabel	115
10.2 Tabel met vleessoorten, gaarstanden en de bijbehorende kerntemperaturen	116
<b>11. Recepten</b>	<b>117</b>
<b>12. Reinigen</b>	<b>123</b>
<b>13. Bewaren</b>	<b>124</b>
<b>14. Weggooien</b>	<b>124</b>
<b>15. Problemen oplossen</b>	<b>125</b>
<b>16. Technische gegevens</b>	<b>125</b>
<b>17. Garantie van HOYER Handel GmbH</b>	<b>126</b>

## 1. Overzicht

- 1 Greep van het deksel
- 2 Deksel
- 3 Verwarmingselement (aan de bovenzijde van het deksel)
- 4 Afvoerluchtopeningen
- 5 Aansluitsnoer met stekker
- 6 Kabelopwikkeling (aan de achterzijde van het apparaat)
- 7 Grepen
- 8 Schroeven voor het bevestigen van de grepen
- 9 Rookschaal
- 10 Rookuitlaat
- 11 Bedieningspaneel met displays, toetsen en draairegelaar
- 12 Verwarmingselement (onder de grillplaat)
- 13 Opvangschotel voor het vet
- 14 Grillplaat
- 15 Bakplaat
- 16 **MAX** Markering voor de maximale vulhoogte van de bakplaat

*zonder afbeelding:* lepel voor het portioneren van de rookpellets en 1 zak rookpellets

# Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe premium barbecue en rookoven met heteluchtfunctie.

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

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

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe premium barbecue en rookoven met heteluchtfunctie!

## Symbolen op het apparaat



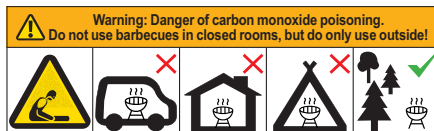
Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het hete oppervlak.



Het symbool geeft aan dat hiermee gemarkeerde materialen de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Via het symbool wordt u verzocht om de gebruiksaanwijzing te lezen.



Gebruik het apparaat niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers of boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

## 2. Correct gebruik

De premium barbecue en rookoven met heteluchtfunctie is voorzien voor het in hete lucht grillen en garen van levensmiddelen bij een temperatuur van maximaal 240 °C. Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in een droge buitenruimte. Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

### Voorzienbaar misbruik

- De rookpellets moeten volledig zijn afgekoeld, voordat deze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huisvuil worden weggegooid.
- Het apparaat mag niet worden opgeslagen of gebruikt bij temperaturen lager dan 5 °C. Zorg ervoor dat het apparaat niet bij vorst buiten staat.
- Laat het apparaat niet in de regen staan.
- Het apparaat is niet geschikt om vloeistoffen op te warmen.
- Het apparaat is niet geschikt voor gebruik binnenshuis.

### 3. Veiligheidsinstructies

#### Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing 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 gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ⊙ Het apparaat is enkel geschikt voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik buitenshuis...
  - ... moet het apparaat worden aangesloten op een geaard stopcontact.
  - ... moet het apparaat als extra beveiliging worden gevoed via een stopcontact met aardlekschakelaar (RCD) met een nominale uitschakelstroom van maximaal 30 mA. Vraagt u hiervoor uw elektrisch installateur om advies. Laat u de inbouw uitsluitend uitvoeren door een erkende elektricien.
  - ... moet het aansluitsnoer regelmatig op sporen van beschadiging worden onderzocht. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.



- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, bijv. de afvoerluchtopening aan de achterzijde, of de grillplaat, niet aan. Raak het apparaat tijdens gebruik alleen bij de bedieningselementen aan.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ De verwarmingselementen mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Bij verkeerd gebruik kan men verwondingen oplopen.
- ⊙ **Reinig het apparaat alvorens het voor de eerste keer te gebruiken** (zie "Reinigen" op pagina 123).
- ⊙ Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet gebruikt worden voor dit apparaat.  
Uitzondering: in de geplaatste rookschaal mogen speciaal daarvoor voorziene rookpellets worden gebruikt.
- ⊙ Er mogen nooit andere materialen of toevoegingen dan de speciaal daarvoor voorziene rookpellets worden gebruikt in de rookschaal. Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken!
- ⊙ De rookschaal mag niet worden gebruikt in gesloten ruimten.
- ⊙ Gebruik alleen rookpellets die voor de bereiding van levensmiddelen zijn geschikt.



### **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 huis- 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 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. Als u dit apparaat gebruikt, mogen er geen vogels in de buurt zijn.



### **GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!**

- ⊙ Het apparaat mag niet in de regen staan.
- ⊙ Bescherm het apparaat tegen vocht, druppel- of spatwater.
- ⊙ Het apparaat, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in het apparaat terecht komt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Laat het apparaat controleren, voordat u het weer in gebruik neemt.
- ⊙ Mocht het apparaat toch ooit in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat daarna pas uit het water. Gebruik het apparaat in dat geval niet meer, maar laat het door een gespecialiseerd bedrijf controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met natte handen.



### **GEVAAR voor een elektrische schok!**

- ⊙ Neem het apparaat niet in gebruik wanneer het apparaat of het aansluitsnoer zichtbare schade vertoont of wanneer het apparaat voorheen is gevallen.
- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact wanneer het apparaat compleet in elkaar is gezet.
- ⊙ Wanneer u een verlengkabel gebruikt, moet deze voldoende zijn voor de technische gegevens van dit apparaat.
- ⊙ Sluit het apparaat niet op een meervoudig stopcontact aan. Er kan overbelasting ontstaan.
- ⊙ Plaats het aansluitsnoer en eventueel de verlengkabel dusdanig dat niemand erop kan gaan staan, erin kan blijven hangen of erover kan struikelen.
- ⊙ Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact met randaarde, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- ⊙ Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Om de stekker uit het stopcontact te trekken, moet u altijd aan de stekker trekken, nooit aan het aansluitsnoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact:
  - na elk gebruik;
  - wanneer er zich een storing voordoet;
  - wanneer u het apparaat niet gebruikt;
  - voordat u het apparaat reinigt;
  - bij onweer.

- ⊙ Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerd bedrijf of in het servicecenter uitvoeren.



### **GEVAAR - Brandgevaar!**

- ⊙ De rookpellets moeten volledig zijn afgekoeld, voordat deze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huisvuil worden weggegooid. Er bestaat extreem brandgevaar!
- ⊙ Laat het aangesloten apparaat nooit zonder toezicht achter.
- ⊙ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Zo herkent u ongewone geuren of geluiden tijdig waardoor eventuele problemen voorkomen kunnen worden.
- ⊙ Dek het apparaat nooit af en leg het nooit op zachte voorwerpen (zoals bijv. handdoeken) neer.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden en boven het apparaat.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet direct onder bovenkasten, wandcontactdozen of in de buurt van gordijnen, papier of dergelijke brandbare voorwerpen.
- ⊙ Gebruik het apparaat uitsluitend op een stevig, vlak, antislip, droog en niet-brandbaar werkblad om te voorkomen dat dit omvalt, uitglijdt of dat de ondergrond vlam vat en dat er daardoor schade ontstaat.



### **GEVAAR voor verwondingen door verbranden!**

- ⊙ Raak de hete oppervlakken aan de buitenkant of in de binnenruimte van het apparaat niet aan. Gebruik ovenwanten of pannelappen.
- ⊙ Gebruik ovenwanten, wanneer u gerechten op hoge temperatuur gaar laat worden. Vetspatten kunnen anders tot brandwonden leiden.

- ⊙ Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt.
- ⊙ Verplaats of transporteer het apparaat niet, terwijl het is ingeschakeld.
- ⊙ Als vet op het apparaat vlam vat, **mag u dit in geen enkel geval met water blussen!** Anders bestaat er gevaar voor een explosieve verbranding of een elektrische schok. Dekt u in plaats daarvan het apparaat af, bijv. met een blusdeken.

### **WAARSCHUWING voor materiële schade!**

- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. fornuisplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- ⊙ Het apparaat mag niet worden opgeslagen of gebruikt bij temperaturen lager dan 5 °C. Zorg ervoor dat het apparaat niet bij vorst buiten staat.
- ⊙ Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- ⊙ Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement aan de bovenzijde van de binnenruimte niet aanraken en daar blijven vastplakken.
- ⊙ Vul de frituurmand niet te vol. Neem de richtwaarden in deze gebruiksaanwijzing in acht.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld 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.
- ⊙ Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

## 4. Levering

- 1 premium barbecue en rookoven met hete-  
luchtfunctie
- 1 grillplaat **14**
- 1 bakplaat **15**
- 1 opvangschotel voor het vet **13** (links in  
het apparaat)
- 1 rookschaal **9** voor rookpellets (rechts in  
het apparaat)
- 1 zak rookpellets van 400 g
- 2 grepen **7**
- 4 schroeven **8** voor het bevestigen van de  
grepen
- 1 hulpstuk voor het bevestigen van de grepen
- 1 lepel voor het portioneren van de rookpel-  
lets
- 1 volledige gebruiksaanwijzing  
(op het internet)
- 1 beknopte gebruiksaanwijzing (inbegre-  
pen bij het apparaat)

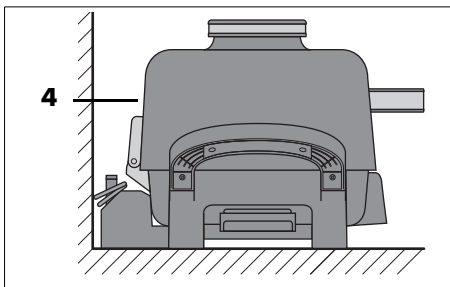
## 5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.



### GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat be-  
vindt zich de afvoerluchtopening **4**. Tijdens  
het gebruik komt hete stoom uit de afvoer-  
luchtopening **4**.



- ⊙ Dek de afvoerluchtopeningen **4** nooit af.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet binnenshuis.
- ⊙ Let op een vrije ruimte aan alle zijden  
en boven het apparaat.

- ⊙ Er moet voldoende ruimte achter het ap-  
paraat zijn zodat het deksel **2** helemaal  
open kan.

**AANWIJZING:** wanneer het apparaat voor  
de eerste keer gebruikt wordt, kan er een lich-  
te rook- en geurontwikkeling ontstaan. Dit komt  
door de montagemiddelen aan de verwar-  
mingselementen **3/12** en is dus geen pro-  
ductfout. Zorg voor voldoende ventilatie.

- Trek de beschermfolies en hechtstroken  
van het apparaat af, maar verwijder  
niet het typeplaatje aan de onderkant  
van het apparaat.
- Verwijder de transportbeveiligingen van  
karton onder de grillplaat.
- Controleer of alle accessoires voorhan-  
den en onbeschadigd zijn.
- Reinig het apparaat en alle accessoires  
alvorens het voor de eerste keer te ge-  
bruiken (zie "Reinigen" op  
pagina 123).
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke,  
antislip, hittebestendige ondergrond.

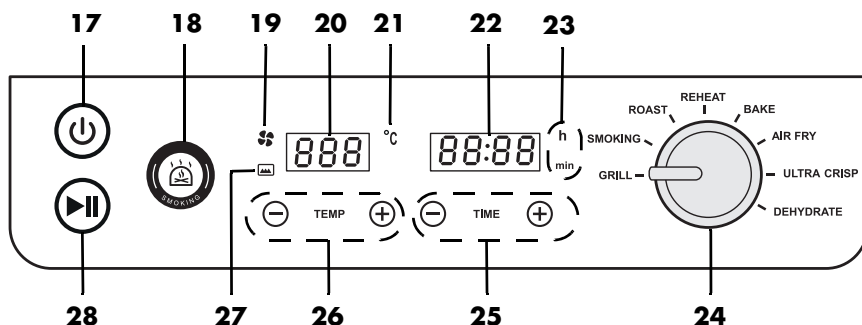
### Grepen monteren

Voor het eerste gebruik moeten de grepen **7**  
worden gemonteerd.

Het apparaat mag alleen aan de zijgrepen  
worden gedragen.

1. Trek evt. de stekker **5** uit het stopcontact.
2. Open het deksel **2** en verwijder alle los-  
se onderdelen uit het apparaat.
3. Sluit het deksel weer.
4. Maak de schroeven **8** en grepen **7** klaar.
5. Draai het apparaat voorzichtig helemaal  
om en plaats het op het deksel **2**.
6. Plaats een greep. Let op: de uiteinden van  
de grepen hebben een andere vorm en  
kunnen maar op één manier in de houder  
op het apparaat worden geplaatst.
7. Schroef de greep vast en herhaal het  
proces met de tweede greep **7**. De gre-  
pen mogen niet wiebelen, maar moeten  
stevig aan het apparaat vaszitten.
8. Draai daarna het apparaat weer om.

## 6. Een overzicht van het touchdisplay



- 17** In-/uitschakelen
- 18 SMOKING** Weergave brandt, wanneer het programma SMOKING via de programmakeuzeknop of apart via deze toets werd geactiveerd.
- 19** brandt altijd, wanneer er een programma met gesloten deksel wordt uitgevoerd
- 20** Weergave van de temperatuur
- 21** °C brandt altijd, wanneer er een programma wordt uitgevoerd  
brandt niet tijdens de opwarmfase
- 22** Tijdweergave: in minuten (min) en uren (h)  
Voor het starten van een programma na de opwarmfase: weergave van de vooraf ingestelde tijd  
Tijdens het gebruik: weergave van de restlooptijd
- 23** **h** of **min** branden, wanneer de tijd in uren (h) of minuten (min) wordt weergegeven
- 24** Programmakeuzeknop: na de keuze van een programma verschijnen de vooraf ingestelde waarden voor temperatuur en tijd op de displays (zie "Een overzicht van de programma's" op pagina 107)
- 25** **TIME -/+** Tijd verhogen/verlagen van 1 minuut - 12 uur
- 26** **TEMP -/+** Temperatuur verhogen/verlagen 40 - 240 °C
- 27** Weergave brandt in de opwarmfasen, wanneer het programma *GRILL* werd gekozen.
- 28** Programma Start/Pauze

## 7. Een overzicht van de programma's

De vooraf ingestelde temperatuur- tijdgegevens in de tabel zijn richtwaarden. Afhankelijk van de gesteldheid, de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen, evenals hun smaak kunnen de temperatuur en tijd afwijken.

Programma/gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik) in min of uur
<b>GRILL</b> Biefstuk, koteletten, maar ook groenten voor een grillpan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- onderwarmte bij geopend en gesloten deksel</li> <li>- met autom. voorverwarmen bij gesloten deksel</li> </ul>	
<b>SMOKING</b> Vis, vlees, bijv. spareribs, patat frites	80 °C (40 – 210 °C)	4 uur (10 min – 12 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. opstoken van de rookpellets; op het display verschijnt <i>IGN</i></li> </ul>	
<b>ROAST</b> Knapperig gebrad, gebraden varkensvlees, gehaktbrood	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. voorverwarmen</li> </ul>	
<b>REHEAT</b> Voor het opwarmen van levens- middelen	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. voorverwarmen</li> </ul>	
<b>BAKE</b> Muffins, gebak en bakproduc- ten	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. voorverwarmen</li> </ul>	
<b>AIR FRY</b> Heteluchtfriteuse bijv. patat frites, kippenvleu- gels	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. voorverwarmen</li> </ul>	
<b>ULTRA CRISP</b> Knapperig gebrad, extra don- kere patat frites	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- met autom. voorverwarmen</li> </ul>	
<b>DEHYDRATE</b> Drogen van groente en fruit, bijv. appelringen	50 °C (40 – 90 °C)	2 uur (2 uur – 12 uur)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alleen bovenwarmte</li> <li>- zonder autom. voorverwarmen</li> </ul>	

## 8. Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Grillplaat <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Wordt altijd in het apparaat geplaatst.</b> Als dit niet het geval is, verschijnt <i>Add PAN</i> in de weergave.</li><li>• Voert vet af.</li></ul> <p><b>Bereiding met gesloten en geopend deksel in het programma GRILL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• De warmte komt alleen van onder.</li><li>• Zeer geschikt voor het bereiden van dikke stukken vlees en bevroren vlees.</li><li>• Zeer geschikt om bijv. magere stukken vlees te grillen.</li></ul>
Bakplaat <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Op de grillplaat <b>14</b> plaatsen.</li><li>• Door de gaten in de bakplaat <b>15</b> kan de hete lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte.</li><li>• Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a.</li><li>• Vul de bakplaat <b>15</b> tot aan de markering <b>MAX 16</b> alleen losjes met patat frites (maximale hoeveelheid: 1000 g).</li></ul> <p><b>AANWIJZING:</b> voeg voor rauwe ingrediënten ongeveer ½ eetlepel olie (bijv. zonnebloem- of koolzaadolie) toe. Dat voorkomt het vastplakken aan de bakplaat <b>15</b> en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn voorgebakken.</p>

## 9. Bedienen

---



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Tijdens het gebruik kunnen de oppervlakken van het apparaat heet worden. Raak hete onderdelen van het apparaat, bijv. de afvoerluchtopening **4** aan de achterzijde, niet aan.
- ⊙ Gebruik ovenwanten of pannenlappen om de grillplaat **14** en de bakplaat **15** vast te pakken.
- ⊙ Tijdens het frituren ontsnapt hete stoom uit de afvoerluchtopening **4**. Vermijd contact met deze stoom.
- ⊙ Verplaats of transporteer het apparaat niet, terwijl het is ingeschakeld.
- ⊙ Wanneer u het apparaat draagt, doe dat dan alleen aan de grepen **7** aan de zijkant.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ **Het apparaat mag nooit zonder de grillplaat 14 worden gebruikt!**
- 

## 9.1 Stroomaansluiting

- Wanneer het apparaat is opgesteld, steekt u de stekker **5** in een stopcontact met aardingscontacten dat overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het inschakelen goed bereikbaar zijn.
  - Alle weergaven op het bedieningspaneel **11** branden kort.
  - De grillplaat **14** moet zijn geplaatst, anders brandt *Add PAN* op de displays **20** en **22** en zijn er geluidssignalen te horen.

## 9.2 In-/uitschakelen

- Druk op de toets  $\phi$  **17** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
  - Op de displays **20** en **22** worden de temperatuur en de tijd van het ingestelde programma weergegeven.
  - De rookoventoets **18** brandt, wanneer de programmakeuzeknop **24** op **SMOKING** staat.
  - Het apparaat schakelt automatisch weer naar de stand-bymodus als u 5 minuten niet op een toets drukt of een programma kiest.
- Wanneer u op de toets  $\phi$  **17** drukt, terwijl er een programma loopt, wordt het programma beëindigd en verschijnt *done* enkele seconden op het display. De startweergave verschijnt opnieuw. Druk op de toets  $\phi$  **17** om het apparaat naar de stand-bymodus te schakelen.

## 9.3 Rookschaal

---



### GEVAAR voor brand!

- ⊙ De rookpellets moeten volledig zijn afgekoeld, voordat deze worden weggegooid. In geen geval mag hete as met het huisvuil worden weggegooid. Er bestaat extreem brandgevaar!
- 

**Afbeelding A:** de rookpellets worden in de rookschaal aangestoken. Dit gebeurt echter alleen als u de juiste instellingen op uw apparaat hebt ingesteld.

- Terwijl de rookpellets worden aangestoken, verschijnt *IGN* in de weergave. De eerste keer opwarmen duurt tussen 5 en 10 minuten. Als er een lange rookoventijd is ingesteld, wordt het proces verschillende keren herhaald.

- Maximale hoeveelheid rookpellets: Vul de rookschaal **9** maximaal tot vlak onder de rand.
  - Een volle rookschaal gaat ca. 2 - 3 uur mee in de rookovenstand. U kunt ze dan tijdens het gebruik bijvullen.
  - De geproduceerde rook wordt via de rookuitlaat **10** in de binnenruimte.
  - Als het deksel open is, komt er geen rook uit via de rookuitlaat **10**.
  - Gebruikte rookpellets kunt u in de rookschaal laten zitten en de volgende keer opnieuw gebruiken.
1. Trek de rookschaal **9** naar buiten.
  2. Vul de rookschaal tot vlak onder de rand en plaats hem terug.

## 9.4 Handmatige instellingen

Terwijl het apparaat is ingeschakeld, kunt u al vóór de Start van het gekozen programma de instellingen voor de temperatuur en de baktijd veranderen. Dat is ook later bij het lopende programma mogelijk.

- Met de toetsen **+/- 26** stelt u de temperatuur in:
  - Druk kort voor stappen van 5 °C. Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
- Met de toetsen **+/- 25** stelt u de baktijd in:
  - Druk kort voor stappen van 1 minuut voor tijden tot 60 minuten en stappen van 15 minuten voor tijden van meer dan een uur.
  - Houd deze ingedrukt om snel vooruit/achteruit te gaan.
  - Na het loslaten knippert de weergave ca. 5 seconden, gaat vervolgens branden en wordt de nieuwe tijd afgeteld.
  - Op het display brandt *h* voor de ingestelde uren en *min* voor de ingestelde minuten.

## 9.5 Programma's gebruiken

---

**AANWIJZING:** Let erop dat de gerechten het hete verwarmingselement **3** aan de binnenzijde van het deksel niet aanraken en daar blijven vastplakken.

---

Wanneer u een programma kiest, kunt u bovendien altijd de volgende instellingen wijzigen:

- Temperatuur: druk op toetsen **+/- 26**
  - Baktijd: druk op toetsen **+/- 25**
1. Bereid de levensmiddelen voor en plaats deze, indien nodig, op de bakplaat **15**.
  2. Plaats de grillplaat **14** zo in het apparaat dat de vetafvoer in de trechter in het apparaat komt.
  3. Sluit het deksel **2**.
  4. Druk op de toets **⏻ 17** om het apparaat vanuit stand-bymodus in te schakelen.
    - Door aan de programmakeuzeknop **24** te draaien, stelt u het gewenste programma in.
      - Als het programma **SMOKING** werd gekozen, brandt de rookoventoets **18**.
      - Wanneer u naar een ander programma wilt omschakelen, selecteert u het met de programmakeuzeknop **24**.
    - Druk op de toets Start/Pauze **⏻ 28** om het programma te starten. Bij alle programma's, behalve **DEHYDRATE**, begint nu een opwarmfase.
      - Op het display **20** verschijnt *PrE*.

5. Aan het einde van de opwarmfase klinkt een geluidssignaal en verschijnt *Add FOOD* in de weergaven.

Open het deksel **2** en ...

... plaats de voorbereide levensmiddelen direct op de grillplaat **14**.  
of

... plaats, indien nodig, de bakplaat **15** met de voorbereide levensmiddelen op de grillplaat **14**.

6. Sluit het deksel **2**. Kort daarna wordt het garingsproces automatisch gestart en in de baktijdweergave **22** wordt de resterende baktijd afgeteld.

Als dat niet gebeurt, drukt u op de toets **Ⓜ 28**, totdat de baktijd wordt afgeteld.

Wanneer u op de rookoventoets **18** drukt, verschijnt *IGN* in het display. De brandende rookoventoets **18** geeft aan dat de rookovenfunctie aanvullend werd gekozen. Zolang *IGN* brandt, worden de rookpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken. Na ca. 5 minuten verschijnt de volledige weergave weer en wordt de tijd afgeteld.

In de baktijdweergave **22** wordt na de opwarmfase de resterende baktijd afgeteld. Bij een geopend deksel kan de rookovenfunctie niet worden geactiveerd.

---

**AANWIJZING:** bij een geopend deksel verschijnt *SHUT Lid* op het display.

---

## 9.6 Gaarproces onderbreken

U kunt het gaarproces altijd onderbreken, bijv. om de mate van bruining te controleren.

### Pauze met de start-/pauzetoets

- Druk op de toets Start/Pauze **Ⓜ 28**.
  - De tijd wordt niet meer afgeteld.
- Open het deksel.
- Sluit het deksel om het gaarproces voort te zetten.

### Pauze door het openen van het deksel

- Open het deksel.
  - De tijd wordt niet meer afgeteld.
- Sluit het deksel om het gaarproces voort te zetten.

## 9.7 Rookoven

U kunt de rookoven als een apart programma gebruiken of toevoegen aan andere programma's.

Met dit programma kunt u het levensmiddel een heerlijke rookmaak geven.

Het is belangrijk dat u rookpellets in de rookschaal **9** hebt gelegd voordat u de rookovenfunctie start.

---

**AANWIJZING:** de rookovenfunctie werkt ook bij een geopend deksel door. De weergave *SHUT Lid* herinnert u eraan dat u het deksel weer moet sluiten.

---

### **Als eigen programma gebruiken**

1. Zet de programmakeuzeknop **24** op **SMOKING**. De toets **18** brandt.
2. Wijzig indien nodig de instelling voor de tijd met behulp van de toetsen **+/- 25**.
3. Druk op de toets Start/Pauze **28** om het rookovenprogramma te starten. *IGN* verschijnt op de weergave. Zolang *IGN* brandt, worden de rookpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken.

Na ca. 5 - 10 minuten wordt de volledige weergave getoond en wordt de tijd afgeteld.

Bij lange baktijden wordt het opwarmen van de rookpellets herhaald. *IGN* wordt opnieuw weergegeven en de ingestelde baktijd wordt zolang niet afgeteld, totdat *IGN* brandt.

### **Als aanvulling op andere programma's gebruiken**

- Kies een programma (bijv. **ROAST**) en druk dan op de rookoventoets **18** voordat u het programma start. Start dan het programma. *IGN* verschijnt op de weergave. Zolang *IGN* brandt, worden de rookpellets in de schaal opgewarmd tot ze beginnen te roken. Na een paar minuten wordt de volledige weergave getoond en de tijd afgeteld.

## **9.8 Einde van het gaarproces**

- Wanneer het programma tot aan het einde heeft gelopen, hoort u een geluidssignaal. Op het display verschijnt gedurende enkele seconden *done*.
- De ventilatie blijft evt. nog 30 seconden verder draaien.
- U hebt een bord of een schaal nodig (evt. voorverwarmd).
- Om de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken, dient u na gebruik de stekker **5** uit het stopcontact te trekken.

1. Open het deksel **2**.
2. Doe de gerechten in het voorbereide bord/de voorbereide schaal.
3. Verwijder de opvangschotel voor het vet **13** en gooi de verzamelde olie weg.
4. Laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u deze reinigt.

---


**AANWIJZING:** als bijv. de mate van bruining nog niet voldoet aan uw wens, dan kunt u het gaarproces handmatig veranderen (zie "Handmatige instellingen" op pagina 110). Sluit het deksel **2** en start het gaarproces opnieuw. Controleer de mate van bruining na een paar minuten.

---

## 9.9 Het gaarproces actief beëindigen

- Druk op de toets **⏏ 17**, terwijl het programma loopt om het programma te beëindigen. Gedurende ca. 10 seconden verschijnt *done* op het display. Vervolgens wordt de volledige weergave opnieuw getoond.
- U kunt opnieuw een programma kiezen.
- Of druk op de toets **⏏ 17** om het apparaat naar Stand-by te schakelen.
  - Er weerklinkt een geluidssignaal.
  - De displays **20** en **22** doven.
- Om het apparaat volledig uit te schakelen en van het stroomnet los te koppelen, dient u de stekker **5** uit het stopcontact te trekken.

## 9.10 Grillen met onderwarmte

 deze weergave brandt tijdens het opwarmen en wanneer het programma **GRILL** is ingesteld. In deze combinatie is grillen met onderwarmte mogelijk.

- Dit is het juiste programma voor alle levensmiddelen die dichtgeschroeid moeten worden en een onderwarmte nodig hebben, bijv. biefstuk.
- Grillen met onderwarmte wordt bijv. aanbevolen bij het grillen van delicate levensmiddelen die vaak worden omgedraaid, zoals biefstuk of groenteschijfjes.

1. Zet de programmakeuzeknop op **GRILL**.
2. Sluit het deksel.
3. Start het programma. Op het display verschijnt *PrE*. Na het voorverwarmen knippert *Add FOOD*.
4. Open het deksel en leg het grillproduct op de grillplaat.
5. Druk op de toets Start/Pauze **⏏ 28**. De tijd wordt afgeteld.  
of  
sluit het deksel weer om het programma te starten.

---

**AANWIJZING:** wanneer u het deksel tijdens het grillen opent, stopt de tijd. Om het programma weer te starten, sluit u het deksel of drukt u op de toets Start/Pauze **⏏ 28**.

---

## 10. Bereidingstips

Het apparaat combineert veel verschillende functies in één apparaat. U kunt bijvoorbeeld:

- met hete lucht frituren
- een haantje of braadstuk grillen
- pizza bakken
- veel kant-en-klare diepvriesgerechten bereiden (bijv. kippenvleugels, vissticks, kaas- of groentesticks)
- koekjes of muffins bakken
- sjasliek- of groentepennen grillen
- appelringen of ander fruit drogen
- de levensmiddelen een speciale smaak geven met de rookovenfunctie

- In dit hoofdstuk treft u enkele tips en een gaartabel aan met voorbeelden als indicatie voor de hoeveelheid, baktijd en temperatuur.
- De gegevens in de gaartabel kunnen afwijken van de vooraf ingestelde tijden en temperaturen. Door de verschillende gesteldheid en uitgangstemperatuur van de levensmiddelen kunnen de baktijden niet exact worden aangegeven. De gegevens in de gaartabel zijn richtwaarden.

### **Vorbereiding van de levensmiddelen**

- Alle levensmiddelen moeten voor het frituren zo droog mogelijk zijn. Droog de te frituren etenswaren goed af en verwijder het ijs bij bevroren levensmiddelen.
- Verwijder bij diepvriesvoeding zoveel water en ijs als mogelijk is, voordat u de levensmiddelen in het apparaat plaatst.
- Zorg er bij gepaneerde levensmiddelen voor dat de paneermeelcoating zo goed mogelijk hecht aan de etenswaren.

### **Temperatuur en baktijd**

- Voor een lekker en gezond resultaat dient u zich bij de keuze van de temperatuur en de baktijd strikt aan de voorschriften op de verpakking te houden.
- Frituur altijd kleine hoeveelheden.
- De bakplaat **15** mag niet hoger dan de markering **MAX 16** worden gevuld.
- Acrylamide is mogelijk kankerverwekkend. Om de vorming van acrylamide zoveel mogelijk te beperken, dient u te sterke bruinkleuring te vermijden.

### **Voor een gelijkmatige bruining**

- Wanneer een gelijkmatige bruining bij het levensmiddel belangrijk is (bijv. bij patat frites of kipnuggets), moeten deze tijdens het frituurproces 1 - 3x worden geschud.
- Gebruik ingrediënten met een gelijkmatige dikte of grootte.

### **Bakken**

**Deeg of beslag mag nooit rechtstreeks op de bakplaat 15 worden geplaatst.** Na de voorbereiding doet u het deeg of beslag in een bakvorm of een andere hittebestendige vorm (bijv. muffinvormpjes). Die plaatst u dan met het deeg of beslag op de bakplaat **15**.

### **Verpakkingsgegevens**

Als u op de verpakking van diepvriesproducten geen gaartijden voor heteluchtfrituuses vindt, kunt u de tijden voor circulatieluchtovens gebruiken.

## 10.1 Gaartabel

Levensmiddel	Tips	Hoeveelheid (ca.)	Tijd* (minuten)	Temperatuur*
Patat frites <sup>2, 3, 4</sup> (diepvries, voorgebakken)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
		1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Patat frites <sup>3, 4</sup> (zelfgemaakt, dik)	- Programma <b>AIR FRY</b> - 1/2 eetlepel olie door- mengen - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	1000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Kippenbouten <sup>2, 3, 5</sup> (vers, met botten)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	1400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Kipnuggets <sup>4</sup> (diepvries)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	1000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Vissticks <sup>4</sup> (diepvries)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Courgette <sup>2, 3, 5</sup>	- Programma <b>GRILL</b> - Grillplaat <b>14</b> gebruiken - In plakjes snijden - Grillplaat met een beetje olie inwrijven - Kook met het deksel open	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Aardappelpannen- koeken <sup>4</sup>	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	400 g	20	<b>180 °C</b>
Kippenvleugels <sup>4</sup> (diepvries)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Bakplaat <b>15</b> gebruiken	1500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Ribeye-biefstuk <sup>5</sup>	- Programma <b>GRILL</b> - Grillplaat <b>14</b> gebruiken - Gril met het deksel open - Eventueel een vleesther- mometer gebruiken	3 biefstuk- ken, ca. 3 cm dik	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* **Vet** gedrukte gegevens worden handmatig ingesteld.

Alle gegevens zijn bij benadering. De tijden kunnen variëren afhankelijk van het type en de dikte van het levensmiddel.

De cijfers in superscript <sup>1,2,3,4,5</sup> betekenen:

<sup>1</sup>: na de helft van de baktijd keren.

<sup>2</sup>: na 1/3 en 2/3 van de baktijd keren.

<sup>3</sup>: na 1/4, 1/2 en 3/4 van de baktijd keren.

<sup>4</sup>: met de bakplaat

<sup>5</sup>: op de grillplaat

## 10.2 Tabel met vleessoorten, gaarstanden en de bijbehorende kerntemperaturen

Bij braadstukken zijn de baktijd en de gaartemperatuur afhankelijk van het gewicht en van welk stuk vlees u gebruikt. De kerntemperatuur biedt een goede indicatie. Deze kunt u bepalen met een vleesthermometer.

	Gaarstanden				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Hert	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Rund	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Varken	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lam	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Kip	X	X	X	X	85 °C
Vis	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

## 11. Recepten

### Gerookte runderspareribs

Ingrediënten voor 4 porties

**AANWIJZING:** de baktijd hangt af van de grootte en dikte van de ribbetjes. Het doel is om de ribbetjes op een interne temperatuur van ongeveer 90 °C te brengen, zodat ze mals en bros worden.

#### Programma

Rookovenprogramma

#### Ingrediënten

2 kg runderribbetjes

#### Ingrediënten voor het kruidenmengsel

1 eetlepel	knoflookpoeder
1 theelepel	gemalen mosterzadjes of mosterdpoeder
1 eetlepel	gerookt paprikapoeder
1 eetlepel	gemalen zwarte peper
2 theelepels	zout

#### Ingrediënten voor het borstelen

60 ml	runderbouillon
60 ml	water
2 eetlepels	Worcestershire-saus

#### Bereiding

1. Roer alle ingrediënten voor het kruidenmengsel in een kleine schaal door tot dat deze binden. Wrijf de ribbetjes in met het kruidenmengsel tot ze een laagje hebben.
  2. Vul de rookschaal met rookhoutsnippers.
  3. Leg de ribbetjes op de grillplaat en sluit het deksel.
  4. Kies het **rookovenprogramma**. Stel de tijd op **5 uur** in. De temperatuur blijft op **120 °C**.
  5. Start het rookovenprogramma. *IGN* verschijnt gedurende enkele minuten op de weergave. Dit betekent dat de rookhoutsnippers worden aangestoken. *IGN* zal in de loop van de 5 uur vaker te zien zijn. Dat is normaal. Keer de ribbetjes na 1,5 uur naar wens.
  6. Meng de bouillon, het water en de Worcestershire-saus in een schaal. Bestrijk de ribbetjes tijdens het laatste uur van de rokoventijd meerdere keren met een dun laagje van dit mengsel.
  7. Het garingsproces is beëindigd, wanneer de ribbetjes ca. 90 °C aangeven op een braadthermometer die in het dikste gedeelte van de ribbetjes wordt gestoken. Schakel vervolgens het apparaat uit, laat het deksel gesloten en laat de ribbetjes ca. 45 minuten rusten.
- TIP:** wanneer andere levensmiddelen in de heteluchtfriteuse dienen te worden bereid, kunnen de ribbetjes ook in een voorverwarmde oven warm worden gehouden. Verlaag de temperatuur in de oven wanneer u de ribbetjes erin doet.
8. Snijd tussen de botten door in stukken voor het opdienen.

## Smokey kippenbouten

Ingrediënten voor 4 porties

### Programma

Grillprogramma en aanvullend de rookovenfunctie

### Ingrediënten

8 kippenbouten met botten en vel

### Ingrediënten voor de marinade

1 ½ eetlepels gerookte paprika  
1 eetlepel uienpoeder  
½ theelepel chilipoeder  
1 eetlepel sojasaus  
1 theelepel gedroogde oregano of tijm of beide  
½ eetlepel gemalen zwarte peper  
30 ml zonnebloemolie

### Bereiding

1. Roer alle ingrediënten voor de marinade in een grote schaal door totdat deze binden. Voeg de kippenbouten toe aan de schaal en meng ze tot ze met de marinade zijn bedekt. Dek af met huishoudfolie en zet ze 30 minuten in de koelkast.
2. Vul de rookschaal met rookhoutsnipers.
3. Kies het **grillprogramma**. Stel de tijd op **22 minuten** in. De temperatuur blijft op **240 °C**.
4. Schakel de **rookovenfunctie** in.
5. Start het programma. Het voorverwarmen begint.
6. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt *Add FOOD* op het display. Open het deksel en leg de kippenbouten naast elkaar op de grillplaat.
7. Sluit het deksel. Op de weergave verschijnt *IGN*. De rookhoutsnipers worden aangestoken. Zodra de weergave uitgaat, wordt de tijd afgeteld en begint het bakken.

8. Keer de kippenbouten na de helft van de baktijd en sluit het deksel weer.
9. Zodra de baktijd is beëindigd, opent u het deksel en haalt u de kippenbouten uit het apparaat. Laat ze ca. 5 minuten rusten.

### TIPS:

- 8 grotere kippenbouten passen misschien niet in één keer op de grill. In dat geval moet u twee keer grillen.
- De baktijd kan iets variëren afhankelijk van de grootte van de kippenbouten.

## Smokey gemengde patat frites met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

### Programma

Heteluchtprogramma en aanvullend de rookovenfunctie

### Ingrediënten voor de mayonaise

1 ei  
1 theelepel mosterd  
125 ml zonnebloemolie  
1 theelepel fijngehakte peterselie  
1 theelepel fijngehakte kervel  
1 theelepel citroensap  
Zout, peper

### Ingrediënten voor de patat frites

250 g zoete aardappelen  
250 g vastkokende aardappelen  
2 eetlepels zonnebloemolie

## Bereiding

1. Voor de kruidenmayonaise een hoge beker met ei en mosterd vullen en met een staafmixer door elkaar mixen.
2. Tijdens het mixen de olie er langzaam bij gieten tot er een romig, homogeen mengsel ontstaat.
3. Kruiden toevoegen en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.
4. De aardappelen en zoete aardappelen schillen, wassen en droogdeppen.
5. De aardappelen en zoete aardappelen in stokjes van ongeveer 1 cm dik snijden en met de olie in een schaal mengen.
6. Vul de rookschaal met rookhoutsnip-pers.
7. Kies het **heteluchtprogramma** en wijzig de tijd naar **20 minuten**. De temperatuur blijft op **200 °C**.
8. Schakel de **rookovenfunctie** in.
9. Start het programma. Het voorverwar-men begint.
10. Aan het einde van het voorverwarmen verschijnt **Add FOOD** op het display. Plaats de frituurmand op de grillplaat, vul de mand met de aardappelen en sluit het deksel.
11. Op de weergave verschijnt **IGN**. De rookhoutsnip-pers worden aangestoken. Zodra de weergave uitgaat, wordt de tijd afgeteld en begint het bakken.
12. Schud de patat frites ca. elke 5 minuten goed.
13. Zout de patat frites en serveer ze met de kruidenmayonaise.
14. Daarbij smaakt een verse salade of de groente van het seizoen.

## Spiesjes van courgette en au-bergine

Ingrediënten voor 4 porties

**AANWIJZING:** op de maximale vulhoogte letten! Eventueel is 2 keer frituren nodig.

### Ingrediënten

½ theelepel	peper
½ theelepel	piment
½ theelepel	koriander
½ theelepel	gedroogde tijm
½ theelepel	gedroogde oregano
1 theelepel	zout
50 ml	olijfolie
2	aubergines
2	courgettes
2	uien
	Houten spiesjes

### Bereiding

1. De kruiden, specerijen en olie in een schaal mengen.
2. De courgettes en aubergines in 2 cm dikke plakjes snijden. De uien in vieren snijden.
3. De groenten toe aan het kruiden- en oliemengsel toevoegen.
4. De groenten afwisselend op de spiesjes steken.
5. De spiesjes gedurende **15 minuten op 200 °C garen**.
6. De spiesjes na de helft van de gaartijd keren.

## Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

**AANWIJZING:** aan het begin controleren of de 4 camemberts heel naast elkaar in het frituurmandje passen. Anders de camemberts in 2 keer frituren.

### Ingrediënten

4	camemberts (elk tot maximaal 150 g)
2	eieren
2 eetlepels	slagroom
6 eetlepels	paneermeel
4 eetlepels	veenbessen uit een pot
	Zout, peper

### Bereiding

1. De eieren loskloppen met de slagroom en op smaak brengen met peper en zout.
2. Het paneermeel in een diep bord doen.
3. De afgekoelde camembert (in zijn geheel of in vieren) door het eimengsel halen en deze vervolgens door het paneermeel rollen tot het paneermeel de kaas strak omhult.
4. De stukken camembert op **200 °C ca. 5 - 10 minuten** goudbruin uitbakken.
5. De camembert met wat veenbessen serveren.

## Zalm in een pakje

Ingrediënten voor 2 porties

### Ingrediënten

250 g	vastkokende aardappelen
100 g	verse spinazie
1	sjalot
1	teentje knoflook
1 eetlepel	olijfolie
300 g	zalmfilet (zonder huid)
1	takje peterselie
1	takje basilicum
1 eetlepel	kappertjes
2 eetlepels	zachte boter
1	onbehandelde limoen
	Zout, peper

### Bereiding

1. De aardappelen schillen, wassen en in kokend gezouten water garen. De aardappelen daarna afgieten en in dunnen plakjes snijden.
2. De spinazie schoonmaken, wassen en goed laten uitlekken.
3. De sjalotjes en de knoflook schillen en in kleine dobbelstenen snijden. Beide met de olie in een pan fruiten tot ze glazig zijn.
4. De spinazie toevoegen en kort meebakken tot de bladeren slinken. Vervolgens de pan van het vuur halen en opzij zetten.
5. De zalm afspoelen, droogdeppen en in twee stukken snijden.
6. De peterselie en basilicum wassen, droog schudden en de blaadjes fijn hakken.
7. De kappertjes laten uitlekken en grof hakken.

8. De kappertjes en de gehakte kruiden met boter kneden.
9. De limoen met heet water wassen, droogdeppen en in plakjes snijden.
10. Twee grote stukken bakpapier neerleggen.
11. De aardappelschijfjes in het midden leggen en met peper en zout bestrooien. De spinazie en de zalm erop leggen.
12. De kappertjesboter in vlokken over de zalm verdelen en met schijfjes limoen beleggen.
13. Het papier over de ingrediënten vouwen en de zijanten goed sluiten.
14. De pakjes naast elkaar liggend **op 200 °C ca. 20 minuten** garen.
15. Vervolgens het papier verwijderen en het gerecht onmiddellijk serveren.

## **Bloemkoolroosjes met harissa**

Ingrediënten voor 2 porties

### **Ingrediënten**

1	kleine bloemkool
3 eetlepels	bloem
150 ml	kokosmelk
1½ theelepel	zoet paprikapoeder
½ theelepel	knoflookpoeder
1 eetlepel	harissapasta (met de gewenste pittigheid)
	Zout, peper

### **Bereiding**

1. De bloemkool schoonmaken en in kleine roosjes verdelen.
2. De resterende ingrediënten mengen tot er een dik, glad deeg ontstaat. Nog wat bloem toevoegen als het deeg te dun is.
3. De bloemkoolroosjes één voor één door het deeg halen en overtollig deeg goed laten aflekken.
4. De gepaneerde bloemkoolroosjes per portie garen. Ze mogen niet te dicht tegen elkaar aan liggen, zodat ze heerlijk knapperig worden.
5. De temperatuur op **180 °C** en de gaartijd op **20 minuten** instellen en met het frituurproces starten.
6. De bloemkoolroosjes na de helft van de tijd keren.

**TIP:** lekker met een frisse yoghurt dip.

## **Knapperige spruitjes met spek**

Ingrediënten voor 2 porties

### **Ingrediënten**

400 g	spruitjes
40 g	doorregen spek
4	teentjes knoflook
1 eetlepel	olijfolie
	Zout, peper

**TIP:** dit recept is het lekkerst met verse spruitjes, maar kan ook met diepgevroren spruitjes worden bereid. De spruitjes in dat geval niet halveren. Gaartijd en temperatuur blijven gelijk.

### **Bereiding**

1. De spruitjes schoonmaken en ze halveren.
2. Het spek in dunne reepjes snijden.
3. De hele teentjes knoflook ongeschild laten.
4. Alle ingrediënten in een schaal mengen en op smaak brengen met zout en peper.
5. Alles **op 180 °C ca. 15 - 20 minuten** garen.
6. De ingrediënten na de helft van de tijd schudden of keren.
7. Elke portie met 2 teentjes knoflook serveren. Afhankelijk van uw smaak de zachte kern uit de teentjes knoflook drukken en serveren.

## **Minipizza met ham en rucola**

Ingrediënten voor 2 porties

### **Ingrediënten**

1 pak	pizzadeeg
1 blik	gezeefde tomaten
200 g	mozzarella
1 bosje	rucola
100 g	Serranoham
	Olijfolie
	Zout, peper en oregano

### **Bereiding**

1. Het pizzadeeg uitrollen op een met bloem bestoven werkblad en rechthoeken uitsnijden die rondom 1 cm kleiner zijn dan het oppervlak van de frituurmand.
2. Lichtjes met een vork in het deeg prikken.
3. De mozzarella in dunne plakjes snijden.
4. Het deeg met gezeefde tomaten bestrijken, op smaak brengen met zout, peper en oregano en het deeg met plakjes mozzarella beleggen.
5. De pizzastukken in porties **op 180 °C gedurende ca. 7 minuten** bakken.
6. De Serranoham over de stukken verdelen en nog eens **3 - 5 minuten** bakken.
7. Wanneer de pizza aan de randen licht bruin wordt, de stukken verwijderen en de gewassen rucola erover verdelen.
8. De minipizza's met een beetje olijfolie besprenkelen en serveren.

**TIP:** al naargelang de dikte van het deeg heeft de pizza 1 - 2 minuten langer of korter nodig.

## Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

**AANWIJZING:** aan het begin controleren hoeveel muffinvormpjes er tegelijk in de frieteuse passen.

### Ingrediënten

75 g	pure chocolade
3	eieren
75 g	boter
75 g	suiker
50 g	bloem

### Bereiding

1. De chocolade in stukjes hakken en in het waterbad laten smelten.
2. Boter toevoegen en deze ook laten smelten.
3. De eieren en suiker schuimig kloppen.
4. Bloem door de ei-suiker-massa heen zeven en alles door elkaar roeren tot er een glad deeg ontstaat.
5. Het chocolade-botermengsel erdoorheen spatelen.
6. De muffinvormpjes met het deeg vullen.
7. De chocoladetaartjes in het voorverwarmde apparaat **op 180 °C ca. 5 - 6 minuten** bakken.
8. De chocoladetaartjes warm serveren.

## 12. Reinigen



### GEVAAR voor brandwonden!

- ⊙ Laat het apparaat afkoelen voordat u dit verplaatst of reinigt.



### GEVAAR voor een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker **5** uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Het apparaat mag niet in water worden ondergedompeld.

### WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ De verwarmingselementen **3** en **12** mogen niet met een vochtige doek worden afgenomen.

**AANWIJZING:** let erop dat er na het afdrogen nog waterdruppels in holle ruimtes kunnen zitten. Laat alle onderdelen volledig aan de lucht drogen.

### Accessoires

- Verwijder de grove levensmiddelenresten.
- Grillplaat **14**, bakplaat **15** en opvangschotel voor vet **13** kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.

**AANWIJZING:** u kunt deze onderdelen ook met de hand met warm water en afwasmiddel afwassen. Spoel grondig met schoon water na.

- Week ingebrande voedselresten van voren in.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze opbergt of opnieuw gebruikt.

## Behuizing

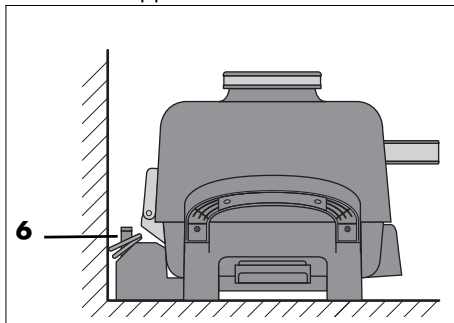
- Veeg de behuizing aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

## Binnenruimte

1. Reinig het binnenste van het deksel **2** met een zachte spons, een beetje water en mild schoonmaakmiddel.
2. Wis meerdere keren met een vochtige microvezeldoek na, die u tussendoor uitspoelt en uitwringt.
3. Droog deze af met een theedoek.

## 13. Bewaren

- Voordat u het apparaat opbergt ...
  - ... moet de stekker **5** uit het stopcontact worden getrokken;
  - ... moet het apparaat afgekoeld zijn; en
  - ... moeten alle onderdelen volledig schoon en gedroogd zijn.
- Het aansluitsnoer **5** kunt u rond de kabelopwikkeling **6** aan de achterzijde van het apparaat wikkelen.



## 14. Weggoaien

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 materiaaldelen als waardevol voor de terugwinning. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



## Verpakking

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

## 15. 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"> <li>• Is de stroomvoorziening gewaarborgd?</li> <li>• Controleer de aansluiting.</li> </ul>
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik?</li> <li>• Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?</li> </ul>
Sterke rooken geurontwikkeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zijn er levensmiddelresten aanwezig op het verwarmingselement <b>3</b> die bij het opwarmen verbranden? De bakplaat <b>15</b> mag niet hoger dan de markering <b>MAX 16</b> worden gevuld.</li> <li>• Is de baktijd te lang ingesteld?</li> </ul>
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Open na de opwarmfase het deksel <b>2</b> en voeg levensmiddelen toe.</li> </ul>
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillplaat <b>14</b> plaatsen</li> </ul>
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baktijd verstreken. Verwijder de gekookte levensmiddelen.</li> </ul>

## 16. Technische gegevens

Model:	SGS 2200 A1
Netspanning:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Verbruik in uitstand:	≤ 0,5 W
automatische wissel naar uitstand:	≤ 20 min
Beschermingsklasse:	I
Beschermingsgraad:	IPX4 (bescherming tegen spatwater)
Vermogen:	2200 W

## Gebruikte symbolen

	Veiligheidsaarde
	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 product-fabrikant.

Technische wijzigingen voorbehouden.

## 17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,  
U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf 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: 509123\_2507** 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.

Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden.



Met deze QR-code gaat u direct naar de Lidl-service-pagina ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u door middel van het invoeren van het artikelnummer (IAN) **509123\_2507** uw handleiding openen.



## Servicecenters

**(NL)** Service Nederland  
Tel.: 0800 0249630  
E-Mail: [hoyer@lidl.nl](mailto:hoyer@lidl.nl)

**(BE)** Service België  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [hoyer@lidl.be](mailto:hoyer@lidl.be)

**IAN: 509123\_2507**



## **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



# Indice

<b>1. Panoramica</b>	<b>131</b>
<b>2. Uso conforme</b>	<b>132</b>
<b>3. Avvertenze di sicurezza</b>	<b>133</b>
<b>4. Materiale in dotazione</b>	<b>137</b>
<b>5. Messa in funzione</b>	<b>137</b>
<b>6. Panoramica del display touch</b>	<b>139</b>
<b>7. Panoramica dei programmi</b>	<b>140</b>
<b>8. Utilizzo degli accessori</b>	<b>141</b>
<b>9. Uso</b>	<b>142</b>
9.1 Collegamento elettrico	142
9.2 Accensione/spengimento	142
9.3 Vaschetta per affumicatura	142
9.4 Impostazioni manuali	143
9.5 Uso dei programmi	143
9.6 Interruzione del processo di cottura	144
9.7 Affumicatore	144
9.8 Fine del processo di cottura	145
9.9 Terminare il processo di cottura attivo	146
9.10 Cottura alla griglia con calore inferiore	146
<b>10. Suggerimenti per la preparazione</b>	<b>146</b>
10.1 Tabella di cottura	148
10.2 Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo	149
<b>11. Ricette</b>	<b>150</b>
<b>12. Pulizia</b>	<b>157</b>
<b>13. Conservazione</b>	<b>157</b>
<b>14. Smaltimento</b>	<b>158</b>
<b>15. Risoluzione dei problemi</b>	<b>158</b>
<b>16. Dati tecnici</b>	<b>159</b>
<b>17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia</b>	<b>160</b>
<b>18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta</b>	<b>162</b>

## **1. Panoramica**

- 1** Manico del coperchio
- 2** Coperchio
- 3** Elemento riscaldante (sul lato superiore del coperchio)
- 4** Aperture per l'aria di scarico
- 5** Cavo di collegamento con spina
- 6** Avvolgicavo (sul lato posteriore dell'apparecchio)
- 7** Manici
- 8** Viti per fissare i manici
- 9** Vaschetta per affumicatura
- 10** Uscita fumo
- 11** Pannello di comando con display, tasti e manopola di regolazione
- 12** Elemento riscaldante (sotto la piastra grill)
- 13** Vaschetta di raccolta del grasso
- 14** Piastra grill
- 15** Cestello
- 16 MAX** Segno per il livello di riempimento massimo del cestello

*Non illustrato:* cucchiaino per dividere in porzioni i pellet per affumicatura e 1 sacchetto di pellet per affumicatura

## Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo grill e affumicatore premium con funzione aria calda.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale di istruzioni per l'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle avvertenze di sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale di istruzioni per l'uso.**
- **Custodire il presente manuale di istruzioni per l'uso per riferimento futuro.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale di istruzioni per l'uso. Il manuale di istruzioni per l'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il vostro nuovo grill e affumicatore premium con funzione aria calda possa darvi molte soddisfazioni!

### Simboli presenti sull'apparecchio



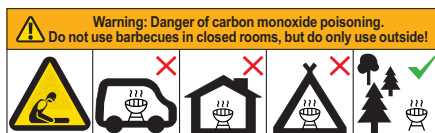
Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



Questo simbolo invita a leggere il manuale di istruzioni per l'uso.



Non utilizzare l'apparecchio in ambienti chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende da campeggio, roulotte, camper o barche. Esiste pericolo di morte dovuto ad intossicazione da monossido di carbonio.

## 2. Uso conforme

Il grill e affumicatore premium con funzione aria calda è destinato alla grigliatura di alimenti in aria calda ad una temperatura di massimo 240 °C.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. L'apparecchio va utilizzato solo all'aperto in ambienti asciutti.

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

### Uso improprio prevedibile

- I pellet per affumicatura devono essersi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici.
- Non conservare né utilizzare l'apparecchio a temperature inferiori a 5 °C. Assicurarsi che l'apparecchio non rimanga mai all'aperto al gelo.
- Non lasciare l'apparecchio sotto la pioggia.
- L'apparecchio non è adatto a riscaldare liquidi.
- L'apparecchio non è adatto all'utilizzo al chiuso.

### 3. Avvertenze di sicurezza

#### Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale di istruzioni per l'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



**PERICOLO!** Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

**AVVERTENZA!** Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

**ATTENZIONE:** rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

**NOTA:** comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

#### Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini non sorvegliati.
- ⊙ L'apparecchio è adatto solo all'uso all'aperto. Indicazioni per l'uso all'aperto:
  - ... l'apparecchio va collegato ad una presa di corrente con conduttore di terra.
  - ... l'apparecchio deve essere alimentato mediante una presa di corrente con un interruttore differenziale (RCD) con corrente di apertura nominale non superiore a 30 mA installato nel circuito elettrico. Per consigli al riguardo rivolgersi ad un elettricista. Far eseguire il montaggio solo da un elettricista specializzato.
  - ... il cavo di collegamento va esaminato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Non utilizzare più l'apparecchio se il cavo di collegamento è danneggiato.



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o la piastra grill. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore bollente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia" a pagina 157).
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.  
Eccezione: nella vaschetta per affumicatura inserita possono essere utilizzati appositi pellet per affumicatura.
- ⊙ Nella vaschetta per affumicatura non vanno utilizzati in nessun caso materiali o additivi diversi dai pellet per affumicatura appositamente previsti. Non utilizzare alcol denaturato o benzina per accendere o riaccendere!
- ⊙ La vaschetta per affumicatura non deve essere utilizzata al chiuso.
- ⊙ Utilizzare solo pellet per affumicatura idonei alla preparazione di alimenti.



### **PERICOLO per i bambini!**

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Assicurarsi che i bambini non possano far cadere l'apparecchio dalla superficie di lavoro tirandolo dal cavo di collegamento.
- ⊙ Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



### **PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento!**

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



### **PERICOLO per gli uccelli!**

- ⊙ Gli uccelli respirano più velocemente, distribuiscono l'aria diversamente nel loro corpo e sono notevolmente più piccoli degli esseri umani. Pertanto per gli uccelli può essere molto pericoloso respirare anche le più piccole quantità di fumo generate dal funzionamento di questo apparecchio. È preferibile che non ci siano uccelli nelle vicinanze quando si usa l'apparecchio.



### **PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!**

- ⊙ L'apparecchio non va lasciato sotto la pioggia.
- ⊙ Proteggere l'apparecchio dall'umidità, da goccioline o schizzi d'acqua.

- ⊙ Non immergere l'apparecchio, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Se nell'apparecchio penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Qualora l'apparecchio cadesse in acqua, staccare immediatamente la spina e solo allora togliere l'apparecchio dall'acqua. In questo caso non usare più l'apparecchio e farlo controllare da una ditta specializzata.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



### **PERICOLO di scossa elettrica!**

- ⊙ Non mettere in funzione l'apparecchio se esso o il cavo di collegamento presentano danni visibili o se l'apparecchio è caduto.
- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver assemblato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Se si usa un cavo di prolunga, esso deve soddisfare i dati tecnici di questo apparecchio.
- ⊙ Non collegare l'apparecchio ad una presa multipla, poiché potrebbe verificarsi un sovraccarico.
- ⊙ Posare il cavo di collegamento e l'eventuale cavo di prolunga in modo che nessuno possa calpestarli, restarvi impigliato o inciamparvi.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata, ben accessibile e dotata di messa a terra, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta di omologazione. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvol-

gere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.

- ⊙ Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di collegamento non sia compresso o schiacciato.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per scollegarlo estrarre la spina.
- ⊙ Per staccare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre dalla spina, mai dal cavo di collegamento.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
  - dopo ogni utilizzo
  - se si verifica un guasto
  - quando non si utilizza l'apparecchio
  - prima di pulire l'apparecchio
  - in caso di temporali
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.



### **PERICOLO di incendio!**

- ⊙ I pellet per affumicatura devono essersi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici. Esiste un pericolo estremo di incendio!
- ⊙ Non lasciare incustodito l'apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- ⊙ Sorvegliare sempre l'apparecchio durante l'utilizzo. Sarà così possibile accorgersi in tempo di eventuali problemi a causa di odori o rumori insoliti.
- ⊙ Non coprire l'apparecchio né collocarlo su oggetti morbidi (ad es. asciugamani).
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio sotto pensili per cucina e prese a muro o vicino a

tende, carta o oggetti infiammabili simili.

- ⊙ Usare l'apparecchio esclusivamente su una superficie di lavoro solida, piana, non scivolosa, asciutta e non infiammabile per evitare che si rovesci o scivoli via o che la superficie d'appoggio prenda fuoco causando danni.



### **PERICOLO di lesioni da ustione!**

- ⊙ Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e del vano interno. Servirsi di guanti da forno o presine.
- ⊙ Quando si cuociono alimenti a temperatura elevata, usare guanti da cucina. In caso contrario ci si potrebbe scottare con schizzi di grasso.
- ⊙ Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo da parte.
- ⊙ Non spostare né trasportare l'apparecchio mentre è acceso.
- ⊙ Se il grasso presente sull'apparecchio dovesse prendere fuoco, **non usare assolutamente acqua per spegnerlo!** Esiste il pericolo di deflagrazione o scossa elettrica. Coprire invece l'apparecchio, ad es. con una coperta antincendio.

### **AVVERTENZA: rischio di danni materiali!**

- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a fonti di calore o fiamme libere.
- ⊙ Non conservare né utilizzare l'apparecchio a temperature inferiori a 5 °C. Assicurarsi che l'apparecchio non rimanga mai all'aperto al gelo.
- ⊙ Assicurarsi che la superficie d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- ⊙ Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante caldo sul lato superiore del vano interno restandovi attaccati.

- ⊙ Non riempire troppo il cestello. Osservare i valori indicativi contenuti in questo manuale.
- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non collocare oggetti sull'apparecchio.

## 4. Materiale in dotazione

- 1 grill e affumicatore premium con funzione aria calda
- 1 piastra grill **14**
- 1 cestello **15**
- 1 vaschetta di raccolta del grasso **13** (sul lato sinistro dell'apparecchio)
- 1 vaschetta per affumicatura **9** per i pellet per affumicatura (sul lato destro dell'apparecchio)
- 1 sacchetto di pellet per affumicatura da 400 g
- 2 manici **7**
- 4 viti **8** per fissare i manici
- 1 utensile per fissare i manici
- 1 cucchiaio per dividere in porzioni i pellet per affumicatura in porzioni
- 1 manuale di istruzioni per l'uso completo (su internet)
- 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio)

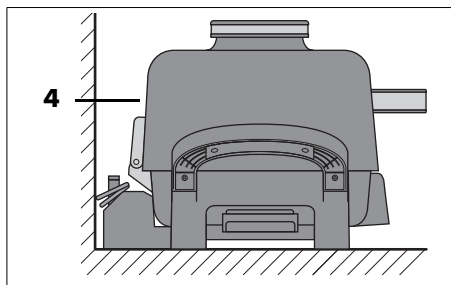
## 5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.



### PERICOLO di incendio!

Sul lato posteriore dell'apparecchio si trova l'apertura per l'aria di scarico **4**. Durante il funzionamento, dall'apertura per l'aria di scarico **4** esce vapore caldo.



- ⊙ Non coprire mai le aperture per l'aria di scarico **4**.
- ⊙ Non usare l'apparecchio al chiuso.
- ⊙ Mantenere uno spazio libero da tutti i lati e sopra l'apparecchio.
- ⊙ Dietro l'apparecchio dev'esservi spazio sufficiente a poter aprire completamente il coperchio **2**.

**NOTA:** durante il primo funzionamento l'apparecchio può generare un poco di fumo e odore. Ciò è dovuto ai mezzi di montaggio degli elementi riscaldanti **3/12** e non costituisce un difetto del prodotto. Assicurare una ventilazione sufficiente.

- Staccare le pellicole di protezione e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Rimuovere le sicure per il trasporto di cartone situate sotto la piastra grill.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 157).
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.

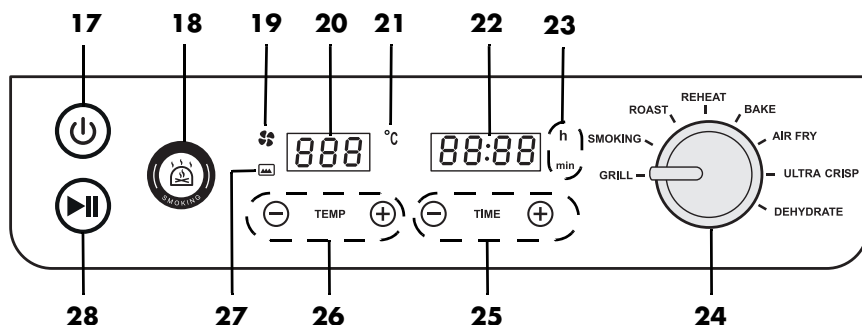
### **Montaggio dei manici**

Prima di usare il prodotto per la prima, è necessario montare i manici **7**.

L'apparecchio deve essere trasportato solo dai manici laterali.

1. Eventualmente staccare la spina **5**.
2. Aprire il coperchio **2** e rimuovere tutte le parti non fisse dall'apparecchio.
3. Chiudere nuovamente il coperchio.
4. Preparare le viti **8** e i manici **7**.
5. Capovolgere completamente l'apparecchio con cautela e collocarlo sul coperchio **2**.
6. Inserire un manico. Tenere presente che le estremità dei manici hanno forme diverse e possono essere inserite nella sede dell'apparecchio solo in un modo.
7. Avvitare saldamente il manico e ripetere l'operazione con il secondo manico **7**. I manici non devono traballare e devono essere uniti saldamente all'apparecchio.
8. Capovolgere nuovamente l'apparecchio.

## 6. Panoramica del display touch



- 17** Accensione/spengimento
- 18** **SMOKING** L'indicazione si accende se è stato attivato il programma **SMOKING** con il selettore di programma o separatamente con questo tasto.
- 19** è sempre acceso se è in esecuzione un programma con il coperchio chiuso
- 20** Indicazione della temperatura
- 21** °C è sempre acceso se è in esecuzione un programma non è acceso durante la fase di riscaldamento
- 22** Indicazione del tempo: in minuti (min) e ore (h)  
All'avvio di un programma dopo la fase di riscaldamento: indicazione del tempo preimpostato  
Durante il funzionamento: indicazione del tempo residuo
- 23** **h** o **min** si accendono quando viene indicato il tempo in ore (h) o in minuti (min)
- 24** Selettore di programma: dopo la scelta di un programma, sui display compaiono i valori preimpostati per la temperatura e il tempo (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 140)
- 25** **TIME** -/+ Aumentare/ridurre il tempo da 1 minuto a 12 ore
- 26** **TEMP** -/+ Aumentare/ridurre la temperatura da 40 a 240 °C
- 27** Questa indicazione si accende nelle fasi di riscaldamento quando è stato selezionato il programma **GRILL**.
- 28** Avvio/Pausa programma

## 7. Panoramica dei programmi

Le indicazioni su temperature e tempi preimpostati riportate nella tabella sono valori indicativi. La temperatura e il tempo possono differire in funzione delle caratteristiche, delle dimensioni e della quantità degli alimenti, nonché del proprio gusto.

Programma/utilizzo	Temperatura preimpostata (intervallo regolabile)	Tempo preimpostato (intervallo regolabile) in minuti o ore
<b>GRILL</b> Bistecche, cotolette, ma anche verdure per una piastra	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- calore inferiore con coperchio aperto e chiuso - con preriscaldamento autom. a coperchio chiuso	
<b>SMOKING</b> Carne, pesce, ad es. costolette, patatine fritte	80 °C (40 – 210 °C)	4 ore (10 min – 12 ore)
	- solo calore superiore - con riscaldamento autom. dei pellet per affumicatura; sul display compare <i>IGN</i>	
<b>ROAST</b> Arrosto in crosta, arrosto di maiale, polpettone	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 ora)
	- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
<b>REHEAT</b> Per scaldare alimenti	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 ora)
	- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
<b>BAKE</b> Focaccine, torte e prodotti da forno	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 ora)
	- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
<b>AIR FRY</b> Friggitrice ad aria calda ad es. patatine fritte, alette di pollo	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 ora)
	- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
<b>ULTRA CRISP</b> Arrosto in crosta, patatine fritte molto dorate	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- solo calore superiore - con preriscaldamento autom.	
<b>DEHYDRATE</b> Essiccazione di frutta e verdura, ad es. anelli di mela	50 °C (40 – 90 °C)	2 ore (2 ore – 12 ore)
	- solo calore superiore - senza preriscaldamento autom.	

## 8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Piastra grill <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Viene sempre inserita nell'apparecchio.</b> In caso contrario sul display compare <i>Add PAN</i>.</li><li>• Permette al grasso di scolare.</li></ul> <p><b>Preparazione con coperchio chiuso e aperto nel programma GRILL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Il calore giunge solo dal basso.</li><li>• Idonea alla preparazione di pezzi di carne spessi e carne congelata.</li><li>• Idonea alla cottura alla griglia, ad es. di tagli di carne magra.</li></ul>
Cestello <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Collocarlo sulla piastra grill <b>14</b>.</li><li>• Attraverso i fori del cestello <b>15</b> l'aria calda può circolare bene. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore.</li><li>• Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili.</li><li>• Riempire il cestello <b>15</b> di patatine fritte fino al segno <b>MAX 16</b> senza compattare (quantità massima: 1000 g).</li></ul> <p><b>NOTA:</b> in caso di ingredienti crudi, mescolarli con circa ½ cucchiaino di olio (ad es. olio di semi di girasole o olio di colza). In questo modo si impedisce che gli ingredienti si attacchino al cestello <b>15</b> e si migliora il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.</p>

## 9. Uso

---



### PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico **4** situata sul lato posteriore.
- ⊙ Servirsi di guanti da forno o presine per afferrare la piastra grill **14** e il cestello **15**.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico **4** fuoriesce vapore bollente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Non spostare né trasportare l'apparecchio mentre è acceso.
- ⊙ Trasportare l'apparecchio solo dai manici **7** laterali.

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ **L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza piastra grill 14!**

## 9.1 Collegamento elettrico

- Dopo aver posizionato l'apparecchio, inserire la spina **5** in una presa con messa a terra conforme ai dati riportati sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo l'accensione.
  - Tutte le indicazioni del pannello di comando **11** si accendono brevemente.
  - La piastra grill **14** deve essere inserita, altrimenti si accende *Add PAN* nei display **20** e **22** vengono emessi segnali acustici.

## 9.2 Accensione/ spegnimento

- Premere il tasto  $\phi$  **17** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
  - Sui display **20** e **22** vengono indicati la temperatura e il tempo del programma impostato.
  - Il tasto affumicatore **18** si accende quando il selettore di programma **24** si trova su **SMOKING**.
  - Dopo circa 5 minuti senza premere nessun tasto né selezionare un programma, l'apparecchio torna alla modalità standby.
- Se durante l'esecuzione di un programma si preme il tasto  $\phi$  **17**, il programma viene terminato e sul display compare per qualche secondo *done*. Poi torna visibile l'indicazione iniziale. Premere nuovamente il tasto  $\phi$  **17** per mettere l'apparecchio in modalità standby.

## 9.3 Vaschetta per affumicatura

---



### PERICOLO di incendio!

- ⊙ I pellet per affumicatura devono essersi raffreddati completamente prima di smaltirli. Non smaltire in nessun caso cenere calda tra i rifiuti domestici. Esiste un pericolo estremo di incendio!

---

**Figura A:** nella vaschetta per affumicatura vengono accesi i pellet per affumicatura. Tuttavia ciò avviene solo se nell'apparecchio sono state effettuate le impostazioni corrispondenti.

- Mentre i pellet per affumicatura vengono accesi, sul display compare **IGN**. Per il primo riscaldamento sono necessari da 5 a 10 minuti. Se è stato impostato un tempo di affumicatura prolungato, il processo si ripete più volte.
  - Quantità massima di pellet per affumicatura: riempire la vaschetta per affumicatura **9** non oltre poco sotto il bordo.
  - Una vaschetta per affumicatura piena è sufficiente per 2 - 3 ore di modalità affumicatore. Poi la si potrà riempire nuovamente durante il funzionamento.
  - Il fumo prodotto viene rilasciato nel vano interno attraverso l'uscita fumo **10**.
  - Se il coperchio è aperto, dall'uscita fumo **10** non esce fumo.
  - I pellet per affumicatura usati possono restare nella vaschetta per affumicatura e riutilizzati la prossima volta.
1. Estrarre la vaschetta per affumicatura **9**.
  2. Riempire la vaschetta per affumicatura fino a poco sotto il bordo e reinserirla.

## 9.4 Impostazioni manuali

Quando l'apparecchio è acceso, è possibile modificare le impostazioni di temperatura e tempo di cottura già prima dell'avvio del programma selezionato. È possibile farlo anche in seguito, durante l'esecuzione del programma.

- Con i tasti **+/- 26** si imposta la temperatura:
  - Premere brevemente per passi di 5 °C. Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Con i tasti **+/- 25** si imposta il tempo di cottura:
  - Premere brevemente per passi di 1 minuto in caso di tempi non superiori a 60 minuti e per passi di 15 mi-

nuti in caso di tempi superiori a una ora.

- Mantenere premuto per avanzare/retrocedere rapidamente.
- Dopo aver rilasciato il tasto, l'indicazione lampeggia per circa 5 secondi, poi si accende e inizia il conto alla rovescia del nuovo tempo.
- Sul display si accende *h* per le ore impostate e *min* per i minuti impostati.

## 9.5 Uso dei programmi

---

**NOTA:** Assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante **3** caldo sul lato interno del coperchio restandovi attaccati.

---

Quando si seleziona un programma, è inoltre possibile cambiare in qualsiasi momento la seguente impostazione:

- Temperatura: premere i tasti **+/- 26**
- Tempo di cottura: premere i tasti **+/- 25**

1. Preparare gli alimenti e se necessario introdurli nel cestello **15**.
2. Collocare la piastra grill **14** nell'apparecchio in modo che lo scarico grasso si inserisca nell'imbuto dell'apparecchio.
3. Chiudere il coperchio **2**.
4. Premere il tasto **17** per accendere l'apparecchio dalla modalità standby.
  - Impostare il programma desiderato ruotando il selettore di programma **24**.
    - Se si sceglie il programma **SMOKING**, il tasto affumicatore **18** si accende.
    - Se si desidera passare a un altro programma, selezionarlo con il selettore di programma **24**.
  - Premere il tasto Avvio/Pausa **28** per avviare il programma. In tutti i programmi tranne **DEHYDRATE**, inizia ora una fase di riscaldamento.
    - Sul display **20** compare *PrE*.

5. Al termine della fase di riscaldamento viene emesso un segnale acustico e sul display compare *Add FOOD*.

Aprire il coperchio **2** e ...

... mettere gli alimenti preparati direttamente sulla piastra grill **14**.

oppure

... se necessario collocare il cestello **15** con gli alimenti preparati sulla piastra grill **14**.

6. Chiudere il coperchio **2**. Poco dopo inizia automaticamente il processo di cottura e l'indicazione del tempo di cottura **22** mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura residuo.

Se non dovesse essere così, premere il tasto **⊕ 28** finché non inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Se si preme il tasto affumicatore **18**, sul display compare *IGN*. Il tasto affumicatore **18** acceso indica che è stata inoltre selezionata la funzione affumicatore. Finché *IGN* è acceso, i pellet per affumicatura vengono riscaldati nella vaschetta fino a quando non cominciano ad emettere fumo. Dopo circa 5 minuti compare nuovamente l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo.

Dopo la fase di riscaldamento, nell'indicazione del tempo di cottura **22** inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura restante. Se il coperchio è aperto, non è possibile attivare la funzione affumicatore.

---

**NOTA:** se il coperchio è aperto, sul display compare la scritta *SHUt Lid*.

---

## 9.6 Interruzione del processo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento, ad es. per controllare il grado di doratura.

### **Pausa con il tasto Avvio/Pausa**

- Premere il tasto Avvio/Pausa **⊕ 28**.
  - Si arresta il conto alla rovescia del tempo.
- Aprire il coperchio.
- Chiudere il coperchio per riprendere il processo di cottura.

### **Pausa per l'apertura del coperchio**

- Aprire il coperchio.
  - Si arresta il conto alla rovescia del tempo.
- Chiudere il coperchio per riprendere il processo di cottura.

## 9.7 Affumicatore

È possibile fare funzionare l'affumicatore come programma separato o attivarlo insieme ad altri programmi.

Con questo programma si può conferire all'alimento una meravigliosa nota affumicata.

L'importante è aggiungere pellet per affumicatura alla vaschetta per affumicatura **9** prima di avviare la funzione affumicatore.

---

**NOTA:** la funzione affumicatore resta attiva anche con il coperchio aperto. L'indicazione *SHUt Lid* ricorda di richiudere il coperchio.

---

### **Utilizzo come programma separato**

1. Portare il selettore di programma **24** su **SMOKING**. Il tasto **18** si accende.
2. Se lo si desidera, cambiare l'impostazione relativa al tempo con i tasti **+/- 25**.
3. Premere il tasto di Avvio/Pausa **Ⓜ 28** per avviare il programma affumicatore. *IGN* compare nel display. Finché *IGN* resta acceso, i pellet per affumicatura presenti nella vaschetta vengono riscaldati finché non iniziano ad emettere fumo.

Dopo circa 5 - 10 minuti viene mostrata l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo.

In caso di tempi di cottura prolungati, il riscaldamento dei pellet per affumicatura si ripete. Compare nuovamente *IGN* e il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato si arresta finché *IGN* resta acceso.

### **Utilizzo come aggiunta ad altri programmi**

- Selezionare un programma (ad es. **ROAST**), poi premere il tasto affumicatore **18** prima di avviare il programma. A questo punto avviare il programma. *IGN* compare nel display. Finché *IGN* è acceso, i pellet per affumicatura vengono riscaldati nella vaschetta fino a quando non cominciano ad emettere fumo. Dopo qualche minuto compare l'indicazione completa e inizia il conto alla rovescia del tempo.

## **9.8 Fine del processo di cottura**

- Quando il programma è stato eseguito fino alla fine, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare per qualche secondo *done*.
- La ventilazione resta eventualmente in funzione per altri 30 secondi.
- Sono necessari un piatto o una ciotola (eventualmente preriscaldati).
- Per scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, staccare la spina **5** dopo l'uso.



1. Aprire il coperchio **2**.
2. Mettere i cibi sul piatto preparato o nella ciotola preparata.
3. Estrarre la vaschetta di raccolta del grasso **13** e smaltire l'olio raccolto.
4. Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

---


**NOTA:** se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente (vedere "Impostazioni manuali" a pagina 143). Chiudere il coperchio **2** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura.

---


## 9.9 Terminare il processo di cottura attivo

- Mentre il programma è in esecuzione, premere il tasto  **17** per terminare il programma. Sul display compare *done* per circa 10 secondi. Poi si vede di nuovo l'indicazione completa.
- È possibile selezionare nuovamente un programma.
- Oppure premere il tasto  **17** per mettere l'apparecchio in standby.
  - Si sente un segnale acustico.
  - I display **20** e **22** si spengono.
- Per spegnere completamente l'apparecchio e scollegarlo dalla rete, staccare la spina **5**.


## 9.10 Cottura alla griglia con calore inferiore

 Questa indicazione si accende durante il riscaldamento e quando è impostato il programma **GRILL**. In questa combinazione è possibile la cottura alla griglia con calore inferiore.

- Questo è il programma giusto per tutti gli alimenti che vanno scottati e richiedono il calore inferiore, ad es. le bistecche.
- La cottura alla griglia con calore inferiore è consigliata ad es. quando si grigliano alimenti delicati che vengono girati spesso, ad esempio le bistecche o la verdura a fette.

1. Portare il selettore di programma su **GRILL**.
2. Chiudere il coperchio.
3. Avviare il programma. Sul display compare *PrE*. Dopo il preriscaldamento lampeggia *Add FOOd*.
4. Aprire il coperchio e disporre il prodotto da grigliare sulla piastra grill.
5. Premere il tasto Avvio/Pausa  **28**. Inizia il conto alla rovescia del tempo. oppure richiudere il coperchio per avviare il programma.

---

**NOTA:** se si apre il coperchio durante la cottura alla griglia, il tempo si arresta. Per riavviare il programma chiudere il coperchio o premere il tasto Avvio/Pausa  **28**.

---

## 10. Suggerimenti per la preparazione

L'apparecchio riunisce diverse funzioni in un unico apparecchio. Ad esempio è possibile:

- friggere con aria calda
- cuocere un pollo o un arrosto alla griglia
- cuocere pizza
- preparare molti piatti congelati precucinati (ad es. alette di pollo, bastoncini di pesce, bastoncini di formaggio o verdure)
- cuocere biscotti o focaccine
- preparare spiedini di carne o di verdure
- essiccare anelli di mela o altra frutta
- conferire una nota particolare agli alimenti con la funzione affumicatore

- Questo capitolo contiene alcuni suggerimenti e una tabella di cottura con esempi orientativi riguardo alla quantità, al tempo di cottura e alla temperatura.
- Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura possono differire dai tempi e dalle temperature preimpostati. La diversità di caratteristiche e temperature iniziali degli alimenti non consente di fornire indicazioni precise sui tempi di cottura. Le indicazioni riportate sulla tabella di cottura costituiscono valori indicativi.

### **Preparazione degli alimenti**

- Per la frittura, tutti gli alimenti devono essere il più possibile asciutti. Asciugare gli alimenti da friggere o, in caso di alimenti congelati, rimuovere il ghiaccio.
- Se si utilizzano alimenti congelati, rimuovere la maggiore quantità possibile di acqua e ghiaccio prima di collocare gli alimenti nell'apparecchio.
- In caso di alimenti impanati, assicurarsi che la panatura aderisca il più possibile agli alimenti da friggere.

### **Temperatura e tempo di cottura**

- Per un risultato sano e gustoso attenersi strettamente alle indicazioni su scelta della temperatura e tempo di tempo di cottura riportate sulla confezione.
- Friggere piccole quantità alla volta.
- Il cestello **15** non deve essere riempito oltre il segno **MAX 16**.
- L'acrilammide può essere cancerogena. Per mantenere al minimo la formazione di acrilammide, evitare una doratura eccessiva.

### **Per una doratura uniforme**

- Se l'alimento (ad es. patatine fritte o bocconcini di pollo) richiede una doratura uniforme, è necessario girarlo 1-3 volte durante la frittura.
- Utilizzare ingredienti di spessore o dimensioni uniformi.

### **Cottura di impasti**

#### **Non mettere in nessun caso l'impasto direttamente nel cestello 15.**

Dopo aver preparato l'impasto, metterlo in uno stampo per dolci o un altro stampo resistente al calore (ad es. formine per focaccine). Collocare lo stampo con l'impasto nel cestello **15**.

### **Informazioni riportate sulla confezione**

Se non si trovano i tempi di cottura per friggitrice ad aria calda sulla confezione dell'alimento congelato, orientarsi in base ai tempi per forni ventilati.

## 10.1 Tabella di cottura

Alimento	Suggerimenti	Quantità (circa)	Tempo* (minuti)	Temperatura*
Patatine fritte <sup>2, 3, 4</sup> (congelate, prefritte)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
		1 000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Patatine fritte <sup>3, 4</sup> (fatte in casa, spesse)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio - Usare il cestello <b>15</b>	1 000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Cosce di pollo <sup>2, 3, 5</sup> (fresche, con le ossa)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	1 400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Bocconcini di pollo <sup>4</sup> (congelati)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	1 000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Bastoncini di pesce <sup>4</sup> (congelati)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Zucchine <sup>2, 3, 5</sup>	- Programma <b>GRILL</b> - Usare la piastra grill <b>14</b> - Tagliare a fette - Ungere la piastra grill con un poco d'olio - Cuocere con il coperchio aperto	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Frittelle di patate <sup>4</sup>	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	400 g	20	<b>180 °C</b>
Alette di pollo <sup>4</sup> (congelate)	- Programma <b>AIR FRY</b> - Usare il cestello <b>15</b>	1 500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Bistecche di manzo <sup>5</sup>	- Programma <b>GRILL</b> - Usare la piastra grill <b>14</b> - Grigliare con il coperchio aperto - Eventualmente usare il termometro per arrosto	3 bistecche, circa 3 cm di spessore	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* Le indicazioni in **grassetto** sono impostate manualmente.

Tutte le indicazioni sono approssimative. I tempi possono variare in funzione del tipo e dello spessore degli alimenti.

I numeri in apice <sup>1,2,3,4,5</sup> significano:

<sup>1</sup>: girare a metà del tempo di cottura.

<sup>2</sup>: girare a 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.

<sup>3</sup>: girare a 1/4, 1/2 e 3/4 del tempo di cottura.

<sup>4</sup>: con il cestello

<sup>5</sup>: sulla piastra grill

## 10.2 *Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo*

Per i pezzi di arrosto, il tempo di cottura e la temperatura di cottura dipendono dal peso e dal taglio di carne utilizzato. Un buon orientamento è offerto dalla temperatura del nucleo, che si può rilevare con un termometro per arrosto.

	<b>Gradi di cottura</b>				
	<b>Rare</b>	<b>Medium Rare</b>	<b>Medium</b>	<b>Medium Well</b>	<b>Well Done</b>
Cervo	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Bovino	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Maiale	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Agnello	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pollo	X	X	X	X	85 °C
Pesce	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

# 11. Ricette

## Costine di manzo affumicate

Ingredienti per 4 porzioni

**NOTA:** il tempo di cottura dipende dalle dimensioni e dallo spessore delle costine.

L'obiettivo è quello di portare le costine ad una temperatura interna di circa 90 °C, in modo che diventino molto tenere e friabili.

### Programma

Programma affumicatore

### Ingredienti

2 kg di costine di manzo

### Ingredienti per la miscela di spezie

1 cucchiaino di aglio in polvere  
1 cucchiaino di grani di senape pestati o senape in polvere  
1 cucchiaino di paprika affumicata  
1 cucchiaino di pepe nero macinato  
2 cucchiaini di sale

### Ingredienti per spennellare

60 ml di brodo di carne  
60 ml di acqua  
2 cucchiaini di salsa Worcestershire

### Preparazione

1. Mescolare tutti gli ingredienti per la miscela di spezie in una piccola ciotola finché non si legano. Strofinare le costine con la miscela di spezie fino a coprirle.
2. Riempire la vaschetta per affumicatura di chip per affumicatura.
3. Disporre le costine sulla piastra grill e chiudere il coperchio.
4. Selezionare il **programma affumicatore**. Impostare un tempo di **5 ore**. La temperatura resta a **120 °C**.
5. Avviare il programma affumicatore. *IGN* compare per qualche minuto sul display. Ciò significa che vengono accesi i chip per affumicatura. *IGN* com-

parirà spesso nel corso delle 5 ore. Ciò è normale.

Se lo si desidera, girare le costine dopo un'ora e mezza.

6. Mescolare il brodo, l'acqua e la salsa Worcestershire in una ciotola. Durante l'ultima ora del tempo di affumicatura, spennellare più volte le costine con uno strato sottile di questa miscela.
7. Il processo di cottura è concluso quando le costine indicano circa 90 °C in un termometro per arrosto infilato nel punto più spesso delle costine. Quindi spegnere l'apparecchio, lasciare il coperchio chiuso e fare riposare le costine per circa 45 minuti.

**SUGGERIMENTO:** se si desidera preparare altri alimenti nella friggitrice ad aria calda, è anche possibile tenere in caldo le costine in un forno preriscaldato. Abbassare la temperatura del forno quando vi si inseriscono le costine.

8. Prima di servire tagliare a fette tra gli ossi.

## **Coscette di pollo affumicate**

Ingredienti per 4 porzioni

### **Programma**

Selezionare il programma grill e la funzione affumicatore

### **Ingredienti**

8 coscette di pollo con ossa e pelle

### **Ingredienti per la marinata**

1½ cucchiaini di paprika affumicata  
1 cucchiaino di cipolla in polvere  
½ cucchiaino di peperoncino in polvere  
1 cucchiaino di salsa di soia  
1 cucchiaino di origano secco o di timo o di entrambi  
½ cucchiaino di pepe nero macinato  
30 ml di olio di semi di girasole

### **Preparazione**

1. Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata in una ciotola grande finché non si legano. Mettere le coscette di pollo nella ciotola e mescolarle fino a coprirle con la marinata. Coprire con pellicola alimentare e mettere per 30 minuti in frigorifero.
2. Riempire la vaschetta per affumicatura di chip per affumicatura.
3. Selezionare il **programma grill**. Impostare un tempo di **22 minuti**. La temperatura resta a **240 °C**.
4. Attivare anche la **funzione affumicatore**.
5. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
6. Al termine del preriscaldamento, sul display compare *Add FOOD*. Aprire il coperchio e disporre le coscette di pollo una dopo l'altra sulla piastra grill.
7. Chiudere il coperchio. Sul display compare *IGN*. I chip per affumicatura si accendono. Non appena l'indicazione scompare, iniziano il conto alla rovescia del tempo e la cottura.
8. A metà del tempo di cottura girare le coscette di pollo e chiudere nuovamente il coperchio.
9. Al termine del tempo di cottura aprire il coperchio e togliere le coscette di pollo dall'apparecchio. Farle riposare per circa 5 minuti.

### **SUGGERIMENTI:**

- È possibile che, se sono piuttosto grandi, 8 coscette di pollo non trovino spazio tutte insieme sul grill. In questo caso bisognerà fare due grigliate.
- Il tempo di cottura può variare un poco in funzione delle dimensioni delle coscette di pollo.

## **Patatine fritte miste affumicate con maionese alle erbe aromatiche**

Ingredienti per 4 porzioni

### **Programma**

Selezionare il programma aria calda e la funzione affumicatore

### **Ingredienti per la maionese**

- 1 uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 125 ml di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato finemente
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Sale, pepe

### **Ingredienti per le patatine fritte**

- 250 g di patate dolci
- 250 g di patate che tengano la cottura
- 2 cucchiaini di olio di semi di girasole

### **Preparazione**

1. Per la maionese alle erbe aromatiche mettere uovo e la senape in un recipiente alto e frullarli con il frullatore a immersione.
2. Mentre si mescola aggiungere l'olio a filo fino ad ottenere una massa cremosa omogenea.
3. Aggiungere le erbe aromatiche e insaporire con sale, pepe e succo di limone.
4. Sbucciare le patate e le patate dolci, lavarle e tamponarle.

5. Tagliare le patate e le patate dolci a bastoncini di circa 1 cm di spessore e mescolare questi ultimi con l'olio in una ciotola.
6. Riempire la vaschetta per affumicatura di chip per affumicatura.
7. Selezionare il **programma aria calda** e cambiare il tempo a **20 minuti**; la temperatura rimane a **200 °C**.
8. Attivare anche la **funzione affumicatore**.
9. Avviare il programma. Inizia il preriscaldamento.
10. Al termine del preriscaldamento, sul display compare *Add FOOD*. Collocare il cestello sulla piastra grill, mettere le patate nel cestello e chiudere il coperchio.
11. Sul display compare *IGN*. I chip per affumicatura si accendono. Non appena l'indicazione scompare, iniziano il conto alla rovescia del tempo e la cottura.
12. Scuotere bene le patatine fritte ogni 5 minuti circa.
13. Salare le patatine fritte e servirle con la maionese alle erbe aromatiche.
14. È possibile accompagnarle con un'insalata fresca o verdure di stagione.

## **Spiedini di zucchine e melanzane**

Ingredienti per 4 porzioni

**NOTA:** non oltrepassare il livello di riempimento massimo! Eventualmente sarà necessario friggere in 2 cicli.

### **Ingredienti**

½ cucchiaino	di pepe
½ cucchiaino	di pepe della Giamaica
½ cucchiaino	di coriandolo
½ cucchiaino	di timo secco
½ cucchiaino	di origano secco
1 cucchiaino	di sale
50 ml	di olio d'oliva
2	melanzane
2	zucchine
2	cipolle
	Spiedini di legno

### **Preparazione**

1. Mescolare le erbe aromatiche, gli aromi e l'olio in una ciotola.
2. Tagliare le zucchine e le melanzane a fette di 2 cm di spessore. Tagliare le cipolle in quattro.
3. Aggiungere le verdure alla miscela di aromi e olio.
4. Infilare le verdure sugli spiedini alternandole.
5. Cuocere gli spiedini a **200 °C per 15 minuti**.
6. A metà del tempo di cottura girare gli spiedini.

## **Camembert al forno con mirtilli rossi**

Ingredienti per 4 porzioni

**NOTA:** prima di iniziare assicurarsi che i 4 camembert possano entrare interi uno accanto all'altro nel cestello. In caso contrario preparare i camembert in 2 cicli di frittura.

### **Ingredienti**

4	camembert (fino a 150 g ciascuno)
2	uova
2 cucchiai	di panna
6 cucchiai	di pangrattato
4 cucchiai	di mirtilli rossi in barattolo di vetro
	Sale, pepe

### **Preparazione**

1. Battere le uova con la panna e insaporire con sale e pepe.
2. Versare il pangrattato in un piatto fondo.
3. Immergere il camembert raffreddato (intero o a quarti) nella massa d'uovo e poi passarlo nel pangrattato fino a quando la panatura non avvolge completamente il formaggio.
4. Dorare i pezzi di camembert a **200 °C per circa 5 - 10 minuti**.
5. Servire il camembert con un poco di mirtilli rossi.

## **Salmone al cartoccio**

Ingredienti per 2 porzioni

### **Ingredienti**

250 g	di patate che tengano la cottura
100 g	di spinaci freschi
1	scalogno
1	spicchio d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
300 g	di filetto di salmone (senza pelle)
1	rametto di prezzemolo
1	rametto di basilico
1 cucchiaio	di capperi
2 cucchiai	di burro morbido
1	limetta non trattata
	Sale, pepe

### **Preparazione**

1. Sbucciare le patate, lavarle e cuocerle in acqua salata bollente. Poi scolare le patate e tagliarle a fette sottili.
2. Pulire gli spinaci, lavarli e farli sgocciolare bene.
3. Sbucciare gli scalogni e l'aglio e tagliarli a dadini. Soffriggerli con l'olio in una pentola.
4. Aggiungere gli spinaci e soffriggerli brevemente insieme al resto finché le foglie non si afflosciano. Poi togliere la pentola dal fornello e metterla da parte.
5. Lavare il salmone, tamponarlo e tagliarlo in due pezzi.
6. Lavare il prezzemolo e il basilico, scuoterli per asciugarli e tritare finemente le foglioline.

7. Mettere i capperi a scolare e tritarli grossolanamente.
8. Impastare i capperi e le erbe aromatiche tritate con il burro.
9. Lavare la limetta con acqua calda, tamponarla e tagliarla a fette.
10. Preparare due pezzi grandi di carta da forno.
11. Posizionare le fette di patate al centro e insaporirle con sale e pepe. Collocarvi sopra gli spinaci e il salmone.
12. Mettere sul salmone fiocchi di burro ai capperi e guarnirli con fette di limetta.
13. Ripiegare la carta sugli ingredienti e chiuderla bene ai lati.
14. Cuocere i cartocci gli uni accanto agli altri **a 200 °C per circa 20 minuti**.
15. Poi togliere la carta e servire subito.

## **Cime di cavolfiore con harissa**

Ingredienti per 2 porzioni

### **Ingredienti**

1	cavolfiore piccolo
3 cucchiaini	di farina
150 ml	di latte di cocco
1 cucchiaino e ½	di paprika dolce
½ cucchiaino	di aglio in polvere
1 cucchiaino	di pasta di harissa (del grado di piccantezza desiderato)
	Sale, pepe

### **Preparazione**

1. Pulire il cavolfiore e suddividerlo in cimette.
2. Lavorare il resto degli ingredienti formando un impasto spesso e liscio. Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere un altro poco di farina.
3. Immergere le cime di cavolfiore nell'impasto una per una e far sgocciolare bene l'impasto in eccesso.
4. Cuocere a porzioni le cime di cavolfiore impanate. Perché diventino belle croccanti, è meglio che non siano troppo strette l'una con l'altra.
5. Impostare la temperatura su **180 °C** e il tempo di cottura su **20 minuti** e avviare la frittura.
6. A metà tempo girare le cime di cavolfiore.

**SUGGERIMENTO:** a questa preparazione si abbina bene una salsetta fresca allo yogurt.

## **Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta**

Ingredienti per 2 porzioni

### **Ingredienti**

400 g	di cavoletti di Bruxelles
40 g	di pancetta magra
4	spicchi d'aglio
1 cucchiaio	di olio d'oliva
	Sale, pepe

**SUGGERIMENTO:** questa ricetta riesce al meglio con cavoletti di Bruxelles freschi, ma può essere preparata anche con cavoletti di Bruxelles freschi surgelati. In quel caso non tagliare le cime a metà. Tempo di cottura e temperatura restano uguali.

### **Preparazione**

1. Pulire i cavoletti di Bruxelles e tagliare a metà le cime.
2. Tagliare la pancetta a strisce sottili.
3. Lasciare gli spicchi d'aglio interi senza sbucciarli.
4. Mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola e condirli a piacere con sale e pepe.
5. Cuocere il tutto a **180 °C per circa 15 - 20 minuti**.
6. A metà tempo scuotere gli ingredienti o girarli.
7. Servire ogni porzione con 2 spicchi d'aglio. Secondo i gusti, spremere fuori la parte morbida degli spicchi d'aglio per accompagnare il resto.

## **Mini pizza con prosciutto e rucola**

Ingredienti per 2 porzioni

### **Ingredienti**

1 confezione	di impasto per pizza
1 lattina	di passata di pomodoro
200 g	di mozzarella
1 mazzetto	di rucola
100 g	di jamón serrano
	Olio d'oliva
	Sale, pepe, origano

### **Preparazione**

1. Spianare l'impasto per pizza su una superficie di lavoro infarinata e ritagliare rettangoli che su tutti i lati siano di 1 cm più piccoli della superficie del cestello.
2. Bucare leggermente l'impasto con una forchetta.
3. Tagliare la mozzarella a fette sottili.
4. Spalmare la passata di pomodoro sull'impasto, insaporire con sale, pepe e origano e guarnire con fette di mozzarella.
5. Cuocere i pezzi di pizza a porzioni **per circa 7 minuti a 180 °C**.
6. Distribuire il jamón serrano sui pezzi e cuocerli per altri **3 - 5 minuti**.
7. Quando la pizza diventa leggermente dorata sul bordo, prelevare i pezzi e distribuirvi sopra la rucola lavata.
8. Spruzzare un poco di olio d'oliva sulle mini pizze e servirle.

**SUGGERIMENTO:** la pizza ha bisogno di 1 - 2 minuti in più o in meno a seconda dello spessore dell'impasto.

## **Tortine di cioccolato con cuore liquido**

Ingredienti per 8 tortine

**NOTA:** all'inizio controllare quante formine per focaccine entrano contemporaneamente nella friggitrice.

### **Ingredienti**

75 g	di cioccolato nero
3	uova
75 g	di burro
75 g	di zucchero
50 g	di farina

### **Preparazione**

1. Tritare il cioccolato e farlo sciogliere a bagnomaria.
2. Aggiungere il burro e fare sciogliere pure quello.
3. Battere le uova e lo zucchero a neve.
4. Setacciare la farina sopra la massa di uova e zucchero e formare un impasto liscio.
5. Incorporare delicatamente la miscela di cioccolato e burro.
6. Versare l'impasto nelle formine per focaccine.
7. Cuocere le tortine di cioccolato nell'apparecchio preriscaldato **per circa 5 - 6 minuti a 180 °C**.
8. Consumare le tortine di cioccolato calde.

## 12. Pulizia

---



### PERICOLO di ustioni!

- ⊙ Far raffreddare l'apparecchio prima di spostarlo o pulirlo.



### PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **5** dalla presa di corrente.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.

### AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non utilizzare detergenti abrasivi o graffianti.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti **3** e **12**.

**NOTA:** si tenga presente che dopo l'asciugatura possono restare gocce d'acqua nelle cavità. Far asciugare completamente tutti i componenti all'aria.

---

### Accessori

- Rimuovere il grosso dei resti di alimenti.
  - La piastra grill **14**, il cestello **15** e la vaschetta di raccolta del grasso **13** possono essere lavati in lavastoviglie.
- 

**NOTA:** è anche possibile lavare a mano questi pezzi con acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare a fondo con acqua pulita.

---

- Prima ammorbidire i resti di cibo attaccati.
- Prima di mettere da parte i pezzi e di utilizzarli, farli asciugare completamente.

## Alloggiamento

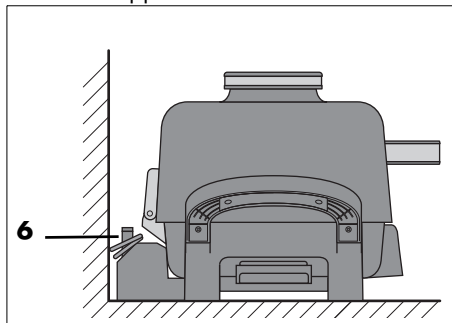
- Pulire l'alloggiamento dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

## Vano interno

1. Pulire l'interno del coperchio **2** con una spugnetta morbida, poca acqua e un detergente delicato.
2. Passarvi più volte uno panno in microfibra umido sciacquandolo e strizzandolo tra una passata e l'altra.
3. Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

## 13. Conservazione

- Prima di mettere da parte l'apparecchio ...  
... staccare la spina **5**,  
... far raffreddare l'apparecchio e  
... pulire e lasciare asciugare completamente tutti i pezzi.
- Avvolgere il cavo di collegamento **5** intorno all'avvolgicavo **6** sul lato posteriore dell'apparecchio.



## 14. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



## Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

## 15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



### PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause/rimedi
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'alimentazione di corrente è collegata?</li><li>• Verificare il collegamento.</li></ul>
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	<ul style="list-style-type: none"><li>• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi?</li><li>• Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?</li></ul>
Generazione di fumo e odore intensi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sull'elemento riscaldante <b>3</b> sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello <b>15</b> non deve essere riempito oltre il segno <b>MAX 16</b>.</li><li>• È stato impostato un tempo di cottura troppo lungo?</li></ul>
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dopo la fase di riscaldamento aprire il coperchio <b>2</b> e aggiungere alimenti.</li></ul>
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inserire la piastra grill <b>14</b></li></ul>

Errore	Possibili cause/rimedi
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempo di cottura trascorso. Prelevare gli alimenti cotti.</li> </ul>

## 16. Dati tecnici

Modello:	SGS 2200 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Assorbimento di potenza in modalità di spegnimento:	≤ 0,5 W
Passaggio automatico alla modalità di spegnimento:	≤ 20 min.
Classe di protezione:	I
Tipo di protezione:	IPX4 (protezione da schizzi d'acqua)
Potenza:	2 200 W

## Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
~	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

## **17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia**

Gentile cliente,  
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### **Condizioni della garanzia**

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Entità della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

**La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.**

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

## **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo  
**IAN: 509123\_2507** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **509123\_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



### **Centri assistenza**

**IT** Assistenza Italia  
Tel.: 800781188  
E-Mail: [hoyer@lidl.it](mailto:hoyer@lidl.it)

**IAN: 509123\_2507**



### **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**. Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
GERMANIA

## **18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta**

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

### **Condizioni della garanzia**

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

### **Periodo di garanzia e diritti per i difetti**

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

### **Entità della garanzia**

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

### **Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.**

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

### **Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 509123\_2507** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e digitando il numero di articolo (IAN) **509123\_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



## **Centri assistenza**

**(CH)** Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [hoyer@lidl.ch](mailto:hoyer@lidl.ch)

**(MT)** Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: [hoyer@lidl.com.mt](mailto:hoyer@lidl.com.mt)

**IAN: 509123\_2507**



## **Fornitore**

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

# Índice

<b>1. Vista general</b> .....	<b>165</b>
<b>2. Uso adecuado</b> .....	<b>166</b>
<b>3. Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>167</b>
<b>4. Volumen de suministro</b> .....	<b>171</b>
<b>5. Puesta en servicio</b> .....	<b>171</b>
<b>6. Resumen de la pantalla táctil</b> .....	<b>173</b>
<b>7. Resumen de los programas</b> .....	<b>174</b>
<b>8. Uso de los accesorios</b> .....	<b>175</b>
<b>9. Uso</b> .....	<b>176</b>
9.1 Conexión eléctrica .....	176
9.2 Encendido y apagado .....	176
9.3 Cubeta para ahumar .....	176
9.4 Ajustes manuales .....	177
9.5 Utilizar los programas .....	177
9.6 Interrumpir el proceso de cocción .....	178
9.7 Ahumador.....	178
9.8 Fin del proceso de cocción .....	179
9.9 Finalizar activamente el proceso de cocción .....	179
9.10 Asar a la parrilla con calor por abajo .....	180
<b>10. Consejos de preparación</b> .....	<b>180</b>
10.1 Tabla de cocción .....	182
10.2 Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes .....	183
<b>11. Recetas</b> .....	<b>184</b>
<b>12. Limpieza</b> .....	<b>191</b>
<b>13. Conservación</b> .....	<b>191</b>
<b>14. Eliminación</b> .....	<b>192</b>
<b>15. Solución de problemas</b> .....	<b>192</b>
<b>16. Datos técnicos</b> .....	<b>193</b>
<b>17. Garantía de HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>194</b>

## **1. Vista general**

- 1** Mango de la tapa
- 2** Tapa
- 3** Elemento calefactor (en la parte superior de la tapa)
- 4** Orificios de aire de escape
- 5** Cable de conexión con enchufe
- 6** Guardacable (en la parte posterior del aparato)
- 7** Asas
- 8** Tornillos para la fijación de las asas
- 9** Cubeta para ahumar
- 10** Salida de humo
- 11** Cuadro de mandos con pantallas, teclas y regulador giratorio
- 12** Elemento calefactor (debajo de la placa de parrilla)
- 13** Bandeja de recogida de grasa
- 14** Placa de parrilla
- 15** Recipiente para freír
- 16 MAX** Marca de nivel de llenado máximo del recipiente para freír

*sin ilustración:* cuchara para dividir en porciones los pellets para ahumar y una bolsa de pellets para ahumar

# ¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente.

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

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente!

## Símbolos en el aparato



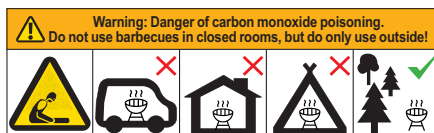
Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo le exige que lea las instrucciones de servicio.



No utilice el aparato en espacios cerrados y/o habitables como, p. ej., edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

## 2. Uso adecuado

La parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente está diseñada para asar y cocinar alimentos en aire caliente a una temperatura máxima de hasta 240 °C. El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato tan solo puede utilizarse en exteriores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

### Possible uso indebido

- Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica.
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- No deje el aparato bajo la lluvia.
- El aparato no es adecuado para calentar líquidos.
- El aparato no es adecuado para su uso en interiores.

### 3. Indicaciones de seguridad

#### Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio 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.
- ⊙ El aparato únicamente es adecuado para su uso al aire libre. Si se utiliza al aire libre...
  - ... el aparato debe estar conectado a una toma de corriente con conductor de protección.
  - ... el aparato debe alimentarse por medio de una toma de corriente con interruptor diferencial (RCD) con una corriente de fuga nominal máxima de 30 mA en la red doméstica. En caso de duda, consulte a su electricista al respecto. Encargue la instalación exclusivamente a un electricista profesional.
  - ... se debe examinar con regularidad el cable de conexión por si presenta signos de daños. Si el cable de conexión presenta daños, no siga utilizando el aparato.



- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior o la placa de parrilla. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza" en la página 191).
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato.  
Excepción: en la cubeta para ahumar insertada deben utilizarse pellets para ahumar previstos especialmente para ello.
- ⊙ En ningún caso pueden utilizarse otros materiales o aditivos distintos de los pellets para ahumar previstos especialmente para ello en la cubeta para ahumar. No utilizar alcohol ni gasolina para encender o para volver a encender.
- ⊙ La cubeta para ahumar no debe utilizarse en espacios cerrados.
- ⊙ Emplee únicamente pellets para ahumar que sean adecuados para la preparación de alimentos.



### **¡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 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. No utilice este aparato cuando haya aves cerca.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!**

- ⊙ El aparato no debe permanecer bajo la lluvia.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



### **¡PELIGRO de descarga eléctrica!**

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación 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.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
  - después de cada uso
  - 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 artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



### **PELIGRO ¡Peligro de incendio!**

- ⊙ Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ 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 cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice el aparato directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar el aparato exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque, se deslice o se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.



### **¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!**

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.

### **¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!**

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No llene la cesta de la freidora excesivamente. Tenga en cuenta los valores orientativos contenidos en estas instrucciones.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. 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 es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

## 4. Volumen de suministro

- 1 parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente
- 1 placa de parrilla **14**
- 1 recipiente para freír **15**
- 1 bandeja de recogida de grasa **13** (a la izquierda en el aparato)
- 1 cubeta para ahumar **9** para pellets para ahumar (a la derecha en el aparato)
- 1 bolsa de 400 g de pellets para ahumar
- 2 asas **7**
- 4 tornillos **8** para la fijación de las asas
- 1 herramienta para la fijación de las asas
- 1 cuchara para dividir en porciones los pellets para ahumar
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

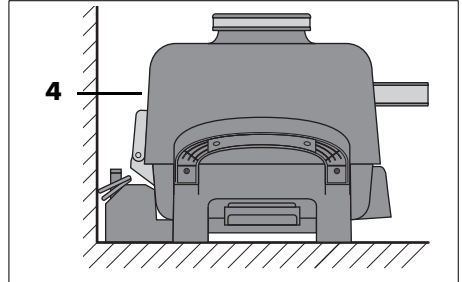
## 5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.



### PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **4**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**.



- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **4**.
- ⊙ No utilice el aparato en espacios interiores.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ Por detrás del aparato debe haber sitio suficiente para poder abrir completamente la tapa **2**.

**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 medios de montaje usados en los elementos calefactores **3/12**. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Retire los seguros de transporte de cartón situados debajo de la placa de parrilla.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez (véase "Limpieza" en la página 191).
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.

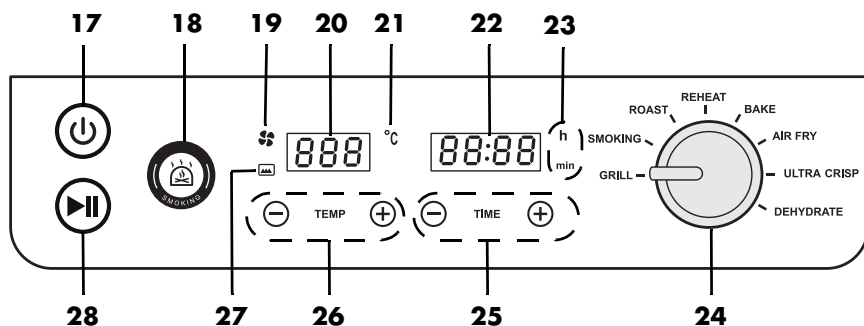
### **Montaje de las asas**

Antes de usar por primera vez es preciso montar las asas **7**.

El aparato debe transportarse únicamente agarrándolo por las asas laterales.

1. Si es necesario, retire el enchufe **5**.
2. Abra la tapa **2** y retire todas las piezas sueltas del aparato.
3. Vuelva a cerrar la tapa.
4. Deje preparados los tornillos **8** y las asas **7**.
5. Dé la vuelta por completo al aparato cuidadosamente y colóquelo sobre la tapa **2**.
6. Inserte un asa. Tenga en cuenta que los extremos de las asas tienen una forma distinta y tan solo hay una manera de poder insertarlos en el alojamiento del aparato.
7. Atornille con firmeza el asa y repita el proceso con la segunda asa **7**. Las asas no deben moverse, sino que deben estar firmemente unidas al aparato.
8. Dé la vuelta de nuevo al aparato.

## 6. Resumen de la pantalla táctil



- 17** Encendido/apagado
- 18 SMOKING** El indicador se ilumina cuando el programa SMOKING se ha activado a través del selector de programa o por separado con esta tecla.
- 19** se ilumina siempre si hay un programa en ejecución con la tapa cerrada
- 20** Indicador de temperatura
- 21 °C** se ilumina siempre si hay un programa en ejecución  
no se ilumina durante la fase de calentamiento
- 22** Indicador de tiempo: en minutos (min) y horas (h)  
Para iniciar un programa tras la fase de calentamiento: indicador de tiempo preajustado  
Durante el funcionamiento: indicador de tiempo de funcionamiento restante
- 23** **h** o **min** se iluminan cuando el tiempo se indica en horas (h) o en minutos (min)
- 24** Selector de programa: tras seleccionar un programa aparecen los valores preajustados de temperatura y tiempo en las pantallas (véase "Resumen de los programas" en la página 174)
- 25 TIME +/-** Aumentar/reducir tiempo de 1 minuto a 12 horas
- 26 TEMP +/-** Aumentar/reducir temperatura de 40 a 240 °C
- 27** El indicador se ilumina durante las fases de calentamiento si se ha seleccionado el programa *GRILL*.
- 28** Inicio/Pausa de programa

## 7. Resumen de los programas

Las indicaciones de temperaturas y tiempos preajustados de la tabla son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Programa/uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable) en min o en h
<b>GRILL</b> Filetes y chuletas, pero también verdura para una sartén de parrilla	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- calor por abajo con la tapa abierta y cerrada - con precalentamiento autom. con la tapa cerrada	
<b>SMOKING</b> Pescado, carne, p. ej. costillas, patatas fritas	80 °C (40 – 210 °C)	4 h (10 min – 12 h)
	- solo calor por arriba - con encendido autom. de los pellets para ahumar; en la pantalla aparece <i>IGN</i>	
<b>ROAST</b> Asado de cerdo crujiente, asa- do de cerdo estofado, pastel de carne	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
<b>REHEAT</b> Para calentar alimentos	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
<b>BAKE</b> Magdalenas, pasteles y pana- dería	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
<b>AIR FRY</b> Freidora de aire caliente p. ej., patatas fritas, alitas de pollo	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
<b>ULTRA CRISP</b> Asado de cerdo crujiente, pa- tatas fritas muy hechas	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
<b>DEHYDRATE</b> Desecado de fruta y verdura, p. ej., aros de manzana	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
	- solo calor por arriba - sin precalentamiento autom.	

## 8. Uso de los accesorios

Accesorio	Función/uso
Placa de parrilla <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Se coloca siempre en el aparato.</b> Si no es el caso, aparece <i>Add PAN</i> en el indicador.</li> <li>• Deja que salga la grasa.</li> </ul> <p><b>Preparación con la tapa cerrada y abierta en el programa GRILL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El calor sale solo desde abajo.</li> <li>• Muy adecuada para preparar trozos de carne gruesos o carne congelada.</li> <li>• Muy adecuada para asar a la parrilla, p. ej., trozos de carne magros.</li> </ul>
Recipiente para freír <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colocar sobre la placa de parrilla <b>14</b>.</li> <li>• Los orificios del recipiente para freír <b>15</b> permiten que el aire caliente circule bien. Esto favorece una distribución uniforme del calor.</li> <li>• Para patatas fritas, patatas en gajos, boniatos fritos, verdura en trozos y similares.</li> <li>• Llenar el recipiente para freír <b>15</b> sin apretar el contenido hasta la marca <b>MAX 16</b> de patatas fritas (cantidad máxima: 1000 g).</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> añada a los ingredientes crudos aprox. ½ cucharada de aceite (p. ej. aceite de colza o de girasol). Esto evita que se adhieran al recipiente para freír <b>15</b> y mejora su sabor. En el caso de patatas fritas congeladas y productos similares esto no es necesario, puesto que ya se han freído previamente.</p>

## 9. Uso

---



### ¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **4** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarra-dores para sujetar la placa de parrilla **14** y el recipiente para freír **15**.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- ⊙ Si transporta el aparato, agárrelo únicamente por las asas **7** laterales.

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ **¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin la placa de parrilla 14!**

## 9.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **5** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
  - Todos los indicadores del cuadro de mandos **11** se iluminan brevemente.
  - La placa de parrilla **14** debe estar colocada, de lo contrario se ilumina *Add PAN* en las pantallas **20** y **22** y se escuchan señales acústicas.

## 9.2 Encendido y apagado

- Pulse la tecla  $\odot$  **17** para conectar el aparato desde el modo de espera.
  - En las pantallas **20** y **22** se muestran la temperatura y el tiempo del programa ajustado.
  - La tecla de ahumador **18** se ilumina cuando el selector de programa **24** está en **SMOKING**.
  - Si no se pulsa ninguna tecla ni se selecciona ningún programa durante 5 minutos, el aparato pasa de nuevo al modo de espera.
- Si mientras un programa está en curso pulsa la tecla  $\odot$  **17**, el programa finaliza y aparecerá *done* durante unos segundos en la pantalla. A continuación la indicación de inicio será visible de nuevo. Vuelva a pulsar la tecla  $\odot$  **17** para poner el aparato en el modo de espera.

## 9.3 Cubeta para ahumar

---



### ¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!

**Ilustración A:** en la cubeta para ahumar se encienden los pellets para ahumar. No obstante, esto tan solo sucede si ha realizado los ajustes correspondientes en su aparato.

- Mientras se encienden los pellets para ahumar, en el indicador aparece *IGN*. Al calentar por primera vez, esto tarda entre 5 y 10 minutos. Si se ha ajustado un tiempo de ahumador largo, el proceso se repite varias veces.

- Cantidad máxima de pellets para ahumar:  
Llene la cubeta para ahumar **9** hasta llegar casi al borde como máximo.
  - Una cubeta para ahumar llena basta para 2 a 3 horas en el modo de ahumador. Más adelante podrá volver a llenarla durante el funcionamiento.
  - El humo producido pasa al interior a través de la salida de humo **10**.
  - Si la tapa está abierta no se generará humo a través de la salida de humo **10**.
  - Los pellets para ahumar usados pueden permanecer en la cubeta para ahumar y utilizarse de nuevo en la próxima ocasión.
1. Extraiga la cubeta para ahumar **9**.
  2. Llene la cubeta para ahumar hasta llegar casi al borde e insértela de nuevo.

## 9.4 Ajustes manuales

Mientras el aparato está encendido, puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción para el programa seleccionado ya antes de iniciarlo. Esto también se puede hacer más tarde, cuando el programa esté en curso.

- Ajuste la temperatura empleando las teclas **+/- 26**:
  - Pulsar brevemente para intervalos de 5 °C. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Ajuste el tiempo de cocción empleando las teclas **+/- 25**:
  - Pulsar brevemente para intervalos de 1 minuto en tiempos de hasta 60 minutos y para intervalos de 15 minutos en tiempos de más de una hora.
  - Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
  - Después de soltar, el indicador parpadea durante aprox. 5 segundos, a continuación se ilumina y da comienzo la cuenta atrás del nuevo tiempo.

- En la pantalla se ilumina *h* para las horas ajustadas y *min* para los minutos ajustados.

## 9.5 Utilizar los programas

---

**NOTA:** Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **3** caliente situado en el lado interior de la tapa ni se queden adheridos a este.

---

Cuando selecciona un programa, puede modificar además el siguiente ajuste en cualquier momento:

- Temperatura: pulsar las teclas **+/- 26**
- Tiempo de cocción: pulsar las teclas **+/- 25**

1. Prepare los alimentos y, si es necesario, añádalos al recipiente para freír **15**.
  2. Coloque la placa de parrilla **14** en el aparato de forma que la salida de grasa encaje en el embudo del aparato.
  3. Cierre la tapa **2**.
  4. Pulse la tecla **⏻ 17** para conectar el aparato desde el modo de espera.
- Ajuste el programa deseado girando el selector de programa **24**.
    - Si el programa **SMOKING** está seleccionado, se ilumina la tecla de ahumador **18**.
    - Si desea cambiar a otro programa, selecciónelo con el selector de programa **24**.
  - Pulse la tecla de Inicio/Pausa **⏻ 28** para iniciar el programa. En todos los programas, excepto **DEHYDRATE**, da comienzo ahora una fase de calentamiento.
    - En la pantalla **20** aparecerá *PrE*.

5. Al final de la fase de calentamiento se escucha una señal acústica y aparece *Add FOOD* en los indicadores.

Abra la tapa **2** y ...

... introduzca los alimentos preparados directamente en la placa de parrilla **14**.

o

... si es necesario, coloque el recipiente para freír **15** con los alimentos preparados en la placa de parrilla **14**.

6. Cierre la tapa **2**. El proceso de cocción se inicia automáticamente poco después y en el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante avanza en cuenta atrás.

Si esto no ocurre, pulse la tecla **28** hasta que el tiempo de cocción avance en cuenta atrás.

Si pulsa la tecla de ahumador **18**, aparecerá *IGN* en la pantalla. La tecla de ahumador **18** iluminada indica que la función de ahumador se ha seleccionado como función adicional. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados aprox. 5 minutos vuelve a aparecer el indicador completo y da comienzo la cuenta atrás del tiempo.

En el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante tras la fase de calentamiento avanza en cuenta atrás. Con la tapa abierta no es posible activar la función de ahumador.

---

**NOTA:** con la tapa abierta aparece *SHUt Lid* en la pantalla.

---

## 9.6 Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

### **Pausar con la tecla de Inicio/Pausa**

- Pulse la tecla de Inicio/Pausa **28**.
  - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Abra la tapa.
- Cierre la tapa para continuar con el proceso de cocción.

### **Pausar abriendo la tapa**

- Abra la tapa.
  - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Cierre la tapa para continuar con el proceso de cocción.

## 9.7 Ahumador

Puede poner en funcionamiento el ahumador como programa independiente o encenderlo adicionalmente en otros programas. Mediante este programa es posible dar a los alimentos un fantástico toque ahumado.

Lo importante es añadir pellets para ahumar a la cubeta para ahumar **9** antes de iniciar la función de ahumador.

---

**NOTA:** la función de ahumador continúa activa incluso con la tapa abierta. La indicación *SHUt Lid* le recuerda que debe volver a cerrar la tapa.

---

## Utilizar como programa independiente

1. Ajuste el selector de programa **24** en **SMOKING**. La tecla **18** se ilumina.
2. Si lo desea, modifique el ajuste para el tiempo con las teclas **+/- 25**.
3. Pulse la tecla de Inicio/Pausa **Ⓢ 28** para iniciar el programa de ahumador. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar.

Pasados 5 a 10 minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás.

En tiempos de cocción largos se repite el calentamiento de los pellets para ahumar. Se muestra de nuevo *IGN* y el tiempo de cocción ajustado no avanza en cuenta atrás mientras *IGN* se ilumina.

## Utilizar como función adicional para otros programas

- Seleccione un programa (p. ej., **ROAST**) y después pulse la tecla de ahumador **18** antes de iniciar el programa. A continuación, inicie el programa. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados unos minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás.

## 9.8 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. En la pantalla aparecerá *done* durante unos segundos.
- Si es necesario, la ventilación se prolonga durante otros 30 segundos.

- Necesitará un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **5** después de su uso.

1. Abra la tapa **2**.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Extraiga la bandeja de recogida de grasa **13** y elimine el aceite recogido.
4. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

---


**NOTA:** si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción (véase "Ajustes manuales" en la página 177). Cierre la tapa **2** e inicie el proceso de cocción de nuevo. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado.

---


## 9.9 Finalizar activamente el proceso de cocción

- Mientras el programa esté en funcionamiento, pulse la tecla **Ⓢ 17** para finalizar el programa. Durante aprox. 10 segundos aparece *done* en la pantalla. A continuación se podrá ver una vez más el indicador completo.
- Podrá seleccionar de nuevo un programa.
- O pulse la tecla **Ⓢ 17** para poner el aparato en espera.
  - Se escuchará una señal acústica.
  - Las pantallas **20** y **22** se apagan.
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **5**.


## 9.10 Asar a la parrilla con calor por abajo

 Este indicador se ilumina durante el calentamiento y cuando el programa **GRILL** está ajustado. En esta combinación es posible asar a la parrilla con calor por abajo.

- Este es el programa adecuado para todos los alimentos que deben freírse bien y necesitan calor por abajo, p. ej., los filetes.
- El asado a la parrilla con calor por abajo se recomienda, p. ej., para asar a la parrilla alimentos sensibles que deben girarse a menudo, como filetes o rodajas de verdura.

1. Ajustar el selector de programa en **GRILL**.
2. Cerrar la tapa.
3. Iniciar el programa. En la pantalla aparecerá *PrE*. Tras el precalentamiento, parpadeará *Add FOOD*.
4. Abra la tapa y coloque los alimentos para asar sobre la placa de parrilla.
5. Pulse la tecla de Inicio/Pausa  **28**. El tiempo avanza en cuenta atrás.
  - o Vuelva a cerrar la tapa para iniciar el programa.

---

**NOTA:** si abre la tapa mientras se asan los alimentos, el tiempo se detiene. Para volver a iniciar el programa, cierre la tapa o pulse la tecla de Inicio/Pausa  **28**.

---

## 10. Consejos de preparación

El aparato combina múltiples funciones distintas en un solo aparato. Por ejemplo, con ella podrá:

- freír con aire caliente
- asar un pollo u otra pieza de carne
- hornear una pizza
- preparar múltiples platos precocinados congelados (p. ej., alitas de pollo, palitos de pescado, palitos de queso o de verdura)
- hornear galletas o magdalenas
- asar brochetas de carne o de verdura
- desecar aros de manzana u otra fruta
- con la función de ahumador es posible dar a los alimentos un toque especial

- En este capítulo encontrará algunos consejos y una tabla de cocción con ejemplos a modo de orientación sobre la cantidad, el tiempo de cocción y la temperatura.
- Las indicaciones de la tabla de cocción pueden diferir de los tiempos y temperaturas preajustados. Debido a las diferencias en las características y la temperatura inicial de los alimentos no es posible ofrecer datos exactos sobre los tiempos de cocción. Los datos de la tabla de cocción son valores orientativos.

### **Preparación de los alimentos**

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos en el aparato.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

### **Temperatura y tiempo de cocción**

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de cocción que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- El recipiente para freír **15** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 16**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

### **Para conseguir un tostado uniforme**

- Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá girarlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.
- Utilice ingredientes de grosor o tamaño uniformes.

### **Horneado**

#### **No se debe añadir en ningún caso masa directamente al recipiente para freír 15.**

Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en el recipiente para freír **15**.

### **Información del embalaje**

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

## 10.1 Tabla de cocción

Alimento	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo* (minutos)	Temperatura*
Patatas fritas <sup>2, 3, 4</sup> (congeladas, fritas previamente)	- Programa <b>AIR FRY</b>	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
	- Usar el recipiente para freír <b>15</b>	1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Patatas fritas <sup>3, 4</sup> (caseras, gruesas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Añadir 1/2 cucharada de aceite - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	1000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Muslos de pollo <sup>2, 3, 5</sup> (frescos, con huesos)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	1400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Nuggets de pollo <sup>4</sup> (congelados)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	1000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Palitos de pescado <sup>4</sup> (congelados)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Calabacines <sup>2, 3, 5</sup>	- Programa <b>GRILL</b> - Usar la placa de parrilla <b>14</b> - Cortar en rodajas - Untar la placa de parrilla con un poco de aceite - Cocinar con la tapa abierta	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Tortitas de patata <sup>4</sup>	- Programa <b>AIR FRY</b> - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	400 g	20	<b>180 °C</b>
Alitas de pollo <sup>4</sup> (congeladas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Usar el recipiente para freír <b>15</b>	1500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Filetes de entrecot <sup>5</sup>	- Programa <b>GRILL</b> - Usar la placa de parrilla <b>14</b> - Asar con la tapa abierta - Usar el termómetro de cocina si es necesario	3 filetes, aprox. 3 cm de espesor	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* Las indicaciones **en negrita** deben ajustarse manualmente.

Todas las indicaciones son aproximadas. En función del tipo y del espesor de los alimentos, los tiempos pueden variar.

Los números volados <sup>1,2,3,4,5</sup> significan:

- 1: dar la vuelta pasada la mitad del tiempo de cocción.
- 2: dar la vuelta pasados 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción.
- 3: dar la vuelta pasados 1/4, 1/2 y 3/4 del tiempo de cocción.
- 4: con el recipiente para freír
- 5: sobre la placa de parrilla

## **10.2 Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes**

En el caso de piezas de asado, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del peso y del trozo de carne que desee utilizar. Una buena forma de orientarse es comprobar la temperatura interna, que puede determinar mediante un termómetro de cocina.

	<b>Niveles de cocción</b>				
	<b>Poco hecho</b>	<b>En su punto poco hecho</b>	<b>En su punto</b>	<b>En su punto bien hecho</b>	<b>Bien hecho</b>
Venado	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Tenera	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Cerdo	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Cordero	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pollo	X	X	X	X	85 °C
Pescado	X	X	X	X	58 °C
Hamburguesa	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

## 11. Recetas

### Costillar ahumado de ternera

Ingredientes para 4 raciones

**NOTA:** el tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de las costillas. El objetivo es que las costillas alcancen una temperatura interna de aprox. 90 °C para que queden blandas y quebradizas.

### Programa

Programa de ahumador

### Ingredientes

2 kg costillas de ternera

### Ingredientes para la mezcla de especias

1 cucharada ajo en polvo  
1 cucharadita granos de mostaza triturados o mostaza en polvo  
1 cucharada pimentón ahumado  
1 cucharada pimienta negra molida  
2 cucharaditas sal

### Ingredientes para untar

60 ml caldo de ternera  
60 ml agua  
2 cucharadas salsa Worcestershire

### Preparación

1. Remueva todos los ingredientes para la mezcla de especias en un recipiente pequeño hasta que se mezclen. Unte las costillas con la mezcla de especias hasta que queden cubiertas.
  2. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
  3. Coloque las costillas en la placa de parrilla y cierre la tapa.
  4. Seleccione el **programa de ahumador**. Ajuste el tiempo a **5 horas**. La temperatura permanece a **120 °C**.
  5. Inicie el programa de ahumador. *IGN* aparece durante algunos minutos en el indicador. Eso quiere decir que las virutas para ahumar se encienden. *IGN* se podrá ver con frecuencia durante el transcurso de las 5 horas. Esto es normal.  
Dé la vuelta a las costillas después de 1,5 horas si lo desea.
  6. Mezcle el caldo, el agua y la salsa Worcestershire en un recipiente. Unte varias veces las costillas durante la última hora de tiempo de ahumado con una fina capa de esta mezcla.
  7. El proceso de cocción habrá finalizado cuando, al insertar en el punto más profundo de las costillas un termómetro de cocina, este indique una temperatura de aprox. 90 °C. Apague entonces el aparato, deje la tapa cerrada y las costillas reposando aprox. 45 minutos.
- CONSEJO:** si se desea preparar más alimentos en la freidora de aire caliente, las costillas también pueden mantenerse calientes en un horno precalentado. Reduzca la temperatura del horno cuando introduzca las costillas.
8. Antes de servir, corte las costillas en tiras entre los huesos.

## Muslos de pollo ahumados

Ingredientes para 4 raciones

### Programa

Programa de parrilla y adicionalmente la función de ahumador

### Ingredientes

8 muslos de pollo con huesos y piel

### Ingredientes para el marinado

1½ cucharadas pimentón ahumado  
1 cucharada cebolla en polvo  
½ cucharadita chile en polvo  
1 cucharada salsa de soja  
1 cucharadita orégano o tomillo seco o ambos  
½ cucharada pimienta negra molida  
30 ml aceite de girasol

### Preparación

1. Remueva todos los ingredientes para el marinado en un recipiente grande hasta que se mezclen. Añada los muslos de pollo al recipiente y mézclelos hasta que queden cubiertos con el marinado. Cubra con film transparente y deje durante 30 minutos en el frigorífico.
2. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
3. Seleccione el **programa de parrilla**. Ajuste el tiempo a **22 minutos**. La temperatura permanece a **240 °C**.
4. Encienda adicionalmente la **función de ahumador**.
5. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
6. Al terminar el precalentamiento, aparece *Add FOOD* en la pantalla. Abra la tapa y coloque los muslos de pollo unos junto a otros sobre la placa de parrilla.
7. Cierre la tapa. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
8. Dé la vuelta a los muslos de pollo pasada la mitad del tiempo de cocción y vuelva a cerrar la tapa.
9. Una vez finalizado el tiempo de cocción, abra la tapa y saque los muslos de pollo del aparato. Deje reposar aprox. 5 minutos.

### CONSEJOS:

- Es posible que 8 muslos de pollo de gran tamaño no entren a la vez en la parrilla. En ese caso deberán realizarse dos tandas de parrilla.
- En función del tamaño de los muslos de pollo, el tiempo de cocción puede variar ligeramente.

## **Combinado de patatas fritas ahumadas con mayonesa a las finas hierbas**

Ingredientes para 4 raciones

### **Programa**

Programa de aire caliente y adicionalmente la función de ahumador

### **Ingredientes para la mayonesa**

1	huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zumo de limón
	Sal y pimienta

### **Ingredientes para las patatas fritas**

250 g	boniatos
250 g	patatas con textura consistente
2 cucharadas	aceite de girasol

### **Preparación**

1. Para hacer la mayonesa a las finas hierbas, introduzca el huevo y la mostaza en un vaso alto y mezcle con una batidora de mano.
2. Mientras bate, añada un chorrito fino de aceite hasta conseguir una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y sazone con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque con papel de cocina las patatas y los boniatos.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.

6. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
7. Seleccione el **programa de aire caliente** y modifique el tiempo a **20 minutos**, mientras la temperatura permanece a **200 °C**.
8. Encienda adicionalmente la **función de ahumador**.
9. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
10. Al terminar el precalentamiento, aparece *Add FOOD* en la pantalla. Coloque la cesta de la freidora sobre la placa de parrilla, introduzca las patatas en la cesta y cierre la tapa.
11. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
12. Sacuda bien las patatas fritas aproximadamente cada 5 minutos.
13. Sale las patatas fritas y sírvalas con la mayonesa a las finas hierbas.
14. Se puede acompañar con una ensalada fresca o verdura de temporada.

## **Brochetas de calabacines y berenjenas**

Ingredientes para 4 raciones

**NOTA:** ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

### **Ingredientes**

½ cucharadita	pimienta
½ cucharadita	pimienta de Jamaica
½ cucharadita	cilantro
½ cucharadita	tomillo seco
½ cucharadita	orégano seco
1 cucharadita	sal
50 ml	aceite de oliva
2	berenjenas
2	calabacines
2	cebollas
	Brochetas de madera

### **Preparación**

1. Mezclar las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Cortar los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar las cebollas en cuartos.
3. Añadir la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Insertar la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocinar las brochetas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. Dar la vuelta a las brochetas al pasar la mitad del tiempo de cocción.

## **Camembert horneado con arándanos rojos**

Ingredientes para 4 raciones

**NOTA:** primero, comprobar si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de la freidora. En caso contrario, preparar los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

### **Ingredientes**

4	quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
2	huevos
2 cucharadas	nata
6 cucharadas	pan rallado
4 cucharadas	arándanos rojos en conserva
	Sal y pimienta

### **Preparación**

1. Batir los huevos con la nata y condimentar con sal y pimienta.
2. Verter el pan rallado en un plato hondo.
3. Pasar el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empanarlo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornear los trozos de Camembert a **200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos** hasta que se doren.
5. Servir el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

## **Salmón en papillote**

Ingredientes para 2 raciones

### **Ingredientes**

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	Sal y pimienta

### **Preparación**

1. Pelar las patatas, lavarlas y cocerlas en agua salada hirviendo. A continuación escurrir las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Limpiar y lavar las espinacas, y dejarlas escurrir bien.
3. Pelar la chalota y el ajo y cortarlos en daditos. Rehogar la cebolla en una cazuela con aceite hasta que quede transparente.
4. Añadir las espinacas y rehogarlas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retirar la cazuela del fuego y dejarla a un lado.
5. Lavar el salmón, secarlo con papel de cocina y cortarlo en dos trozos.
6. Lavar el perejil y la albahaca, sacudirlos para secarlos y picar finas las hojas.
7. Dejar escurrir las alcaparras y picarlas en trozos grandes.
8. Amasar las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lavar la lima con agua caliente, secarla con papel de cocina y cortarla en rodajas.

10. Preparar dos trozos grandes de papel de horno.
11. Colocar las rodajas de patata en el medio y condimentarlas con sal y pimienta. Poner encima las espinacas y el salmón.
12. Añadir la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cubrirlo con las rodajas de lima.
13. Plegar el papel por encima de los ingredientes, cerrarlo bien por los lados.
14. Cocinar los papillotes juntos **a 200 °C durante aprox. 20 minutos**.
15. Retirar a continuación el papel y servir el plato inmediatamente.

## Ramilletes de coliflor con harissa

Ingredientes para 2 raciones

### Ingredientes

1	coliflor pequeña
3 cucharadas	harina
150 ml	leche de coco
1½ cucharadita	pimentón dulce
½ cucharadita	ajo en polvo
1 cucharada	pasta harissa (picante al gusto)
	Sal y pimienta

### Preparación

1. Lavar la coliflor y dividirla en ramilletes pequeños.
2. Remover el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y espesa. Añadir un poco de harina si la masa está demasiado fluida.
3. Sumergir los ramilletes de coliflor uno a uno en la masa y dejar escurrir bien la masa sobrante.
4. Cocinar los ramilletes de coliflor empañados en porciones. No deben colocarse demasiado cerca unos de otros para que queden crujientes.
5. Ajustar la temperatura a **180 °C** y el tiempo de cocción a **20 minutos** e iniciar el proceso de fritura.
6. Dar la vuelta a los ramilletes de coliflor al pasar la mitad del tiempo.

**CONSEJO:** una salsa de yogur fresca queda muy bien como acompañamiento.

## Coles de Bruselas crujientes con panceta

Ingredientes para 2 raciones

### Ingredientes

400 g	coles de Bruselas
40 g	panceta entreverada
4	dientes de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
	Sal y pimienta

**CONSEJO:** esta receta queda mejor con coles de Bruselas frescas, pero se puede preparar también con coles de Bruselas congeladas. En ese caso no cortar los cogollos por la mitad. El tiempo de cocción y la temperatura no cambian.

### Preparación

1. Lavar las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
2. Cortar la panceta en tiras finas.
3. Dejar los dientes de ajo enteros y sin pelar.
4. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y condimentar con sal y pimienta al gusto.
5. Cocinar todo a **180 °C durante aprox. 15 a 20 minutos**.
6. Sacudir o dar la vuelta a los ingredientes al pasar la mitad del tiempo.
7. Servir cada ración con 2 dientes de ajo. Sacar la parte blanda de los dientes de ajo y comerla también si se desea.

## Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

### Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, orégano

### Preparación

1. Desenrollar la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recortar rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinchar ligeramente la masa con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Untar la masa con la salsa de tomate, condimentarla con sal, pimienta y orégano y cubrirla con las rodajas de mozzarella.
5. Hornear los trozos de pizza en porciones **a 180 °C durante aprox. 7 minutos.**
6. Distribuir el jamón serrano sobre los trozos y hornearlos de nuevo durante **3 a 5 minutos.**
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retirar los trozos y distribuir por encima la rúcula lavada.
8. Rociar las minipizzas con un poco de aceite de oliva y servir las.

**CONSEJO:** en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

## Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

**NOTA:** comprobar al principio cuántos moldes para magdalenas caben en la freidora al mismo tiempo.

### Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

### Preparación

1. Picar el chocolate y derretirlo al baño María.
2. Añadir la mantequilla y derretirla también.
3. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamizar la harina sobre la masa de huevos y azúcar y mezclarla hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorporar la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introducir la masa en los moldes para magdalenas.
7. Hornear las tartaletas de chocolate en el aparato precalentado **a 180 °C aprox. 5 a 6 minutos.**
8. Consumir las tartaletas de chocolate calientes.

## 12. Limpieza

---



### ¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.



### ¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **5** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.

### ¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores **3** y **12** en húmedo.

**NOTA:** tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

---

### Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
  - La placa de parrilla **14**, el recipiente para freír **15** y la bandeja de recogida de grasa **13** se pueden lavar en el lavavajillas.
- 

**NOTA:** también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

---

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

### Carcasa

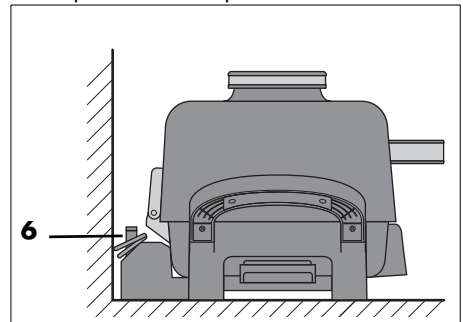
- Limpie la carcasa por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

### Interior

1. Limpie el interior de la tapa **2** con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

## 13. Conservación

- Antes de guardar el aparato...  
... debe retirarse el enchufe **5**,  
... el aparato debe haberse enfriado y  
... todas las piezas deben estar totalmente limpias y secas.
- Puede enrollar el cable de conexión **5** alrededor del guardacable **6** en la parte posterior del aparato.



## 14. 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.

## 15. 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"> <li>• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica?</li> <li>• Compruebe la conexión.</li> </ul>
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos?</li> <li>• ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?</li> </ul>
Fuerte olor y humo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor <b>3</b> que se estén quemando durante el calentamiento? El recipiente para freír <b>15</b> no debe llenarse por encima de la marca <b>MAX 16</b>.</li> <li>• ¿Ha ajustado un tiempo de cocción demasiado largo?</li> </ul>

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"> <li>Abra la tapa <b>2</b> después de la fase de calentamiento y añada los alimentos.</li> </ul>
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la placa de parrilla <b>14</b></li> </ul>
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha transcurrido el tiempo de cocción. Retire los alimentos ya cocinados.</li> </ul>

## 16. Datos técnicos

Modelo:	SGS 2200 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Cambio automático al estado apagado:	≤ 20 min
Clase de protección:	I
Protección:	IPX4 (protección contra salpicaduras de agua)
Potencia:	2200 W

## Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	Mediante el marcado 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 marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

## **17. 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: 509123\_2507** 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](http://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](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **509123\_2507**.



### **Servicio técnico**

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

**IAN: 509123\_2507**



### **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

# Índice

<b>1. Vista geral</b> .....	<b>197</b>
<b>2. Utilização correta</b> .....	<b>198</b>
<b>3. Indicações de segurança</b> .....	<b>199</b>
<b>4. Material contido nesta embalagem</b> .....	<b>203</b>
<b>5. Colocação em funcionamento</b> .....	<b>203</b>
<b>6. Vista geral do ecrã tátil</b> .....	<b>205</b>
<b>7. Vista geral dos programas</b> .....	<b>206</b>
<b>8. Utilização dos acessórios</b> .....	<b>207</b>
<b>9. Utilização</b> .....	<b>208</b>
9.1 Ligação à corrente .....	208
9.2 Ligar/desligar .....	208
9.3 Defumador .....	208
9.4 Configurações manuais .....	209
9.5 Utilizar os programas .....	209
9.6 Interromper o processo de cozedura .....	210
9.7 Smoker .....	210
9.8 Fim do processo de cozedura .....	211
9.9 Terminar o processo de cozedura ativo .....	212
9.10 Grelhagem com a resistência inferior .....	212
<b>10. Dicas de preparação</b> .....	<b>212</b>
10.1 Tabela de cozedura .....	214
10.2 Tabela com os tipos de carne, os níveis de cozedura e as temperaturas interiores correspondentes .....	215
<b>11. Receitas</b> .....	<b>216</b>
<b>12. Limpar</b> .....	<b>223</b>
<b>13. Armazenamento</b> .....	<b>223</b>
<b>14. Eliminar</b> .....	<b>224</b>
<b>15. Solução do problema</b> .....	<b>224</b>
<b>16. Dados técnicos</b> .....	<b>225</b>
<b>17. Garantia da HOYER Handel GmbH</b> .....	<b>226</b>

## **1. Vista geral**

- 1** Pega na tampa
- 2** Tampa
- 3** Elemento de aquecimento (na parte superior da tampa)
- 4** Aberturas de saída de ar
- 5** Cabo de ligação com ficha de alimentação
- 6** Enrolamento do cabo (na parte traseira do aparelho)
- 7** Pegas
- 8** Parafusos para fixação das pegas
- 9** Defumador
- 10** Saída de fumo
- 11** Painel de comando com visores, teclas e regulador rotativo
- 12** Elemento de aquecimento (por baixo da placa)
- 13** Tabuleiro de recolha de gordura
- 14** Placa
- 15** Tabuleiro de fritura
- 16 MAX** Marca para o nível de enchimento máximo do tabuleiro de fritura

*sem figura:* colher de café para dosear os pellets para defumação e 1 saco de pellets para defumação

## Obrigado pela sua confiança!

Parabéns pela aquisição da sua nova grelha e smoker premium com função de ar quente.

Para utilizar o produto com segurança e conhecer todas as suas funcionalidades:

- **Leia atentamente estas instruções de manejo antes da primeira colocação em funcionamento.**
- **Siga impreterivelmente todas as indicações de segurança!**
- **O aparelho só pode ser utilizado conforme descrito nestas instruções de manejo.**
- **Guarde estas instruções de manejo para consultas futuras.**
- **Se um dia der este aparelho a outra pessoa, não se esqueça de lhe entregar estas instruções de manejo. As instruções de manejo são parte integrante do produto.**

Esperamos que a sua nova grelha e smoker premium com função de ar quente seja motivo de grande satisfação!

### Símbolos no aparelho



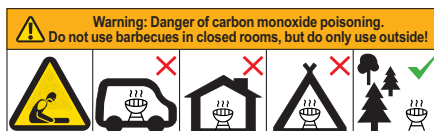
Este símbolo alerta-o para o contacto com a superfície quente.



O símbolo indica que os materiais com esta identificação não alteram o sabor ou o aroma dos alimentos.



O símbolo indica que deve ler as instruções de manejo.



Não utilize o aparelho em espaços fechados e/ou de convívio, tais como edifícios, tendas, caravanas, autocaravanas ou barcos. Existe perigo de morte devido a intoxicação por monóxido de carbono.

## 2. Utilização correta

A grelha e smoker premium com função de ar quente foi prevista para grelhar e cozinhar alimentos em ar quente à temperatura máxima de 240 °C.

O aparelho foi concebido para o uso doméstico. O aparelho só poderá ser utilizado em áreas exteriores secas.

Este aparelho não se destina à utilização comercial.

### Uso indevido previsível

- Os pellets para defumação devem estar completamente frios antes da eliminação. As cinzas quentes não devem, em caso algum, ser eliminadas no lixo doméstico.
- O aparelho não deve ser armazenado ou utilizado a temperaturas inferiores a 5 °C. Certifique-se de que não deixa o aparelho ao ar livre em caso de geadas.
- Não deixe o aparelho à chuva.
- O aparelho não é adequado para aquecer líquidos.
- O aparelho não é adequado para utilização em compartimentos interiores.

### 3. Indicações de segurança

#### Indicações de aviso

Quando necessário, são utilizadas as seguintes indicações de aviso nestas instruções de manejo:



**PERIGO!** Risco elevado: não considerar o aviso pode provocar lesões corporais ou morte.

**AVISO!** Risco médio: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ou danos materiais graves.

**CUIDADO:** risco reduzido: não considerar o aviso pode provocar ferimentos ligeiros ou danos materiais.

**NOTA:** particularidades e considerações a ter em conta durante a utilização do aparelho.

#### Instruções para um funcionamento seguro

- ⊙ O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou, ainda, por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos sobre o aparelho se estas forem supervisionadas ou depois de terem sido informadas sobre a sua utilização em segurança e terem compreendido os perigos resultantes.
- ⊙ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ⊙ A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não podem ser efetuadas por crianças se elas não forem vigiadas.
- ⊙ O aparelho é adequado apenas para a utilização ao ar livre.  
No funcionamento ao ar livre...
  - ... o aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
  - ... o aparelho tem de ser alimentado através de uma tomada com dispositivo de corrente residual (RCD), com uma corrente de disparo não superior a 30 mA no circuito. Informe-se a este respeito junto do seu electricista. Encarregue a montagem somente a um electricista profissional.
  - ... o cabo de ligação tem de ser inspecionado regularmente quanto a indícios de danos. Se o cabo de ligação estiver danificado, o aparelho já não pode ser utilizado.



- ⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho como, p. ex., a abertura de saída de ar na parte traseira ou a placa. Quando o aparelho está a funcionar, só toque nos elementos de comando.
- ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar. Não toque neste vapor.
- ⊙ Se o cabo de ligação à corrente deste aparelho for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência ao cliente ou por uma pessoa com uma qualificação semelhante, para evitar perigos.
- ⊙ Os elementos de aquecimento não podem ser limpos a húmido.
- ⊙ Este aparelho não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- ⊙ Uma utilização incorreta pode causar ferimentos.
- ⊙ **Limpe o aparelho antes da primeira utilização** (ver "Limpar" na página 223).
- ⊙ É proibido usar carvão ou outros combustíveis neste aparelho. Exceção: no defumador utilizado podem ser utilizados pellets para defumação especialmente concebidos para o efeito.
- ⊙ Em caso algum devem ser utilizados quaisquer outros materiais ou aditivos que não os pellets para defumação especificamente previstos para o defumador. Não utilize álcool ou gasolina para acender ou reacender!
- ⊙ O defumador não deve ser utilizado em espaços fechados.
- ⊙ Utilize apenas pellets para defumação adequados para a preparação de alimentos.



### **PERIGO para crianças!**

- ⊙ O material de embalagem não é um brinquedo de criança. As crianças não podem brincar com os sacos de plástico, existe perigo de asfixia.
- ⊙ Tenha cuidado em impedir que as crianças possam deslocar o aparelho da superfície de trabalho, puxando pelo cabo de ligação.

- ⊙ Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.



### **PERIGO para e causado por animais domésticos e animais de criação!**

- ⊙ Os aparelhos elétricos podem representar perigos para animais domésticos e animais de criação. Além disso, os animais também podem causar danos no

aparelho. Deve, portanto, manter os animais afastados dos aparelhos elétricos.



### **PERIGO para os pássaros!**

- ⊙ Os pássaros respiram mais rapidamente, distribuem o ar no seu corpo de modo diferente e são muito mais pequenos do que as pessoas. Por isso, para os pássaros, pode ser muito perigoso respirar o fumo que sai do aparelho em funcionamento, mesmo que a quantidade de fumo seja muito reduzida. Durante a utilização deste aparelho, não deve haver pássaros nas proximidades.



### **PERIGO de choque elétrico devido a humidade!**

- ⊙ O aparelho não pode ser exposto à chuva.
- ⊙ Proteja o aparelho contra a humidade e contra gotas ou salpicos de água.
- ⊙ O aparelho, o cabo de ligação e a ficha de alimentação não podem ser submersos em água ou qualquer outro líquido.
- ⊙ Se entrar líquido no aparelho, retire imediatamente a ficha de alimentação da tomada. Antes da nova colocação em funcionamento do aparelho, é necessário que este seja verificado por um técnico.
- ⊙ Se o aparelho cair na água, desligue imediatamente a ficha de alimentação da tomada de corrente e apanhe o aparelho só depois. Neste caso, não utilize mais o aparelho; contacte uma oficina especializada para o inspecionar.
- ⊙ Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.



### **PERIGO devido a choque elétrico!**

- ⊙ Não coloque o aparelho em funcionamento, se o aparelho ou o cabo de ligação apresentarem danos visíveis, ou se o aparelho tiver caído no chão.
- ⊙ Só introduza a ficha de alimentação na tomada de corrente, depois de montar completamente o aparelho.
- ⊙ Se utilizar um cabo de extensão, este terá de ser suficiente para os dados técnicos deste aparelho.
- ⊙ Não ligue o aparelho a uma tomada múltipla. Isso poderia causar sobrecarga.
- ⊙ Coloque o cabo de ligação e um eventual cabo de extensão de forma a que ninguém os pise, fique preso ou tropece.
- ⊙ Ligue a ficha de alimentação apenas a uma tomada de corrente de fácil acesso, devidamente instalada e com contactos de ligação à terra, cuja tensão corresponda à indicada na placa de características. A tomada de corrente deve permanecer facilmente acessível depois de feita a conexão.
- ⊙ Certifique-se de que o cabo de ligação não sofre danos causados por arestas vivas ou pontos quentes. Não enrole o cabo de ligação em volta do aparelho.
- ⊙ Ao instalar o aparelho tenha o cuidado de não deixar que o cabo de ligação fique preso ou entalado.
- ⊙ Mesmo depois de desligado, o aparelho continua ligado à rede elétrica. Para o desligar, é necessário desligar a ficha de alimentação.
- ⊙ Para extrair a ficha de alimentação da tomada de corrente, puxe sempre pela ficha de alimentação e nunca pelo cabo de ligação.

- ⊙ Desligue a ficha de alimentação da tomada de corrente:
  - após cada utilização
  - se ocorrer uma falha
  - se não utilizar o aparelho
  - antes de limpar o aparelho
  - em caso de trovoadas
- ⊙ Para evitar quaisquer riscos, não altere o artigo de forma alguma. As reparações só podem ser efetuadas por uma oficina especializada ou no Centro de Assistência Técnica.



### **PERIGO - perigo de incêndio!**

- ⊙ Os pellets para defumação devem estar completamente frios antes da eliminação. As cinzas quentes não devem, em caso algum, ser eliminadas no lixo doméstico. Existe um extremo perigo de incêndio!
- ⊙ Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- ⊙ Supervisione sempre o aparelho durante o funcionamento. Deste modo poderá reconhecer qualquer problema a tempo, através de odores ou ruídos anormais.
- ⊙ Nunca cubra o aparelho nem o coloque sobre objetos macios (como, p. ex., toalhas).
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- ⊙ Não utilize o aparelho por baixo de armários, em tomadas de parede nem perto de cortinas, papel ou objetos igualmente inflamáveis.
- ⊙ Utilize o aparelho unicamente sobre uma superfície de trabalho estável, plana, antiderrapante, seca e não inflamável, para evitar que o aparelho possa tombar ou escorregar ou que a base se incendeie e, conseqüentemente, cause danos.



### **PERIGO de ferimentos por queimadura!**

- ⊙ Não toque nas superfícies quentes do aparelho e do compartimento interior. Use luvas de cozinha ou pegas.
- ⊙ Use luvas de cozinha se cozinhar alimentos a uma temperatura elevada. Caso contrário, os salpicos de gordura poderão provocar queimaduras.
- ⊙ Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o limpar ou guardar.
- ⊙ Não mova nem transporte o aparelho enquanto este estiver ligado.
- ⊙ Se a gordura pegar fogo no aparelho, **nunca apague o incêndio com água!** Existe o perigo de uma deflagração explosiva ou de um choque elétrico. Em vez disso, tape o aparelho com, p. ex., uma manta antifogo.

### **AVISO de danos materiais!**

- ⊙ Utilize apenas os acessórios originais.
- ⊙ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies quentes (p. ex., sobre uma placa de fogão) ou próximo de fontes de calor ou de chamas.
- ⊙ O aparelho não deve ser armazenado ou utilizado a temperaturas inferiores a 5 °C. Certifique-se de que não deixa o aparelho ao ar livre em caso de geadas.
- ⊙ Assegure-se de que a base por baixo do aparelho está seca.
- ⊙ Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento quente na parte superior do compartimento interior e que não se colam ao mesmo.
- ⊙ Não encha demasiado o cesto de fritura. Observe os valores de referência indicados nestas instruções.
- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que riscuem.

- ⊙ O aparelho tem pés em plástico antiderrapantes. Uma vez que os móveis são cobertos com uma variedade de vernizes e de plásticos e são tratados com diferentes produtos de conservação, não é possível excluir totalmente que alguns desses produtos contenham componentes que corroam ou amolecem os pés em plástico. Se necessário, coloque uma base antiderrapante por baixo do aparelho.
- ⊙ Não coloque quaisquer objetos sobre o aparelho.

#### 4. Material contido nesta embalagem

- 1 grelha e smoker premium com função de ar quente
- 1 placa **14**
- 1 tabuleiro de fritura **15**
- 1 tabuleiro de recolha de gordura **13** (à esquerda no aparelho)
- 1 defumador **9** para pellets para defumação (à direita no aparelho)
- 1 saco de 400 g para pellets para defumação
- 2 pegas **7**
- 4 parafusos **8** para fixação das pegas
- 1 ferramenta para fixação das pegas
- 1 colher de café para dosear os pellets para defumação
- 1 instruções de manejo completas (na Internet)
- 1 instruções breves (fornecidas com o aparelho)

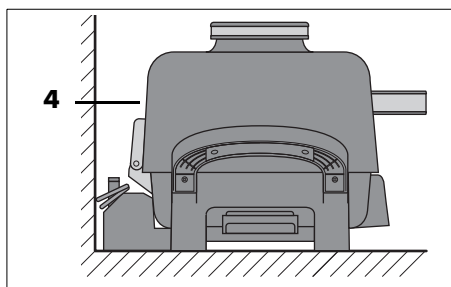
#### 5. Colocação em funcionamento

- Remova todo o material de embalagem.



#### PERIGO - Perigo de incêndio!

Na parte traseira do aparelho encontra-se a abertura de saída de ar **4**. Durante o funcionamento, sai vapor quente dessa abertura de saída de ar **4**.



- ⊙ Nunca tape as aberturas de saída de ar **4**.
- ⊙ Não utilize o aparelho em espaços interiores.
- ⊙ Certifique-se de que deixa um espaço livre em todos os lados do aparelho e por cima do mesmo.
- ⊙ Atrás do aparelho, deve haver espaço suficiente para que a tampa **2** possa ser completamente aberta.

**NOTA:** durante o primeiro funcionamento pode surgir um pouco de fumo ou um cheiro estranho. Isto é devido aos produtos de montagem nos elementos de aquecimento **3/12** e não a defeitos de fabrico. Garanta uma boa ventilação.

- Remova as folhas protetoras e as fitas adesivas do aparelho, mas não retire a placa de características que se encontra na parte inferior do aparelho.
- Remova os bloqueios de segurança no transporte de cartão debaixo da placa.
- Verifique se todos os acessórios estão presentes e sem danos.
- Limpe o aparelho e todos os acessórios antes da primeira utilização (ver “Limpar” na página 223).
- Coloque o aparelho sobre uma base seca, plana, antiderrapante e resistente ao calor.

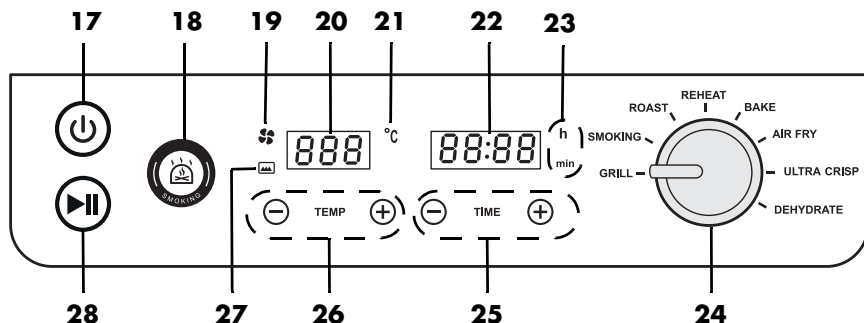
### **Montar pegas**

Antes da primeira utilização, é necessário montar as pegas **7**.

O aparelho só pode ser transportado pelas pegas laterais.

1. Se necessário, desligue a ficha de alimentação **5**.
2. Abra a tampa **2** e remova todas as peças soltas do aparelho.
3. Volte a fechar a tampa.
4. Prepare os parafusos **8** e as pegas **7**.
5. Cuidadosamente, vire o aparelho ao contrário e coloque-o sobre a tampa **2**.
6. Coloque uma pega. Tenha em atenção que as extremidades das pegas têm formas diferentes e só podem ser encaixadas de uma única forma no suporte do aparelho.
7. Aparafuse bem a pega e repita o processo com a segunda pega **7**. As pegas não devem balançar, mas devem estar firmemente fixadas ao aparelho.
8. Volte a virar o aparelho.

## 6. Vista geral do ecrã tátil



- 17** Ligar/desligar
- 18 SMOKING** A indicação acende-se quando o programa SMOKING é ativado através do seletor de programas ou separadamente através desta tecla.
- 19** acende-se sempre que um programa está a ser executado com a tampa fechada
- 20** Indicação da temperatura
- 21 °C** acende-se sempre que um programa está a ser executado não se acende durante a fase de aquecimento
- 22** Indicação do tempo: em minutos (min) e horas (h)  
Para iniciar um programa após a fase de aquecimento: indicação do tempo pré-regulado  
A funcionar: indicação do tempo restante
- 23** **h** ou **min** acendem-se quando o tempo é indicado em horas (h) ou minutos (min)
- 24** Seletor de programas: após a seleção de um programa, os valores pré-regulados para temperatura e tempo são apresentados nos visores (ver “Vista geral dos programas” na página 206)
- 25 TIME -/+** Aumentar/reduzir o tempo entre 1 minuto - 12 horas
- 26 TEMP -/+** Aumentar/reduzir a temperatura entre 40 - 240 °C
- 27** A indicação acende-se durante as fases de aquecimento, caso tenha sido selecionado o programa GRILL.
- 28** Start/Pausa do programa

## 7. Vista geral dos programas

As temperaturas e os tempos pré-regulados indicados na tabela são valores de referência. A temperatura e o tempo podem variar conforme a natureza, o tamanho, a quantidade e o sabor dos alimentos.

Programa/utilização	Temperatura pré-regulada (amplitude de ajuste)	Tempo pré-regulado (amplitude de ajuste) em minutos ou horas
<b>GRILL</b> Bifes, costeletas, mas também legumes para uma frigideira para grelhar	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
	- resistência inferior com a tampa aberta e fechada - com pré-aquecimento automático com a tampa fechada	
<b>SMOKING</b> Peixe, carne, p. ex., costelas, batatas fritas	80 °C (40 – 210 °C)	4 horas (10 min. – 12 horas)
	- apenas resistência superior - com aquecimento automático dos pellets para defumação; o visor apresenta <i>IGN</i>	
<b>ROAST</b> Assado com crosta, porco assado, rolo de carne	200 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 hora)
	- apenas resistência superior - com pré-aquecimento automático	
<b>REHEAT</b> Para aquecer alimentos	200 °C (130 – 200 °C)	15 min. (1 min. – 1 hora)
	- apenas resistência superior - com pré-aquecimento automático	
<b>BAKE</b> Queques, bolos e produtos de pastelaria	150 °C (125 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 1 hora)
	- apenas resistência superior - com pré-aquecimento automático	
<b>AIR FRY</b> Fritadeira de ar quente p. ex., batatas fritas, asas de frango	180 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 hora)
	- apenas resistência superior - com pré-aquecimento automático	
<b>ULTRA CRISP</b> Assado com crosta, batatas fritas extra crocantes	240 °C (-)	10 min. (1 min. – 30 min.)
	- apenas resistência superior - com pré-aquecimento automático	

Programa/utilização	Temperatura pré-regulada (amplitude de ajuste)	Tempo pré-regulado (amplitude de ajuste) em minutos ou horas
<b>DEHYDRATE</b> Desidratar fruta e legumes, p. ex. anéis de maçã	50 °C (40 – 90 °C)	2 horas (2 horas – 12 horas)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- apenas resistência superior</li> <li>- sem pré-aquecimento automático</li> </ul>	

## 8. Utilização dos acessórios

Acessório	Função/utilização
Placa <b>14</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>É sempre colocada no aparelho.</b> Se não for esse o caso, <i>Add PAN</i> é apresentado na indicação.</li> <li>• Permite a saída da gordura.</li> </ul> <p><b>Preparação com a tampa fechada e aberta no programa GRILL:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O calor vem apenas de baixo.</li> <li>• Opção adequada para preparar pedaços de carne mais espessos e carne congelada.</li> <li>• Opção adequada para grelhar, p. ex., pedaços de carne magra.</li> </ul>
Tabuleiro de fritura <b>15</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque o acessório sobre a placa <b>14</b>.</li> <li>• Os furos no tabuleiro de fritura <b>15</b> permitem uma boa circulação do ar quente. Esta promove uma distribuição uniforme do calor.</li> <li>• Para batatas fritas, batatas aos quartos, batata-doce, legumes em pedaços, entre outros.</li> <li>• Encha o tabuleiro de fritura <b>15</b> com batatas fritas apenas até à marca <b>MAX 16</b> (quantidade máxima: 1000 g).</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> no caso de ingredientes crus, adicione cerca de ½ colher de sopa de óleo (p. ex., óleo de girassol ou de colza). Tal evita que os ingredientes se colem ao tabuleiro de fritura <b>15</b> e melhora o sabor. Isto não é necessário no caso de batatas fritas congeladas e produtos semelhantes, pois estes já estão pré-fritos.</p>

## 9. Utilização

---



### PERIGO de queimaduras!

- ⊙ As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento. Não toque nos componentes quentes do aparelho, como, p. ex., a abertura de saída de ar **4** na parte traseira.
- ⊙ Use luvas de cozinha ou pegas para tocar na placa **14** e no tabuleiro de fritura **15**.
- ⊙ Durante a fritura sai vapor quente da abertura de saída de ar **4**. Não toque neste vapor.
- ⊙ Não mova nem transporte o aparelho enquanto este estiver ligado.
- ⊙ Ao transportar o aparelho, segure-o apenas pelas pegas **7** laterais.

### AVISO de danos materiais!

- ⊙ **O aparelho não pode, em caso algum, ser colocado a funcionar sem placa 14!**

### 9.1 Ligação à corrente

- Depois de instalar o aparelho, ligue a ficha de alimentação **5** a uma tomada de segurança que corresponda aos dados da placa de características. A tomada de corrente deve permanecer acessível mesmo depois de se ter ligado o aparelho.
  - Todas as indicações no painel de comando **11** acendem-se por breves momentos.
  - A placa **14** deve estar colocada, caso contrário, *Add PAN* acende-se nos visores **20** e **22** e são emitidos sinais acústicos.

### 9.2 Ligar/desligar

- Prima a tecla  $\phi$  **17** para ligar o aparelho a partir do modo Standby.
  - Os visores **20** e **22** apresentam a temperatura e o tempo do programa selecionado.
  - A tecla Smoker **18** acende-se quando o seletor de programas **24** se encontra na posição **SMOKING**.
  - Se não for pressionada qualquer tecla ou selecionado qualquer programa durante 5 minutos, o aparelho volta ao modo Standby.
- Se premir a tecla  $\phi$  **17** durante a execução de um programa, o programa é interrompido e a indicação *done* é apresentada no visor durante alguns segundos. Em seguida, a indicação Start volta a ficar visível. Volte a premir a tecla  $\phi$  **17** para comutar o aparelho para o modo de Standby.

### 9.3 Defumador

---



### PERIGO de incêndio!

- ⊙ Os pellets para defumação devem estar completamente frios antes da eliminação. As cinzas quentes não devem, em caso algum, ser eliminadas no lixo doméstico. Existe um extremo perigo de incêndio!

---

**Figura A:** os pellets para defumação são acesos no defumador. No entanto, tal só acontecerá se tiver feito as configurações adequadas no seu aparelho.

- Enquanto os pellets para defumação são acesos, *IGN* é apresentado na indicação. Durante o primeiro aquecimento, isto demora entre 5 e 10 minutos. Se for definido um tempo de fumaça prolongado, o processo repete-se várias vezes.

- Quantidade máxima de pellets para defumação:  
Encha o defumador **9** até ao máximo, um pouco abaixo da borda.
  - Um defumador cheio dura 2 a 3 horas no modo Smoker. Depois disso, pode reabastecê-lo durante o funcionamento.
  - O fumo produzido é libertado através da saída de fumo **10** para o compartimento interior.
  - Com a tampa aberta, não sai fumo pela saída de fumo **10**.
  - Os pellets para defumação usados podem permanecer no defumador e ser reutilizados na próxima vez.
1. Retire o defumador **9**.
  2. Encha o defumador até um pouco abaixo da borda e volte a colocá-lo no lugar.

## 9.4 Configurações manuais

Enquanto o aparelho estiver ligado, pode alterar as configurações de temperatura e tempo de cozedura antes mesmo de iniciar o programa selecionado. Isto também é possível posteriormente, com o programa em execução.

- Defina a temperatura através das teclas **+/- 26**:
  - Premir brevemente para incrementos de 5 °C. Premir continuamente para avançar/recuar rapidamente.
- Defina o tempo de cozedura através das teclas **+/- 25**:
  - Premir brevemente para incrementos de 1 minuto para tempos até 60 minutos e incrementos de 15 minutos para tempos superiores a uma hora.
  - Premir continuamente para avançar/recuar rapidamente.
  - Depois de soltar, a indicação pisca durante aprox. 5 segundos, depois acende-se e é iniciada a contagem decrescente do novo tempo.

- No visor, acende-se a indicação *h* para as horas definidas e *min* para os minutos definidos.

## 9.5 Utilizar os programas

---

**NOTA:** Certifique-se de que os alimentos não tocam no elemento de aquecimento **3** quente que se encontra no interior da tampa e de que não se colam ao mesmo.

---

Quando seleciona um programa, pode alterar adicionalmente as configurações seguintes em qualquer momento:

- Temperatura: prima as teclas **+/- 26**
  - Tempo de cozedura: prima as teclas **+/- 25**
1. Prepare os alimentos e, se necessário, coloque-os no tabuleiro de fritura **15**.
  2. Coloque a placa **14** no aparelho de forma que a saída de gordura alcance o funil do aparelho.
  3. Feche a tampa **2**.
  4. Prima a tecla **⏻ 17** para ligar o aparelho a partir do modo Standby.
    - Gire o seletor de programas **24** para selecionar o programa pretendido.
      - Caso seja selecionado o programa **SMOKING**, acende-se a tecla Smoker **18**.
      - Caso pretenda mudar para outro programa, seleccione-o com o seletor de programas **24**.
    - Prima a tecla Start/Pausa **⏻ 28** para iniciar o programa. Todos os programas, exceto **DEHYDRATE**, iniciam uma fase de aquecimento.
      - No visor **20** é apresentado *PrE*.

5. No final da fase de aquecimento, é emitido um sinal acústico e é apresentada a *Add Food* na indicação.

Abra a tampa **2** e...

... coloque os alimentos preparados diretamente na placa **14**.

ou

... se necessário, coloque o tabuleiro de fritura **15** com os alimentos preparados na placa **14**.

6. Feche a tampa **2**. O processo de cozedura é iniciado automaticamente pouco tempo depois e o tempo de cozedura restante é contado na indicação do tempo de cozedura **22**.

Se tal não acontecer, prima a tecla **⊕ 28** até que a contagem decrescente do tempo de cozedura seja iniciada.

Se premir a tecla Smoker **18**, é apresentado *IGN* no visor. A tecla Smoker **18** acesa indica que a função Smoker foi selecionada como adicional. Enquanto a indicação *IGN* estiver acesa, os pellets para defumação estão a ser aquecidos no tabuleiro até começarem a fumer.

Após aprox. 5 minutos, volta a ser apresentada a indicação completa e o tempo começa a ser contado em contagem decrescente.

Após a fase de aquecimento, a contagem do tempo de cozedura restante é efetuada de forma decrescente e apresentada na indicação do tempo de cozedura **22**. A função Smoker não pode ser ativada com a tampa aberta.

---

**NOTA:** com a tampa aberta, é apresentada a indicação *SHUt Lid* no visor.

---

## 9.6 Interromper o processo de cozedura

Pode interromper o processo de cozedura a qualquer momento, p. ex., para verificar o dourado da fritura.

### **Pausar com a tecla Start/Pausa**

- Prima a tecla Start/Pausa **⊕ 28**.
  - O tempo deixa de ser contado.
- Abra a tampa.
- Feche a tampa para retomar o processo de cozedura.

### **Pausa ao abrir a tampa**

- Abra a tampa.
  - O tempo deixa de ser contado.
- Feche a tampa para retomar o processo de cozedura.

## 9.7 Smoker

Pode utilizar o Smoker como um programa independente ou ativá-lo em conjunto com outros programas.

Este programa permite-lhe dar aos alimentos um maravilhoso toque fumado.

É importante que, antes de iniciar a função Smoker, coloque pellets para defumação no defumador **9**.

---

**NOTA:** a função Smoker continua a funcionar mesmo com a tampa aberta. A indicação *SHUt Lid* lembra-o de voltar a fechar a tampa.

---

### **Utilizar como programa independente**

1. Comute o seletor de programas **24** para **SMOKING**. A tecla **18** acende-se.
2. Se assim pretender, altere a configuração de tempo com as teclas **+/- 25**.
3. Prima a tecla Start/Pausa **Ⓜ 28** para iniciar o programa Smoker. Na indicação, é apresentado *IGN*. Enquanto a indicação *IGN* estiver acesa, os pellets para defumação estão a ser aquecidos no tabuleiro até começarem a fumar. Após aprox. 5 a 10 minutos, é apresentada a indicação completa e é iniciada uma contagem decrescente de tempo. Para tempos de cozedura longos, o aquecimento dos pellets para defumação é repetido. A indicação *IGN* volta a ser apresentada e a contagem decrescente do tempo de cozedura configurada não é iniciada enquanto a indicação *IGN* estiver acesa.

### **Utilizar como complemento a outros programas**

- Selecione um programa (p. ex., **ROAST**) e, em seguida, prima a tecla Smoker **18** antes de iniciar o programa. Em seguida, inicie o programa. Na indicação, é apresentado *IGN*. Enquanto a indicação *IGN* estiver acesa, os pellets para defumação estão a ser aquecidos no tabuleiro até começarem a fumar. Após alguns minutos, é apresentada a indicação completa e é iniciada a contagem decrescente de tempo.

## **9.8 Fim do processo de cozedura**

- Quando o programa tiver sido executado até ao fim, ouve-se um sinal acústico. No visor, é apresentada a indicação *done* durante alguns segundos.
  - Se necessário, a ventilação pode continuar a funcionar por mais 30 segundos.
  - Precisar-se-á de um prato ou uma tigela (eventualmente, pré-aquecido).
  - Para desligar o aparelho da rede elétrica, puxe a ficha de alimentação **5** da tomada após a utilização.
1. Abra a tampa **2**.
  2. Disponha os alimentos no prato/na tigela preparado(a).
  3. Retire o tabuleiro de recolha de gordura **13** e elimine o óleo recolhido.
  4. Deixe o aparelho e o acessório arrefecer antes de os limpar.

---


**NOTA:** se o dourado da fritura não corresponder ao pretendido, pode alterar o processo de cozedura manualmente (ver "Configurações manuais" na página 209). Feche a tampa **2** e retome o processo de cozedura. Verifique o dourado da fritura após alguns minutos.

---

## 9.9 Terminar o processo de cozedura ativo

- Enquanto o programa está a ser executado, prima a tecla **⏏ 17** para terminar o programa. A indicação *done* é apresentada no visor durante aprox. 10 segundos. Em seguida, volta a ser apresentada a indicação completa.
- Pode voltar a selecionar um programa.
- Em alternativa, pode premir a tecla **⏏ 17** para comutar o aparelho para o modo standby.
  - Ouve-se um sinal acústico.
  - Os visores **20** e **22** apagam-se.
- Para desligar completamente o aparelho da rede elétrica, puxe a ficha de alimentação **5**.

## 9.10 Grelhagem com a resistência inferior

 Esta indicação acende-se durante o aquecimento e quando o programa **GRILL** está selecionado. Nesta combinação, é possível grelhar com a resistência inferior.

- Este é o programa adequado para todos os alimentos que precisam ser grelhados a altas temperaturas e requerem calor proveniente da resistência inferior como, p. ex., bifés.
- A grelha com resistência inferior é recomendada para grelhar alimentos delicados que precisam de ser virados várias vezes, p. ex., bifés ou legumes laminados.

1. Comute o seletor de programas para **GRILL**.
2. Feche a tampa.
3. Inicie o programa. É apresentada a indicação *PrE* no visor. Após o pré-aquecimento, pisca a indicação *Add FOOD*.
4. Abra a tampa e coloque os alimentos a grelhar na placa.
5. Prima a tecla Start/Pausa **⏏ 28**. É iniciada a contagem decrescente de tempo ou volte a fechar a tampa para iniciar o programa.

---

**NOTA:** se abrir a tampa enquanto grelha, o tempo é interrompido. Para voltar a iniciar o programa, feche a tampa ou prima a tecla Start/Pausa **⏏ 28**.

---

## 10. Dicas de preparação

O aparelho reúne várias funções diferentes num único aparelho. Pode, por exemplo:

- fritar com ar quente
- grelhar um frango ou uma peça de carne
- cozer pizza
- preparar muitas refeições prontas congeladas (p. ex. asinhas de frango, barrinhas de peixe, palitos de queijo ou de legumes)
- cozer bolachas ou queques
- grelhar espeto para espetadas ou espetadas de legumes
- desidratar anéis de maçã ou outra fruta
- dar um toque especial aos alimentos com a função de fumagem

- Neste capítulo, encontra algumas dicas e uma tabela de cozaduras com exemplos para orientação em termos de quantidades, tempo de cozadura e temperatura.
- As indicações na tabela de cozadura podem diferir dos tempos e das temperaturas pré-regulados. Não é possível proceder a uma indicação exata do tempo de cozadura por variáveis como a quantidade e a temperatura inicial do alimento. As indicações constantes da tabela de cozadura são valores de referência.

### **Preparação dos alimentos**

- Antes de fritar, todos os alimentos devem estar o mais secos possível. Seque o alimento que vai fritar, ou, se ele estiver congelado, elimine o gelo.
- Para alimentos congelados, antes de colocar o alimento no aparelho, elimine a maior parte possível de água e de gelo no alimento.
- Quando fritar um alimento panado, verifique se a panada aderiu bem ao alimento que vai fritar.

### **Temperatura e tempo de cozadura**

- Para obter resultados saborosos e saudáveis, siga exatamente as indicações na embalagem em relação à seleção da temperatura e do tempo de cozadura.
- Frite pequenas quantidades de cada vez.
- Não encha o tabuleiro de fritura **15** acima da marca **MAX 16**.
- A acrilamida é possivelmente cancerígena. Para manter a formação de acrilamida tão reduzida quanto possível, evite dourar demasiado os alimentos.

### **Para um dourado uniforme**

- Para garantir um dourado uniforme nos alimentos (p. ex., batatas fritas ou nuggets de frango), devem ser virados 1 a 3 vezes durante o processo de fritura.
- Use ingredientes com a mesma espessura ou dimensão.

### **Cozimento**

**Sob circunstância alguma se pode colocar a massa diretamente no tabuleiro de fritura 15.** Após a preparação, ponha a massa numa forma de bolo ou noutra forma resistente ao calor (p. ex., forminhas para queques). Depois, coloque a forma com a massa no tabuleiro de fritura **15**.

### **Informações sobre a embalagem**

Se, na embalagem de produtos congelados, não encontrar indicações sobre os tempos de cozadura para fritadeiras de ar quente, oriente-se nos tempos indicados para fogões com forno de ar circulante.

## 10.1 Tabela de cozedura

Alimento	Dicas	Quantidade (aprox.)	Tempo* (minutos)	Temperatura*
Batatas fritas <sup>2, 3, 4</sup> (congeladas, pré-fritas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	500 g <sup>2</sup>	<b>19</b>	<b>190 °C</b>
		1000 g <sup>3</sup>	<b>35</b>	<b>190 °C</b>
Batatas fritas <sup>3, 4</sup> (caseiras, espessas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Misturar 1/2 colher de sopa de óleo - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	1000 g	<b>20 - 24</b>	200 °C
Pernas de frango <sup>2, 3, 5</sup> (frescas, com osso)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	1400 g	<b>22 - 28</b>	240 °C
Chicken Nuggets <sup>4</sup> (congelados)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	1000 g	<b>18 - 22</b>	180 °C
Barrinhas de peixe <sup>4</sup> (congeladas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	540 g	<b>8 - 10</b>	200 °C
Curgetes <sup>2, 3, 5</sup>	- Programa <b>GRILL</b> - Utilizar a placa <b>14</b> - Cortar em fatias - Untar a placa com um pouco de óleo - Cozinhar com a tampa aberta	650 g	<b>17 - 20</b>	<b>200 °C</b>
Batatas albardadas <sup>4</sup>	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	400 g	20	<b>180 °C</b>
Chicken Wings <sup>4</sup> (congeladas)	- Programa <b>AIR FRY</b> - Utilizar o tabuleiro de fritura <b>15</b>	1500 g	<b>15 - 20</b>	200 °C
Bifes do acém <sup>5</sup>	- Programa <b>GRILL</b> - Utilizar a placa <b>14</b> - Grelhar com a tampa aberta - Se necessário, utilizar o termómetro para assados	3 bifes com cerca de 3 cm de espessura	<b>7 - 9</b>	240 °C

\* As indicações a **gordura** são reguladas manualmente.

Todas as indicações são aproximadas. O tempo pode variar consoante o tipo e a espessura dos alimentos.

Os algarismos elevados <sup>1,2,3,4,5</sup> significam:

1: virar a meio do tempo de cozedura.

2: virar após 1/3 e 2/3 do tempo de cozedura.

3: virar após 1/4, 1/2 e 3/4 do tempo de cozedura.

4: com o tabuleiro de fritura

5: na placa

## **10.2 Tabela com os tipos de carne, os níveis de cozedura e as temperaturas interiores correspondentes**

No caso de peças de carne para assar, o tempo e a temperatura de cozedura dependem do peso e do tipo de peça de carne que utiliza. A temperatura interior, a qual pode determinar com um termómetro para assados, é uma boa base de orientação.

	<b>Níveis de cozedura</b>				
	<b>Mal passado</b>	<b>Médio/mal passado</b>	<b>Médio</b>	<b>Médio/bem passado</b>	<b>Bem passado</b>
Veado	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Vaca	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Porco	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Borrego	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Galinha	X	X	X	X	85 °C
Peixe	X	X	X	X	58 °C
Hambúrguer	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

## 11. Receitas

### Costelas de vaca fumadas

Ingredientes para 4 doses

**NOTA:** o tempo de cozedura depende do tamanho e da espessura das costelas. O objetivo é levar as costelas a uma temperatura interna de aprox. 90 °C para ficarem macias e crocantes.

#### Programa

Programa Smoker

#### Ingredientes

2 kg costelas de vaca

#### Ingredientes da mistura de especiarias

1 colher de sopa	alho em pó
1 colher de chá	sementes de mostarda moídas ou mostarda em pó
1 colher de sopa	pimentão doce fumado
1 colher de sopa	pimenta preta moída
2 colheres de chá	sal

#### Ingredientes para pincelar

60 ml	caldo de carne de vaca
60 ml	água
2 colheres de sopa	molho inglês

### Modo de preparar

1. Misturar todos os ingredientes da mistura de especiarias numa tigela pequena até ficarem bem incorporados. Esfregar as costelas com a mistura de especiarias até estas ficarem bem cobertas.
  2. Encher o defumador com lascas de madeira para defumar.
  3. Colocar as costelas na placa e fechar a tampa.
  4. Selecionar o **programa Smoker**. Definir o tempo para **5 horas**. A temperatura é mantida em **120 °C**.
  5. Iniciar o programa Smoker. A indicação *IGN* é apresentada no visor durante alguns minutos. Isto significa que as lascas de madeira para defumar estão a ser acendidas. A indicação *IGN* é apresentada mais vezes ao longo das 5 horas. Isto é normal. Se assim pretender, virar as costelas após 1,5 horas.
  6. Misturar o caldo, a água e o molho inglês numa tigela. Pincelar as costelas várias vezes com uma fina camada desta mistura durante a última hora do tempo de defumação.
  7. O processo de cozedura está concluído quando as costelas atingirem aprox. 90 °C num termómetro para assados inserido na parte mais grossa das costelas. Em seguida, desligar o aparelho, deixar a tampa fechada e deixar as costelas repousarem durante aprox. 45 minutos.
- DICA:** caso pretenda preparar outros alimentos na fritadeira de ar quente, pode também manter as costelas quentes num forno pré-aquecido. Baixar a temperatura do forno quando colocar as costelas.
8. Antes de servir, cortar em fatias entre os ossos.

## Coxas de frango defumadas

Ingredientes para 4 doses

### Programa

Programa Churrasco e, adicionalmente, função Smoker

### Ingredientes

8 coxas de frango com osso e pele

### Ingredientes para a marinada

1½ colheres de sopa	pimentão doce fumado
1 colher de sopa	cebola em pó
½ colher de chá	malagueta em pó
1 colher de sopa	molho de soja
1 colher de chá	orégãos secos ou tomilho ou ambos
½ colher de sopa	pimenta preta moída
30 ml	óleo de girassol

### Modo de preparar

1. Misturar todos os ingredientes da marinada numa tigela grande até ficarem bem incorporados. Colocar as coxas de frango na tigela e misturar até que estejam cobertas com a marinada. Cobrir com película antiaderente e colocar no frigorífico durante 30 minutos.
2. Encher o defumador com lascas de madeira para defumar.
3. Selecionar o **programa Churrasco**. Definir o tempo para **22 minutos**. A temperatura é mantida em **240 °C**.
4. Ativar a **função Smoker**.
5. Iniciar o programa. O pré-aquecimento é iniciado.

6. No final do pré-aquecimento, a indicação *Add FOOD* é apresentada no visor. Abrir a tampa e colocar as coxas de frango lado a lado na placa.
7. Fechar a tampa. Na indicação, é apresentado *IGN*. As lascas de madeira para defumar estão a ser acendidas. Assim que a indicação se apagar, começa uma contagem decrescente e a cozedura é iniciada.
8. Após metade do tempo de cozedura, virar as coxas de frango e voltar a fechar a tampa.
9. Após o fim do tempo de cozedura, abrir a tampa e retirar as coxas de frango do aparelho. Deixar repousar durante aprox. 5 minutos.

### DICAS:

- 8 coxas de frango maiores podem não caber todas de uma vez na grelha. Nesse caso, é necessário grelhar em duas sessões.
- O tempo de cozedura pode variar ligeiramente consoante o tamanho das coxas de frango.

## **Batatas fritas fumadas com maionese de ervas aromáticas**

Ingredientes para 4 doses

### **Programa**

Programa Ar Quente e, adicionalmente, função Smoker

### **Ingredientes para a maionese**

1	ovo
1 colher de chá	mostarda
125 ml	óleo de girassol
1 colher de chá	salsa picada finamente
1 colher de chá	cerefólio picado finamente
1 colher de chá	sumo de limão
	Sal e pimenta

### **Ingredientes para as batatas fritas**

250 g	batatas-doces
250 g	de batatas que não se desfazem
2 colheres de sopa	óleo de girassol

### **Modo de preparar**

1. Para a maionese de ervas aromáticas, colocar o ovo e a mostarda num copo alto e misturar com a varinha mágica.
2. Enquanto mistura, verter lentamente um fio fino de óleo até obter uma mistura cremosa e homogénea.
3. Adicionar as ervas aromáticas e temperar com sal, pimenta e sumo de limão.
4. Descascar, lavar e secar as batatas e as batatas-doces.

5. Cortar as batatas e as batatas-doces em palitos com cerca de 1 cm de espessura e misturar com o óleo numa taca.
6. Encher o defumador com lascas de madeira para defumar.
7. Selecionar o **programa Ar Quente** e alterar o tempo para **20 minutos**, a temperatura é mantida em **200 °C**.
8. Ativar a **função Smoker**.
9. Iniciar o programa. O pré-aquecimento é iniciado.
10. No final do pré-aquecimento, a indicação *Add Food* é apresentada no visor. Colocar o cesto de fritura sobre a placa, colocar as batatas no cesto e fechar a tampa.
11. Na indicação, é apresentado *IGN*. As lascas de madeira para defumar estão a ser acendidas. Assim que a indicação se apagar, começa uma contagem decrescente e a cozedura é iniciada.
12. Agitar bem as batatas fritas a cada 5 minutos.
13. Temperar as batatas fritas com sal e servir com a maionese de ervas aromáticas.
14. Acompanhar com uma salada fresca ou legumes da época.

## **Espetadas de curgete e beringela**

Ingredientes para 4 doses

**NOTA:** ter em atenção o nível de enchimento máximo! Poderá ser necessário fazer 2 frituras.

### **Ingredientes**

½ colher de chá	pimenta
½ colher de chá	pimenta da Jamaica
½ colher de chá	coentros
½ colher de chá	tomilho seco
½ colher de chá	orégãos secos
1 colher de chá	sal
50 ml	azeite
2	beringelas
2	curgetes
2	cebolas
	Espetos de madeira

### **Modo de preparar**

1. Misturar as ervas aromáticas, as especiarias e o azeite numa taça.
2. Cortar as curgetes e as beringelas em fatias com 2 cm de espessura. Cortar as cebolas em quartos.
3. Adicionar os legumes à mistura de especiarias e azeite.
4. Colocar os legumes nos espetos de forma alternada.
5. Cozinhar as espetadas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. A meio do tempo de cozedura, virar as espetadas.

## **Camembert assado com avelãs vermelhas**

Ingredientes para 4 doses

**NOTA:** no início, verificar se os 4 Camemberts cabem inteiros, lado a lado, no cesto de fritura. Caso contrário, preparar os Camemberts em 2 frituras.

### **Ingredientes**

4	Camemberts (até 150 g cada)
2	ovos
2 colheres de sopa	natas
6 colheres de sopa	pão ralado
4 colheres de sopa	avelãs vermelhas em conserva
	Sal e pimenta

### **Modo de preparar**

1. Bater os ovos com as natas e temperar com sal e pimenta.
2. Colocar o pão ralado num prato fundo.
3. Passar o Camembert refrigerado (inteiro ou em quartos) pelos ovos batidos e, em seguida, envolver no pão ralado até que o queijo fique bem coberto.
4. Fritar os pedaços de Camembert a **200 °C durante cerca de 5 a 10 minutos**, até que fiquem dourados.
5. Servir o Camembert com algumas avelãs vermelhas.

## **Salmão em papelote**

Ingredientes para 2 doses

### **Ingredientes**

250 g	batatas que não se desfazem
100 g	espinafres frescos
1	chalota
1	dente de alho
1 colher de sopa	azeite
300 g	filete de salmão (sem pele)
1	ramo de salsa
1	ramo de manjeriço
1 colher de sopa	alcaparras
2 colheres de sopa	manteiga amolecida
1	lima natural
	Sal e pimenta

### **Modo de preparar**

1. Descascar e lavar as batatas e cozer em água a ferver com sal. Em seguida, escorrer as batatas e cortar em fatias finas.
2. Limpar e lavar os espinafres e deixar escorrer bem.
3. Descascar as chalotas e o alho e cortar em cubos pequenos. Refogar com o azeite numa panela até ficarem transparentes.
4. Adicionar os espinafres e refogar brevemente, até que as folhas fiquem murchas. Em seguida, retirar a panela do fogão e reservar.
5. Lavar o salmão, secar e cortar em dois pedaços.
6. Lavar a salsa e o manjeriço, agitar para secar e picar as folhas finamente.

7. Deixar escorrer as alcaparras e picar grosseiramente.
8. Amassar as alcaparras e as ervas aromáticas picadas com a manteiga.
9. Lavar a lima com água quente, secar e cortar em fatias.
10. Preparar duas folhas grandes de papel vegetal.
11. Colocar as batatas às rodelas no meio e temperar com sal e pimenta. Colocar os espinafres e o salmão por cima.
12. Colocar a manteiga de alcaparras em flocos sobre o salmão e cobrir com rodelas de lima.
13. Dobrar o papel sobre os ingredientes e fechar bem lateralmente.
14. Cozinhar os pacotes lado a lado a **200 °C durante cerca de 20 minutos.**
15. Depois, retirar o papel e servir o prato de imediato.

## **Floretes de couve-flor com harissa**

Ingredientes para 2 doses

### **Ingredientes**

1	couve-flor pequena
3 colheres de sopa	farinha
150 ml	leite de coco
1½ colher de chá	pimentão doce
½ colher de chá	alho em pó
1 colher de sopa	pasta de harissa (de acordo com o grau de picante desejado)
	Sal e pimenta

### **Modo de preparar**

1. Limpar a couve-flor e dividir em pequenos floretes.
2. Misturar os ingredientes restantes até obter uma massa espessa e homogênea. Se a massa ficar demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.
3. Mergulhar os floretes de couve-flor individualmente na massa e deixar escorrer bem o excesso de massa.
4. Cozinhar os floretes de couve-flor panados em porções. Para ficarem estaladiços, não devem ficar muito próximos.
5. Regular a temperatura para **180 °C** e o tempo de cozedura para **20 minutos** e iniciar o processo de fritura.
6. A meio do tempo, virar os floretes de couve-flor.

**DICA:** acompanhar com molho de iogurte fresco.

## **Couves-de-bruxelas estaladiças com bacon**

Ingredientes para 2 doses

### **Ingredientes**

400 g	couves-de-bruxelas
40 g	bacon entremeado
4	dentes de alho
1 colher de sopa	azeite
	Sal e pimenta

**DICA:** esta receita fica melhor com couves-de-bruxelas frescas, mas também pode ser preparada com couves-de-bruxelas congeladas. Nesse caso, não cortar as couves ao meio. A temperatura e o tempo de cozedura permanecem os mesmos.

### **Modo de preparar**

1. Limpar as couves-de-bruxelas e cortar ao meio.
2. Cortar o bacon em tiras finas.
3. Deixar os dentes de alho inteiros com casca.
4. Misturar todos os ingredientes numa taça e temperar com sal e pimenta a gosto.
5. Cozinhar tudo a **180 °C durante cerca de 15 a 20 minutos**.
6. A meio do tempo, agitar ou virar os ingredientes.
7. Servir cada dose com 2 dentes de alho. A gosto, espremer a parte mole dos dentes de alho e saboreá-la.

## **Mini pizzas com presunto e rúcula**

Ingredientes para 2 doses

### **Ingredientes**

1 embalagem	massa para pizza
1 lata	tomate triturado
200 g	queijo Mozzarella
1 ramo	rúcula
100 g	presunto
	Azeite
	Sal, pimenta e orégãos

### **Modo de preparar**

1. Desenrolar a massa para pizza sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e cortar retângulos com menos 1 cm do que a superfície do cesto de fritura.
2. Picar ligeiramente a massa com um garfo.
3. Cortar o queijo Mozzarella em fatias finas.
4. Pincelar a massa com o tomate triturado, temperar com sal, pimenta e orégãos e cobrir com as fatias de queijo Mozzarella.
5. Cozinhar os pedaços de pizza um a um **a 180 °C durante cerca de 7 minutos.**
6. Distribuir o presunto pelos pedaços e cozinhar durante mais **3 a 5 minutos.**
7. Quando as bordas das pizzas ficarem ligeiramente douradas, remover os pedaços e distribuir a rúcula lavada por cima.
8. Regar as mini pizzas com um pouco de azeite e servir.

**DICA:** dependendo da espessura da massa, a pizza pode precisar de um tempo de cozedura 1 a 2 minutos mais curto ou mais longo.

## **Petit gâteau**

Ingredientes para 8 bolinhos

**NOTA:** no início, verificar quantas formas para queques cabem ao mesmo tempo na fritadeira.

### **Ingredientes**

75 g	chocolate negro
3	ovos
75 g	manteiga
75 g	açúcar
50 g	farinha

### **Modo de preparar**

1. Picar o chocolate e derreter em banho-maria.
2. Adicionar a manteiga e derreter também.
3. Bater os ovos e o açúcar até formarem espuma.
4. Peneirar a farinha sobre a mistura de ovos e açúcar e misturar até obter uma massa homogénea.
5. Juntar a mistura de chocolate e manteiga.
6. Colocar a massa nas formas para queques.
7. Cozer os bolinhos de chocolate no aparelho pré-aquecido **a 180 °C durante cerca de 5 a 6 minutos.**
8. Saborear os bolinhos de chocolate quentes.

## 12. Limpar

---



### **PERIGO de queimaduras!**

- ⊙ Deixe o aparelho arrefecer antes de o mover ou limpar.



### **PERIGO devido a choque elétrico!**

- ⊙ Retire a ficha de alimentação **5** da tomada de corrente antes de limpar o aparelho.
- ⊙ O aparelho não pode ser mergulhado em água.

### **AVISO de danos materiais!**

- ⊙ Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou que risquem.
- ⊙ Os elementos de aquecimento **3** e **12** não podem ser limpos a húmido.

**NOTA:** tenha em atenção que depois da secagem ainda podem existir pingos de água nas cavidades ocas. Deixe secar completamente todas as peças ao ar.

---

### **Acessórios**

- Remova os restos de alimentos maiores.
  - A placa **14**, o tabuleiro de fritura **15** e o tabuleiro para recolha de gordura **13** podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- 

**NOTA:** também pode lavar estas peças à mão com água quente e detergente. Passe-os muito bem por água limpa.

---

- Remova previamente restos de comida queimados.
- Deixe secar completamente todas as peças antes de as arrumar ou reutilizar.

## **Caixa**

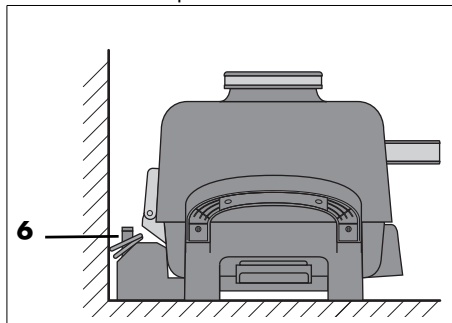
- Limpe a caixa por fora com um pano húmido e um pouco de produto de limpeza suave.
- Seque com um pano de cozinha.

## **Compartimento interior**

1. Limpe o interior da tampa **2** com uma esponja macia, um pouco de água e um produto de limpeza suave.
2. Limpe várias vezes com um pano de microfibras húmido, que vai lavando e torcendo.
3. Seque com um pano de cozinha.

## 13. Armazenamento

- Antes de guardar o aparelho...
  - ... deve retirar a ficha de alimentação **5**,
  - ... o aparelho deve estar frio e
  - ... todas as peças devem estar completamente limpas e secas.
- O cabo de ligação **5** pode ser enrolado no enrolamento do cabo **6** na parte traseira do aparelho.



## 14. Eliminar

Este produto está em conformidade com a diretiva europeia 2012/19/EU.

O símbolo do contentor de lixo com rodas com uma cruz significa que, na União Europeia, o produto tem de ser deixado numa recolha de lixo separada. Isto é válido para o produto e para todos os acessórios com este símbolo. Os produtos assinalados não podem ser eliminados com o lixo doméstico normal, tendo de ser entregues num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Este símbolo de reciclagem marca, p. ex., um objeto ou partes de material com reciclagem valiosa. A reciclagem ajuda a reduzir a utilização de matérias-primas e a preservar o ambiente.



### Embalagem

Se pretender eliminar a embalagem, respeite as respectivas normas ambientais em vigor no seu país.

## 15. Solução do problema

Se o seu aparelho não funcionar corretamente, siga primeiro esta lista de verificação. Talvez se trate apenas de um pequeno problema que você mesmo poderá resolver.



### PERIGO devido a choque eléctrico!

- ⊙ Nunca tente reparar o aparelho sozinho.









Falha	Causas possíveis/medidas
Sem função	<ul style="list-style-type: none"><li>• O aparelho está ligado à alimentação de corrente?</li><li>• Verifique a ligação.</li></ul>
Os alimentos ainda não estão prontos depois do tempo recomendado	<ul style="list-style-type: none"><li>• A quantidade era demasiado grande ou os pedaços demasiado grossos?</li><li>• A temperatura ou o tempo de cozedura foram definidos com um valor demasiado baixo?</li></ul>
Formação de muito fumo e cheiro forte	<ul style="list-style-type: none"><li>• Existem restos de alimentos no elemento de aquecimento <b>3</b> que queimem durante o aquecimento? Não encha o tabuleiro de fritura <b>15</b> acima da marca <b>MAX 16</b>.</li><li>• O tempo de cozedura foi definido para um período demasiado longo?</li></ul>
Add FOOD	<ul style="list-style-type: none"><li>• Após a fase de aquecimento, abra a tampa <b>2</b> e adicione os alimentos.</li></ul>

Falha	Causas possíveis/me- didas
Add PAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a placa <b>14</b></li> </ul>
done	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempo de cozedura esgotado. Retire os alimentos cozinhados.</li> </ul>

## 16. Dados técnicos

Modelo:	SGS 2200 A1
Tensão nominal:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consumo de potência no estado desligado:	< 0,5 W
comutação automática para o estado desligado:	≤ 20 Min.
Classe de proteção:	I
Tipo de proteção:	IPX4 (proteção contra salpicos de água)
Potência:	2200 W

## Símbolos utilizados

	Ligação à terra
	Com a marcação CE a HOYER Handel GmbH declara a conformidade UE.
	Este símbolo recorda que se deve eliminar a embalagem ecologicamente.
	Os materiais reutilizáveis estão marcados com o símbolo de reciclagem (3 setas). O material pode ser especificado através do número de reciclagem no centro (aqui: 21) e/ou uma abreviatura (aqui: PAP).
~	Tensão alternada
	O símbolo indica que as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
	Trata-se de um produto reciclável, que está sujeito à responsabilidade alargada do produtor e à separação de resíduos.
	Com a marcação UKCA, a HOYER Handel GmbH declara a conformidade para o Reino Unido.
	O símbolo identifica o fabricante do produto.

Reservamo-nos o direito a alterações de ordem técnica.

## **17. Garantia da HOYER Handel GmbH**

Estimado Cliente,

A garantia do seu aparelho é de 3 anos a partir da data de compra. Caso este produto apresente deficiências, assistem-lhe direitos legais em relação ao vendedor. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia a seguir apresentada.

### **Condições de garantia**

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor conserve o talão de caixa original. Este documento é necessário como comprovativo da compra.

Se, dentro do prazo de três anos, contado a partir da data de compra deste produto, surgir um defeito do material ou de fabrico, nós procederemos à sua reparação, substituição ou ao reembolso do preço de compra – conforme a nossa escolha – que serão gratuitos para si. Esta garantia pressupõe a apresentação do aparelho com defeito juntamente com o respectivo comprovativo de compra (talão de caixa) quando dentro do prazo de três anos, bem como uma breve descrição do defeito e de quando ele surgiu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, o produto será reparado ou substituído por outro novo. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

### **Prazo de garantia e direitos legais a reclamação por defeito**

O prazo de garantia não é prolongado com a prestação da garantia. Isto é válido também para peças substituídas e peças reparadas. Danos e deficiências eventualmente existentes já no momento da compra devem ser comunicadas imediatamente após a abertura da embalagem. Depois de decorrido o prazo de garantia, as reparações estão sujeitas a pagamento.

### **Âmbito da garantia**

O aparelho foi produzido sob directivas rigorosas de qualidade e inspeccionado antes da entrega.

A garantia é válida para defeitos materiais ou de fabrico.

### **Estão excluídas da garantia as peças de desgaste que estão sujeitas ao desgaste normal e danos em peças frágeis, como por exemplo interruptores, lâmpadas ou outras peças fabricadas em vidro.**

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, não for utilizado adequadamente, ou não receber a manutenção necessária. Para uma utilização adequada do produto devem ser cumpridas rigorosamente todas as indicações constantes no manual de instruções. Devem ser absolutamente evitadas utilizações e acções que sejam desaconselhadas ou para as quais seja advertido no manual de instruções.

O aparelho destina-se apenas a uma utilização privada, não sendo adequado para uma utilização industrial. A garantia perde a validade no caso de manuseamento impróprio, uso de força, e por intervenções que não tenham sido realizadas pelos nossos centros de assistência técnica autorizados.

### **Accionamento da garantia**

Para assegurar um processamento rápido do seu caso, siga as seguintes indicações:

- Sempre que precise de entrar em contacto com os nossos serviços, por favor tenha à mão o número do artigo **IAN: 509123\_2507** e o talão de caixa como comprovativo da compra.
- O número do artigo encontra-se na placa indicadora do tipo, numa gravação, na página do título do seu manual (em baixo à esquerda) ou, como autocolante, na traseira ou na parte inferior do aparelho.

- Caso surjam falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica a seguir indicado, **por telefone** ou por **e-mail**.
- Poderá depois enviar o artigo considerado com defeito para o endereço da assistência técnica que lhe for comunicado, sem custos de porte para si, juntando o comprovativo de compra (talão de caixa) e uma descrição do defeito e de quando o mesmo surgiu.

Em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) pode descarregar este e muitos outros manuais, vídeos de produtos e software de instalação.



Com este código QR chega diretamente à página de Assistência Técnica da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) e pode abrir o seu manual de instruções com a entrada do número do artigo (IAN) **509123\_2507**.



### **Centro de Assistência Técnica**

**PT** Assistência Portugal  
Tel.: 800849000  
E-Mail: [hoyer@lidl.pt](mailto:hoyer@lidl.pt)

**IAN: 509123\_2507**



### **Fornecedor**

Por favor tenha em atenção que o endereço abaixo **não é um endereço da assistência técnica**. Contacte em primeiro lugar o centro de assistência técnica acima indicado.

HOYER Handel GmbH  
Kühnehöfe 12  
22761 Hamburg  
ALEMANHA