



PREMIUM ELECTRIC BARBECUE & SMOKER SGS 2200 A1

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Az információ kelte · Stanje informacij · Stav informací
Stav informácií · Stanje informacija · Verzija informacija
Data revíziei · Дата на информацията
Ημερομηνία έκδοσης πληροφοριών · Status of information:

12/2025 ID: SGS 2200 A1_25_V1.1

(HU) Kezelési útmutató

**PRÉMIUM ELEKTROMOS GRILL ÉS
FÜSTÖLŐ FORRÓLEVÉGŐS
FUNKCIÓVAL**

(CZ) Návod k obsluze

**ELEKTRICKÝ GRIL A UDIŘNA S
FUNKCI HORKÉHO VZDUCHU
PREMIUM**

(HR) Upute za korištenje

**PREMIUM ELEKTRIČNI ROŠTILJ S
FUNKCIJOM VRUĆEG ZRAKA I
DIMLJENJA**

(RO) Instrucțiuni de utilizare

**GRĂȚAR ELECTRIC ȘI AFUMĂTOARE
CU FUNCȚIE DE AER FIERBINTE,
PREMIUM**

(GR CY) Οδηγία χρήσης

**Ψησταριά και καπνιστήρι με
λειτουργία θερμού αέρα Premium**

(SI) Navodilo za uporabo

**ELEKTRIČNI PREMIUM ŽAR IN
PREKAJEVALNIK S FUNKCIJO
VROČEGA ZRAKA**

(SK) Návod na obsluhu

**ELEKTRICKÝ GRIL A UDIAREN
PREMIUM S TEPOVZDUŠNOU
FUNKCIOU**

(RS) Kasutusjuhend

**ELEKTRIČNI PREMIUM ROŠTILJ I
PUŠNICA SA FUNKCIJOM VRUĆEG
VAZDUHA**

(BG) Ръководство за експлоатация

**Електрически грил и пушилня Premi-
um с функция горещ въздух**

(GB CY) Operating instructions

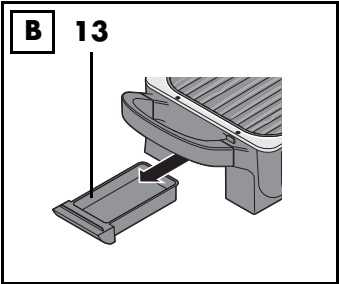
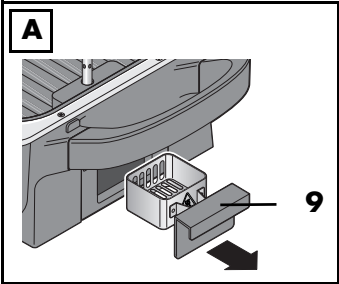
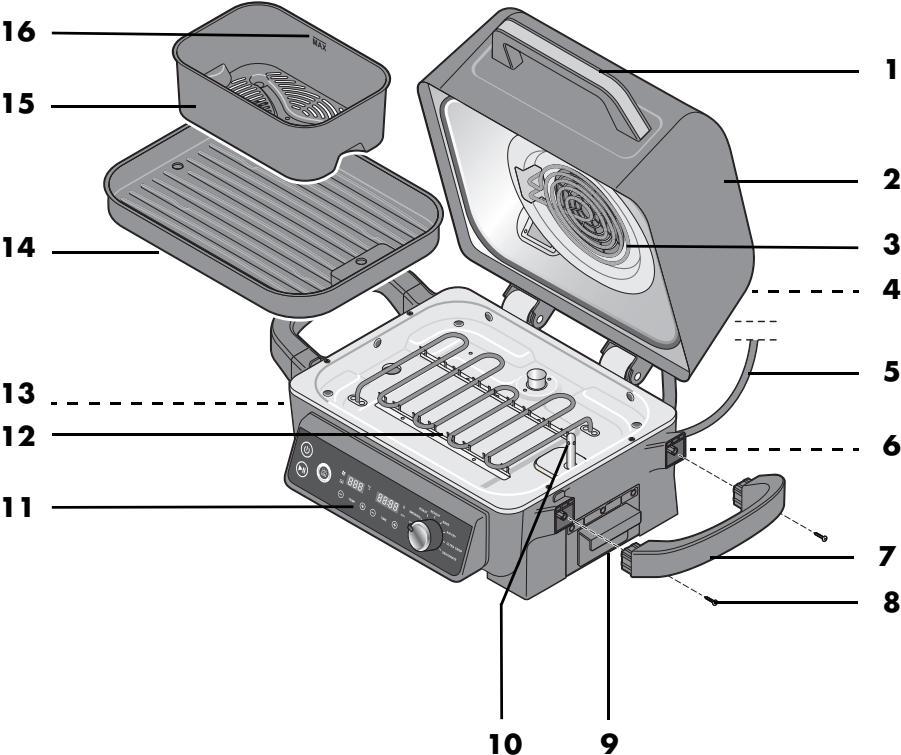
**PREMIUM ELECTRIC BARBECUE &
SMOKER**



Magyar.....	2
Slovenščina.....	32
Česky	62
Slovenčina	92
Hrvatski.....	122
Srpski	152
Română	182
Български.....	212
Ελληνικά	246
English.....	278



**Áttekintés / Pregled / Přehled / Prehľad / Pregled / Pregled /
Privire de ansamblu / Преглед / Επισκόπηση / Overview**



Tartalom

1. Áttekintés	3
2. Rendeltetésszerű használat.....	4
3. Biztonsági tudnivalók	5
4. A csomag tartalma	8
5. Üzembe helyezés	9
6. Az érintőképernyő áttekintése	10
7. A programok áttekintése.....	11
8. A tartozékok alkalmazása.....	12
9. Kezelés.....	13
9.1 Áramcsatlakozás	13
9.2 Be-/kikapcsolás	13
9.3 Füstölő doboz.....	13
9.4 Kézi beállítások	14
9.5 Programok használata	14
9.6 A sütési folyamat megszakítása	15
9.7 Füstölő	15
9.8 A sütési folyamat vége.....	16
9.9 A sütési folyamat aktív befejezése	16
9.10 Grillezés alsó hővel.....	16
10. Elkészítési tippek	17
10.1 Sütési táblázat.....	18
10.2 Táblázat a húsfajtákkal, a sütési szintekkel és a kapcsolódó maghőmérsékletekkel	19
11. Receptek	20
12. Tisztítás	26
13. Tárolás	26
14. Eltávolítás.....	27
15. Problémamegoldás.....	27
16. Műszaki adatok.....	28
17. Garancia	29

1. **Áttekintés**

- 1** A fedél fogantyúja
- 2** Fedél
- 3** Fűtőelem (a fedél felső részén)
- 4** Levegőkivezető nyílások
- 5** Csatlakozóvezeték hálózati csatlakozódugóval
- 6** Kábeltekercselés (a készülék hátoldalán)
- 7** Markolatok
- 8** Csavarok a markolatok rögzítéséhez
- 9** Füstölő doboz
- 10** Füstkivezetés
- 11** Kezelőfelület kijelzőkkel, gombokkal és forgószabályozókkal
- 12** Fűtőelem (a grillező lap alatt)
- 13** Zsírfelfogó edény
- 14** Grillező lap
- 15** Sütőbetét
- 16 MAX** A sütőbetét maximális töltési szintjének jelölése

illusztráció nélkül: Kanál a füstölőpelletek adagolásához és 1 zacskó füstölőpellet

Köszönjük a bizalmát!

Gratulálunk új forrólevegős prémium grill és füstölő készülékének vásárlásához.

A termék biztonságos használata, továbbá a szolgáltatások teljes körű megismerése érdekében:

- **Az első használatbavétel előtt figyelmesen olvassa végig a kezelési útmutatót.**
- **Mindenekelőtt tartsa be az útmutató biztonsági utasításait!**
- **A készülék kizárólag a használati útmutatóban ismertetett módon üzemeltethető.**
- **Őrizze meg a használati útmutatót, hogy a későbbiekben is használhassa.**
- **Amennyiben később továbbadja a készüléket, kérjük, mellékelje a használati útmutatót is. A használati útmutató a termék részét képezi.**

Kívánjuk, hogy lelje örömét az új forrólevegős prémium grill és füstölő készüléke használatában!

Jelzések a készüléken



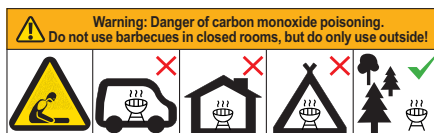
Ez a szimbólum figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



Az ezzel a jelzéssel megjelölt anyagok nem változtatják meg az élelmiszerek ízét vagy illatát.



A szimbólum arra figyelmeztet, hogy olvassa el a használati utasítást.



Ne üzemeltesse a készüléket zárt és/vagy lakott helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakóautókban, lakókocsikban vagy hajókon. A szén-monoxid-mérgezés életveszélyes.

2. Rendeltetésszerű használat

A forrólevegős prémium grill és füstölő készüléket arra fejlesztették ki, hogy élelmiszereket grillezzenek és süssenek benne legfeljebb 240 °C-os forró levegőben. A készülék kizárólag háztartási célokra készült. A készüléket csak száraz kültéri helyen szabad használni.

A készüléket nem szabad ipari célokra használni.

Előre látható helytelen használat

- A füstölőpelleteket ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni.
- A készüléket tilos 5 °C alatti hőmérsékleten tárolni vagy üzemeltetni. Ügyeljen arra, hogy a készülék fagy esetén semmiképpen se maradjon a szabadban.
- Ne hagyja kint a készüléket az esőben.
- A készülék nem alkalmas folyadékok melegítésére.
- A készülék beltéri használatra nem alkalmas.

3. Biztonsági tudnivalók

Figyelmeztető jelzések

A kezelési útmutató szükség esetén a következő figyelmeztető jelzéseket használja:



VESZÉLY! Magas kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása súlyos, életveszélyes sérülést okozhat.

FIGYELMEZTETÉS! Közepes kockázat: a figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása sérüléseket vagy súlyos anyagi károkat okozhat.

VIGYAZAT: Alacsony kockázat: A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása könnyű sérüléseket vagy anyagi károkat okozhat.

MEGJEGYZÉS: A készülék használata során szükséges tudnivalók, speciális jellemzők.

Tudnivalók a biztonságos üzemeltetéshez

- ⊙ 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással, csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, illetve csak a készülék biztonságos használatáról szóló megfelelő tájékoztatás után, és ha a lehetséges veszélyeket megértették.
- ⊙ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ⊙ A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- ⊙ A készülék csak kültéri használatra alkalmas. Kültéri használat esetén...
 - ... a készüléket csak védővezetővel felszerelt konnektorhoz szabad csatlakoztatni.
 - ... kiegészítő védelemként ajánljuk egy hibaáram ellen védő berendezés (FI/RCD) áramkörbe történő beszerelését 30 mA-nél nem nagyobb kioldó árammal. Ezzel kapcsolatban forduljon villanyszerelő szakemberéhez tanácsért. A beépítést kizárólag képzett villanyszerelő végezheti.
 - ... rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a csatlakozóvezeték nem érte-e sérülés. Ne használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték sérült.



⊙ Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz vagy a grillező laphoz. A készüléket üzem közben csak a kezelőeleménél érintse meg.

- ⊙ Sütés közben a levegőkivezető nyíláson keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- ⊙ Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó vevőszolgálatával vagy egy megfelelő szakképzettséggel rendelkező személlyel ki kell cseréltetni.
- ⊙ A fűtőelemeket nem szabad nedves kendővel letörölni.
- ⊙ A készülék nem üzemeltethető külső időkapcsoló órával vagy külön távvezérlő rendszerrel.
- ⊙ A hibás használat sérüléseket okozhat.
- ⊙ **A készüléket az első használat előtt tisztítsa meg** (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 26).
- ⊙ A készülékhez ne használjon faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot.
Kivétel: A behelyezett füstölő dobozban használhatók kifejezetten e célra való füstölőpelletek.
- ⊙ A füstölő dobozban semmiképp nem szabad más anyagot vagy adalékot használni, mint a kifejezetten erre kifejlesztett füstölőpelleteket. Ne használjon a begyűjtáshoz vagy az újbóli begyűjtáshoz alkoholt vagy benzint!
- ⊙ A füstölő dobozt nem szabad zárt helyiségben használni.
- ⊙ Csak ételkészítésre alkalmas füstölőpelleteket használjon.



VESZÉLY a gyermekekre nézve!

- ⊙ A csomagolóanyag nem gyermekjáték. A gyermekek nem játszhatnak a műanyag zacskókkal. A zacskók fulladást okozhatnak.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a gyerekek ne húzhassák le a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva a munkaterületről.

- ⊙ A készüléket gyermekektől távol kell tartani.



VESZÉLY a házi- és haszonállatokra nézve!

- ⊙ Az elektromos készülékek veszélyt jelenthetnek a házi- és haszonállatokra nézve. Ezenkívül az állatok is károsíthatják a készüléket. Ezért alapvetően tartsa távol az állatokat az elektromos készülékektől.



VESZÉLY a madarakra nézve!

- ⊙ A madarak gyorsabban lélegeznek, más-hogy oszlik el a testükben a levegő, és sokkal kisebbek is az embereknél. Ezért veszélyes lehet számukra, ha belélegzik a készülék üzemelése közben kibocsátott füstöt, még ha minimális mennyiségről van is szó. A készülék használata közben ne legyenek a közelben madarak.



Nedvesség következtében fellépő áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék nem állhat az esőben.
- ⊙ Óvja a készüléket a nedvességtől, a fröccsenő vagy csöpögő víztől.
- ⊙ A készüléket, a csatlakozóvezetékét és a hálózati csatlakozódugót nem szabad vízbe vagy más folyadékokba mártani.
- ⊙ Amennyiben folyadék jutna a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Az újbóli üzembe helyezés előtt ellenőriztesse a készüléket.
- ⊙ Amennyiben a készülék mégis vízbe esne, úgy azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és csak utána vegye ki a készüléket a vízből. Ilyen esetben ne használja tovább a készüléket, hanem ellenőriztesse szakszervizzel.
- ⊙ Ne használja a készüléket nedves kézzel.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Ne működtesse a készüléket, ha a készüléken vagy a csatlakozóvezetéken látható sérülések találhatók, illetőleg, ha a készüléket előzőleg leejtették.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót csak akkor dugja a csatlakozóaljzatba, ha a készüléket már teljesen összeszerelte.
- ⊙ Ha hosszabbítókábelt használ, annak meg kell felelnie a készülék technikai adatainak.
- ⊙ Ne csatlakoztassa a készüléket elosztóba. Túlterhelés következhet be.

- ⊙ A csatlakozóvezetékét és a hosszabbító kábelt úgy kell vezetni, hogy azokra senki ne léphessen rá, senki ne akad-hasson bele és senki ne botorhasson meg bennük.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugót kizárólag olyan szabályszerűen felszerelt, jól hozzáférhető, védőérintkezős csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megfelel a készülék adatlapján feltüntetett értéknek. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne sérüljön meg éles peremek vagy forró felületek miatt. Ne tekerje a csatlakozóvezetékét a készülékre.
- ⊙ A készülék elhelyezése során ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne akadjon be vagy zúzódjon meg.
- ⊙ A készülék a kikapcsolását követően sincs leválasztva a hálózati áramellátásról. Ehhez ki kell húznia a hálózati csatlakozódugót.
- ⊙ A hálózati csatlakozódugó kihúzásakor mindig magát a hálózati csatlakozódugó fogja meg, soha ne a vezetékét.
- ⊙ Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzataból:
 - minden használat után
 - ha üzemzavar lép fel
 - ha nem használja a készüléket
 - mielőtt a készüléket tisztítja
 - vihar idején
- ⊙ A veszélyek megelőzése érdekében ne végezzen átalakításokat a terméken. A javításokat kizárólag szakszervizzel, illetve szervizközponttal végeztesse.



VESZÉLY – Tűzveszély!

- ⊙ A füstölőpelleket ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni. Rendkívül magas tűzveszély áll fenn!

- ⊙ A csatlakoztatott készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ⊙ Üzem közben mindig felügyelje a készüléket. Így a szokatlan szagok vagy zajok alapján időben felismeri a felmerülő problémákat.
- ⊙ A készüléket soha ne fedje le, és ne helyezze puha tárgyakra (pl. kéztörölő).
- ⊙ Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötté is.
- ⊙ Ne használja a készüléket közvetlenül konyhaszekrény vagy fali csatlakozóaljzat alatt, vagy függöny, papír vagy hasonlóan éghető tárgyak közelében.
- ⊙ A készüléket csak szilárd, vízszintes, csúszásmentes, száraz és nem gyúlékony munkafelületen üzemeltesse, ne hogy felboruljon, elcsússzon, vagy az alja meggyulladjon és kárt okozzon.



SÉRÜLÉSVESZÉLY égési sérülések miatt!

- ⊙ Ne érjen a készülék és a belső tér forró felületeihez. Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát.
- ⊙ Használjon konyhai kesztyűt, ha magas hőmérsékleten süt ételt. A fröccsenő zsír égési sérüléseket okozhat.
- ⊙ Várja meg, míg a készülék teljesen lehűlt, és csak ezután tisztítsa meg és tegye el.
- ⊙ Ne mozgassa vagy szállítsa a készüléket, amikor be van kapcsolva.
- ⊙ Ha a zsír a készülék működtetése közben égni kezd, **akkor a keletkezett tüzet soha ne vízzel oltsa!** Ellenkező esetben áramütés vagy a tűz robbanásszerű fellángolásának veszélye áll fenn. Ehelyett takarja le az eszközt pl. tűzoltó takaróval.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károokra!

- ⊙ Csak eredeti tartozékokat használjon.
- ⊙ A készüléket soha ne helyezze forró felületre (pl. tűzhelyre), hőforrások vagy nyílt láng közelébe.

- ⊙ A készüléket tilos 5 °C alatti hőmérsékleten tárolni vagy üzemeltetni. Ügyeljen arra, hogy a készülék fagy esetén semmiképpen se maradjon a szabadban.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy a készülék alatti felület száraz legyen.
- ⊙ Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a belső tér felső részén lévő forró fűtőelemhez, és ne ragadjanak oda.
- ⊙ Ne töltsé túl a sütőkosarat. Vegye figyelembe az útmutatóban olvasható irányadó értékeket.
- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A készülék csúszásmentes műanyag lábakkal van felszerelve. Mivel a bútorok számos különböző festékkel és műanyaggal vannak bevonva, és különböző ápolószerekkel kezelik ezeket, ezért nem zárható ki teljességgel, hogy az ilyen anyagok olyan alkotórészeket tartalmaznak, amelyek a műanyag lábakat megtámadhatják és feloldhatják. Adott esetben helyezzen csúszásmentes alátétet a készülék alá.
- ⊙ Ne helyezzen tárgyakat a készülékre.

4. A csomag tartalma

- 1 Forrólevegős prémium grill és füstölő készülék
- 1 Grillező lap **14**
- 1 Sütőbetét **15**
- 1 Zsírfelfogó edény **13** (a készülékben bal oldalt)
- 1 Füstölő doboz **9** füstölőpelletekhez (a készülékben jobb oldalt)
- 1 400 g-os füstölőpellet-csomag
- 2 Markolat **7**
- 4 Csavar **8** a markolatok rögzítéséhez
- 1 Szerszám a markolatok rögzítéséhez
- 1 Kanál a füstölőpelletek adagolásához
- 1 teljes használati útmutató (az interneten)
- 1 rövid útmutató (a készülékhez mellékelve)

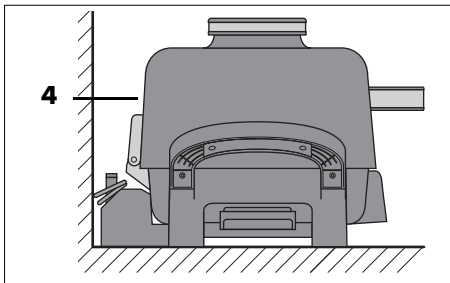
5. Üzembe helyezés

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot.



VESZÉLY – Tűzveszély!

A készülék hátoldalán található a levegőkivezető nyílás **4**. Használat közben a levegőkivezető nyílásból **4** forró gőz távozik.



- Soha ne takarja el a levegőkivezető nyílásokat **4**.
- Ne használja a készüléket beltérben.
- Ügyeljen arra, hogy legyen elég szabad tér a készülék minden oldalán és fölötte is.
- A készülék mögött annyi helynek kell lennie, hogy a fedelet **2** teljesen ki lehessen nyitni.

MEGJEGYZÉS: Az első használat során enyhe füst és kellemetlen szag keletkezhet. Ez a fűtőelemek **3/12** szerelési anyagai miatt történik és nem termékhiba. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről.

- Távolítsa el a készülékről a védőfóliákat és a ragasztócsíkokat, de ne szedje le a készülék alján lévő típustáblát.
- Távolítsa el a szállításhoz használt rögzítőkartonokat a grillező lap alól.
- Ellenőrizze, hogy megvan minden tartozék, és sértetlenek.
- Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat az első használat előtt (lásd „Tisztítás” a következő oldalon 26).

- Helyezze a készüléket száraz, vízszintes, csúszásmentes és hőálló felületre.

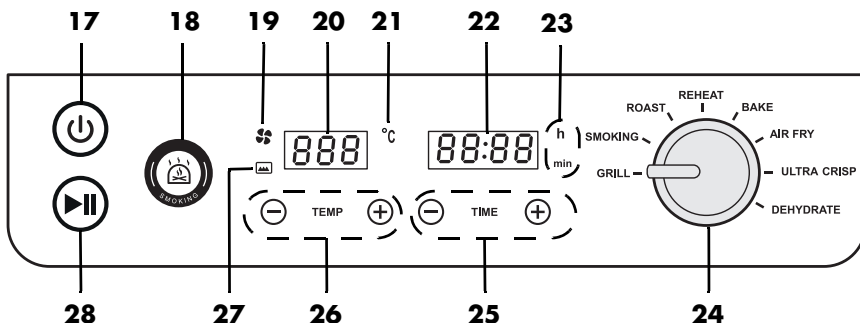
A markolatok felszerelése

Az első használat előtt fel kell szerelni a markolatokat **7**.

A készülék kizárólag az oldalsó markolatoknál fogva szabad szállítani.

1. Szükség esetén húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.
2. Nyissa fel a fedelet **2**, és távolítsa el minden laza alkatrészt a készülékből.
3. Zárja vissza a fedelet.
4. Helyezze készenlétbe a csavarokat **8** és a markolatokat **7**.
5. Óvatosan fordítsa meg a készüléket, és állítsa a fedelére **2**.
6. Helyezzen be egy markolatot. Közben ügyeljen arra, hogy a markolatok végei különböző formájúak, és csak egyféleképpen lehet őket behelyezni a készülékben található tartóba.
7. Csavarozza szorosra a markolatot és ismételje meg az eljárást a másik marklattal **7**. A markolatoknak nem szabad mozogniuk, hanem szilárdan rögzítve kell lenniük a készülékhez.
8. Fordítsa vissza a készüléket.

6. Az érintőképernyő áttekintése



- 17** Be-/kikapcsolás
- 18 SMOKING** A kijelző akkor világít, ha a programválasztó gombbal vagy külön ezzel a gombbal aktiválták a SMOKING (füstölés) programot.
- 19** mindig világít, ha a fedél zárva van, és fut egy program
- 20** A hőmérséklet kijelzése
- 21 °C** mindig világít, ha fut egy program
nem világít a felmelegedési szakaszban
- 22** Idő kijelzése: percekben (min) és órákban (h)
program indításakor a felmelegedést követően: az előre beállított idő kijelzése
üzem közben: a hátralévő idő kijelzése
- 23** **h** vagy **min** világít, amikor az idő látható órában (h) vagy percben (min.)
- 24** Programválasztó gomb: A program kiválasztása után a kijelzőn megjelennek a hőmérséklet és az idő előre beállított értékei (lásd „A programok áttekintése” a következő oldalon 11)
- 25 TIME -/+** Időtartam növelése/csökkentése 1 perctől - 12 óráig
- 26 TEMP -/+** Hőmérséklet növelése/csökkentése 40 – 240 °C
- 27** A kijelző a felmelegítési szakaszokban világít, ha a **GRILL** programot választották.
- 28** Program indítása/szüneteltetése

7. A programok áttekintése

A hőmérséklet és az időadatok táblázatban megadott, előre beállított értékei irányadó jellegűek. Az élelmiszer jellegétől, méretétől és mennyiségétől, illetve ízétől függően a hőmérséklet és az idő eltérő lehet.

Program/alkalmazás	előre beállított hőmérséklet (beállítható terület)	előre beállított idő (beállítható terület) percben vagy órában
GRILL Steak, karaj, de zöldség is egy grilltálhoz	240 °C (180 – 240 °C)	10 perc (1 – 30 perc)
	- Alsó sütés, nyitott és zárt fedéllel - automatikus előmelegítéssel zárt fedél esetében	
SMOKING Hal, hús, pl. borda, hasábburgonya	80 °C (40 – 210 °C)	4 óra (10 perc – 12 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus füstpellet-felhevítéssel; A kijelzőn ezt látja: <i>IGN</i>	
ROAST Ropogós pecsenye, sertéssült, fasírt	200 °C (125 – 200 °C)	30 perc (1 perc – 1 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
REHEAT Élelmiszerek felmelegítéséhez	200 °C (130 – 200 °C)	15 perc (1 perc – 1 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
BAKE Muffin, sütemény és pékáru	150 °C (125 – 200 °C)	18 perc (1 perc – 1 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
AIR FRY Forrólevegős fritőz pl. hasábburgonya, csirkeszarjak	180 °C (125 – 200 °C)	22 perc (1 perc – 1 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
ULTRA CRISP Ropogós bőrű pecsenye, extra ropogós hasábburgonya	240 °C (-)	10 perc (1 perc – 30 perc)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
DEHYDRATE Gyümölcs és zöldség aszalása, pl. almakarikák	50 °C (40 – 90 °C)	2 óra (2 óra – 12 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítés nélkül	

8. A tartozékok alkalmazása

Tartozék	Funkció/Alkalmazás
Grillező lap 14	• Mindig helyezze be a készülékbe. Ha erre nem kerül sor, akkor megjelenik az <i>Add PAN</i> felirat a kijelzőn. • Lehetővé teszi a zsír elvezetését. Zárt és nyitott fedéllel történő elkészítés a GRILL programban: • A hő csak alulról jön. • Kiválóan alkalmas vastag húsdarabok és fagyasztott húsok elkészítésére. • Kiválóan alkalmas például sovány húsdarabok grillezésére.
Sütőbetét 15	• Helyezze a grillező lapra 14. • A forró levegő könnyen keringhet a sütőbetét 15 nyílásain. Ez segíti a hő egyenletes eloszlását. • Hasábburgonyához, steak burgonyához, édesburgonya-hasábhoz, darabokra vágott zöldségekhez és hasonlókhoz. • A sütőbetétet 15 lazán, csak a MAX 16 jelölésig töltsé meg hasábburgonyával (maximális mennyiség: 1000 g). MEGJEGYZÉS: Nyers hozzávalók esetén keverjen hozzá kb. ½ evőkanál olajat (pl. napraforgó- vagy repceolajat). Így nem tapad a sütőbetét-hez 15 az étel, és jobb íze lesz. Nincs szükség erre a mélyhűtött hasábburgonyánál és ehhez hasonló termékeknél, mivel ezek már elő vannak sütvé.

9. Kezelés



Égési sérülések VESZÉLYE!

- Használat közben a készülék felületei felforrósodhatnak. Ne nyúljon a készülék felforrósodott részeihez, például a hátoldalon lévő levegőkivezető nyíláshoz **4**.
- Használjon sütőkesztyűt vagy edényfogó konyharuhát az grillező lap **14** és a sütőbetét **15** megfogásához.
- Sütés közben a levegőkivezető nyíláson **4** keresztül forró gőz távozik. Ne nyúljon a forró gőzbe.
- Ne mozgassa vagy szállítsa a készüléket, amikor be van kapcsolva.
- Szállításhoz a készüléket csak az oldaló markolatoknál **7** fogja meg.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkra!

- **A készüléket semmi esetre sem szabad grillező lap 14 nélkül működtetni!**

9.2 Be-/kikapcsolás

- Nyomja meg a **⏻ 17** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A **20** és **22** kijelzőn a beállított program hőmérséklete és ideje jelenik meg.
 - A füstölő gomb **18** világít, ha a programválasztó kapcsoló **24 SMOKING** állásban van.
 - Ha 5 percig nem nyom meg egy gombot vagy választ ki egy programot, a készülék visszakapcsol készenléti üzemmódba.
- Ha egy futó program közben megnyomja a(z) **⏻ 17** gombot, a program befejeződik és néhány másodpercre megjelenik a *done* felirat a kijelzőn. Ezután újra az indítási kijelző lesz látható. Nyomja meg újra a(z) **⏻ 17** gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.

9.3 Füstölő doboz



VESZÉLY tűz miatt!

- A füstölőpelleteket ártalmatlanítás előtt hagyni kell teljesen kihűlni. Semmiképpen sem szabad a forró hamut a háztartási hulladékba dobni. Rendkívül magas tűzveszély áll fenn!

A kép: A füstölődobozban a füstölőpelleteket meg kell gyújtani. Ez azonban csak akkor történhet meg, ha a készüléken elvégezte a megfelelő beállításokat.

- Miközben a füstölőpelleteket meggyújtjuk, a kijelzőn az *IGN* felirat jelenik meg. Az első felmelegítés 5-10 percig tart. Ha hosszú füstölési időt állítottunk be, akkor a folyamat többször ismétlődik.
- A füstölőpelletek maximális mennyisége: Töltse meg a füstölő dobozt **9** a pereméig.

9.1 Áramcsatlakozás

- Ha elhelyezte a készüléket, csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót **5** egy védőérintkezős csatlakozóaljzathoz, amely megfelel a típustáblán feltüntetett értékeknek. A csatlakozóaljzatnak a bekapcsolást követően is jól hozzáférhetőnek kell lennie.
 - A kezelőfelületek **11** minden jelzés röviden felvillan.
 - A grillező lapot **14** be kell helyezni, ellenkező esetben világít az *Add PAN* a **20** és **22** kijelzőn, és hangjelzések hallhatók.

- A teljesen feltöltött füstölő doboz kb. 2-3 órás füstölési üzemmódhoz elegendő. Ezután a dobozt üzemelés közben is újra töltheti.
 - A létrejött füst a füstkivezető **10** nyíláson keresztül jut be a belső térbe.
 - Nyitott fedél mellett nem jut be a füst a füstkivezető **10** nyíláson keresztül.
 - A használt füstölőpelletek a füstölő dobozban maradhatnak, és a következő alkalommal újra használhatók.
1. Húzza ki a füstölő dobozt **9**.
 2. Töltse meg a füstölő dobozt kevésSEL a perem alatt és helyezze vissza.

9.4 Kézi beállítások

Amíg a készülék be van kapcsolva, a kiválasztott program elindítása előtt módosíthatja a hőmérséklet és a sütési idő beállításait. Ez később, a program futtatása közben is lehetséges.

- Használja a **+/- 26** gombokat a hőmérséklet beállításához:
 - Röviden nyomja meg 5 °C-os lépésekhez. Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
- Használja a **+/- 25** gombokat a sütési idő beállításához:
 - Röviden nyomja meg az 1 perces lépésekhez legfeljebb 60 perces időtartam esetén, vagy a 15 perces lépésekhez egy óránál hosszabb időtartam esetén.
 - Tartsa nyomva a gyors növeléshez vagy csökkentéshez.
 - Elengedés után a kijelző kb. 5 másodpercig villog, majd világítani kezd és az új időtartam visszaszámlálódik.
 - A kijelzőn világít a **h** a beállított órákhoz és a **min** a beállított percekhez.

9.5 Programok használata

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen rá, hogy az ételek ne érjenek hozzá a fedél belső oldalán lévő forró fűtőelemhez **3**, és ne ragadjanak oda.

Ha kiválaszt egy programot, bármikor megváltoztathatja a következő beállításokat:

- Hőmérséklet: Nyomja meg a **+/- 26** gombokat
 - Sütési idő: Nyomja meg a **+/- 25** gombokat
1. Készítse elő az elkészíteni kívánt élelmiszereket, és helyezze őket a sütőbetétre **15**.
 2. Helyezze a grillező lapot **14** a készülékbe úgy, hogy a zsírelvezető a készülékben lévő tölcserbe érjen.
 3. Csukja be a fedelet **2**.
 4. Nyomja meg a **⏻ 17** gombot, hogy bekapcsolja a készenléti üzemmódban lévő készüléket.
 - A programválasztó gomb **24** elforgatásával állítsa be a kívánt programot.
 - A **SMOKING** program kiválasztása esetén világít a füstölő gomb **18**.
 - Ha másik programra szeretne váltani, válassza ki azt a programválasztó gombbal **24**.
 - A program indításához nyomja meg a(z) Indítás/szüneteltetés **⏻ 28** gombot. Ekkor minden programnál megkezdődik a felfűtési fázis, kivéve a **DEHYDRATE** programot.
 - A kijelzőn **20** ezt látja: **PrE**.
 5. A felfűtési fázis végén hangjelzés hallható, és megjelenik az **Add Food** felirat a kijelzőn.

Nyissa fel a fedelet **2**, és ...

... helyezze az elkészített ételt közvetlenül a grillező lapra **14**.
vagy

... szükség esetén helyezze a sütőbetétet **15** az előkészített étellel a grillező lapra **14**.

6. Csatolja be a fedelet **2**. A sütési folyamat rövidesen automatikusan elindul, és a hátralévő sütési idő visszaszámlál a sütési idő kijelzőjén **22**.

Ha erre nem kerül sor, nyomja meg a gombot **28**, amíg el nem indul a sütési idő visszaszámlálása.

(Ha megnyomja a füstölő gombot **18**, megjelenik az *IGN* felirat a kijelzőn. A világító füstölő gomb **18** jelzi, hogy kiegészítésként a füstölő funkció is ki van választva. Ameddig az *IGN* világít, a füstölőpelletek addig melegednek a dobozban, ameddig füstölni nem kezdenek. Kb. 5 perc után újra megjelenik a teljes kijelző és elkezdődik a visszaszámlálás.

A felmelegítést követően a hátralévő sütési idő visszaszámlál a sütési idő kijelzőjén **22**. Nyitott fedél mellett a füstölő funkció nem aktiválható.

MEGJEGYZÉS: Ha a fedél nyitva van, a kijelzőn megjelenik a *SHUT Lid* felirat.

9.6 A sütési folyamat megszakítása

Bármikor megszakíthatja a sütési folyamatot, hogy pl. ellenőrizze a barnulás mértékét.

Szüneteltetés az Indítás/szüneteltetés gombbal

- Nyomja meg az Indítás/szüneteltetés **28** gombot.
 - Az idő visszaszámlálása leállt.
- Nyissa fel a fedelet.
- A sütési folyamat folytatásához zárja le a fedelet.

Szüneteltetés a fedél kinyitásával

- Nyissa fel a fedelet.
 - Az idő visszaszámlálása leállt.
- A sütési folyamat folytatásához zárja le a fedelet.

9.7 Füstölő

A füstölőt futtathatja saját programként vagy kiegészítésként bekapcsolhatja más programokhoz.

Ezzel a programmal az élelmiszereknek csodálatosan füstös jelleget lehet kölcsönözni.

Fontos, hogy a füstölő program elindítása előtt helyezze be a füstölőpelleteket a füstölő dobozba **9**.

MEGJEGYZÉS: A füstölő funkció nyitott fedél mellett is tovább működik. A *SHUT Lid* felirat emlékezteti Önt, hogy csukja be újra a fedelet.

Saját programként történő használat

1. Állítsa a programválasztó gombot **24 SMOKING** állásba. A gomb **18** világít.
2. Ha szeretné, változtassa meg az időtartamot a **+/- 25** gombokkal.
3. A füstölő program indításához nyomja meg a(z) Indítás/szüneteltetés **28** gombot. A kijelzőn megjelenik az *IGN* felirat. Ameddig az *IGN* világít, a füstölőpelletek addig melegednek a dobozban, ameddig füstölni nem kezdenek.
Kb. 5 - 10 perc múlva a teljes kijelző megjelenik és az idő visszaszámlálása elkezdődik.
Hosszú sütési idő esetén a füstölőpelletek felmelegítése megismétlődik. Az *IGN* jelzés újra megjelenik, és a beállított sütési idő nem kezdődik el, amíg az *IGN* jelzés világít.

Kiegészítésként más programokkal együtt történő használata

- Válasszon ki egy programot (pl. **ROAST**), majd nyomja meg a füstölő gombot **18**, mielőtt elindítaná a programot. Ezután indítsa el a programot. A kijelzőn megjelenik az *IGN* felirat. Ameddig az *IGN* világít, a füstölőpelletek addig melegednek a dobozban, ameddig füstölni nem kezdenek. Néhány perc múlva a teljes kijelző megjelenik és az idő visszaszámlálása elkezdődik.

9.8 A sütési folyamat vége

- Ha a program ideje lejár, megszólal egy hangjelzés. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a *done* felirat.
- A szellőzés további 30 másodpercig működik.
- Szükség van egy tányérra vagy egy tálra (adott esetben előmelegítve).
- A készülék hálózatról történő leválasztásához használat után húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.

1. Nyissa fel a fedelet **2**.
2. Helyezze az ételt az előkészített tányér-ra/tálba.
3. Húzza ki a zsírfelfogó edényt **13** és ártalmatlanítsa az összegyűjtött olajat.
4. Hagyja kihűlni a készüléket és a tartozékokat, mielőtt megtisztítaná.

MEGJEGYZÉS: Ha az étel barnasága még nem megfelelő, kézileg módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Kézi beállítások” a következő oldalon 14). Csukja be a fedelet **2** és indítsa újra a sütési folyamatot. Néhány perc múlva ellenőrizze az étel barnaságát.

9.9 A sütési folyamat aktív befejezése

- Miközben a program fut, nyomja meg a **17** gombot a program befejezéséhez. A kijelzőn kb. 10 másodpercig megjelenik az *done* felirat. Ezután ismét a teljes kijelző látható lesz.
- Ön kiválaszthat egy új programot.
- Vagy nyomja meg a **17** gombot, ha a készüléket készenléti üzembe akarja állítani.
 - Egy hangjelzés hallatszik.
 - A **20** és **22** kijelző elalszik.
- A készülék teljes kikapcsolásához és hálózatról történő leválasztásához mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5**.

9.10 Grillezés alsó hővel

 ez a kijelző a felmelegítés során és a **GRILL** program beállítása esetén világít. Ezzel a kombinációval alsó hővel is lehet grillezni.

- Ez a megfelelő program minden olyan élelmiszerhez, amelyet jól meg kell pirítani és amelyhez alsó hő szükséges, pl. steak-ek.
- Az alsó hővel történő grillezés ajánlott pl. érzékeny élelmiszerek esetén, amelyeket gyakran kell forgatni, mint a steak-ek vagy a zöldségszeletek.

1. Állítsa a programválasztó gombot **GRILL** állásba.
2. Zárja le a fedelet.
3. Indítsa el a programot. A kijelzőn megjelenik a *PrE* felirat. Az előmelegítést követően villog az *Add FOOd* felirat.
4. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a grillezéteket a grillező lapra.
5. Nyomja meg az Indítás/szüneteltetés gombot **28**. Az idő visszaszámlálása elkezdődik.
vagy

zárja vissza a fedelet a program elindításához.

MEGJEGYZÉS: Ha a grillezés közben kinyitja a fedelet, az idő leáll. A program újraindításához zárja le a fedelet, vagy nyomja meg az Indítás/szüneteltetés gombot **28**.

10. Elkészítési tippek

A készülék sokféle funkciót egyesít. Használhatja például a következőkre:

- sütés forró levegővel
 - csirke vagy pecsenye grillezése
 - pizzasütés
 - sok mélyhűtött készétel elkészítése (pl. csirkeszárny, halrúd, sajtrúd, zöldség-rúd)
 - keksz vagy muffin sütése
 - sasliknyárs vagy zöldségnyárs grillezése
 - almakarikák vagy más gyümölcs aszálása
 - a füstölő funkcióval pedig különleges aromát adhat az ételeknek
- Ebben a fejezetben néhány tanácsot és egy sütési táblázatot adunk, amelyben irányadó példákat tüntetünk fel a mennyiségre, a sütési időre és a hőmérsékletre vonatkozóan.
 - A sütési táblázatban lévő adatok eltérhetnek az előre beállított időktől és hőmérsékletektől. Az élelmiszerek különböző jellege és kezdeti hőmérséklete miatt nem lehet pontos adatokat megadni a sütési időkhöz. A sütési táblázatban lévő adatok irányértékek.

Az élelmiszerek előkészítése

- Minden élelmiszernek száraznak kell lennie. Szárítsa meg a sütésre szánt élelmiszereket, illetve fagyasztott élelmiszerek esetén távolítsa el róluk a jeget.

- Mélyhűtött élelmiszer esetén távolítsa el a lehető legtöbb vizet és jeget, mielőtt a készülékbe helyezi az élelmiszert.
- Panírozott élelmiszerek esetén ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le könnyen az élelmiszerről.

Hőmérséklet és sütési idő

- Ha finom és egészséges ételt szeretne főzni, akkor a sütési idő és hőmérséklet tekintetében pontosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett utasításokat.
- Egyszerre csak kis mennyiségű élelmiszert süssön.
- A sütőbetétet **15** csak a **MAX 16** jelzésig szabad tölteni.
- Elképzelhető, hogy az akrilamid rákkeltő. Kerülje a túlsütött élelmiszereket, hogy lehetőleg kevés akrilamid képződjön.

Az egyenletes barnulás elérése

- Ha az élelmiszernek (pl. hasábburgonya vagy csirkefalatok) egyenletesen barnára kell sülnie, akkor a sütési folyamat közben 1–3 alkalommal meg kell fordítani.
- Egyforma vastagságú és nagyságú hozzávalókat használjon.

Sütés (sütemény)

Nyers tésztát semmi esetre sem szabad közvetlenül a sütőbetétbe 15 helyezni. Az előkészítés után tegye a tésztát egy sütőformába vagy egyéb hőálló formába (pl. muffin forma). Ezt a formát a benne lévő tésztával együtt helyezze a sütőbetétbe **15**.

Információk a csomagoláson

Ha a mélyhűtött élelmiszer csomagolásán nincs megadva sütési idő a forrólevegős fritőzhöz, a légkeveréses sütőhöz megadott adatok legyenek iránymutatók.

10.1 Sütési táblázat

Élelmiszer	Tippek	Mennyiség (kb.)	Idő* (perc)	Hőmérséklet*
Hasábburgonya ^{2, 3, 4} (mélyhűtött, elősütött)	- AIR FRY program	500 g ²	19	190 °C
	- Sütőbetét 15 használata	1000 g ³	35	190 °C
Hasábburgonya ^{3, 4} (saját készítésű, vas-tag)	- AIR FRY program - Adjon hozzá 1/2 evőkanál olajat - Sütőbetét 15 használata	1000 g	20 - 24	200°C
Csirkecombok ^{2, 3, 5} (friss, csontos)	- AIR FRY program - Sütőbetét 15 használata	1400 g	22 - 28	240 °C
Csirkefalatok ⁴ (mélyhűtött)	- AIR FRY program - Sütőbetét 15 használata	1000 g	18 - 22	180°C
Halrudacsok ⁴ (mélyhűtött)	- AIR FRY program - Sütőbetét 15 használata	540 g	8 - 10	200°C
Cukkini ^{2, 3, 5}	- GRILL program - Grillező lap 14 használata - vágja szeletekre - A grillező lapot kenje meg egy kevés olajjal - nyitott fedél mellett süssse	650 g	17 - 20	200 °C
Burgonyalángos ⁴	- AIR FRY program - Sütőbetét 15 használata	400 g	20	180 °C
Csirkeszárnyak ⁴ (mélyhűtött)	- AIR FRY program - Sütőbetét 15 használata	1500 g	15 - 20	200°C
Ribeye steak ⁵	- GRILL program - Grillező lap 14 használata - nyitott fedél mellett grillezze - szükség esetén használjunk húshőmérőt	3 steak, kb. 3 cm vastag	7 - 9	240 °C

* A **félkövéren** írt adatokat kézzel kell beállítani.

Minden adat csak hozzávetőleges. Az élelmiszer típusától és vastagságától függően az időtartamok eltérhetnek.

A felső indexbe tett számok ^{1,2,3,4,5} jelentése:

¹: a sütési idő fele után megforgatni.

²: a sütési idő 1/3-a és 2/3-a után megforgatni.

³: A sütési idő 1/4-e, 1/2-e és 3/4-e után megforgatni.

⁴: sütőbetéttel

⁵: grillező lapon

10.2 Táblázat a húsfajtákkal, a sütési szintekkel és a kapcsolódó maghőmérsékletekkel

A pecsenyénél a sütési idő és a sütési hőmérséklet a tömegtől és a húsdarab jellegétől függ. Jó útmutató a maghőmérséklet, amelyet húshőmérővel mérhet.

	Sütési szintek				
	Rare (véres)	Medium Rare (közepesen véres)	Medium (közepesen átsült)	Medium Well (közepesen jól átsült)	Well Done (jól átsült)
Szarvas	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Marha	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Sertés	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Bárány	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Csirke	X	X	X	X	85°C
Hal	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Receptek

Füstölt marha oldalas

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A sütési idő függ az oldalas méretétől és vastagságától. A cél, hogy az oldalas belső hőmérséklete kb. 90 °C legyen, amely lágy és omlóست húst eredményez.

Program

Füstölő program

Hozzávalók

2 kg marha oldalas

Hozzávalók a fűszerkeverékhez

1 evőkanál	fokhagymapor
1 teáskanál	aprított mustármag vagy mustárpor
1 evőkanál	füstölt fűszerparika
1 evőkanál	őrölt feketebors
2 teáskanál	só

Hozzávalók a bekenéshez

60 ml	marhahús alaplé
60 ml	víz
2 evőkanál	worchestershire-szószt

Elkészítés

1. A fűszerkeverék összes hozzávalóját keverje össze egy kis tálban, ameddig összeáll. Dörzsölje be az oldalasokat a fűszerkeverékkel, ameddig teljesen be nem fedi.
2. Töltsd meg a füstölő dobozt füstölőforrácsal.
3. Helyezze az oldalasokat a grillező lapra és csukja be a fedelet.
4. Válassza ki a **Füstölő programot**. Állítsa be az időt **5 órára**. A hőmérséklet maradjon **120°C-on**.

5. Indítsa el a füstölő programot. A kijelzőn néhány percre megjelenik az **IGN** felirat. Ez azt jelenti, hogy a füstölőforrácsok begyulladtak. Az 5 óra folyamán többször is fogja látni az **IGN** jelzést. Ez teljesen normális jelenség. Ha szeretné, 1,5 óra elteltével fordítsa meg az oldalasokat.
 6. Az alaplé, a vizet és a worchestershire-szószt keverje össze egy tálban. A füstölés utolsó órájában többször is kenje be az oldalasokat vékony réteggel ezzel a keverékkel.
 7. A sütési folyamat befejeződik, ha a hűthőmérő kb. 90 °C-ot mutat, amelyet az oldalas legvastagabb részébe szűrtak bele. Azután kapcsolja ki a készüléket, a fedelet hagyja zárva, az oldalasokat pedig pihentesse kb. 45 percig.
- TIPP:** Ha további ételeket is szeretne készíteni a forrólevegős fritőzben, akkor az oldalasokat melegen tarthatja az előmelegített sütőben. Tekerje le a sütő hőmérsékletét, ha beteszi az oldalasokat.
8. Tálalás előtt a csontok között szeletelje fel az oldalast.

Füstölt csirkecomb

Hozzávalók 4 adaghoz

Program

Grillprogram és füstölő funkció

Hozzávalók

- 8 csirkecomb csonttal és bőrrel együtt

Hozzávalók a páchoz

- | | |
|--------------|---|
| 1 ½ evőkanál | füstölt fűszerparika |
| 1 evőkanál | hagymapor |
| ½ teáskanál | chilipor |
| 1 evőkanál | szójaszós |
| 1 teáskanál | szárított oregánó vagy kakukkfű, vagy mindkettő |
| ½ evőkanál | őrölt feketebors |
| 30 ml | napraforgóolaj |

Elkészítés

1. A pác összes hozzávalóját keverje össze egy nagy tálban, ameddig összeáll. Tegye a csirkeszárnyakat a tálba, és keverjük össze, ameddig teljesen be nem fedi a páclé. Frissen tartó fóliával fedje le és 30 percre tegye a hűtőszekrénybe.
2. Töltsd meg a füstölő dobozt füstölőforgáccsal.
3. Válassza ki a **grillprogramot**. Állítsa be az időt **22 percre**. A hőmérséklet maradjon **240°C-on**.
4. Kapcsolja be a **füstölő funkciót**.
5. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
6. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az *Add FOOD* felirat. Nyissa fel a fedelet, és helyezze a csirkecombokat egymás mellé a grillező lapra.

7. Zárja le a fedelet. A kijelzőn megjelenik az *IGN* felirat. A füstölőforgácsok begyulladtak. Mihelyst a kijelző eltűnik, elkezdődik az idő visszaszámlálása és a sütés.
8. A sütés felénél fordítsa meg a csirkecombokat és zárja vissza a fedelet.
9. A sütesi idő leteltével nyissa ki a fedelet, vegye ki a csirkecombokat a készülékből. Kb. 5 percig pihentesse.

TIPPEK:

- 8 nagyobb csirkecomb valószínűleg nem fér be egyszerre a grillbe. Ebben az esetben kétszer kell végrehajtani a grillezési folyamatot.
- A csirkecombok méretétől függően a sütesi idő változhat.

Füstölt vegyes hasábburgonya fűszeres majonézzel

Hozzávalók 4 adaghoz

Program

Forrólevegős program és füstölő funkció

A majonéz hozzávalói

1	tojás
1 teáskanál	mustár
125 ml	napraforgóolaj
1 teáskanál	finomra vágott petrezselyem
1 teáskanál	finomra vágott turbolya
1 teáskanál	citromlé
	só, bors

A sült burgonya hozzávalói

250 g	édesburgonya
250 g	kemény fajtájú burgonya
2 evőkanál	napraforgóolaj

Elkészítés

1. A fűszerezett majonézhez a tojássárgáját és a mustárt egy magas tálba tesszük, és botmixerrel összekeverjük.
2. Keverés közben vékony sugárban hozzáöntjük az olajat, amíg krémes, homogén masszát nem kapunk.
3. Hozzáadjuk a fűszernövényeket és ízesítjük sóval, borssal.
4. A burgonyát és az édesburgonyát meghámozzuk és megmossuk, és felitajuk róla a nedvességet.
5. A burgonyát és az édesburgonyát kb. 1 cm vastag hasábokká daraboljuk, és egy tálban összekeverjük az olajjal.
6. Töltsd meg a füstölő dobozt füstölőforgáccsal.
7. Válassza ki a **forrólevegős programot**, módosítsa az időt **20 percre**, a hőmérséklet pedig maradjon **200°C-on**.
8. Kapcsolja be a **füstölő funkciót**.
9. Indítsa el a programot. Elkezdődik a felfűtés.
10. A felfűtés végén a kijelzőn megjelenik az **Add FOOD** felirat. Helyezze a sütő-

kosarat a grillező lapra, tegye a burgonyákat a kosárba, és csukja be a fedelet.

11. A kijelzőn megjelenik az **IGN** felirat. A füstölőforgácsok begyulladtak. Miheyst a kijelző eltűnik, elkezdődik az idő visszaszámlálása és a sütés.
12. Kb. 5 percenként jól rázza meg a hasábburgonyákat.
13. A burgonyát megsózzuk, és a fűszeres majonézzel tálaljuk.
14. Remekül illik hozzá friss saláta vagy szezonális zöldségek.

Cukkini és padlizsán nyárs

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: Ügyeljünk a maximális töltési magasságra! Szükség esetén 2 sütési folyamatot kell végezni.

Hozzávalók

½ teáskanál	bors
½ teáskanál	szegfűbors
½ teáskanál	koriander
½ teáskanál	szárított kakukkfű
½ teáskanál	szárított oregánó
1 teáskanál	só
50 ml	olívaolaj
2	padlizsán
2	cukkini
2	vöröshagyma
	fa nyársak

Elkészítés

1. Egy tálban összekeverjük a zöldfűszereket, a fűszereket és az olajat.
2. A cukkinit és a padlizsánt 2 cm vastag szeletekre vágjuk, a hagymát negyedeljük. A hagymát négyfelé vágjuk.
3. A zöldségeket hozzáadjuk a fűszer- és olajkeverékhez.
4. A zöldségeket felváltva felfűzzük a nyársra.
5. A nyársakat **200°C-on 15 percig** sütjük.

6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a nyársakat.

Rántott camembert áfonyával

Hozzávalók 4 adaghoz

MEGJEGYZÉS: A legelején megnézzük, hogy a 4 camembert-t egészben el tudjuk-e helyezni a sütőkosárban. Ha nem, akkor a Camembert sajtokat 2 adagban sütjük ki.

Hozzávalók

- | | |
|------------|----------------------------------|
| 4 | camembert (egyenként max. 150 g) |
| 2 | tojás |
| 2 evőkanál | tejszín |
| 6 evőkanál | zsemlemorzsza |
| 4 evőkanál | áfonyabefőtt |
| | só, bors |

Elkészítés

1. A tojásokat habosra keverjük a tejszínnel, és sóval, borssal ízesítjük.
2. A zsemlemorzsát egy mély tányérba tesszük.
3. A lehűtött Camembert sajtot (egészben vagy negyedekben) a tojásos masszába helyezzük, majd megforgatjuk a zsemlemorzsában, amíg a panír teljesen be nem borítja a sajtot.
4. A Camembert darabokat **200 °C-on kb. 5 - 10 perc alatt** aranybarnára sütjük.
5. A Camembert sajtot áfonyával tálaljuk.

Lazac batyuban

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

- | | |
|------------|-------------------------|
| 250 g | kemény fajtájú burgonya |
| 100 g | friss spenót |
| 1 | mogyoróhagyma |
| 1 | fokhagymagerezd |
| 1 evőkanál | olívaolaj |
| 300 g | lazacfilé (bőr nélkül) |
| 1 szál | petrezselyemzöld |
| 1 szál | bazsalikomzöld |
| 1 evőkanál | kapribogyó |
| 2 evőkanál | lágymaj |
| 1 | kezeletlen lime |
| | só, bors |

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, és megfőzzük forrásban lévő sós vízben. A burgonyát ezután leszűrjük le és vékony szeletekre vágjuk.
2. Közben megtisztítjuk a spenótot, megmossuk, majd jól lecsepegtetjük.
3. A mogyoróhagymát és a fokhagymát meghámozzuk és in kicsi kockákra vágjuk. Egy serpenyőben olajat hevítünk és a hagymát üvegesre pároljuk.
4. Hozzáadjuk a spenótot, és rövid ideig pároljuk, amíg a levelek megfonnyadnak. Ezután levesszük az edényt a tűzről, és félretesszük.
5. A lazacot megmossuk, szárazra töröljük és két részre vágjuk.
6. A petrezselymet és a bazsalikomot megmossuk, szárazra rázzuk, és a leveleit apróra vágjuk.
7. A kapribogyót lecsepegtetjük, és durvára aprítjuk.
8. A kapribogyót és az apróra vágott fűszernövényeket összegyűrjük a vajjal.
9. A lime-t forró vízben megmossuk, szárazra töröljük és szeletekre vágjuk.
10. Kirakunk két nagy darab sütőpapírt.

11. A közepére helyezzük a burgonyaszleteket, sózzuk, borsozzuk. A tetejére tesszük a spenótot és a lazacot.
12. A kapribogyós vaját pelyhekben tesszük a lazacra, a tetejére pedig lime szeleteket teszünk.
13. A papírt ráhajítjuk a hozzávalókra, az oldalát szorosan lezárjuk, és a batyut a serpenyőbe tesszük.
14. A batyukat egymás mellé fektetjük és **200°C-on kb. 20 percig** sütjük.
15. Ezután eltávolítjuk a papírt, és azonnal tálaljuk az ételt.

Karfiolrózsák harissa pasztával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

- | | |
|---------------|--------------------------------------|
| 1 | kis karfiol |
| 3 evőkanál | liszt |
| 150 ml | kókusztej |
| 1 ½ teáskanál | édesnemes fűszerpaprika |
| ½ teáskanál | fokhagymapor |
| 1 evőkanál | Harissa paszta (a kívánt csípősségű) |
| | só, bors |

Elkészítés

1. A karfiolt megpucoljuk és kis rózsákra bontjuk.
2. A többi hozzávalót sűrű, folyékony, sima tésztává keverjük. Ha a tészta túl folyós, akkor adunk még hozzá lisztet.
3. A karfiolrózsákat egyesével a tésztába merítjük, a felesleges tésztát pedig lecsépegetjük.
4. A panírozott karfiolrózsákat adagonként sütjük. A ropogós állag elérése érdekében ne legyenek túl közel egymáshoz.
5. A hőmérsékletet **180 °C-ra**, a sütési időt **20 percre** állítjuk, és elindítjuk a sütési folyamatot.
6. Az idő felének leteltét követően megfordítjuk a karfiolrózsákat.

TIPP: Jól illik hozzá egy friss joghurtos mártogatós.

Ropogós kelbimbó szalonnával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

- | | |
|------------|-------------------|
| 400 g | kelbimbó |
| 40 g | hasaalja szalonna |
| 4 | gerezd fokhagyma |
| 1 evőkanál | olívaolaj |
| | só, bors |

TIPP: Ez a recept friss kelbimbóból a legjobb, de elkészíthetjük mélyfagyasztott kelbimbóból is. Ebben az esetben a kelbimbókat nem kell félbevágni. A párolási idő és a hőmérséklet nem változik.

Elkészítés

1. A kelbimbót megpucoljuk és félbevágjuk.
2. A szalonnát vékony csíkokra szeleteljük.
3. Az egész fokhagymagerezdeket hámozatlanul hagyjuk.
4. Az összes hozzávalót összekeverjük egy tálban és ízlés szerint sózzuk, borsozzuk.
5. Az egészet **180°C-on kb. 15 - 20 percig** sütjük.
6. A hozzávalókat az idő felének leteltét követően megrázzuk vagy megfordítjuk.
7. Minden adaghoz 2 fokhagymagerezdet tálalunk. A puha fokhagymagerezdeket ízlés szerint kinyomhatjuk a héjából és elfogyaszthatjuk.

Mini pizza sonkával és rukkolával

Hozzávalók 2 adaghoz

Hozzávalók

1 csomag	pizza tészta
1 doboz	paradicsompüré
200 g	mozzarella
1 köteg	rukkola
100 g	Serrano sonka
	olívaolaj
	só, bors, oregánó

Elkészítés

1. Lisztezett munkalapon kinyújtjuk a pizzatésztát, és a sütőkosár felületénél 1 cm-rel kisebb téglalapokat vágunk ki belőle.
2. A tésztát villával enyhén megszurkáljuk.
3. A mozzarellát vékony szeletekre vágjuk.
4. A tésztát megkenjük a paradicsompürével, ízesítjük sóval, borssal és oregánóval, majd a tetejére helyezzük a mozzarella szeleteket.
5. A pizzadarabokat adagonként **180°C-on kb. 7 percig** sütjük.
6. A Serrano sonkát szétosztjuk a darabokon, és további **3 - 5 percig** sütjük.
7. Amikor a pizza széle enyhén barnulni kezd, kivesszük a darabokat, és elosztjuk rajtuk a megmosott rukkolát.
8. Kevés olajat csepegtetünk a mini pizzákra, és tálaljuk őket.

TIPP: A tészta vastagságától függően

1 - 2 perccel több vagy kevesebb idő szükséges.

Belül folyékony kis csokoládétorta

Hozzávalók 8 tortácskához

MEGJEGYZÉS: Az elején ellenőrizzük, hogy egyszerre hány muffin forma fér be a fritőzbe.

Hozzávalók

75 g	étcsokoládé
3	tojás
75 g	vaj
75 g	cukor
50 g	liszt

Elkészítés

1. A csokoládét felaprítjuk és vízfürdőben felolvasztjuk.
2. Adunk hozzá vajat, amelyet szintén felolvasztunk.
3. A tojást és a cukrot habosra verjük.
4. A lisztet a keverékre szitájuk, és sima tésztává keverjük.
5. A csokoládés-vajas keveréket belekeverjük.
6. A tésztát a muffin formákba töltjük.
7. A csokoládétortácskákat előmelegített sütőben **180°C-on kb. 5 - 6 percig** sütjük.
8. A csokoládétortácskákat melegen fogyasztjuk.
- 9.

12. Tisztítás



Égési sérülések VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék mozgatása vagy tisztítása előtt várja meg, amíg teljesen lehül.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót **5** a csatlakozóaljzatból.
- ⊙ A készüléket nem szabad vízbe meríteni.

FIGYELMEZTETÉS anyagi károkkal!

- ⊙ Ne alkalmazzon erős vagy súroló hatású tisztítószeret.
- ⊙ A fűtélelemeket **3** és a(z) **12** elemet nem szabad nedves ruhával letörölni.

MEGJEGYZÉS: Kérjük, vegye figyelembe, hogy száradás után még vízcseppek lehetnek az üreges részekben. Hagyja az alkatrészeket a levegőn teljesen megszáradni.

Tartozékok

- Távolítsa el a nagy ételmaradványokat.
- A grillező lap **14**, a sütőbetét **15** és a zsírfelfogó edény **13** mosogatógépben tisztítható.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket kézzel is elmosogathatja meleg vízzel és mosogatószerrel. Végezetül öblítse el alaposan tiszta vízzel.

- A leégett ételmaradványokat előbb áztassa be.
- Hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt, mielőtt eltenné vagy újból használná őket.

Ház

- A házat törölje le kívülről nedves kendővel és kevés, enyhe tisztítószerrel.

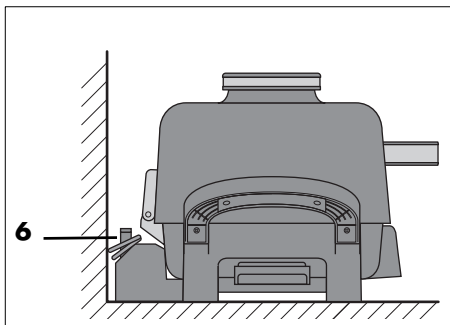
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

1. Puha szivaccsal, kevés vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a fedél **2** bel-sejét.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálas kendővel, amelyet közben ki-mos és kifacsar.
3. Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

13. Tárolás

- Mielőtt a készüléket tisztítja ...
... ki kell húzni a hálózati csatlakozódugót **5**,
... ki kell hűlnie a készüléknek, és
... minden alkatrésznek teljesen tisztának és száraznak kell lennie.
- A csatlakozóvezetékét **5** készülék hátoldalán található kábelvezetőre **6**.



14. Eltávolítás

A terméket a 2012/19/EK európai irányelvnek megfelelően kell leselejtezni. Az áthúzott kerekese szemetestároló szimbólum azt jelenti, hogy a termék az Európai Unióban szelektív hulladékgyűjtés keretében távolítható el. Ez a termékre, valamint az ezzel a szimbólummal ellátott minden tartozékra érvényes. A megjelölt termékek nem dobhatók a háztartási szemétkébe; ezeket az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyeken kell leadni.

Az újrahasznosítás szimbóluma például egy tárgyat vagy anyagrészeket újrahasznosításra alkalmasként jelöl meg.

Az újrahasznosítás segít a nyersanyagok felhasználásának, valamint a környezetterhelés csökkentésében.



Csomagolás

A csomagolás kidobásakor vegye figyelembe az Ön országában érvényes megfelelő környezetvédelmi előírásokat.

15. Problémamegoldás

Ha készüléke nem megfelelően működik, először ellenőrizze az ellenőrzőlistán felsorolt problémákat. Lehetséges, hogy csak kisebb problémáról van szó, amelyet egyedül is képes megoldani.



Áramütés VESZÉLYE!

- ⊙ Semmiképp ne kísérelje meg a készüléket önállóan megjavítani.

Hiba	Lehetséges okok / elhárítás módja
Nem működik	• Van áram? • Ellenőrizze a csatlakozást.
Az étel nem készül el az ajánlott időtartam alatt	• Túl nagy volt a mennyiség vagy túl vastagok voltak a szeletek? • Túl alacsonyra volt állítva a hőmérséklet vagy a sütési idő?
Erős füst- és szagképződés	• Ételmaradékok vannak a fűtőelemnél 3, amelyek melegítéskor elégnek? A sütőbetétet 15 csak a MAX 16 jelzésig szabad tölteni. • Túl hosszúra állította be a sütési időt?
Add FOOD	• A felfűtési fázis után nyissa ki a fedelet 2 és adja hozzá az ételt.
Add PAN	• Helyezze be a grilllező lapot 14
done	• Sütési idő lejárt. Távolítsa el a kész ételt.

16. Műszaki adatok

Modell:	SGS 2200 A1
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Teljesítményfelvétel kikapcsolt állapot- ban:	$\leq 0,5 \text{ W}$
automatikus váltás kikapcsolt állapotra:	≤ 20 perc
Védelmi osztály:	I
Védettség:	IPX4 (fröccsenő víz elleni védelem)
Teljesítmény:	2200 W

Alkalmazott szimbólumok

	Védőföldelés
	A CE-jelzéssel a HOYER Handel GmbH az uniós rendelkezéseknek való megfelelést jelzi.
	Ez a szimbólum a csomagolás környezetbarát módon történő ártalmatlanítására emlékeztet.
	Az újrahasznosítás szimbólumával (3 nyíl) az újrahasznosítható anyagokat jelölik. Az anyagot a középén található újrahasznosítási szám (itt: 21) és/vagy a rövidítés (itt: PAP) segítségével lehet meghatározni.
	Váltakozó áram
	A szimbólum azokat a darabokat jelöli, amelyek az öblítőgépben tisztíthatók.
	A szerb jelzéssel a HOYER Handel GmbH a szerb jogszabályoknak való megfelelést jelzi.

A műszaki változtatások joga fenntartva.

17. Garancia

HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ	
A termék megnevezése:	Prémium elektromos grill és füstölő forrólevegős funkcióval
Gyártási szám:	509123 2507
A termék típusa:	SGS 2200 A1
A termék azonosításra alkalmas részeinek meghatározása:	Forrólevegős prémium grill és füstölő készülék, Grillező lap, Sütőbetét, Zsírelfogó edény (a készülékben bal oldalt), Füstölő doboz füstölőpelletekhez (a készülékben jobb oldalt), 400 g-os füstölőpellet-csomag, 2 Markolat, 4 Csavar a markolatok rögzítéséhez, Szerszám a markolatok rögzítéséhez, Kanál a füstölőpelletek adagolásához
A gyártó cégneve, címe és email címe:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY
A szerviz neve, címe és telefonszáma:	Szerviz Magyarország Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY Tel.: 06800 21225 E-Mail: hoyer@lidl.hu
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe:	Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. H-1037 Budapest Rádl árok 6

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótál-

lási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben.
(A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)
A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt

időben közöltnak kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

A www.lidl-service.com weboldalaról letöltheti ezeket a kézikönyveket, számos egyéb kézikönyvet, valamint telepítő szoftvereket.



Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl szervizoldalára juthat (www.lidl-service.com) és a **509123_2507** cikkszám megadását követően megnyithatja a használati utasítást.

Garanciaakártya 509123_2507

A jótállási igény bejelentésének és javításra átvételi időpontja:

A hiba oka:

A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:

A hiba javításának módja:

A szerviz bélyegzője, kelt és aláírása:

A javításra tekintettel a jótállás új határideje:

Vsebina

1. Pregled.....	33
2. Predvidena uporaba.....	34
3. Varnostna opozorila	35
4. Obseg dobave	38
5. Prva uporaba	39
6. Pregled zaslona na dotik	40
7. Pregled programov	41
8. Uporaba pribora	42
9. Uporaba	43
9.1 Električni priključek.....	43
9.2 Vkllop/izkllop	43
9.3 Posoda za dimljenje	43
9.4 Ročne nastavitve	44
9.5 Uporaba programov	44
9.6 Prekinitev postopka pečenja	45
9.7 Smoker	45
9.8 Konec procesa priprave.....	46
9.9 Zaključevanje aktivnega postopka priprave.....	46
9.10 Pečenje na žaru s spodnjim grelcem.....	46
10. Nasveti za pripravo.....	47
10.1 Tabela priprave	48
10.2 Tabela z vrstami mesa, stopnjami pečenja in pripadajočimi jedrnimi temperaturami	49
11. Recepti	50
12. Čiščenje	56
13. Shranjevanje	56
14. Odlaganje med odpadke	57
15. Odpravljanje težav	57
16. Tehnični podatki	58
17. Garancija	58

1. Pregled

- 1 Ročaj na pokrovu
- 2 Pokrov
- 3 Grelni element (na zgornji strani pokrova)
- 4 Odprtine za odzračevanje
- 5 Napajalni kabel z omrežnim vtičem
- 6 Sponka za navijanje kabla (na hrbtni strani naprave)
- 7 Ročaja
- 8 Vijaki za pritrditev ročajev
- 9 Posoda za dimljenje
- 10 Izpust dima
- 11 Upravljalno polje s prikazovalniki, gumbi in vrtljivim gumbom
- 12 Grelni element (pod ploščo za žar)
- 13 Prestrezna posoda za maščobo
- 14 Plošča za žar
- 15 Vstavek za cvrtje
- 16 **MAX** Oznaka za najvišji nivo napolnjenosti posode cvrtnika

Brez slike: Žlica za odmerjanje sekancev za dimljenje in 1 vrečka peletov za dimljenje

Najlepša hvala za vaše zaupanje!

Čestitamo vam za vaš novi premium žar in smoker s funkcijo vročega zraka.

Za varno ravnanje z izdelkom in informacije o njegovi celotni zmogljivosti:

- **Pred prvo uporabo temeljito preberite ta navodila za uporabo.**
- **Predvsem upoštevajte varnostne napotke!**
- **Aparat se lahko uporablja samo na način, ki je opisan v teh navodilih za uporabo.**
- **Navodila za uporabo shranite za poznejšo uporabo.**
- **Če aparat predate naprej, mu priložite tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila za uporabo so sestavni del izdelka.**

Upamo, da boste uživali v svojem novem premium žaru in smokerju s funkcijo vročega zraka.

Simboli na napravi



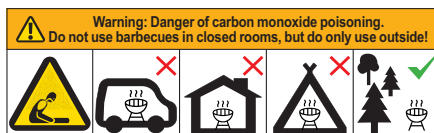
Ta simbol opozarja pred stikom z vročimi površinami.



Simbol pomeni, da materiali, ki so označeni s tem simbolom, ne spreminjajo okusa ali vonja živil.



Simbol zahteva, da preberete navodila za uporabo.



Naprave ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. stavbah, šotorih, bivalnih prikolicah, avtodomih ali na čolnih. Obstaja smrtna nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

2. Predvidena uporaba

Premium žar in smoker s funkcijo vročega zraka je predviden za pripravo hrane na vročem zraku pri temperaturi do največ 240 °C.

Naprava je namenjena za zasebno uporabo v gospodinjstvu. Premium žar in smoker s funkcijo vročega zraka lahko uporabljate le zunaj in na suhem.

Te naprave ni dovoljeno uporabljati v komercialne namene.

Predvidena napačna uporaba

- Peleti za dimljenje se morajo popolnoma ohladiti, preden jih zavržete. Vročega pepela v nobenem primeru ne smete zavržeti med gospodinske odpadke.
- Naprave ni dovoljeno skladiščiti ali uporabljati pri temperaturi pod 5 °C. Pazite, da je ob zmrzali naprava ne ostane zunaj.
- Naprave ne puščajte stati na dežju.
- Naprava ni primerna za segrevanje tekočin.
- Naprava ni primerna za uporabo v notranjih prostorih.

3. Varnostna opozorila

Opozorilni napotki

Po potrebi upoštevajte naslednje opozorilne napotke v teh navodilih za uporabo:



NEVARNOST! Visoko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči telesne poškodbe in smrt.

OPOZORILO! Srednje tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči poškodbe ali večjo materialno škodo.

PREVIDNO: Nizko tveganje: Neupoštevanje opozorila lahko povzroči lažje poškodbe ali materialno škodo.

NAPOTEK: Dejanska stanja in posebnosti, ki jih morate upoštevati pri delu z napravo.

Navodila za varno uporabo

- ⊙ To napravo lahko otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem uporabljajo samo, če so pod nadzorom odrasle osebe ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, do katerih lahko pride pri taki uporabi.
- ⊙ Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- ⊙ Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave brez nadzora.
- ⊙ Naprava je primerna le za uporabo na prostem. Pri uporabi na prostem...
 - ... mora biti naprava priključena v vtičnico z zaščitnim vodnikom.
 - ... mora biti napajanje naprave izvedeno prek vtičnice z zaščitno pripravo na diferenčni tok (RCD) z nazivnim prožilnim tokom največ 30 mA v tokokrogu. Za nasvet vprašajte elektroinštalaterja. Vgradnjo mora izvesti izključno električar.
 - ... je treba napajalni kabel redno pregledovati glede znakov poškodb. Če je napajalni kabel poškodovan, naprave ne smete več uporabljati.



- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje na hrbtni strani ali žar plošče. Naprave se med delovanjem dotikajte le na upravljalnih elementih.

- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje uhaja vroča para. Ne segajte v paro.

- ⊙ Če se omrežni priključni kabel te naprave poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno kvalificirana oseba, da tako preprečite nevarnosti.
- ⊙ Grelnih elementov ni dovoljeno brisati z mokro krpo.
- ⊙ Ta naprava ni predvidena za uporabo, uporabo z zunanjim časovnim stikalom ali ločenim sistemom daljinskega vodenja.
- ⊙ Napačna uporaba lahko privede do poškodb.
- ⊙ **Pred prvo uporabo očistite napravo** (glejte "Čiščenje" na strani 56).
- ⊙ Oglja ali podobnih goriv v tej napravi ni dovoljeno uporabljati. Izjema: V vstavljeni posodi za dimljenje lahko uporabljate posebne pelete za dimljenje.
- ⊙ V posodi za dimljenje nikakor ne smete uporabljati drugih materialov ali dodatkov, razen posebej za to namenjenih lesnih peletov za dimljenje v posodi za dimljenje. Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljajte špirta ali bencina!
- ⊙ Posode za dimljenje ne smete uporabljati v zaprtih prostorih.
- ⊙ Uporabljajte le pelete za dimljenje, ki so primerni za pripravo živil.



NEVARNOST za otroke!

- ⊙ Embalaža ni otroška igrača. Otroci se ne smejo igrati s plastičnimi vrečkami. Obstaja nevarnost zadušitve.
- ⊙ Pazite, da otroci ne morejo potegniti naprave z delovne površine za napajalni kabel.
- ⊙ Napravo shranjujte izven dosega otrok.



NEVARNOST za hišne ljubljence in domače živali ter zaradi njih!

- ⊙ Električne naprave so lahko nevarne za hišne ljubljence in domače živali. Poleg tega lahko tudi živali povzročijo škodo na napravi. Zato živalim preprečite stik z električnimi napravami.



NEVARNOST za ptice!

- ⊙ Ptice dihaajo hitreje, zrak razdeljujejo drugače po telesu in so občutno manjše od ljudi. Zato je lahko zelo nevarno za ptice, če vdihnejo že manjše količine dima, ki nastaja med obratovanjem naprave. Kadar napravo uporabljate, naj v bližini ne bo ptic.



NEVARNOST električnega udara zaradi vlage!

- ⊙ Naprava ne smete puščati na dežju.
- ⊙ Napravo zaščitite pred vlago, kapljajočo vodo ali pršenjem vode.
- ⊙ Naprave, napajalnega kabla in omrežnega vtiča ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino.
- ⊙ Če v napravo prodre tekočina, takoj izvilcete omrežni vtič. Napravo pred ponovno uporabo temeljito pregledajte.

- ⊙ Če se zgodi, da naprava pade v vodo, takoj izvlecite omrežni vtič iz vtičnice in šele nato napravo vzemite iz vode. V tem primeru naprave ne uporabljajte več, ampak naj jo pregleda strokovnjak.
- ⊙ Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Ne uporabljajte naprave, če so na njej ali na napajalnem kablu vidne poškodbe ali če je naprava padla na tla.
- ⊙ Omrežni vtič vtaknite v vtičnico šele, ko je naprava popolnoma sestavljena.
- ⊙ Če uporabljate podaljševalni kabel, mora le-ta ustrezati zahtevam v skladu s tehničnimi podatki te naprave.
- ⊙ Naprave ne priključite na električni razdelilnik. Lahko pride do preobremenitve.
- ⊙ Omrežni kabel in po potrebi podaljšek položite tako, da nanje ne more nihče stopiti, se zatakiniti ali spotakniti.
- ⊙ Omrežni kabel priključite samo v pravilno nameščeno, lahko dostopno električno vtičnico z varnostnimi kontakti, katere napetost ustreza oznaki na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vključitvi lahko dostopna.
- ⊙ Zagotovite, da se napajalni kabel ne more poškodovati na ostrih robovih ali vročih mestih. Napajalnega kabla ne ovijajte okoli naprave.
- ⊙ Pri postavitvi naprave bodite pozorni na to, da napajalni kabel ni ukleščen ali stisnjen.
- ⊙ Naprava tudi po izklopu še ni popolnoma ločena od omrežne napetosti. Če jo želite popolnoma odklopiti, izvlecite omrežni kabel iz vtičnice.

- ⊙ Ko želite izklopiti omrežni kabel iz vtičnice, vedno povlecite za kabel in ne za priključni kabel.
- ⊙ Omrežni vtič izvlecite iz vtičnice:
 - po vsaki uporabi,
 - če se pojavi motnja,
 - kadar naprave ne uporabljate,
 - pred čiščenjem naprave,
 - ob nevihtah.
- ⊙ Da bi preprečili nevarnosti, izdelka ne spreminjajte. Popravila se smejo izvajati samo v strokovni delavnici oz. v servisnem centru.



NEVARNOST – nevarnost požara!

- ⊙ Peleti za dimljenje se morajo popolnoma ohladiti, preden jih zavrzete. Vročega pepela v nobenem primeru ne smete zavreči med gospodinjske odpadke. Obstaja nevarnost požara!
- ⊙ Priključene naprave nikoli ne puščajte nenadzorovane.
- ⊙ Napravo med delovanjem vedno nadzorujte. Tako boste lahko pravočasno odkrili morebiten nenavaden vonj ali hrup in preprečili težave.
- ⊙ Naprave nikoli ne pokrivajte in je ne postavljajte na mehke predmete (npr. brisačo).
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte neposredno pod visečimi omaricami, stenskim vtičnicami ali v bližini zaves, papirja ali podobnih vnetljivih materialov.
- ⊙ Napravo uporabljajte izključno na trdni, ravni, ne drseči, suhi in negorljivi delovni površini, da se ne prevrne ali zdrсне ali da se podlaga ne vname in tako ne pride do škode.



NEVARNOST poškodb zaradi opeklin!

- ⊙ Ne dotikajte se vročih površin in notranjosti naprave. Uporabljajte prijemalne rokavice ali krpe.
- ⊙ Med pripravo živil pri visoki temperaturi uporabljajte kuhinjske rokavice. sicer lahko brizganje maščob povzroči opekline.
- ⊙ Preden napravo očistite ali pospravite, se mora povsem ohladiti.
- ⊙ Naprave ne premikajte ali transportirajte, ko je vklopljena.
- ⊙ Če se na napravi vname maščoba, **oginja v nobenem primeru ne gasite z vodo!** Obstaja nevarnost eksplozivnega razblinjenja ali električnega udara. Namesto tega napravo pokrijte, npr. s požarno odejo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Uporabljajte le originalni pribor.
- ⊙ Naprave ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v bližino virov vročine ali odprtega ognja.
- ⊙ Naprave ni dovoljeno skladiščiti ali uporabljati pri temperaturi pod 5 °C. Pazite, da je ob zmrzali naprava ne ostane zunaj.
- ⊙ Poskrbite, da je podlaga pod napravo suha.
- ⊙ Poskrbite, da se nabodala ne dotikajo in zalepijo na grelni element na zgornji strani notranjega prostora.
- ⊙ Košare za cvrtje ne napolnite preveč. Upoštevajte smernice v teh navodilih.
- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.

- ⊙ Naprava je opremljena z neдрsečimi nogicami iz umetne mase. Ker je pohištvo zaščiteno z raznimi vrstami lakov in umetnih snovi ter se neguje z različnimi vrstami negovalnih sredstev, pri tem ne moremo popolnoma izključiti možnosti, da lahko nekatera od teh sredstev vsebujejo sestavine, ki lahko načenjajo in zmehčajo nogice iz umetne mase. Po možnosti pod napravo položite neдрsečo podlago.
- ⊙ Na napravo ne postavljajte predmetov.

4. Obseg dobave

- 1 premium žar in smoker s funkcijo vročega zraka
- 1 plošča za žar **14**
- 1 vstavek za cvrtje **15**
- 1 prestrezna posoda za maščobo **13** (levo v napravi)
- 1 posoda za dimljenje **9** za pelete za dimljenje (desno v napravi)
- 1 400-g vrečka s peleti za dimljenje
- 2 ročaja **7**
- 4 vijaki **8** za pritrditev ročajev
- 1 orodje za pritrditev ročajev
- 1 žlica za odmerjanje peletov za dimljenje
- 1 kompletna navodila za uporabo (na internetu)
- 1 kratka navodila (priložena napravi)

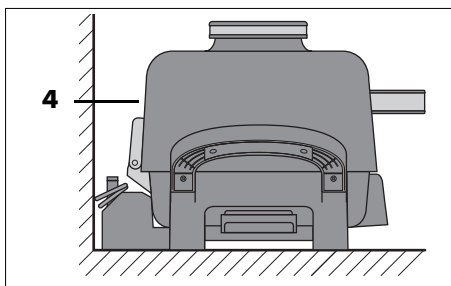
5. Prva uporaba

- Odstranite vso embalažo.



NEVARNOST – Nevarnost požara!

Na hrbtni strani naprave je odprtina za odzračevanje **4**. Med uporabo iz odprtine za odzračevanje **4** uhaja vroča para.



- ⊙ Nikoli ne prekrijte odprtin za odzračevanje **4**.
- ⊙ Naprave ne uporabljajte v notranjih prostorih.
- ⊙ Poskrbite, da bo okoli naprave in nad njo dovolj prostora.
- ⊙ Za napravo mora biti toliko prostora, da je mogoče pokrov **2** popolnoma odpreti.

NAPOTEK: Med prvo uporabo lahko zaznate nekoliko dima in neprijetnega vonja. To je zaradi montažnih elementov pri grelnih elementih **3/12** in ni napaka na izdelku. Poskrbite za zadostno zračenje.

- Odstranite zaščitno folijo in lepilni trak z naprave, vendar pa ne odstranjujte tipske ploščice na spodnji strani naprave.
- Odstranite kartonske zaščitne elemente za prevoz pod žarom.
- Preverite, ali je ves pribor priložen in nepoškodovan.
- Pred prvo uporabo napravo in ves pribor očistite (glejte "Čiščenje" na strani 56).
- Napravo postavite na suho, ravno, nedrsečo površino, ki je odporna na vročino.

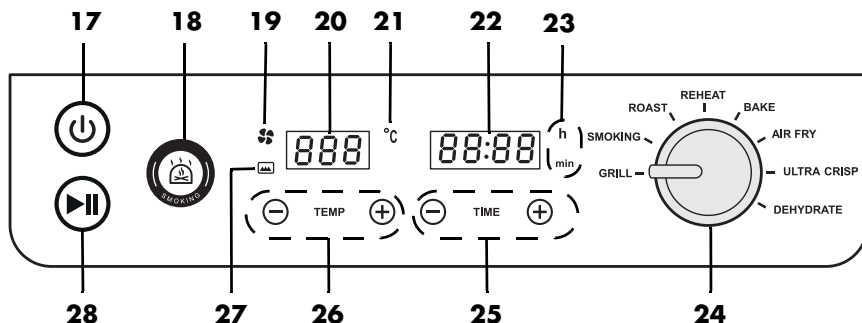
Montaža ročajev

Pred prvo uporabo je treba montirati ročaje **7**.

Napravo lahko nosite le za ročaje ob strani.

1. Po potrebi izvlecite omrežni vtič **5**.
2. Odprite pokrov **2** in odstranite vse nepritrjene dele iz naprave.
3. Nazaj zaprite pokrov.
4. Pripravite vijake **8** in ročaje **7**.
5. Napravo previdno obrnite in jo postavite na pokrov **2**.
6. Vstavite ročaj. Pri tem upoštevajte, da so konci ročajev različno oblikovani in jih je v nastavek na napravi mogoče vstaviti le na en način.
7. Privijte ročaj in ponovite postopek na drugem ročaju **7**. Ročaja se ne smeta majati, ampak morata biti trdno povezana z napravo.
8. Napravo ponovno obrnite.

6. Pregled zaslona na dotik



- 17** Vklop/izklop
- 18 SMOKING** Indikator sveti, če je bil program za dimljenje (SMOKING) aktiviran prek gumba za izbiro programa ali ločeno prek tega gumba.
- 19** Sveti vedno, kadar se izvaja program z zaprtim pokrovom.
- 20** Prikaz temperature.
- 21 °C** Sveti vedno, kadar se izvaja program z zaprtim pokrovom. Ne sveti med fazo ogrevanja.
- 22** Prikaz časa: v minutah (min) in urah (h).
Za začetek programa po času ogrevanja. Prikaz nastavljene ciljne temperature.
Med delovanjem: prikaz preostalega časa delovanja.
- 23** Prikaz **h/minh** ali **min** sveti, ko je prikazan čas v urah (h) ali minutah (min).
- 24** Vrtljivi gumb za izbiro programa: Po izbiri programa se na zaslonu prikažejo prednastavljene vrednosti za temperaturo in čas. (glejte "Pregled programov" na strani 41)
- 25** **TIME -/+** Povečanje/zmanjšanje časa od 1 minute do 12 ur.
- 26** **TEMP -/+** Povečanje/zmanjšanje temperature od 40 do 240 °C.
- 27** Indikator sveti v fazah gretja, če je izbran program **GRILL** (žar).
- 28** Začetek/prekinitev programa

7. Pregled programov

Predhodno nastavljeni podatki o temperaturi in času v tabeli so le primeri za orientacijo. Temperatura in čas se lahko razlikujeta glede na kakovost, velikost in količino živila pa tudi glede na vaš okus.

Program/uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje) v minutah ali urah
GRILL (ŽAR) Stejki, kotleti, ampak tudi zelenjava za po- nev za žar	240 °C (180–240 °C)	10 min (1–30 min)
	- Spodnja grelna plošča z odprtim in zaprtim pokrovom - S samodejnim predgretjem pri zaprtem pokrovu	
SMOKING (DIMLJENJE) Riba, meso, npr. rebra, ocvrt krompirček	80 °C (180–240 °C)	4 ure (10 min–12 ur)
	- Le zgornji grelec - S samodejnim segrevanjem peletov za dimljenje Na zaslonu se prikaže IGN	
ROAST (PEČENKA) Pečenka s kožo, svinjska pečenka, pečenka iz mletega mesa	200 °C (125–200 °C)	30 min (1 min–1 ura)
	- Le zgornji grelec - z avtom. predgretjem	
REHEAT (POGREVANJE) Za pogrevanje hrane	200 °C (130–200 °C)	15 min (1 min–1 ura)
	- Le zgornji grelec - z avtom. predgretjem	
BAKE (PEKA) Kolački, pecivo in pekarski pro- izvodi	150 °C (125–200 °C)	18 min (1 min–1 ura)
	- Le zgornji grelec - z avtom. predgretjem	
AIR FRY (CVRTJE NA ZRAKU) Cvrtnik na vroč zrak Npr. ocvrt krompirček, piščančje perutničke	180 °C (125–200 °C)	22 min (1 min–1 ura)
	- Le zgornji grelec - z avtom. predgretjem	
ULTRA CRISP Pečenka s skorjico, ekstra te- men ocvrt krompirček	240 °C (-)	10 min (1 min–30 min)
	- Le zgornji grelec - z avtom. predgretjem	

Program/uporaba	Prednastavljena temperatura (nastavljivo območje)	Prednastavljen čas (nastavljivo območje) v minutah ali urah
DEHYDRATE Dehidriranje sadja in zelenjave, npr. jabolčnega čipsa	50 °C (40–90 °C)	2 uri (2 uri–12 ur)
	- Le zgornji grelec - brez avtom. predgretja	

8. Uporaba pribora

Pribor	Funkcija/uporaba
Plošča za žar 14	• Se vedno vstavi v napravo. Če tega ne storite, se na prikazovalniku prikaže <i>Add PAN</i>. • Tako lahko maščoba odteka. Priprava z zaprtim in odprtim pokrovom v programu GRILL (žar): • Vročina prihaja le od spodaj. • Primerno za pripravo debelih kosov mesa in zamrznjenega mesa. • Primerno za pečenje npr. pustih kosov mesa na žaru.
Vstavek za cvrtje 15	• Postavite na ploščo za žar 14. • Skozi luknje v vstavku za cvrtje 15 lahko vroči zrak dobro kroži. To spodbuja enakomerno porazdelitev toplote. • Za ocvrt krompirček, kohlje krompirja, ocvrt sladki krompir, kose zelenjave ipd. • Vstavek za cvrtje 15 le rahlo napolnite do oznake MAX 16 z ocvrtim krompirčkom (maksimalna količina 1000 g). NAPOTEK: Med surove sestavine vmešajte pribl. ½ jedilne žlice olja (npr. sončničnega ali repičnega olja). Olje prepreči, da bi se hrana pri- jela na vstavek za cvrtje 15 in izboljša okus. Pri globoko zamrznjenem ocvrtem krompirčku in podobnih izdelkih to ni potrebno, saj so že predhodno ocvrti.

9. Uporaba



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Med uporabo se površina naprave lahko zelo segreje. Ne dotikajte se vročih delov naprave, na primer odprtine za odzračevanje **4** na hrbtni strani naprave.
- ⊙ Za prijemanje vroče plošče za žar **14** in vstavka za cvrtje **15** uporabite prijemalne rokavice ali krpo.
- ⊙ Med cvrtjem iz odprtine za odzračevanje **4** uhaja vroča para. Ne segajte v paro.
- ⊙ Naprave ne premikajte ali transportirajte, ko je vklopljena.
- ⊙ Ko napravo prenašate, jo lahko držite le za stranska ročaja **7**.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ **Naprave v nobenem primeru ni dovoljeno uporabljati brez plošče za žar 14!**

9.1 Električni priključek

- Ko naprava stoji na ustreznem mestu, vtaknite omrežni kabel **5** v varnostno vtičnico, ki ustreza podatkom na tipski ploščici. Vtičnica mora biti tudi po vklopu naprave lahko dostopna.
 - Vse lučke na nadzorni plošči **11** za trenutek zasvetijo.
 - Ploščo za žar **14** je treba vstaviti, sicer sveti *Add PAN* na zaslonu na prikazovalnikih **20** in **22** zasliši se zvočno opozorilo.

9.2 Vkllop/izklop

- Pritisnite tipko Φ **17**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Na prikazovalnikih **20** in **22** se prikazeta temperatura in čas nastavljenega programa.
 - Gumb za dimljenje **18** sveti, ko je vrtljivi gumb za izbiro programa **24** nastavljen na **SMOKING** (dimljenje).
 - Če 5 minut ne pritisnete nobene tipke ali izberete programa, naprava preklopi v stanje pripravljenosti.
- Če med delovanjem programa pritisnete tipko Φ **17**, se program konča in na zaslonu se za nekaj sekund pojavi *Done*. Nato se zopet prikaže prikaz *Start*. Ponovno pritisnite tipko Φ **17**, da napravo preklopite v stanje pripravljenosti.

9.3 Posoda za dimljenje



NEVARNOST požara!

- ⊙ Peleti za dimljenje se morajo popolnoma ohladiti, preden jih zavržete. Vročega pepela v nobenem primeru ne smete zavreči med gospodinjske odpadke. Obstaja nevarnost požara!

Slika A: V posodi za dimljenje se peleti za dimljenje zakurijo. To se zgodi le, če ste na svoji napravi opravili naslednje nastavitve.

- Ko se peleti za dimljenje prižigajo, se na prikazu prikaže *IGN*. Prvo segrevanje traja med 5 in 10 minutami. Če je nastavljen dolg čas smokerja, se postopek večkrat ponovi.
- Največja količina peletov za dimljenje: Posodo za dimljenje **9** napolnite malo pod robom.

- Polna posoda za dimljenje zadostuje za 2–3 ure delovanja smokerja. Potem jo lahko ponovno napolnite med delovanjem.
 - Proizveden dim se prek izpusta dima **10** dovaja v notranjost.
 - Pri odprtem pokrovu se prek izpusta dima **10** ne dovaja dim.
 - Rabljeni peleti za dimljenje lahko ostanejo v posodi za dimljenje in jih uporabite naslednjič.
1. Potegnite posodo za dimljenje **9** ven.
 2. Posodo za dimljenje napolnite malo pod robom in jo ponovno vstavite.

9.4 Ročne nastavitve

Medtem ko je naprava vklopljena, lahko še pred začetkom izbranega programa spremenite nastavitve temperature in časa kuhanja. To je mogoče tudi kasneje, medtem ko program poteka.

- S tipkama **+/- 26** nastavite temperaturo:
 - Kratak pritisk za korake po 5 °C. Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.
- S tipkama **+/- 25** nastavite čas priprave:
 - Na kratko pritisnite za 1-minutne korake pri časih do 60 minut in 15-minutne korake pri časih, daljših od ene ure.
 - Tipko pridržite za hitro pomikanje naprej/nazaj.
 - Ko jo izpustite, prikaz za pribl. 5 sekund utripa, nato sveti in nov čas se odšteva.
 - Na zaslonu svEti *h* za nastavljene ure in *min* za nastavljene minute.

9.5 Uporaba programov

NAPOTEK: Poskrbite, da se jedi ne dotika jo in zalepijo na grelni element **3** na notranji strani pokrova.

Če izberete program, lahko kadarkoli dodatno spremenite naslednjo nastavitev:

- Temperatura: Pritisnite tipko **+/- 26**
- Čas priprave: Pritisnite tipko **+/- 25**

1. Pripravite živila in jih po želji dodajte v vstavek za cvrtje **15**.
2. Postavite ploščo za žar **14** v napravo tako, da nastavek za otekanje maščobe sega v lij v napravi.
3. Zaprite pokrov **2**.
4. Pritisnite tipko **⌂ 17**, da vklopite napravo iz stanja pripravljenosti.
 - Z vrtenjem gumba za izbiro programa **24** nastavite želeni program.
 - Če je izbran program **SMOKING** (dimljenje), zasveti tipka za dimljenje **18**.
 - Če želite preklopiti na drug program, ga izberite s pomočjo gumba za izbiro programa **24**.
 - Pritisnite gumb začetek/prekinitev **⊕ 28**, da zaženete program. Pri vseh programih, razen **DEHYDRATE** (sušenje), se sedaj prične faza ogrevanja.
 - Na prikazovalniku **20** se prikaže *PrE*.
5. Na koncu faze segrevanja se oglasi opozorilni zvok, na prikazovalniku pa se prikaže *Add Food*.

Odprite pokrov **2** in ...

... položite pripravljena živila neposredno na ploščo za žar **14**.
ali

... postavite vstavek za cvrtje **15** s pripravljenimi živili na ploščo za žar **14**.

6. Zaprite pokrov **2**. Postopek priprave se kmalu zatem samodejno zažene, na prikazovalniku časa priprave **22** pa se

odšteva preostali čas priprave.

Če se to ne zgodi, pritisnite tipko

Ⓜ **28**, dokler se čas priprave ne začne zniževati.

Ko pritisnete na tipko za smoker **18**, se na zaslonu pojavi *IGN*. Če tipka smoker **18** sveti, se funkcija smoker izbere kot dodatek. Dokler sveti *IGN*, se peleti za dimljenje segrevajo, dokler se ne začnejo kaditi. Po pribl. 5 minutah se ponovno pojavi celoten prikaz in čas se odšteva.

Na prikazu časa priprave **22** se po fazi ogrevanja odšteva preostali čas priprave. Pri odprtem pokrovu funkcije dimljenja ni mogoče aktivirati.

NAPOTEK: Ko je pokrov odprt, se na zaslonu prikazovalniku SHUT Lid.

9.6 Prekinitev postopka pečenja

Postopek pečenja lahko kadarkoli prekinete, če želite na primer preveriti stopnjo zapečenosti.

Začasna prekinitev s tipko start/prekinitev

- Pritisnite gumb za začetek/prekinitev Ⓜ **28**.
 - Čas se ne odšteva več.
- Odprite pokrov.
- Zaprite pokrov, da se bo postopek priprave nadaljeval.

Premor z odpiranjem pokrova

- Odprite pokrov.
 - Čas se ne odšteva več.
- Zaprite pokrov, da se bo postopek priprave nadaljeval.

9.7 Smoker

Smoker lahko teče kot samostojen progr., ali pa ga priključite pri drugih programih. S tem programom lahko živilom dodate čudovito dimljen okus.

Pomembno je, da pred zagonom funkcije smokerja pelete za dimljenje položite v posodo za dimljenje **9**.

NAPOTEK: Funkcija dimljenja deluje tudi pri odprtem pokrovu. Prikaz *SHUT Lid* vas opozori, da morate ponovno zapreti pokrov.

Uporaba kot samostojen program

1. Prestavite regulator količine pare **24** na *SMOKING* (dimljenje). Tipka **18** zasveti.
2. Če želite, spremenite nastavev za čas s tipkama **+/– 25**.
3. Pritisnite gumb začetek/prekinitev Ⓜ **28**, da zaženete program dimljenja. *IGN* se prikaže na prikazu. Dokler sveti *IGN*, se peleti za dimljenje segrevajo, dokler se ne začnejo kaditi. Po 5 do 10 minutah se prikaže celoten prikaz in čas se odšteva. Pri dolgih časih priprave se segrevanje peletov za dimljenje ponavlja. Ponovno se prikaže *IGN* in nastavljeni čas priprave se ne odšteva, dokler sveti *IGN*.

Uporaba kot dodatek k drugim programom

- Izberite program (npr. **ROAST**) in nato pritisnite gumb za dimljenje **18**, preden začnete program. Zaženite program. *IGN* se prikaže na prikazu. Dokler sveti *IGN*, se peleti za dimljenje segrevajo, dokler se ne začnejo kaditi. Po nekaj minutah se prikaže cel prikaz in čas se odšteva.

9.8 Konec procesa priprave

- Ko se program zaključi, se sprostí zvočni signal. Na zaslonu se pojavi *Done* za nekaj sekund.
- Prezračevanje po potrebi še 30 sekund deluje.
- Potrebujete krožnik ali posodo (po potrebi predhodno ogreto).
- Za izklop naprave iz električnega omrežja po uporabi izvlecite omrežni vtič **5**.

1. Odprite pokrov **2**.
2. Živila stresite na pripravljen krožnik ali v pripravljeno posodo.
3. Izvlecite prestrežno posodo za maščobo **13** in zavrzite prestreženo olje.
4. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava in pribor ohladita.

NAPOTEK: Če stopnja zapečenosti na takšna, kot jo želite, lahko ročno spremenite postopek pečenja (glejte "Ročne nastavitve" na strani 44). Zaprite pokrov **2** in ponovno zaženite proces priprave. Po nekaj minutah preverite stopnjo zapečenosti.

9.9 Zaključevanje aktivnega postopka priprave

- Medtem ko je program v teku, pritisnite tipko  **17**, da zaključite program. Na zaslonu se približno 10 sekund prikaže *Done*. Potem je spet viden celoten prikaz.
- Ponovno lahko izberete program.
- Ali pa pritisnite tipko  **17**, da napravo preklopite v stanje pripravljenosti.
 - Oglasi se zvočni signal.
 - Prikazovalnika **20** in **22** se izklopita.
- Če želite napravo popolnoma izklopiti in odklopiti iz omrežja, izvlecite omrežni kabel **5**.

9.10 Pečenje na žaru s spodnjim grelcem

 Ta indikator sveti med ogrevanjem in ko je izbran program **GRILL** (žar). Pri tej kombinaciji je mogoče uporabiti funkcijo žara s spodnjim grelnikom.

- To je pravi program za vsa živila, ki jih je treba močno zapeči in potrebujejo vročino od spodnjega grelca, npr. steaki.
- Pečenje na žaru s spodnjim grelcem se priporoča npr. pri pečenju na žaru občutljivih živil, ki jih je treba pogosto obračati, kot so steaki in zelenjavne rezine.

1. Vrtljivi gumb za izbiro programa nastavi na **GRILL** (žar).
2. Zaprite pokrov.
3. Zaženite program. Na prikazovalniku se prikaže *PrE*. Po predogrevanju utripa *Add Food*.
4. Odprite pokrov in hrano položite na ploščo za žar.
5. Pritisnite gumb za zagon/prekinitev  **28**. Čas se odštevata.
ali
Zaprite pokrov, da se program začne izvajati.

NAPOTEK: Če med peko odprete pokrov, se čas ustavi. Da bi program ponovno zagnali, zaprite pokrov ali pritisnite gumb za zagon/prekinitev  **28**.

10. Nasveti za pripravo

Naprava v eni napravi združuje mnogo različnih funkcij. Lahko na primer:

- cvrete na vročem zraku,
 - na žaru spečete piščanca ali pečenko,
 - spečete pico,
 - pripravite veliko globoko zamrznjenih predpripravljenih jedi (npr. piščančja krilca, ribje palčke, sirove ali zelenjavne palčke),
 - spečete piškote ali mafine,
 - na žaru spečete mesna ali zelenjavna nabodala,
 - sušite jabolčni čips ali drugo sadje,
 - s funkcijo smokerja živlom dodate posebno noto.
- V tem poglavju najdete nekaj nasvetov in tabelo kuhanja s primeri za orientacijo glede količine, časa kuhanja in temperature.
 - Podatki v tabeli kuhanja se lahko razlikujejo od prednastavljenih časov in temperatur. Zaradi različnih lastnosti in izhodišče temperature živil ni mogoče podati točnih podatkov o časih kuhanja. Podatki v tabeli kuhanja so le primeri za orientacijo.

Priprava živila

- Če je možno, morajo biti živila za cvrtje čim bolj suha. Živilo za cvrtje osušite oz. z zamrznjenih živil odstranite led.
- Če uporabljate globoko zamrznjeno hrano, odstranite čim več vode in ledu, preden jo daste v napravo.
- Pri panirani hrani pazite, da se panada čim tesneje drži živila za cvrtje.

Temperatura in čas priprave

- Za okusen in zdrav rezultat je treba natančno upoštevati podatke glede temperature in časa priprave na embalaži.
- Cvrite le majhne količine naenkrat.
- Vstavka za cvrtje **15** ne smete napolniti več kot do oznake **MAX 16**.
- Akrilamid je lahko rakotvoren. Da bi zagotovili čim manjše tvorjenje akrilamida, hrane ne zapecite premočno.

Za enakomerno zapečeno hrano

- Če želite, da je hrana (npr. ocvrt krompirček ali piščančji medaljoni) enakomerno zapečena, jo morate med cvrtjem 1-krat ali 3-krat obrniti.
- Uporabite sestavine, ki so enake debeline ali velikosti.

Peka

Testa v nobenem primeru ne smete dati neposredno v vstavek za

cvrtje 15. Po pripravi dajte testo v pekač ali drug model za peko (npr. model za kolačke). To nato postavite skupaj s testom v vstavek za cvrtje **15**.

Podatki na pakiranju

Če na embalaži globoko zamrznjene hrane ne najdete podatkov za cvrtnik na vroč zrak, se ravnajte po podatkih za pečico s kroženjem zraka.

10.1 Tabela priprave

Živilo	Nasveti	Količina (pribl.)	Čas* (minute)	Temperatura*
Ocvrt krompirček ^{2, 3, 4} (globoko zamrznjen, predhodno ocvrt)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporaba vstavka za cvrtje 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Ocvrt krompirček ^{3, 4} (pripravljen doma, debelo narezan)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Vmešajte 1/2 jedilne žlice olja - Uporaba vstavka za cvrtje 15	1000 g	20–24	200 °C
Piščančja bedra ^{2, 3, 5} (sveža, s kostmi)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporabite vstavek za cvrtje 15	1400 g	22–28	240 °C
Piščančji medaljoni ⁴ (globoko zamrznjeni)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporabite vstavek za cvrtje 15	1000 g	18–22	180 °C
Ribje palčke ⁴ (globoko zamrznjene)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporabite vstavek za cvrtje 15	540 g	8–10	200 °C
Bučke ^{2, 3, 5}	- V programu GRILL (žar) - Uporabite ploščo za žar 14 - Narežite na rezine - Ploščo za žar namažite z malo olja - pripravljajte pri odprtem pokrovu	650 g	17–20	200 °C
Krompirjevi kroketi ⁴	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporabite vstavek za cvrtje 15	400 g	20	180 °C
Piščančje perutničke ⁴ (globoko zamrznjene)	- V programu AIR FRY (cvrtje na zrak) - Uporaba vstavka za cvrtje 15	1500 g	15–20	200 °C

Živilo	Nasveti	Količina (pribl.)	Čas* (minute)	Temperatura*
Ribeye steaki ⁵	- V programu GRILL (žar) - Uporaba plošče za žar 14 - pecite na žaru pri odprtem pokrovu - po potrebi uporabite termometer za pečenje	3 steaki, pribl. 3 cm debeli	7-9	240 °C

* Navedbe, napisane s **krepko** pisavo, nastavite ročno.

Vse navedbe so le približne. Odvisno od vrste in debeline živila lahko časi odstopajo.

Pomen nadpisanih števil **1,2,3,4,5** :

¹: Premešajte po polovici časa priprave.

²: Premešajte po 1/3 in 2/3 časa priprave.

³: Premešajte po 1/4, 1/2 in 3/4 časa priprave.

⁴: Z vstavkom za cvrtje

⁵: Na plošči za žar

10.2 Tabela z vrstami mesa, stopnjami pečenja in pripadajočimi jedrnimi temperaturami

Pri kosih pečenke sta čas kuhanja in temperatura kuhanja odvisna od teže in vrste mesa. Za orientacijo vam lahko služi jedrna temperatura, ki jo lahko izmerite s termometrom za pečenko.

	Stopnje pečenja				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well done
Jelen	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Govedina	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Svinjina	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jagnjetina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Piščanec	X	X	X	X	85 °C
Ribe	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepti

Dimljena goveja rebra

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Čas priprave je odvisen od velikosti in debeline rebr. Cilj je, da rebra dosežejo notranjo temperaturo 90 °C, da bodo mehka in bodo lepo odstopila od kosti.

Program

Program smoker

Sestavine

2 kg govejih reber

Sestavine za začimbno mešanico

1 jedilna žlica česna v prahu
1 čajna žlička zdrobljenih gorčičnih semen ali gorčični prah
1 jedilna žlica dimljene paprike
1 jedilna žlica mletega črnega popra
2 čajni žlički soli

Sestavine za ščetkanje

60 ml goveje juhe
60 ml vode
2 jedilni žlici omake Worcestershire

Priprava

1. Vse sestavine za začimbno mešanico dodajte v majhno posodo in jih zmešajte, da se povežejo. Rebra natrite z začimbno mešanico, da so popolnoma prekrita.
2. Posodo za dimljenje napolnite s sekanci za dimljenje.
3. Položite rebrca na ploščo za žar in zaprite pokrov.
4. Izberite **program smoker**. Čas nastavite na **5 ur**. Temperatura naj ostane na **120 °C**.
5. Zaženite program Smoker. *IGN* se za nekaj minut prikaže na prikazu. To pomeni, da se sekanci za dimljenje prižgajo. Tekom 5 ur boste *IGN* videli večkrat. To je običajno. Če želite, rebrca po 1,5 urah obrnite.
6. V posodo dodajte juho, vodo in omako Worcestershire in premešajte. V zadnji uri časa dimljenja rebrca namažite s tanko plastjo te mešanice.
7. Postopek priprave je končan, ko imajo rebrca na najdebelejšem delu notranjo temperaturo pribl. 90 °C, pomerjeno s termometrom za pečenje. Nato napravo izključite, pustite pokrov zaprt in pustite, da rebrca počivajo pribl. 45 minut.

NASVET: Če v svojem cvrtniku na vroči zrak želite pripravljati druga živila, lahko rebrca postavite na toplo v predhodno ogreto pečico. Temperaturo v pečici znižajte, ko vanjo položite rebrca.

8. Pred serviranjem jih med kostmi narežite na rezine.

Dimljena piščančja stegna

Sestavine za 4 porcije

Program

Izberite program za peko na žaru in dodatno funkcijo smokerja

Sestavine

8 piščančjih stegen s kostmi
in kožo

Sestavine za marinado

1 ½ jedilne žlice	dimljene paprike
1 jedilna žlica	čebule v prahu
½ čajne žličke	čilija v prahu
1 jedilna žlica	sojine omake
1 čajna žlička	suhega origana ali timijana ali oboje
½ jedilne žlice	mletega črnega popra
30 ml	sončničnega olja

Priprava

1. Vse sestavine za marinado dodajte v majhno posodo in jih zmešajte, da se povežejo. V posodo dajte piščančja stegna in jih premešajte, da so prekrita z marinado. Pokrijte jih s plastično folijo in postavite za 30 minut v hladilnik.
2. Posodo za dimljenje napolnite s sekanci za dimljenje.
3. Izberite **program Grill**. Čas nastavite na **22 minut**. Temperatura naj ostane na **240 °C**.
4. Dodatno vklopite **funkcijo smokerja**.
5. Zaženite program. Predgretje se začne.

6. Na koncu predgretja se na zaslonu pojavi **Add FOOD** (Dodajte hrano). Odprite pokrov in piščančja stegna položite enega poleg drugega na ploščo za žar.
7. Zaprite pokrov. Na prikazu se pojavi **IGN**. Sekanci za dimljenje se prižigajo. Ko prikaz ugasne, se prične čas odštevanja in priprava se prične.
8. Po polovici časa priprave piščančja stegna obrnite in pokrov nazaj zaprite.
9. Ko je čas priprave končan, odprite pokrov, vzemite piščančja stegna iz naprave. Pribl. 5 minut pustite mirovati.

NASVETI:

- Morda 8 večjih piščančjih stegen ne boste mogli hkrati položiti na žar. V tem primeru jih specite v dveh serijah peke na žaru.
- Čas priprave je lahko nekoliko različen glede na velikost piščančjih stegen.

Dimljen mešan ocvrt krompirček z zeliščno majonezo

Sestavine za 4 porcije

Program

Program za peko na žaru in dodatna funkcija smokerja

Sestavine za majonezo

1	jajce
1 čajna žlička	gorčice
125 ml	sončničnega olja
1 čajna žlička	fino sesekljanega peteršilja
1 čajna žlička	fino sesekljanke krebujlice
1 čajna žlička	limoninega soka
	sol, poper

Sestavine za ocvrti krompirček

250 g	sladkega krompirja
250 g	krompirja, ki se ne razkuha
2 jedilni žlici	sončničnega olja

Priprava

1. Za zeliščno majonezo dajte v visoko lonček jajce in gorčico ter ju premešajte s paličnim mešalnikom.
2. Med mešanjem v tankem curku vlivajte olje, da nastane kremasta homogena zmes.
3. Dodajte zelišča in po okusu začinite s soljo, poprom in limoninim sokom.
4. Krompir in sladki krompir olupite, operite in popivnajte do suhega.
5. Krompir in sladki krompir narežite na približno 1 cm debele trakove in jih premešajte v skledi z oljem.
6. Posodo za dimljenje napolnite s sekančci za dimljenje.
7. Izberite **program vroči zrak** in spremenite čas na **20 minut**, temperatura naj ostane na **200 °C**.
8. Dodatno vklopite **funkcijo smokerja**.
9. Zaženite program. Predgretje se začne.

10. Na koncu predgretja se na zaslonu pojavi **ADD FOOD** (Dodajte hrano). Postavite košaro za cvrtje na ploščo za žar, vanjo dajte krompir in zaprite pokrov.
11. Na prikazu se pojavi **IGN**. Sekanci za dimljenje se prižigajo. Ko prikaz ugasne, se prične čas odštevanja in priprava se prične.
12. Pribl. vsakih 5 minut dobro pretresite ocvrt krompirček.
13. Ocvrt krompirček solite in postrezite z zeliščno majonezo.
14. K temu paše tudi sveža solata ali sezonska zelenjava.

Nabodala iz bučk in jajčevcev

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Upoštevajte največjo količino polnjenja! Po potrebi pecite v 2 rundah.

Sestavine

½ čajne žličke	popra
½ čajne žličke	pimenta
½ čajne žličke	koriandra
½ čajne žličke	suhega timijana
½ čajne žličke	suhega origana
1 čajna žlička	sol
50 ml	oljčnega olja
2	jajčevca
2	bučki
2	čebuli
	lesena nabodala

Priprava

1. Zelišča, začimbe in olje zmešajte v posodi.
2. Bučki in jajčevca narežite na 2 cm debele rezine. Čebuli narežite na četrtine.
3. Zelenjavo stresite v mešanico začimb in olja.
4. Zelenjavo izmenično nabodajte na nabodala.
5. Nabodala pecite **15 minut pri 200 °C**.
6. Po polovici časa nabodala obrnite.

Pečeni Camembert z brusnicami

Sestavine za 4 porcije

NAPOTEK: Najprej preverite, ali je mogoče 4 Camemberte v celoti položiti v košaro cvrtnika enega poleg drugega. Če ni mogoče, Camembert pecite v 2 rundah.

Sestavine

4	Camemberti (po 150 g)
2	jajci
2 jedilni žlici	smetane
6 jedilnih žlic	drobtin
4 jedilne žlice	vloženih brusnic
	sol, poper

Priprava

1. Jajci razžvrkljate s smetano in začiniti s soljo in poprom.
2. Drobline iz žemelj strestite v globok krožnik.
3. Ohlajeni Camembert (cel ali narezan na četrtine) pomočite v jajčno zmes in nato povaljajte v drobtinah iz žemelj, da je ves sir pokrit s panado.
4. Kose Camemberta pri **200 °C pribl. 5–10 minut** pecite do zlatorjave barve.
5. Camembert postrezite z brusnicami.

Paketki z lososom

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

250 g	krompirja, ki se ne razkuha
100 g	sveže špinache
1	šalotka
1	strok česna
1 jedilna žlica	oljčnega olja
300 g	lososovega fileja (brez kože)
1	vejica peteršilja
1	vejica bazilike
1 jedilna žlica	kaper
2 jedilni žlici	zmehčanega masla
1	neškropljena limeta
	sol, poper

Priprava

1. Krompir olupite, operite, skuhaite v vreli slani vodi. Nato krompir odcedite in narežite na tanke rezine.
2. Vmes očistite špinacho, jo operite in dobro odcedite.
3. Olupite šalotke in česen in narežite na majhne kocke. V loncu na olju popražite, da postekleni.
4. Dodajte špinacho in na hitro prepražite, da se listi zmehčajo. Lonec umaknite s štedilnika in postavite na stran.
5. Lososa splaknite, otrite do suhega in narežite na dva dela.
6. Peteršilj in baziliko operite, otresite do suhega in liste fino sesekljajte.
7. Kapre pustite, da se odcedijo in jih grobo sesekljajte.
8. Kapre in sesekljana zelišča pregnetite z maslom.
9. Limeto operite z vročo vodo, otrite do suhega in narežite na rezine.
10. Pripravite si dva lista papirja za peko.
11. Na sredino vsakega lista postavite rezine krompirja in jih začinite s soljo in poprom. Na to postavite špinacho in lososa.

12. Maslo s kaprami v kosih položite na lososa in obložite z rezinami limete.
13. S papirjem pokrijte sestavine, ob straneh dobro zaprite in paketka postavite v košaro cvrtnika.
14. Paketke položite enega poleg drugega in pecite **pribl. 20 minut pri 200 °C**.
15. Nato odstranite papir in jed nemudoma postrezite.

Cvetača s hariso

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| 1 | majhna cvetača |
| 3 jedilne žlice | moke |
| 150 ml | kokosovega mleka |
| 1½ čajna žlička | sladke paprike |
| ½ čajne žličke | česna v prahu |
| 1 jedilna žlica | paste harisa (zelene ostrine) |
| | sol, poper |

Priprava

1. Očistite cvetačo in jo razdelite na manjše cvetke.
2. Ostale sestavine zmešajte v gosto, gladko testo. Če je testo preredko, dodajte še malo moke.
3. Posamezne cvetačne cvetke potopite v testo in pustite, da odvečno testo steče dol.
4. Panirane cvetačne cvetke ocvrite v več porcijah. Ne zložite jih pretesno, da bodo bolj hrustljave.
5. Temperaturo nastavite na **180 °C** in čas cvrtja na **20 minut** in zaženite postopek cvrtja.
6. Po polovici časa cvetačne cvetke obrnite.

NASVET: Zraven se prileže jogurtova omaka.

Hrustljiv brstični ohrovt s slanino

Sestavine za 2 porčiji

Sestavine

- | | |
|-----------------|-------------------|
| 400 g | brstičnega ohrovt |
| 40 g | slanine z mastjo |
| 4 | stroki česna |
| 1 jedilna žlica | oljčnega olja |
| | sol, poper |

NASVET: Ta recept je najboljši s svežim brstičnim ohrovtom, lahko pa ga pripravite tudi z zamrznjenim brstičnim ohrovtom. V tem primeru brstičev brstičnega ohrovt ne razpolovite. Čas priprave in temperatura ostane enaka.

Priprava

1. Očistite brstični ohrovt in prerežite brstiče na pol.
2. Slanino narežite na tanke trakove.
3. Pustite stroke česna cele in neolupljene.
4. Vse sestavine zmešajte v skledi in začinite po okusu s soljo in poprom.
5. Vse pecite **pri 180 °C pribl. 15–20 minut**.
6. Po polovici časa sestavine pretresite ali obrnite.
7. Vsako porčijo servirajte z 2 strokoma česna. Po okusu stisnite mehke stroke česna in jih dodajte jedi.

Mini pice s pršutom in rukolo

Sestavine za 2 porcij

Sestavine

1 paket	testa za pico
1 pločevinka	pasiranega paradižnika
200 g	mozzarella
1 šop	rukole
100 g	pršuta Serrano
	oljčno olje
	sol, poper, origano

Priprava

1. Razvaljajte testo za pico na pomokani delovni površini in ga razrežite na pravokotnike, ki so po vsem obsegu 1 cm manjši od površine košare cvrtnika.
2. Testo narahlo prebodite z vilicami.
3. Mozzarella narežite na tanke rezine.
4. Testo premažite s pasiranim paradižnikom, začinite s soljo, poprom in origanom ter ga obložite z rezinami mozzarella.
5. Kose pice pecite enega za drugim po porcijah, **pri 180 °C pribl. 7 minut**.
6. Kose obložite s pršutom Serrano in jih pecite še **3–5 minut**.
7. Ko pica po robu rahlo porjavi, kose vzemite ven in jih obložite z oprano rukolo.
8. Mini pice pokapajte z malo oljčnega olja in postrezite.

NASVET: Odvisno od debeline testa lahko peka pice traja 1–2 minuti dlje ali manj.

Čokoladne tortice s tekočo sredico

Sestavine za 8 tortic

NAPOTEK: Za začetek preverite, koliko modelčkov za mafine naenkrat lahko postavite v cvrtnik.

Sestavine

75 g	temne čokolade
3	jajca
75 g	masla
75 g	sladkorja
50 g	moka

Priprava

1. Nasekljajte čokolado in jo stopite v vodni kopeli.
2. Dodajte maslo in ga prav tako stopite.
3. Penasto stepite jajca in sladkor.
4. Na mešanico jajc in sladkorja presejte moko in zmešajte v gladko testo.
5. Vmešajte čokoladno-masleno mešanico.
6. Modelčke za mafine napolnite s testom.
7. Čokoladne tortice pecite v vnaprej ogretem aparatu **pri 180 °C pribl. 5–6 minut**.
8. Čokoladne tortice pojejte še tople.

12. Čiščenje



NEVARNOST opeklin!

- ⊙ Preden napravo premaknete ali čistite, se mora ohladiti.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Pred pričetkom čiščenja naprave izvlecite omrežni vtič **5** iz vtičnice.
- ⊙ Naprave ne smete potopiti v vodo.

OPOZORILO pred materialno škodo!

- ⊙ Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil.
- ⊙ Grelnih elementov **3** in **12** ne smete brisati z mokro krpo.

NAPOTEK: Upošteвайте, da so po sušenju v votlih prostorih še vedno lahko kapljice vode. Pustite, da se vsi deli popolnoma posušijo na zraku.

Pribor

- Odstranite večje ostanke živil.
- Ploščo za žar **14**, vstavek za cvrtje **15** in posodo za prestrezanje maščobe **13** lahko čistite v pomivalnem stroju.

NAPOTEK: Te dele lahko pomijete tudi ročno s toplo vodo in sredstvom za pomivanje. Temeljito splaknite s čisto vodo.

- Zapečene ostavke hrane predhodno namočite.
- Preden dele pospravite ali ponovno uporabite, morate počakati, da se popolnoma posušijo.

Ohišje

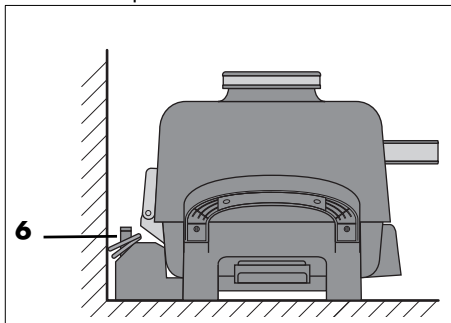
- Ohišje po potrebi od zunaj obrišite z rahlo navlaženo krpo z malo blagega čistila.
- Osušite s kuhinjsko krpo.

Notranjost

1. Očistite notranjost pokrova **2** z mehko kuhinjsko gobo, malo vode in blagim čistilom.
2. Nato večkrat obrišite z vlažno krpo iz mikrovlaknen, ki jo vmes splaknete in ožamete.
3. Osušite s kuhinjsko krpo.

13. Shranjevanje

- Pred čiščenjem naprave ...
 - ... morate izvleči omrežni kabel **5**,
 - ... počakati, da se naprava ohladi,
 - ... vsi deli pa morajo biti popolnoma očiščeni in suhi.
- Priključni kabel **5** lahko navijete na sponko za navijanje kabla **6** na zadnji strani naprave.



14. Odlaganje med odpadke

Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Simbol prečrtanega smetiščnega koša na kolesčkih pomeni, da se mora proizvod v Evropski Uniji odstranjovati v ločenem postopku zbiranja odpadkov. To velja za proizvod in za vse dodatne kose proizvoda, ki so označeni s tem simbolom. Označene proizvode ne smete odstranjovati skupaj s hišnimi smetmi, ampak jih morate oddati na posebnih zbirnih mestih za električne in elektronske aparate.

Ta simbol za recikliranje označuje npr. predmet ali dele materiala, ki so primerni za ponovno uporabo. Recikliranje pomaga pri zmanjševanju porabe surovin in tako razbremenjuje okolje.



Embalaza

Kadar bi želeli odstraniti embalažo, bodite prosimo pozorni na okoljske predpise v Vaši državi.

15. Odpravljanje težav

Če vaša naprava ne deluje po pričakovanjih, najprej preglejte ta kontrolni seznam. Morda gre za manjšo težavo, ki jo lahko odpravite sami.



NEVARNOST električnega udara!

- ⊙ Nikoli ne poskušajte sami popravljati naprave.

Napaka	Možni vzroki/ukrepi
Brez ukrepov Funkcija	• Ali je zagotovljeno električno napajanje naprave? • Preverite priključek.
Hrana po predpisanem času še ni pečena	• Je bila količina živil prevelika ali kosi predebeli? • Ali je bila nastavljena temperatura prenizka ali čas priprave prekratek?
Močno nastajanje dima in vonja	• Ali so na grelnem elementu 3 ostanki živil, ki se lahko med segrevanjem zažgejo? Vstavka za cvrtje 15 ne smete napolniti več kot do oznake MAX 16. • Ali je bil nastavljen predolg čas priprave?
Add food	• Po fazi predgretja odprite pokrov 2 in dodajte živila.
Add pan	• Vstavite ploščo za žar 14
Done	• Čas priprave je potekel. Odstranite pripravljena živila.

16. Tehnični podatki

Model:	SGS 2200 A1
Omrežna napetost:	220 – 240 V~ 50 – 60 Hz
Poraba moči v izklopljenem stanju:	≤ 0,5 W
Samodejni prekop v izklopljeno stanje:	≤ 20 min
Razred zaščite:	I
Stopnja zaščite:	IPX4 (zaščita pred brizganjem vode)
Moč:	2200 W

Uporabljeni simboli

	Zaščitna ozemljitev
	Z oznako CE podjetje HOYER Handel GmbH zagotavlja skladnost s predpisi EU.
	Ta simbol vas opozarja, da embalažo odstranite okolju prijazno.
	S simbolom za recikliranje (3 puščice) so označeni materiali, ki so primerni za ponovno uporabo. Material je lahko specificiran s številko za recikliranje (tu: 21) in/ali okrajšavo (tu: PAP) na sredini.
~	Izmenična napetost
	Simbol označuje dele, ki jih lahko operete v pomivalnem stroju.
	S srbsko oznako podjetje HOYER Handel GmbH izjavlja, da je izdelek skladen s srbskimi zahtevami.

Pridrujemo si pravice do tehničnih sprememb.

17. Garancija



Dobavitelj

Upoštevajte, da naslednji naslov **ni naslov servisnega centra**.

Najprej se obrnite na zgoraj naveden servisni center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NEMČIJI



Pooblaščen serviser

 Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: hoyer@lidl.si

IAN: 509123_2507

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom Hoyer Handel GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezujemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik

- obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevka predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšanja roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
 6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
 7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
 8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvedbe.
 9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
 10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
 11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
 12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
 13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
 14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
 15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).

16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o.k.d.
Pod lipami 1
SI-1218 Komenda

Ta priročnik in še mnoge druge priročnike, video posnetke o izdelkih ter programsko opremo za namestitve lahko prenesete s spletne strani www.lidl-service.com.



S to kodo QR odprete Lidlovo spletno stran (www.lidl-service.com), na kateri lahko vpišete številko artikla (IAN) **509123_2507** in odprete navodila za uporabo.

Obsah

1. Přehled	63
2. Použití k určenému účelu	64
3. Bezpečnostní pokyny	65
4. Obsah balení	68
5. Uvedení do provozu	69
6. Dotykový displej	70
7. Přehled programů	71
8. Použití dílů příslušenství	72
9. Ovládání	73
9.1 Proudová přípojka	73
9.2 Zapnutí/vypnutí	73
9.3 Příhrádka na uzení	73
9.4 Manuální nastavení	74
9.5 Použití programů	74
9.6 Přerušení procesu přípravy	75
9.7 Udírna	75
9.8 Konec procesu přípravy	75
9.9 Aktivní ukončení procesu přípravy	76
9.10 Grilování se spodním ohřevem	76
10. Tipy na přípravu	77
10.1 Tabulka přípravy	78
10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami	79
11. Recepty	80
12. Čištění	86
13. Uložení	86
14. Likvidace	87
15. Řešení problémů	87
16. Technické údaje	88
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	89

1. Přehled

- 1 Rukojeť víka
- 2 Víko
- 3 Topný článek (na horní straně víka)
- 4 Větrací průduchy
- 5 Napájecí vedení se síťovou zástrčkou
- 6 Navíjení kabelu (na zadní straně přístroje)
- 7 Rukojeti
- 8 Šrouby pro upevnění rukojetí
- 9 Příhrádka na uzení
- 10 Výstup kouře
- 11 Ovládací panel s displeji, tlačítky a otočným regulátorem
- 12 Topný článek (pod grilovací deskou)
- 13 Odkapávací miska na tuk
- 14 Grilovací deska
- 15 Fritovací koš
- 16 **MAX** Značka maximální výšky plnění fritovacího koše

bez obrázku: Lžíce na dávkování pelet na uzení a 1 balení pelet na uzení

Děkujeme za vaši důvěru!

Gratulujeme vám k vašemu novému prémiovému grilu a udírně s funkcí horkého vzduchu.

Pro bezpečné zacházení s výrobkem a zachování celého rozsahu výkonu dbejte následujících pokynů:

- **Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití.**
- **Především se řiďte bezpečnostními pokyny!**
- **Přístroj můžete obsluhovat jen tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.**
- **Uchovejte si tento návod k použití pro pozdější potřebu.**
- **Budete-li přístroj předávat dalšímu uživateli, přiložte prosím tento návod k použití. Návod k použití je součástí výrobku.**

Přejeme vám mnoho spokojenosti s vaším novým prémiovým grilem a udírnou s funkcí horkého vzduchu!

Symboly na přístroji



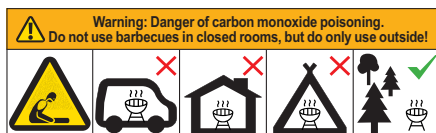
Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



Symbol udává, že takto označené materiály nemění chuť ani vůni potravin.



Tento symbol vás vyzývá k přečtení návodu k použití.



Přístroj nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v budovách, stanech, karavanech, obytných vozech nebo na lodích. Hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

2. Použití k určenému účelu

Prémiový gril a udírna s funkcí horkého vzduchu je určený k grilování a přípravě pokrmů v horkém vzduchu při teplotě maximálně 240 °C.

Přístroj je určen pro domácí použití. Přístroj lze používat pouze v suchém venkovním prostředí.

Přístroj se nesmí používat pro komerční účely.

Předvídatelné nesprávné použití

- Pelety na uzení musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem.
- Přístroj se nesmí skladovat ani provozovat při teplotách nižších než 5 °C. Dbejte na to, aby přístroj nebyl ponechán venku v mrazivém počasí.
- Nenechávejte přístroj na dešti.
- Přístroj není vhodný k ohřívání tekutin.
- Přístroj není vhodný pro použití ve vnitřních prostorách.

3. Bezpečnostní pokyny

Výstražná upozornění

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



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

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

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

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

Pokyny pro bezpečný provoz

- ⊙ Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají dostatek zkušeností a/nebo znalostí, pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily související nebezpečí.
- ⊙ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ⊙ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- ⊙ Přístroj je určen jen pro použití ve venkovních prostorách. Při venkovním provozu...
 - ... musí být přístroj zapojen do zásuvky s ochranným vodičem.
 - ... musí být přístroj napájen zásuvkou s proudovým chráničem (RCD) s jmenovitým vybavovacím proudem ne vyšším než 30 mA v elektrickém obvodu. Poradte se se svým elektroinstalátérem. Instalaci pověřte výhradně elektroinstalatérem.
 - ... musí být napájecí vedení pravidelně kontrolováno, zda nevykazuje známky poškození. Pokud je napájecí vedení poškozeno, přístroj už nepoužívejte.



- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, jako je např. větrací průduch na zadní straně nebo grilovací deska. Přístroje se během provozu dotýkejte pouze na ovládacích prvcích.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu horká pára. Nesahejte do páry.

- ⊙ Pokud dojde k poškození napájecího vedení tohoto přístroje, musí ho vyměnit výrobce, zákaznický servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby se předešlo rizikům.
- ⊙ Topné články se nesmí otírat vlhkou utěrkou.
- ⊙ Tento přístroj není určen k použití s externími spínacími hodinami nebo odděleným systémem dálkového ovládání.
- ⊙ Při chybném použití může dojít ke zranění.
- ⊙ **Před prvním použitím přístroj vyčistěte** (viz „Čištění“ na straně 86).
- ⊙ V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
Výjimka: V zasunuté přihrádce na uzení lze použít speciálně připravené pelety na uzení.
- ⊙ V žádném případě v přihrádce na uzení nesmí používat jiné materiály nebo přísady než speciálně připravené pelety na uzení. K zapalování nebo opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín!
- ⊙ Přihrádka na uzení se nesmí používat v uzavřených prostorech.
- ⊙ Používejte pouze pelety na uzení, které jsou vhodné pro přípravu potravin.



NEBEZPEČÍ pro děti!

- ⊙ Obalové materiály nejsou dětskými hračkami. Děti si nesmí hrát s plastovými sáčky. Hrozí nebezpečí udušení.
- ⊙ Dbejte na to, aby děti nemohly přístroj stáhnout za napájecí vedení z pracovní plochy.
- ⊙ Přístroj uchovávejte mimo dosah dětí.



NEBEZPEČÍ pro domácí a užitková zvířata i kvěliny!

- ⊙ Elektrospotřebiče mohou představovat nebezpečí pro domácí a užitková zvířata. Kromě toho mohou zvířata způsobit škodu na přístroji. Zvířata proto vždy držte dál od elektrických spotřebičů.



NEBEZPEČÍ pro ptactvo!

- ⊙ Ptáci dýchají rychleji, rozdělují vzduch jinak ve svém těle a jsou výrazně menší než lidé. Proto může být pro ptáky velmi nebezpečné vdechnout i malé množství kouře, které během provozu tohoto přístroje vzniká. Při používání tohoto přístroje by se neměli v jeho blízkosti vyskytovat ptáci.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem v důsledku vlhkosti!

- ⊙ Přístroj nesmí být ponechán na dešti.
- ⊙ Přístroj chraňte před vlhkostí, kapající nebo stříkající vodou.

- ⊙ Přístroj, napájecí vedení a síťová zástrčka se nesmí vkládat do vody nebo jiných kapalin.
- ⊙ V případě, že se do přístroje dostane kapalina, ihned vytáhněte síťovou zástrčku. Před opětovným použitím nechejte přístroj zkontrolovat.
- ⊙ V případě, že přístroj přece jenom spadne do vody, okamžitě odpojte síťovou zástrčku, a až poté přístroj vytáhněte z vody. Přístroj v tomto případě již nepoužívejte, nechejte ho překontrolovat ve specializované opravně.
- ⊙ Neobsluhujte přístroj mokřýma rukama.
- ⊙ Přístroj není ani po vypnutí zcela odpojen od sítě. Abyste ho odpojili, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- ⊙ Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky vždy táhněte za síťovou zástrčku, nikdy za napájecí vedení.
- ⊙ Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky:
 - po každém použití
 - pokud došlo k poruše
 - pokud přístroj nepoužíváte
 - před čištěním přístroje
 - při bouři
- ⊙ K vyloučení ohrožení neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy mohou provádět jen specializované opravní, popř. servisní střediska.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ Přístroj nepoužívejte, pokud přístroj nebo napájecí vedení vykazují viditelné škody nebo pokud přístroj spadl na zem.
- ⊙ Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky teprve, když je přístroj kompletně složený.
- ⊙ Pokud používáte prodlužovací kabel, musí odpovídat technickým údajům tohoto přístroje.
- ⊙ Nezapojte přístroj do vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přetížení.
- ⊙ Napájecí vedení a případně také prodlužovací kabel položte tak, aby na ně nikdo nemohl stoupnout, zaháknout se o ně nebo zakopnout.
- ⊙ Připojte síťovou zástrčku pouze k řádně nainstalované, snadno přístupné zásuvce s ochrannými kontakty, jejíž napětí odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapojení stále dobře přístupná.
- ⊙ Dbejte na to, aby se napájecí vedení nemohlo poškodit na ostrých hranách nebo horkých místech. Napájecí vedení neomotávejte kolem přístroje.
- ⊙ Při sestavování přístroje dbejte na to, aby nedošlo k přiskřípnutí nebo pro-máčknutí napájecího vedení.
- ⊙ Pelety na uzení musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem. Hrozí extrémní riziko požáru!
- ⊙ Nikdy nenechávejte zapojený přístroj bez dohledu.
- ⊙ Dohlížejte na přístroj po celou dobu provozu. Zjistíte tak případné problémy včas podle nenormálních pachů nebo zvuků.
- ⊙ Přístroj nikdy nepřikrývejte nebo nepokládejte na měkké předměty (jako např. na ručníky).
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Nepoužívejte přístroj přímo pod horními skříňkami, pod zásuvkami a v blízkosti záclon, papíru nebo podobných hořlavých předmětů.
- ⊙ Přístroj používejte výhradně na stabilní, rovné, neklouzavé, suché a nehořlavé pracovní ploše, aby nedošlo k jeho převrácení, posunutí nebo vznícení podložky, a tím ke vzniku škody.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ zranění popálením!

- ⊙ Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje a vnitřního prostoru. Používejte kuchyňské rukavice nebo čípanky.
- ⊙ Používejte kuchyňské rukavice, pokud připravujete pokrmy s vysokou teplotou. Stříkance tuku mohou jinak způsobit popáleniny.
- ⊙ Před čištěním nebo uložením přístroje ho nechte zcela vychladnout.
- ⊙ Když je přístroj zapnutý, nehýbejte s ním ani ho nepřenášejte.
- ⊙ Pokud by se na přístroji vznítit tuk, **v žádném případě ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního hoření nebo úrazu elektrickým proudem. Místo toho přístroj zakryjte, např. hasicí dekou.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ Používejte pouze originální příslušenství.
- ⊙ Nikdy nepokládejte přístroj na horké povrchy (např. sporákovou desku) nebo do blízkosti tepelných zdrojů nebo otevřeného ohně.
- ⊙ Přístroj se nesmí skladovat ani provozovat při teplotách nižších než 5 °C. Dbejte na to, aby přístroj nebyl ponechán venku v mrazivém počasí.
- ⊙ Dbejte na to, aby podložka pod přístrojem byla suchá.
- ⊙ Dbejte na to, aby se pokrmy nedotýkaly horkého topného článku na horní straně vnitřního prostoru a nepřilepily se tam.
- ⊙ Fritovací koš nepřeplyňte. Respektujte referenční hodnoty v tomto návodu.
- ⊙ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

- ⊙ Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. Vzhledem k tomu, že nábytek je povrchově upravován různými laky a plasty a ošetrován různými prostředky, nelze zcela vyloučit, že některé z těchto látek obsahují složky, které plastové nožky narušují a změkčují. V případě potřeby položte pod přístroj protiskluzovou podložku.
- ⊙ Nepokládejte na přístroj žádné předměty.

4. Obsah balení

- 1 prémiový gril a udírna s funkcí horkého vzduchu
- 1 grilovací deska **14**
- 1 fritovací koš **15**
- 1 odkapávací miska na tuk **13** (vlevo v přístroji)
- 1 přihrádka na uzení **9** pro pelety na uzení (vpravo v přístroji)
- 1 balení pelet na uzení 400 g
- 2 rukojeti **7**
- 4 šrouby **8** pro upevnění rukojetí
- 1 nástroj pro upevnění rukojetí
- 1 lžice na dávkování pelet na uzení
- 1 kompletní návod k použití (na internetu)
- 1 stručný návod (přiložen k přístroji)

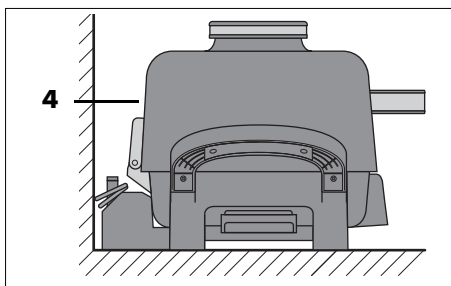
5. Uvedení do provozu

- Odstraňte veškerý obalový materiál.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí požáru!

Na zadní straně přístroje se nachází větrací průduchy **4**. Z větracího průduchu **4** uniká během provozu horká pára.



- ⊙ Větrací průduchy **4** nikdy nezakrývejte.
- ⊙ Nepoužívejte zařízení v uzavřených prostorech.
- ⊙ Dbejte na volný prostor po všech stranách přístroje a nad ním.
- ⊙ Za přístrojem musí být dostatek místa, aby bylo možné zcela otevřít víko **2**.

UPOZORNĚNÍ: Během prvního provozu může dojít k lehké tvorbě dýmu a zápachu. Je to způsobeno montážními prostředky na topných článcích **3/12** a nejedná se o vadu výrobku. Zajistěte dostatečné větrání.

- Stáhněte ochranné fólie a lepicí pásy z přístroje, neodstraňujte však výrobní štítek na spodní straně přístroje.
- Odstraňte přepravní pojistky z lepenky pod grilovací deskou.
- Překontrolujte, zda jsou k dispozici všechny díly příslušenství a zda jsou nepoškozené.
- Před prvním použitím přístroj a všechny díly příslušenství vyčistěte (viz „Čištění“ na straně 86).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

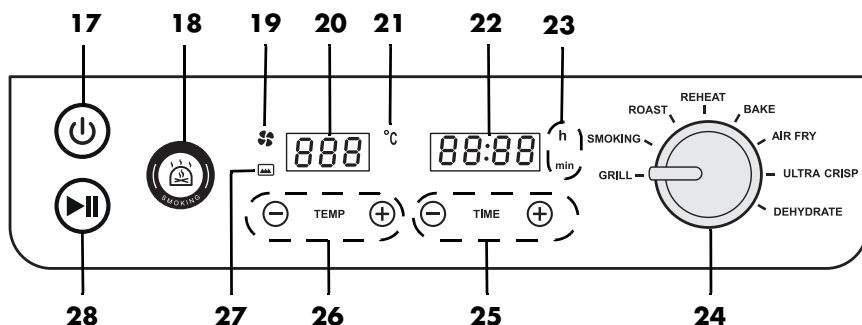
Montáž rukojeti

Před prvním použitím je nutné namontovat rukojeti **7**.

Přístroj se smí přenášet pouze za boční rukojeti.

1. V případě potřeby vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky.
2. Otevřete víko **2** a vyjměte všechny volné díly z přístroje.
3. Víko opět zavřete.
4. Připravte si šrouby **8** a rukojeti **7**.
5. Opatrně přístroj úplně otočte a postavte ho na víko **2**.
6. Nasadte rukojeť. Upozorňujeme, že konce rukojetí mají odlišný tvar a do uchycení na přístroji je lze zasunout pouze jedním způsobem.
7. Rukojeť pevně zašroubujte a postup opakujte s druhou rukojetí **7**. Rukojeti se nesmí kývat, nýbrž musí být pevně spojeny s přístrojem.
8. Přístroj znovu otočte.

6. Dotykový displej



- 17** Zapnutí/vypnutí
- 18 SMOKING** Ukazatel svítí, pokud byl program SMOKING aktivován pomocí ovladače pro výběr programu nebo samostatně pomocí tohoto tlačítka.
- 19** svítí vždy, když je spuštěn program se zavřeným víkem
- 20** ukazatel teploty
- 21** °C svítí vždy, když je spuštěn některý program
nesvítí během fáze zahřívání
- 22** Zobrazení času: v minutách (min) a hodinách (h)
při spuštění programu: po fázi zahřívání: zobrazení přednastaveného času
během provozu: zobrazení zbývajcího času
- 23** **h** nebo **min** svítí, když se zobrazuje čas v hodinách (h) nebo minutách (min)
- 24** Ovladač pro výběr programu: Po výběru programu se na displeji zobrazí přednastavené hodnoty teploty a času (viz „Přehled programů“ na straně 71)
- 25** **TIME -/+** prodloužení/zkrácení času od 1 minuty do 12 hodin
- 26** **TEMP -/+** zvýšení/snížení teploty od 40 do 240 °C
- 27** Ukazatel svítí během fází zahřívání, pokud byl zvolen program *GRILL*.
- 28** Spuštění/zastavení programu

7. Přehled programů

Přednastavená teplota a čas v tabulce jsou orientační hodnoty. Teplota a čas se mohou lišit v závislosti na vlastnostech, velikosti a množství potravin a také podle vaší chuti.

Program/používání	Přednastavená teplota (nastavitelný rozsah)	Přednastavený čas (nastavitelný rozsah) v min. nebo hod.
GRILL Steaky, kotlety, ale také zelenina pro grilovací pánev	240 °C (180–240 °C)	10 min. (1–30 min.)
	- Spodní ohřev s otevřeným a zavřeným víkem - s automatickým předehřevem při zavřeném víku	
SMOKING Ryby, maso, např. žebírka, hra- nolky	80 °C (40–210 °C)	4 hod. (10 min.–12 hod.)
	- pouze horní ohřev - s automatickým nažhavením pelet na uzení; Na displeji se zobrazí <i>IGN</i>	
ROAST Křupavá pečeně, vepřová pečeně, sekaná	200 °C (125–200 °C)	30 min. (1 min.–1 hod.)
	- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
REHEAT K ohřívání potravin	200 °C (130–200 °C)	15 min. (1 min.–1 hod.)
	- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
BAKE Muffiny, moučníky a pečivo	150 °C (125–200 °C)	18 min. (1 min.–1 hod.)
	- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
AIR FRY Horkovzdušná fritéza např. hranolky, kuřecí křídla	180 °C (125–200 °C)	22 min. (1 min.–1 hod.)
	- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
ULTRA CRISP Křupavá pečeně, extra tmavé hranolky	240 °C (–)	10 min. (1 min.–30 min.)
	- pouze horní ohřev - s autom. předehřevem	
DEHYDRATE Sušení ovoce a zeleniny, např. jablečných kroužků	50 °C (40–90 °C)	2 hod. (2 hod.–12 hod.)
	- pouze horní ohřev - bez autom. předehřevu	

8. Použití dílů příslušenství

Díl příslušenství	Funkce/použití
Grilovací deska 14	• Vždy se vkládá do přístroje. V opačném případě se na displeji zobrazí <i>Add PAN</i>. • Možnost odtoku tuku. Příprava se zavřeným a otevřeným víkem v programu GRILL: • Žár přichází pouze zdola. • Vhodné pro přípravu silných kousků masa a mražených ryb. • Vhodné ke grilování např. libových kousků masa.
Fritovací koš 15	• Položte na grilovací desku 14. • Otvory ve fritovacím koši 15 může dobře cirkulovat horký vzduch. To podporuje rovnoměrné rozložení tepla. • Pro hranolky, americké brambory, batátové hranolky, kousky zeleniny apod. • Fritovací koš 15 naplňte hranolkami pouze volně po značku MAX 16 (maximální množství: 1 000 g). UPOZORNĚNÍ: U syrových ingrediencí přimíchejte cca ½ lžíce oleje (např. slunečnicového nebo řepkového). To zabráňuje přilepení k fritovacímu koši 15 a zlepšuje chuť. U zmražených hranolek a podobných produktů toto není nutné, jsou už před smažené.

9. Ovládání



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊙ Během provozu může být povrch přístroje horký. Nedotýkejte se horkých částí přístroje, např. větracího průduchu **4** na zadní straně.
- ⊙ K uchopení grilovací desky **14** a fritovacího koše **15** používejte kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- ⊙ V průběhu fritování vystupuje z větracího průduchu **4** horká pára. Nesahejte do páry.
- ⊙ Když je přístroj zapnutý, nehýbejte s ním ani ho nepřenášejte.
- ⊙ Pokud přístroj přenášíte, pak pouze za boční rukojeť **7**.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊙ **Přístroj za žádných okolností nepoužívejte bez grilovací desky 14!**

9.1 Proudová přípojka

- Když je přístroj sestaven, zapojte síťovou zástrčku **5** do zásuvky s ochranným kontaktem, která odpovídá údajům na výrobním štítku. Zásuvka musí být také po zapnutí stále dobře dosažitelná.
 - Všechny ukazatele na ovládacím panelu **11** se krátce rozsvítí.
 - Grilovací deska **14** musí být vložena, jinak se rozsvítí *Add PAN* na displejích **20** a **22** a ozve se zvukový signál.

9.2 Zapnutí/vypnutí

- Stiskněte tlačítko **⬇ 17** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Na displejích **20** a **22** se zobrazí teplota a čas nastaveného programu.
 - Tlačítko uzení **18** svítí, když je ovladač pro výběr programu **24** nastaven na **SMOKING**.
 - Pokud po dobu 5 minut nestisknete žádné tlačítko ani nevyberete žádný program, přístroj se opět přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud během spuštění programu stisknete tlačítko **⬇ 17**, program se ukončí a na displeji se na několik sekund zobrazí *done*. Poté se znovu objeví úvodní displej. Znovu stiskněte tlačítko **⬇ 17** pro přepnutí přístroje do pohotovostního režimu.

9.3 Příhrádka na uzení



NEBEZPEČÍ požáru!

- ⊙ Pelety na uzení musí být před likvidací zcela vychladlé. Za žádných okolností nesmí být horký popel likvidován společně s domovním odpadem. Hrozí extrémní riziko požáru!

Obrázek A: V příhrádce na uzení se zapálí pelety na uzení. K tomu však dojde pouze v případě, že jste na přístroji provedli příslušná nastavení.

- Během zapalování pelet na uzení se na displeji zobrazí *IGN*. Při prvním zahřívání to trvá 5 až 10 minut. Pokud je nastavena dlouhá doba uzení, proces se několikrát opakuje.
- Maximální množství pelet na uzení: Naplňte příhrádku na uzení **9** nanejvýš těsně pod okraj.

- Plná přihrádka na uzení vydrží v režimu uzení přibližně 2 až 3 hodiny. Během provozu ji můžete doplňovat.
 - Vzniklý kouř se uvolňuje do vnitřní části výstupem kouře **10**.
 - Pokud je víko otevřené, výstupem kouře **10** neprochází žádný kouř.
 - Použité pelety na uzení lze ponechat v přihrádce na uzení a využít je příště znovu.
1. Vytáhněte přihrádku na uzení **9**.
 2. Naplňte přihrádku na uzení až po okraj a opět ji nasadte.

9.4 Manuální nastavení

Když je zařízení zapnuté, můžete ještě před spuštěním zvoleného programu změnit nastavení teploty a doby přípravy. To je možné i později, když je program již spuštěný.

- Pomocí tlačítek **+/- 26** nastavíte teplotu:
 - Krátkým stisknutím pro nastavení v krocích po 5 °C. Přidržením pro rychlý posun vpřed/vzad.
- Pomocí tlačítek **+/- 25** nastavíte dobu přípravy:
 - Krátkým stisknutím pro nastavení v krocích po 1 minutě pro časy do 60 minut v krocích po 15 minutách pro časy delší než jedna hodina.
 - Přidržením pro rychlý posun vpřed/vzad.
 - Po uvolnění tlačítka displej přibližně 5 sekund bliká, poté se rozsvítí a začne se odpočítávat nový čas.
 - Na displeji svítí *h* pro nastavené hodiny a *min* pro nastavené minuty.

9.5 Použití programů

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na to, aby se potraviny nedotýkaly horkého topného článku **3** na vnitřní straně víka a nepřilepily se tam.

Při výběru programu můžete kdykoli změnit i následující nastavení:

- Teplota: Stiskněte tlačítka **+/- 26**
 - Doba přípravy: Stiskněte tlačítka **+/- 25**
1. Připravte potraviny a vložte je podle potřeby do fritovacího koše **15**.
 2. Vložte grilovací desku **14** do přístroje tak, aby odtok tuku dosáhl do nálevky v přístroji.
 3. Zavřete víko **2**.
 4. Stiskněte tlačítko **⏻ 17** pro přepnutí přístroje z pohotovostního režimu.
 - Otočením ovladače pro výběr programu **24** nastavte požadovaný program.
 - Je-li zvolen program **SMOKING**, svítí tlačítko uzení **18**.
 - Pokud chcete přepnout na jiný program, vyberte ho pomocí ovladače pro výběr programu **24**.
 - Pro spuštění programu stiskněte tlačítko **⊕ 28**. U všech programů kromě **DEHYDRATE** nyní začíná fáze zahřívání.
 - Na displeji **20** se zobrazí *PrE*.
 5. Na konci fáze zahřívání se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí *Add FOOD*.
 - Otevřete víko **2** a ...
 - ... vložte připravené potraviny přímo na grilovací desku **14**.
 - nebo
 - ... v případě potřeby postavte fritovací koš **15** s připravenými potravinami na grilovací desku **14**.
 6. Zavřete víko **2**. Proces přípravy se krátce poté automaticky spustí a na ukazateli doby přípravy **22** se automaticky

odpočítává zbývající doba přípravy. Pokud se tak nestane, stiskněte tlačítko  **28**, dokud se nezačne odpočítávat doba přípravy.

Pokud stisknete tlačítko uzení **18**, zobrazí se na displeji *IGN*. Rozsvícené tlačítko uzení **18** signalizuje, že byla jako doplněk zvolena funkce uzení. Dokud zobrazení *IGN* svítí, zahřívají se pelety na uzení v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Přibližně po 5 minutách se opět zobrazí celý displej a čas se začne odpočítávat.

Na ukazateli doby přípravy **22** e po fázi zahřívání odpočítává zbývající doba přípravy. Při otevřeném víku nelze aktivovat funkci uzení.

UPOZORNĚNÍ: Při otevřeném víku se na displeji zobrazí *SHUt Lid*.

9.6 Přerušení procesu přípravy

Proces přípravy můžete kdykoliv přerušit, např. kvůli kontrole stupně zhnědnutí.

Pozastavení pomocí tlačítka pro spuštění/zastavení

- Stiskněte tlačítko pro spuštění/zastavení  **28**.
 - Čas se přestane odpočítávat.
- Otevřete víko.
- Zavřete víko a pokračujte v procesu přípravy pokrmu.

Pozastavení otevřením víka

- Otevřete víko.
 - Čas se přestane odpočítávat.
- Zavřete víko a pokračujte v procesu přípravy pokrmu.

9.7 Udírna

Udírnou můžete spustit jako samostatný program nebo ji přidat k jiným programům.

Pomocí tohoto programu můžete pokrmům dodat úžasnou kouřovou chuť.

Je důležité, abyste před spuštěním funkce uzení vložili do přihrádky na uzení **9** pelety na uzení.

UPOZORNĚNÍ: Funkce uzení běží i při otevřeném víku. Zobrazení *SHUt Lid* vám připomene, že je třeba opět zavřít víko.

Použití jako vlastní program

1. Nastavte ovladač pro výběr programu **24** na **SMOKING**. Tlačítko **18** svítí.
2. V případě potřeby změňte nastavení času pomocí tlačítek **+/- 25**.
3. Pro spuštění programu uzení stiskněte tlačítko  **28**. Na displeji se zobrazí *IGN*. Dokud zobrazení *IGN* svítí, zahřívají se pelety na uzení v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Asi po 5–10 minutách se zobrazí celý displej a začne odpočítávání času. Při dlouhých dobách přípravy se zahřívání pelet na uzení opakuje. Znovu se zobrazí *IGN* a nastavená doba přípravy se nebude odpočítávat, dokud svítí *IGN*.

Použití jako doplněk k jiným programům

- Vyberte program (např. **ROAST**) a před spuštěním programu stiskněte tlačítko uzení **18**. Poté spusťte program. Na displeji se zobrazí *IGN*. Dokud zobrazení *IGN* svítí, zahřívají se pelety na uzení v přihrádce, dokud nezačnou doutnat. Po několika minutách se zobrazí celý displej a začne se odpočítávat čas.

9.8 Konec procesu přípravy

- Když program doběhne do konce, zazní akustický signál. Na displeji se na několik sekund zobrazí *done*.

- Větrání může pokračovat ještě dalších 30 sekund.
 - Budete potřebovat talíř nebo misku (v případě potřeby nahřáté).
 - Pro odpojení přístroje ze sítě vytáhněte po použití síťovou zástrčku **5**.
1. Otevřete víko **2**.
 2. Dejte pokrmu na připravený talíř / do připravené misky.
 3. Vytáhněte odkapávací misku na tuk **13** a zlikvidujte zachycený olej.
 4. Nechejte přístroj a příslušenství vychladnout předtím, než ho budete čistit.

UPOZORNĚNÍ: Neodpovídá-li např. stupeň zhnědnutí vašemu přání, můžete proces přípravy změnit manuálně (viz „Manuální nastavení“ na straně 74). Zavřete víko **2** a znovu spustíte proces přípravy. Po několika minutách zkontrolujte stupeň zhnědnutí.

9.9 Aktivní ukončení procesu přípravy

- V průběhu programu stiskněte tlačítko  **17** pro ukončení programu. Na displeji se přibližně na 10 sekund zobrazí *done*. Poté se opět zobrazí celý displej.
- Můžete znovu zvolit libovolný program.
- Nebo stiskněte tlačítko  **17** a přepněte přístroj do pohotovostního režimu.
 - Ozve se zvukový signál.
 - Displeje **20** a **22** zhasnou.
- Pro úplné vypnutí přístroje a odpojení ze sítě vytáhněte síťovou zástrčku **5**.

9.10 Grilování se spodním ohřevem

 tento ukazatel svítí během zahřívání a při nastavení programu **GRILL**. V této kombinaci je možné grilovat se spodním ohřevem.

- Toto je správný program pro všechny potraviny, které je třeba zprudka opéct a které vyžadují spodní ohřev, např. steaky.
- Grilování se spodním ohřevem doporučujeme například při grilování citlivých potravin, které se často otáčejí, jako jsou steaky nebo plátky zeleniny.

1. Ovladač pro výběr programu nastavte **GRILL**.
 2. Zavřete víko.
 3. Spustíte program. Na displeji se zobrazí *PrE*. Po předeřhání bliká *Add FOOd*.
 4. Otevřete víko a položte potraviny na grilovací desku.
 5. Stiskněte tlačítko  **28**. Čas se začne odpočítávat. nebo zavřete víko, aby se program spustil.
-

UPOZORNĚNÍ: Pokud během grilování otevřete víko, čas se zastaví. Program znovu spustíte zavřením víka nebo stisknutím tlačítka  **28**.

10. Tipy na přípravu

Tento přístroj kombinuje mnoho různých funkcí v jednom zařízení. Můžete například:

- fritovat horkým vzduchem
 - grilovat kuře nebo pečení
 - péct pizzu
 - připravovat mnoho mražených hotových pokrmů (např. kuřecí křídla, rybí prsty, sýrové nebo zeleninové tyčinky)
 - péct sušenky nebo muffiny
 - grilovat šašliky nebo zeleninové špízy
 - sušit jablečné kroužky nebo jiné ovoce
 - použít funkci uzení, abyste jídlu dodali zvláštní chuť
- V této kapitole naleznete několik tipů a tabulku přípravy s příklady pro orientaci ohledně množství, doby přípravy a teploty.
 - Údaje v tabulce přípravy se mohou lišit od přednastavených časů a teplot. Kvůli rozdílným vlastnostem a počáteční teplotě jídla není možné uvést přesné údaje o dobách přípravy. Údaje v tabulce přípravy jsou orientační hodnoty.

Příprava potravin

- Všechny potraviny musí být pro fritování co nejsušší. Potraviny k fritování osušte, popř. odstraňte led z mražených potravin.
- Před vložením zmražené potraviny do přístroje odstraňte tolik vody a ledu, kolik je jen možné.
- U obalovaných potravin dbejte na to, aby trojbal na smaženém pokrmu dobře držel.

Teplota a doba přípravy

- Pro chutný a zdravý výsledek byste se měli při rozhodování o teplotě a době přípravy řídit velmi přesně údaji na obalu.
- Fritujte najednou jen malá množství.
- Fritovací koš **15** nesmíte plnit výš než po značku **MAX 16**.
- Akrylamid je potenciálně karcinogenní. Abyste udrželi tvorbu akrylamidu na co nejnižší úrovni, vyhněte se příliš silnému zhnědnutí.

Pro rovnoměrné zhnědnutí

- Pokud mají potraviny (např. hranolky nebo kuřecí nugety) rovnoměrně zhnědnout, musíte je během fritování 1x až 3x otočit.
- Používejte suroviny stejné tloušťky nebo velikosti.

Pečení

Těsto v žádném případě nesmíte dávat přímo do fritovacího koše 15. Připravené těsto dejte do formy na pečení nebo jiné žáruvzdorné formy (např. formičky na muffiny). Ty poté postavte s těstem do fritovacího koše **15**.

Obalové informace

Pokud na obalu mražených potravin nenaleznete dobu přípravy pro horkovzdušné fritézy, orientujte se podle časů pro trouby s horkovzdušným ohřevem.

10.1 Tabulka přípravy

Potravina	Typy	Množství (cca)	Čas* (minuty)	Teplota*
Hranolky ^{2, 3, 4} (mražené, předsmážené)	- Program AIR FRY	500 g ²	19	190 °C
	- Použijte fritovací koš 15	1 000 g ³	35	190 °C
Hranolky ^{3, 4} (domácí, silné)	- Program AIR FRY - Přidejte 1/2 lžice oleje - Použijte fritovací koš 15	1 000 g	20–24	200 °C
Kuřecí stehna ^{2, 3, 5} (čerstvá, s kostí)	- Program AIR FRY - Použijte fritovací koš 15	1 400 g	22–28	240 °C
Kuřecí nugety ⁴ (mražené)	- Program AIR FRY - Použijte fritovací koš 15	1 000 g	18–22	180 °C
Rybí prsty ⁴ (mražené)	- Program AIR FRY - Použijte fritovací koš 15	540 g	8–10	200 °C
Cukety ^{2, 3, 5}	- Program GRILL - Použijte grilovací desku 14 - Nakrájejte na plátky - Grilovací desku potřete trochou oleje - Připravujte při otevřeném víku	650 g	17–20	200 °C
Bramboráky ⁴	- Program AIR FRY - Použijte fritovací koš 15	400 g	20	180 °C
Kuřecí křídla ⁴ (mražená)	- Program AIR FRY - Použijte fritovací koš 15	1 500 g	15–20	200 °C
Rib-Eye steaky ⁵	- Program GRILL - Použijte grilovací desku 14 - Grilujte při otevřeném víku - V případě potřeby použijte teploměr na maso	3 steaky, silné cca 3 cm	7–9	240 °C

* **Tučně** uvedené údaje se nastavují manuálně.

Všechny údaje jsou pouze orientační. Doba se může lišit v závislosti na typu a tloušťce potraviny.

Horní indexy **1,2,3,4,5** znamenají:

¹: V polovině doby přípravy obraťte.

²: V 1/3 a 2/3 doby přípravy obraťte.

³: V 1/4, 1/2 a 3/4 doby přípravy obraťte.

⁴: s fritovacím košem

⁵: na grilovací desce

10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami

U kousků pečeně závisí doba přípravy a teplota přípravy na váze a na tom, jaký kus masa použijete. Dobrou orientaci je vnitřní teplota, kterou můžete zjistit teploměrem na maso.

	Stupně přípravy				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelení	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovězí	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Vepřové	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jehněčí	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Kuřecí	X	X	X	X	85 °C
Ryby	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

Uzená hovězí žebra

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Doba přípravy závisí na velikosti a tloušťce žeber. Cílem je dosáhnout vnitřní teploty přibližně 90 °C, aby byla žebra křehká a měkká.

Program

Program uzení

Suroviny

2 kg hovězích žeber

Suroviny na směs koření

1 lžíce	sušeného česneku
1 lžička	drcených hořčičných semínek nebo sušené hořčice
1 lžíce	uzené papriky
1 lžíce	mletého černého pepře
2 lžičky	solí

Suroviny na potírání

60 ml	hovězího vývaru
60 ml	vody
2 lžíce	wocestrové omáčky

Příprava

1. Všechny suroviny na směs koření nasype do malé misky a promíchejte, dokud se nespojí. Žebra potřete směsí koření, aby byla rovnoměrně obalená.
2. Naplňte přihrádku na uzení udicemi hoblinami.
3. Položte žebra na grilovací desku a zavřete víko.
4. Zvolte **program uzení**. Nastavte čas na **5 hodin**. Teplota zůstane na **120 °C**.

5. Spustíte program uzení. Na displeji se na několik minut zobrazí **IGN**. To znamená, že se zapalují udicí hobliny. Během 5 hodin se bude **IGN** zobrazovat častěji. To je normální.
Po 1,5 hodině žebra podle potřeby otočte.
 6. V misce smíchejte vývar, vodu a worcestrovou omáčku. Během poslední hodiny uzení potřete žebra několikrát tenkou vrstvou této směsi.
 7. Proces uzení je dokončen, když teploměr na maso zapíchnutý do nejsilnější části žeber ukazuje teplotu přibližně 90 °C. Poté přístroj vypněte, nechte víko zavřené a žebra nechte asi 45 minut odpočívat.
- TIP:** Pokud chcete v horkovzdušné fritéze připravovat další pokrmy, můžete žebírka udržovat v teple v předehřáté troubě. Při vkládání žebírek do trouby snižte teplotu.
8. Před podáváním je nakrájejte na plátky mezi kostmi.

Grilovaná uzená kuřecí stehna

Suroviny na 4 porce

Program

Program grilování a zároveň funkce uzení

Suroviny

8 kuřecích stehen s kostí a kůží

Suroviny na marinádu

1 ½ lžíce	uzené papriky
1 lžíce	sušené cibule
½ lžičky	chilli
1 lžíce	sójové omáčky
1 lžička	sušeného oregana nebo tymiánu nebo obojího
½ lžíce	mletého černého pepře
30 ml	slunečnicového oleje

Příprava

1. Všechny suroviny na marinádu smíchejte ve velké míse, dokud se nespojí. Vložte kuřecí stehna do mísy a promíchejte, dokud nebudou obalena marinádou. Přikryjte je potravinovou fólií a dejte na 30 minut do chladničky.
2. Naplňte přihrádku na uzení udicemi hoblinami.
3. Zvolte **program grilování**. Nastavte čas na **22 minut**. Teplota zůstane na **240 °C**.
4. Zapněte rovněž **funkci uzení**.
5. Spustte program. Začne předehřívání.
6. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí *Add FOOD*. Otevřete víko a položte kuřecí stehna vedle sebe na grilovací desku.

7. Zavřete víko. Na displeji se zobrazí *IGN*. Udící hobliny se zapálí. Jakmile displej zhasne, začne odpočítávání času a příprava pokrmu.
8. V polovině doby přípravy kuřecí stehna obraťte a opět zavřete víko.
9. Po skončení grilování otevřete víko a vyjměte kuřecí stehna z přístroje. Asi 5 minut je nechte odpočívat.

TIPY:

- 8 větších kuřecích stehen se možná nevejde najednou na gril. V takovém případě bude nutné grilovat na dvakrát.
- Doba přípravy se může mírně lišit v závislosti na velikosti kuřecích stehen.

Směs uzených hranolků s bylinkovou majonézou

Suroviny na 4 porce

Program

Program horkého vzduchu a zároveň funkce uzení

Suroviny na majonézu

1	vejce
1 lžička	hořčice
125 ml	slunečnicového oleje
1 lžička	jemně nasekané petrželky
1 lžička	jemně nasekaného kerkblíku
1 lžička	citronové šťávy
	sůl, pepř

Suroviny na hranolky

250 g	batátů
250 g	konzumních brambor
2 lžíce	slunečnicového oleje

Příprava

1. Pro bylinkovou majonézu vložte vejce s hořčicí do vysoké nádoby a krátce rozmixujte tyčovým mixérem.
2. Během mixování přilévejte tenkým proudem olej, dokud nevznikne krémová, homogenní směs.
3. Přidejte bylinky a dochutěte solí, pepřem a citronovou šťávou.
4. Brambory a batáty oloupejte, umyjte a osušte.
5. Brambory a batáty nakrájejte na tyčinky silné asi 1 cm a smíchejte je v míse s olejem.
6. Naplňte přihrádku na uzení udicemi hoblinami.
7. Zvolte **program horkého vzduchu** a změňte čas na **20 minut** – teplota zůstane na **200 °C**.
8. Zapněte rovněž **funkci uzení**.
9. Spusťte program. Začne předehřívání.

10. Na konci předehřívání se na displeji zobrazí **Add FOOD**. Umístěte fritovací koš na grilovací desku, vložte do něj brambory a zavřete víko.
11. Na displeji se zobrazí **IGN**. Udicí hobliny se zapálí. Jakmile displej zhasne, začne odpočítávání času a příprava pokrmu.
12. Hranolky zhruba každých 5 minut dobře protřepejte.
13. Hranolky osolte a podávejte s bylinkovou majonézou.
14. Podávejte s čerstvým salátem nebo sezónní zeleninou.

Špízy s cuketou a lilkem

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Dbejte na maximální výšku náplně! Možná bude nutné fritovat ve dvou fázích.

Suroviny

½ lžičky	pepře
½ lžičky	nového koření
½ lžičky	koriandru
½ lžičky	sušeného tymiánu
½ lžičky	sušeného oregana
1 lžička	solí
50 ml	olivového oleje
2	lilky
2	cukety
2	cibule
	dřevěné špejle na špízy

Příprava

1. Smíchejte v míse bylinky, koření a olej.
2. Cukety a lilky nakrájejte na plátky o tloušťce 2 cm. Cibule nakrájená na čtvrtky.
3. Zeleninu přidejte do směsi koření a oleje.
4. Zeleninu střídavě napichujte na špejle.
5. Špízy připravujte **15 minut při teplotě 200 °C**.
6. V polovině doby špízy obraťte.

Smažený hermelín s brusinkami

Suroviny na 4 porce

UPOZORNĚNÍ: Hned na začátku zkontrolujte, zda můžete do fritovacího koše umístit 4 hermelíny vcelku vedle sebe. Pokud ne, zpracujte hermelíny ve 2 fritovacích fázích.

Suroviny

4	hermelíny (po 150 g)
2	vejce
2 lžíce	smetany
6 lžic	strouhanky
4 lžíce	brusinek ze sklenice sůl, pepř

Příprava

1. Vejce rozšlehejte se smetanou a dochutěte solí a pepřem.
2. Strouhanku dejte do hlubokého talíře.
3. Vychlazený hermelín (vcelku nebo na čtvrtky) obalte ve vaječné směsi a poté důkladně ze všech stran ve strouhance.
4. Kousky hermelínu fritujte přibližně **5–10 minut při teplotě 200 °C** do zlatova.
5. Hermelín podávejte s brusinkami.

Losos v balíčku

Suroviny na 2 porce

Suroviny

250 g	brambor
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	stroužek česneku
1 lžíce	olivového oleje
300 g	filetů z lososa (bez kůže)
1	větvička petržele
1	větvička bazalky
1 lžíce	kapar
2 lžíce	měkkelého másla
1	chemicky neošetřená limetka sůl, pepř

Příprava

1. Brambory oloupejte, omyjte, uvařte ve vroucí osolené vodě. Poté brambory scedte a nakrájejte na tenké plátky.
2. Očistěte a omyjte špenát a dobře ho osušte.
3. Šalotku a česnek oloupejte a nakrájejte na malé kostičky. Na oleji v pánvi restujte, dokud nezesklovatí.
4. Přidejte špenát a krátce orestujte, dokud se listy nezkroutí. Poté pánev stáhněte z ohně a odstavte.
5. Lososa opláchněte, osušte a rozkrojte na dva kusy.
6. Petrželku a bazalku omyjte, osušte a listy nakrájejte nadrobno.
7. Kapary nechte okapat a nasekejte nahrubo.
8. Kapary a nasekané bylinky promíchejte s máslem.
9. Limetku omyjte v horké vodě, osušte a nakrájejte na plátky.
10. Připravte si dva velké kusy pečicího papíru.
11. Doprostřed položte plátky brambor a dochutěte je solí a pepřem. Na ně dejte špenát a lososa.
12. Lososa potřete kaparovým máslem a obložte plátky limetky.
13. Papír přeložte přes ingredience a po stranách dobře utěsněte.
14. Balíčky položte vedle sebe a pečte **při teplotě 200 °C cca 20 minut**.
15. Potom odstraňte pečicí papír a pokrm ihned podávejte.

Květákové růžičky s harissou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

1	malý květák
3 lžíce	oleje
150 ml	kokosového mléka
1½ lžičky	sladké papriky
½ lžičky	sušeného česneku
1 lžíce	harissové pasty (podle požadované pálivosti)
	sůl, pepř

Příprava

1. Květák očistěte a rozdělte na malé růžičky.
2. Zbylé suroviny smíchejte do hustého, hladkého těsta. Pokud je těsto příliš řídké, přidejte ještě trochu mouky.
3. Květákové růžičky jednotlivě namáčejte do těsta a přebytečné těsto nechte dobře okapat.
4. Obalené růžičky kvěťáku připravujte po částech. Neměly by být příliš blízko u sebe, aby byly krásně křupavé.
5. Nastavte teplotu na **180 °C** a dobu přípravy na **20 minut** a spusťte proces fritování.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy květákové růžičky otočte.

TIP: Podávejte s čerstvým jogurtovým dipem.

Křupavá růžičková kapusta se slaninou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

400 g	růžičkové kapusty
40 g	prorostlé slaniny
4	stroužky česneku
1 lžíce	olivového oleje
	sůl, pepř

TIP: Tento recept nejlépe chutná s čerstvou růžičkovou kapustou, ale lze ho připravit i s mraženou růžičkovou kapustou. V takém případě růžičky nerozkrajujte na poloviny. Doba přípravy a teplota zůstávají stejné.

Příprava

1. Růžičkovou kapustu očistěte a rozkrojte na půlky.
2. Slaninu nakrájejte na tenké proužky.
3. Celé stroužky česneku nechte neloupané.
4. Všechny suroviny smíchejte v misce a dochuťte solí a pepřem.
5. Vše připravujte **při teplotě 180 °C po dobu cca 15–20 minut**.
6. Po uplynutí poloviny doby přípravy suroviny protřepejte nebo promíchejte.
7. Každou porci podávejte se 2 stroužky česneku. Podle chuti vytlačte měkkou část z česnekových stroužků a vychutnejte si ji.

Mini pizza se šunkou a rukolou

Suroviny na 2 porce

Suroviny

1 balíček	těsta na pizzu
1 plechovka	passírovaných rajčat
200 g	mozzarely
1 svazek	rukoly
100 g	serrano šunky
	olivový olej
	sůl, pepř, oregano

Příprava

1. Těsto na pizzu rozválejte na pomoučené pracovní ploše a vykrojte obdélníky, které budou po obvodu o 1 cm menší než plocha fritovacího koše.
2. Těsto lehce propíchejte vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájejte na tenké plátky.
4. Těsto potřete passírovanými rajčaty, dochutte solí, pepřem a oreganem a obložte ho plátky mozzarely.
5. Kousky pizzy připravujte po částech **při teplotě 180 °C cca 7 minut**.
6. Serrano šunku rozmístěte na kousky a pečte je ještě jednou **3–5 minut**.
7. Když pizza začne na okrajích mírně hnědnout, vyjměte kousky a posypte je omytou rukolou.
8. Mini pizzy pokapejte trochou olivového oleje a podávejte.

TIP: Podle tloušťky těsta potřebuje pizza o 1–2 minuty déle nebo méně.

Čokoládové dortíky s tekutou náplní

Suroviny na 8 dortíků

UPOZORNĚNÍ: Nejprve zkontrolujte, kolik formiček na muffiny se vejde najednou do fritézy.

Suroviny

75 g	tmavé čokolády
3	vejce
75 g	másla
75 g	cukru
50 g	mouky

Příprava

1. Čokoládu nasekejte a rozpustěte ve vodní lázni.
2. Přidejte máslo a nechte ho také rozpustit.
3. Vyšlehejte vejce s cukrem.
4. Do směsi vajec a cukru nasypejte prosátou mouku a promíchejte ji do hladkého těsta.
5. Opatrně vmíchejte směs čokolády a másla.
6. Těsto nalijte do formiček na muffiny.
7. Čokoládové dortíky připravujte v přehřátém přístroji **při teplotě 180 °C cca 5–6 minut**.
8. Čokoládové dortíky podávejte teplé.

12. Čištění



NEBEZPEČÍ popálení!

- ⊗ Před manipulací s přístrojem nebo jeho čištěním nechte přístroj vychladnout.



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊗ Vytáhněte síťovou zástrčku **5** ze zásuvky předtím, než budete přístroj čistit.
- ⊗ Přístroj se nesmí vkládat do vody.

VÝSTRAHA před věcnými škodami!

- ⊗ Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ⊗ Topné články **3** a **12** se nesmí otírat vlhkou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ: Berte na vědomí, že po uschnutí se mohou v dutinách přístroje ještě nacházet kapky vody. Všechny díly nechte důkladně uschnout na vzduchu.

Díly příslušenství

- Odstraňte hrubé zbytky potravin.
- Grilovací desku **14**, fritovací koš **15** a odkapávací misku na tuk **13** můžete umývat v myčce.

UPOZORNĚNÍ: Tyto části můžete také umýt v ruce teplou vodou a čisticím prostředkem. Poté je pečlivě opláchněte čistou vodou.

- Připálené zbytky potravin předtím nechte odmočit.
- Všechny díly nechte úplně vyschnout předtím, než je sklidíte nebo budete opět používat.

Kryt

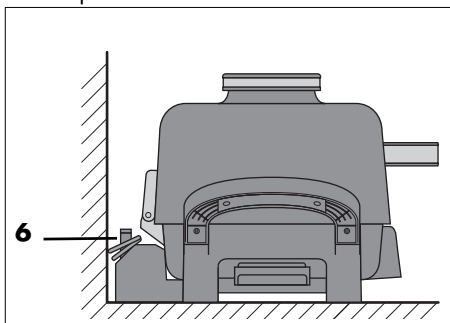
- Otřete kryt zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.
- Osušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor víka **2** měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákná, občas ji propláchněte a vyždímejte.
3. Osušte utěrkou.

13. Uložení

- Než přístroj uklidíte ...
 - ... musí být síťová zástrčka **5** odpojená,
 - ... přístroj musí být vychladlý a
 - ... všechny díly musí být zcela čisté a suché.
- Napájecí vedení **6** můžete navinout na navíjení kabelu **6** na zadní straně přístroje.



14. Likvidace

Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2012/19/EU. Symbol přeškrtnuté popelnice na kolečkách znamená, že výrobek musí být v Evropské unii zavezen na místo sběru a třídění odpadu. To platí pro výrobek a všechny části příslušenství označené tímto symbolem. Označené výrobky nesmí být likvidovány společně s normálním domácím odpadem, ale musí být zavezeny na místa zabývající se recyklací elektrických a elektronických zařízení. Tento symbol recyklace označuje např. předmět nebo kovové díly, které mohou být vráceny jako hodnotný materiál pro recyklaci. Recyklace pomáhá snižovat spotřebu surovin a odlehčuje životnímu prostředí.



Obal

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

15. Řešení problémů

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



NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem!

- ⊙ V žádném případě se nepokoušejte přístroj sami opravovat.

Chyba	Možné příčiny/ opatření
Bez funkce	• Je zajištěno napájení elektrickým proudem? • Zkontrolujte připojení.
Pokrm není po doporučené době ještě horký	• Bylo množství příliš velké nebo kousky příliš silné? • Byla nastavena příliš nízká teplota nebo doba přípravy?
Silná tvorba kouře nebo zápachu	• Nachází se na topném článku 3 zbytky potravin, které se při zahřívání pálí? Fritovací koš 15 nesmíte plnit výš než po značku MAX 16. • Byla nastavena příliš dlouhá doba přípravy pokrmu?
Add FOOD	• Otevřete víko 2 po fázi zahřívání a přidejte potraviny.
Add PAN	• Vložte grilovací desku 14.
done	• Doba přípravy pokrmu uplynula. Odeberte připravené pokrmy.

16. Technické údaje

Model:	SGS 2200 A1
Síťové napětí:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Příkon ve vypnutém stavu:	$\leq 0,5 \text{ W}$
Automatický přechod do vypnutého stavu:	$\leq 20 \text{ min.}$
Třída ochrany:	I
Stupeň ochrany:	IPX4 (ochrana proti stříkající vodě)
Výkon:	2 200 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnění
	Značka CE je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků podle směrnic EU.
	Tento symbol upozorňuje na to, aby byl obal ekologicky zlikvidován.
	Recyklovatelné materiály jsou označeny symbolem recyklace (3 šipky). Materiál lze specifikovat recyklačním číslem uprostřed (zde: 21) anebo zkratkou (zde: PAP).
	Střídavé napětí
	Symbol označuje díly, které lze mýt v myčce na nádobí.
	Srbská značka je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění srbských požadavků.

Technické změny vyhrazeny.

17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH

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

Podmínky záruky

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

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

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

Záruční lhůta a zákonné nároky na odstranění vady

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

Rozsah záruky

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

Záruka je poskytována pro chybu materiálu
a výrobní chybu.

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

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

Průběh v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování vašeho požadavku dbejte prosím následujících pokynů:

- Připravte si prosím pro všechny dotazy číslo výrobku **IAN: 509123_2507** a účtenku jako důkaz nákupu.
- Číslo výrobku naleznete na výrobním štítku, na rytině, na titulní straně vašeho návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně přístroje.
- Objeví-li se chyby funkčnosti nebo jiné vady, kontaktujte nejdříve níže uvedené servisní středisko **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek považovaný za defektní můžete s příloženým dokladem o nákupu (účtenky) a uvedením, v čem spočívá závada, a kdy se objevila, zdarma zaslat na vám sdělenou adresu servisu.

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



S tímto QR kódem se dostanete přímo na servisní stránku Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) **509123_2507** otevřít váš návod k použití.



Servisní střediska

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: hoyer@lidl.cz

IAN: 509123_2507



Dodavatel

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NĚMECKO

Obsah

1. Prehľad	93
2. Účel použitia.....	94
3. Bezpečnostné upozornenia	95
4. Obsah balenia.....	98
5. Uvedenie do prevádzky.....	99
6. Prehľad dotykového displeja	100
7. Prehľad programov	101
8. Použitie dielov príslušenstva	102
9. Obsluha	103
9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	103
9.2 Zapnutie/vypnutie.....	103
9.3 Miska na údenie.....	103
9.4 Manuálne nastavenia	104
9.5 Používanie programov.....	104
9.6 Prerušenie procesu prípravy	105
9.7 Udiareň	105
9.8 Koniec procesu prípravy	106
9.9 Aktívne ukončenie procesu prípravy	106
9.10 Grilovanie so spodným ohrevom.....	106
10. Tipy na prípravu.....	107
10.1 Tabuľka prípravy jedál.....	108
10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prípravy a zodpovedajúcimi teplotami jadra.....	109
11. Recepty	110
12. Čistenie.....	116
13. Uskladnenie	117
14. Likvidácia	117
15. Riešenie problémov	118
16. Technické údaje	118
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	119

1. **Prehľad**

- 1** Držadlo na veku
- 2** Veko
- 3** Vyhrievací prvok (na hornej strane veka)
- 4** Vetracie otvory
- 5** Pripojovacie vedenie so zástrčkou
- 6** Navinutie kábla (na zadnej strane prístroja)
- 7** Rukoväti
- 8** Skrutky na upevnenie rukovätí
- 9** Miska na údenie
- 10** Výpust dymu
- 11** Riadiaci panel s displejmi, tlačidlami a otočným regulátorom
- 12** Vyhrievací prvok (pod grilovacou platňou)
- 13** Miska na zachytávanie tuku
- 14** Grilovacia platňa
- 15** Fritovacia vložka
- 16 MAX** Značka pre maximálnu výšku naplnenia fritovacej vložky

Bez zobrazenia: Lyžica na porciovanie peliet na údenie a 1 vrečko peliet na údenie

Srdečná vďaka za dôveru!

Gratulujeme vám k novému prémiovému grilu a udiarni s funkciou horúceho vzduchu.

Na bezpečné zaobchádzanie s výrobkom a oboznámenie sa s celým rozsahom výkonov:

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

Prajeme vám veľa radosti s novým prémiovým grilom a udiarňou s funkciou horúceho vzduchu!

Symboly na prístroji



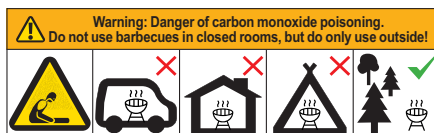
Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



Symbol uvádza, že takto označené materiály nemenia chuť ani vôňu potravín.



Symbol vás vyzýva, aby ste si prečítali návod na obsluhu.



Prístroj nepoužívajte v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v budovách, stanoch, karavanoch, mobilných domoch alebo na lodiach. Hrozí smrteľné nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým.

2. Účel použitia

Prémiový gril a udiareň s funkciou horúceho vzduchu je určený na grilovanie a varenie jedál v horúcom vzduchu pri maximálnej teplote 240 °C.

Prístroj je koncipovaný na domáce používanie. Prístroj sa smie používať len vo vonkajšej oblasti.

Tento prístroj sa nesmie používať na komerčné účely.

Predvídateľné nesprávne použitie

- Pelety na údenie musia byť pred likvidáciou úplne vychladnuté. Za žiadnych okolností by sa horúci popol nemal vyhadzovať do domového odpadu.
- Prístroj sa nesmie skladovať ani používať pri teplote nižšej ako 5 °C. Dbajte o to, aby prístroj v žiadnom prípade nezostal vonku v mraze.
- Prístroj nenechávajte stáť na daždi.
- Prístroj nie je vhodný na zahrievanie tekutín.
- Prístroj nie je vhodný na používanie vo vnútorných priestoroch.

3. Bezpečnostné upozornenia

Výstražné upozornenia

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



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

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

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

UPOZORNENIE: Fakty a osobitosti, ktoré je potrebné vziať do úvahy pri používaní prístroja.

Pokyny pre bezpečnú prevádzku

- ⊙ Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili riziká, ktoré sú s jeho používaním spojené.
- ⊙ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ⊙ Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- ⊙ Prístroj je určený na použitie vonku. Pri prevádzke vonku...
 - ... musí byť prístroj pripojený na zásuvku s ochranným vodičom.
 - ... Prístroj musí byť napájaný cez zásuvku s prúdovým chráničom (RCD) s menovitým vypínacím prúdom v elektrickom obvode nie vyšším ako 30 mA. Požiadajte o radu elektroinštalatéra. Montážou poverte výlučne elektroinštalatéra.
 - ... pripojovacie vedenie sa musí pravidelne kontrolovať, či nevykazuje známky poškodení. Ak je pripojovacie vedenie poškodené, prístroj sa už nesmie používať.



- ⊙ Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Ne dotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru na zadnej strane alebo grilovacej platne. Počas prevádzky sa dotýkajte len obslužných prvkov prístroja.

- ⊙ Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.

- ⊙ Ak dôjde k poškodeniu sieťového kábla tohto prístroja, kábel musí vymeniť výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ⊙ Vyhrievacie prvky sa nesmú utierať namokro.
- ⊙ Tento prístroj nie je určený na prevádzkovanie s externým časovačom alebo separátnym diaľkovým ovládacím systémom.
- ⊙ V prípade nesprávneho použitia môžu nastať poranenia.
- ⊙ **Pred prvým použitím prístroj vyčistite** (pozri „Čistenie“ na strane 116).
- ⊙ V tomto prístroji sa nesmie používať drevené uhlie alebo podobné horľaviny.
Výnimka: V udiarni sa smú používať iba špeciálne navrhnuté pelety na údenie.
- ⊙ Za žiadnych okolností by sa v miske na údenie nemali používať žiadne materiály ani prísady okrem špeciálne navrhnutých peliet na údenie. Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín!
- ⊙ Údiaca miska sa nesmie používať v uzavretých priestoroch.
- ⊙ Používajte len pelety na údenie, ktoré sú vhodné na prípravu potravín.



NEBEZPEČENSTVO pre deti!

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



NEBEZPEČENSTVO pre domáce a hospodárske zvieratá a nebezpečenstvo nimi spôsobené!

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



NEBEZPEČENSTVO pre vtáky!

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



NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom v dôsledku vlhkosti!

- ⊙ Prístroj by nemal stáť na daždi.
- ⊙ Prístroj chráňte pred vlhkosťou, kvapkajúcou alebo striekajúcou vodou.
- ⊙ Prístroj, pripojovacie vedenie a zástrčka sa nesmú ponárať do vody alebo iných kvapalín.
- ⊙ Ak by sa do prístroja dostala kvapalina, okamžite vytiahnite zástrčku. Pred opätovným uvedením do prevádzky dajte prístroj skontrolovať.
- ⊙ Ak by aj napriek tomu prístroj niekedy spadol do vody, potom okamžite vytiahnite zástrčku a až následne vyberte prístroj von. V takom prípade prístroj viac nepoužívajte a nechajte ho skontrolovať v odbornom servise.
- ⊙ Prístroj neobsluhujte s mokрыmi rukami.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Prístroj nikdy neuvádzajte do prevádzky v prípade, že sú prístroj alebo pripojovacie vedenie viditeľne poškodené alebo ak vám predtým prístroj spadol.
- ⊙ Zástrčku zastrčte do zásuvky až vtedy, keď je prístroj kompletne zmontovaný.
- ⊙ Keď používate predlžovací kábel, musí spĺňať technické údaje tohto prístroja.
- ⊙ Prístroj zapájajte len do samotnej zásuvky, nie do zásuvky, do ktorej sa dajú zapojiť viaceré zariadenia. Mohlo by totiž dôjsť k preťaženiu.
- ⊙ Pripojovací kábel a prípadný predlžovací kábel uložte tak, aby naň nikto nemohol stúpiť, zachytiť sa alebo oň zakopnúť.
- ⊙ Zástrčku pripájajte len do riadne nainštalovanej, dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej napätie zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po pripojení naďalej dobre prístupná.

- ⊙ Dávajte pozor na to, aby sa pripojovacie vedenie nemohlo poškodiť na ostrých hranách alebo horúcich miestach. Pripojovacie vedenie neobtáčajte okolo prístroja.
- ⊙ Pri inštalácii prístroja dbajte na to, aby sa pripojovací kábel nezacvikol alebo nestlačil.
- ⊙ Prístroj nie je ani po vypnutí úplne odpojený od siete. Aby ste ho odpojili, vytiahnite zástrčku.
- ⊙ Pri vytáňovaní zástrčky zo zásuvky ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za pripojovacie vedenie.
- ⊙ Zástrčku vytiahnite zo zásuvky:
 - po každom použití,
 - v prípade poruchy,
 - ak prístroj nepoužívate,
 - pred čistením prístroja,
 - počas búrky.
- ⊙ Aby sa predišlo ohrozeniu, nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Opravy nechajte vykonávať len v odbornej opravovni, resp. v servisnom stredisku.



NEBEZPEČENSTVO – nebezpečenstvo požiaru!

- ⊙ Pelety na údenie musia byť pred likvidáciou úplne vychladnuté. Za žiadnych okolností by sa horúci popol nemal vyhadzovať do domového odpadu. Hrozí extrémne nebezpečenstvo požiaru!
- ⊙ Zapojený prístroj nikdy nenechávajte bez dozoru.
- ⊙ Počas prevádzky majte prístroj vždy pod dohľadom. Takto si problém môžete hneď všimnúť vďaka nezvyčajnému zápachu alebo zvuku.
- ⊙ Prístroj nikdy nezakrývajte, ani ho neumiestňujte na mäkké predmety (napr. utierky).

- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte priamo pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon, papiera ani podobných horľavých predmetov.
- ⊙ Prístroj prevádzkujte výhradne na pevnej, rovnej, nešmykľavej, suchej a nehorľavej pracovnej ploche, aby ste predišli jeho prevráteniu, zošmyknutiu alebo vznieteniu podložky a jeho poškodeniu.



NEBEZPEČENSTVO poranení popálením!

- ⊙ Nedotýkajte sa horúceho povrchov prístroja a vnútorného priestoru. Používajte rukavicu alebo lapky.
- ⊙ Používajte kuchynskú rukavicu, keď pripravujete jedlá s vysokou teplotou. Vystrekujúci tuk môže inak spôsobiť popálenia.
- ⊙ Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- ⊙ Keď je prístroj zapnutý, nehybte ním ani ho neprenášajte.
- ⊙ Ak sa tuk na prístroji vznieti, **nikdy ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečenstvo explozívneho vznietenia alebo záhahu elektrickým prúdom. Namiesto toho prístroj zakryte, napr. hasiacou dekou.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Používajte iba originálne príslušenstvo.
- ⊙ Prístroj nikdy nekladte na horúce povrchy (napr. dosky sporáka) alebo do blízkosti zdrojov tepla alebo otvoreného ohňa.
- ⊙ Prístroj sa nesmie skladovať ani používať pri teplote nižšej ako 5 °C. Dbajte o to, aby prístroj v žiadnom prípade nezostal vonku v mraze.
- ⊙ Dbajte na to, aby podklad pod prístrojom bol suchý.
- ⊙ Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku na hornej

strane vnútorného priestoru a nenalepili sa tam.

- ⊙ Fritovací kôš neprepĺňajte. Dodržiavajte orientačné hodnoty v tomto návode.
- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Prístroj je vybavený protišmykovými plastovými nožičkami. Pretože povrchová úprava nábytku obsahuje rôzne laky a plasty a nábytok sa preto ošetruje rôznymi čistiacimi prostriedkami, nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré z týchto látok obsahujú zložky, ktoré môžu poškodiť a zmäkčiť plastové nožičky. V prípade potreby podložte pod prístroj protišmykovú podložku.
- ⊙ Na prístroj nekladte žiadne predmety.

4. Obsah balenia

- 1 prémiový gril a udiareň s funkciou horúceho vzduchu
- 1 grilovacia platňa **14**
- 1 fritovacia vložka **15**
- 1 miska na zachytávanie tuku **13** (vľavo v prístroji)
- 1 miska na údenie **9** na pelety na údenie (vpravo v prístroji)
- 1 400 g vrecko peliet na údenie
- 2 rukováti **7**
- 4 skrutky **8** na upevnenie rukovätí
- 1 nástroj na upevnenie rukovätí
- 1 lyžica na porciovanie peliet na údenie
- 1 kompletný návod na obsluhu (na internete)
- 1 stručný návod (je priložený k prístroju)

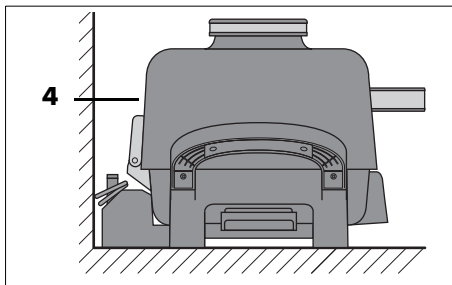
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo požiaru!

Na zadnej strane prístroja sa nachádza vetrací otvor **4**. Počas prevádzky uniká z vetracieho otvoru **4** horúca para.



- ⊙ Vetracie otvory **4** nikdy nezakrývajte.
- ⊙ Prístroj nepoužívajte vo vnútorných priestoroch.
- ⊙ Zo všetkých strán okolo prístroja a nad ním udržiavajte voľný priestor.
- ⊙ Za prístrojom musí byť dostatok miesta, aby sa veko **2** dalo úplne otvoriť.

UPOZORNENIE: Počas prvej prevádzky sa môže vyskytnúť mierny zápach a hluk. Toto je spôsobené montážnymi prostriedkami na vyhrievacích prvkoch **3/12** a nie je to chyba výrobu. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- Z prístroja odstráňte ochranné fólie a lepiacu pásku, avšak neodstraňujte typový štítok na spodnej strane prístroja.
- Odstráňte prepravné poistky z lepenky pod grilovacou platňou.
- Skontrolujte, či máte všetky diely príslušenstva a či nie sú poškodené.
- Pred prvým použitím prístroj a všetky diely príslušenstva vyčistite (pozri „Čistenie“ na strane 116).

- Prístroj postavte na suchú, rovnú, nekľavú, teplovzdornú podložku.

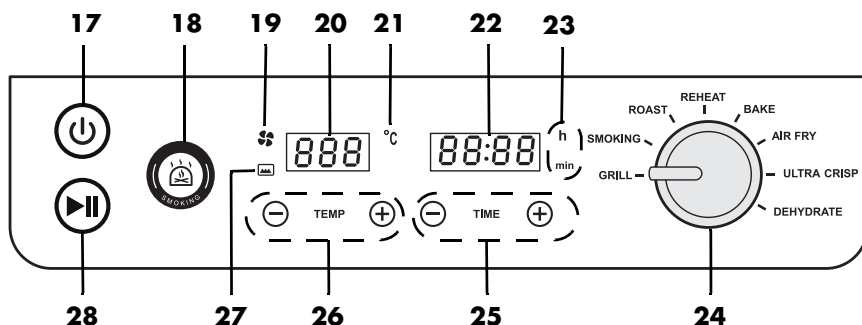
Montáž rukoväti

Pred prvým použitím musíte namontovať rukoväť **7**.

Prístroj sa môže nosiť len za bočné rukoväti.

1. Prípadne vytiahnite zástrčku **5**.
2. Otvorte veko **2** a odstráňte všetky voľné diely z prístroja.
3. Veko znovu zatvorte.
4. Pripravte si skrutky **8** a rukoväť **7**.
5. Prístroj opatrne úplne otočte a postavte ho na veko **2**.
6. Nasadte jednu rukoväť. Upozorňujeme, že konce rukovätí sú tvarované inak a do uchytenia na prístroji sa dajú vložiť len jedným spôsobom.
7. Rukoväť pevne priskrutkujte a postup zopakujte s druhou rukoväťou **7**. Rukoväti sa nesmú kývať, ale musia byť pevne pripnuté k prístroju.
8. Prístroj znovu otočte.

6. Prehľad dotykového displeja



- 17** Zapnutie/vypnutie
- 18** **SMOKING** Kontrolka svieti, ak bol program SMOKING aktivovaný pomocou regulátora výberu programu alebo samostatne pomocou tohto tlačidla.
- 19** svieti vždy, keď beží program so zatvoreným vekom.
- 20** Zobrazenie teploty
- 21** °C svieti vždy, keď beží nejaký program
- 22** svieti počas fázy zohrievania
- 22** Zobrazenie času: v minútach (min) a hodinách (h)
na začiatku programu po fáze zohrievania: zobrazenie prednastaveného času
v prevádzke: zobrazenie zvyšnej doby chodu
- 23** **h** alebo **min** svieti, keď sa zobrazuje čas v hodinách (h) alebo minútach (min)
- 24** Regulátor výberu programu: Po výbere programu sa na displejoch zobrazia prednastavené hodnoty teploty a času (pozri „Prehľad programov“ na strane 101)
- 25** **TIME -/+** zvýšenie/zníženie času od 1 minúty do 12 hodín
- 26** **TEMP -/+** zvýšenie/zníženie teploty 40 – 240 °C
- 27** Ukazovateľ svieti vo fázach ohrevu, keď bol zvolený program **GRILL**.
- 28** spustenie/pozastavenie programu

7. Prehľad programov

Prednastavené o teplote a čase v tabuľke sú orientačné hodnoty. Teplota a čas sa môžu líšiť v závislosti od typu, veľkosti a množstva potravín, ako aj od vašej chuti.

Program/použitie	Prednastavená teplota (rozsah nastavenia)	Prednastavený čas (nastaviteľný rozsah) v min alebo h
GRILL Steaky, kotlety ale aj zelenina pre grilovacu panvicu	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- Spodný ohrev s otvoreným a zatvoreným veko - s automatickým predhrievaním so zatvoreným vekom	
SMOKING Ryby, mäso, napr. rebrá, hranolčky	80 °C (40 – 210 °C)	4 h (10 min – 12 h)
	- len horný ohrev - s autom. nahrievaním peliet na údenie; Na displeji sa zobrazí <i>IGN</i>	
ROAST Krustenbraten – bravčová pečienka s chrumkavou kôrkou, sekaná	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
	- len horný ohrev - s autom. predhrievaním	
REHEAT Na zohrievanie potravín	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 h)
	- len horný ohrev - s autom. predhrievaním	
BAKE Muffiny, koláče a pečivo	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 h)
	- len horný ohrev - s autom. predhrievaním	
AIR FRY Teplovzdušná fritéza napr. hranolčky, kuracie krí- delká	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
	- len horný ohrev - s autom. predhrievaním	
ULTRA CRISP Krustenbraten – bravčová pečienka s chrumkavou kôrkou, extra tmavé hranolčky	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- len horný ohrev - s autom. predhrievaním	
DEHYDRATE Sušenie ovocia a zeleniny, napr. jablkových krúžkov	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
	- len horný ohrev - bez autom. predhrievania	

8. Použitie dielov príslušenstva

Diel príslušenstva	Funkcia/použitie
Grilovacia platňa 14	• Vždy sa vkladá do prístroja. Ak to tak nie je, zobrazí sa <i>Add PAN</i>. • Umožňuje odtekanie tuku. Príprava so zatvoreným a otvoreným vekom v programe GRILL: • Teplo ide len zdola. • Dobré sa hodí na prípravu hrubých kusov mäsa a mrazeného mäsa. • hodné na grilovanie, napr. chudých kusov mäsa.
Fritovacia vložka 15	• Položte na grilovaciu platňu 14. • Cez otvory vo fritovacej vložke 15 môže dobre cirkulovať horúci vzduch. To podporuje rovnomerné rozvádzanie tepla. • Na hranolčeky, wedges, hranolčeky zo sladkých zemiakov, kúsky zeleniny atď. • Fritovaciu vložku 15 len voľne naplňte hranolčkami po značku MAX 16 (maximálne množstvo: 1000 g). UPOZORNENIE: Pri použití surových prísad primiešajte približne ½ polievkovej lyžice oleja (napr. slnečnicového alebo repkového oleja). To zabráni prilepeniu na fritovaciu vložku 15 a zlepšuje chuť. Pri mrazených hranolčkoch a podobných výrobkoch to nie je potrebné, pretože tieto sú už predsmážené.

9. Obsluha



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- Počas prevádzky môžu byť povrchy prístroja horúce. Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, ako napr. vetracieho otvoru **4** na zadnej strane.
- Na uchopenie grilovacej platne **14** a fritovacej vložky **15** používajte rukavicu alebo lapky.
- Počas fritovania uniká z vetracieho otvoru **4** horúca para. Nikdy nesiahajte do pary.
- Keď je prístroj zapnutý, nehýbte ním ani ho neprenášajte.
- Keď prístroj prenášate, tak len za bočné rukoväti **7**.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- **Prístroj sa za žiadnych okolností nesmie prevádzkovať bez grilovacej platne 14!**

9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu

- Keď je postavený, zastrčte zástrčku **5** do zásuvky s chráneným kontaktom, ktorá zodpovedá údajom na typovom štítku. Zásuvka musí byť aj po zapnutí dobre prístupná.
 - Všetky ukazovatele na radiacom paneli **11** sa nakrátko rozsvietia.
 - Grilovacia platňa **14** musí byť vložená, inak svieti **Add PAN** na displejoch **20** a **22** zaznejú zvukové signály.

9.2 Zapnutie/vypnutie

- Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **17**.
 - Displeje **20** a **22** zobrazujú teplotu a čas zvoleného programu.
 - Tlačidlo Udiareň **18** svieti, keď je regulátor výberu programu nastavený **24** na **SMOKING**.
 - Ak sa po dobu 5 minút nestlačí žiadne tlačidlo alebo sa nevyberie program, prístroj sa prepne späť do pohotovostného režimu.
- Ak stlačíte tlačidlo **17** počas bežiacего programu, program sa ukončí a na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí **done**. Potom sa znova zobrazí úvodná obrazovka. Na prepnutie prístroja do pohotovostného režimu znovu stlačte tlačidlo **17**.

9.3 Miska na údenie



NEBEZPEČENSTVO požiaru!

- Pelety na údenie musia byť pred likvidáciou úplne vychladnuté. Za žiadnych okolností by sa horúci popol nemal vyhadzovať do domového odpadu. Hrozí extrémne nebezpečenstvo požiaru!

Obrázok A: V miske na údenie sa zapalujú pelety na údenie. To sa však stane len vtedy, ak ste na prístroji vykonali zodpovedajúce nastavenia.

- Počas zapalovania peliet na údenie sa na displeji zobrazuje **IGN**. Počiatočné zahrievanie trvá 5 až 10 minút. Ak je nastavený dlhý čas údenia, proces sa niekoľkokrát opakuje.
- Maximálne množstvo peliet na údenie: Naplňte misku na údenie **9** maximálne mierne po okraj.

- Plná miska na údenie stačí na 2 – 3 hodiny v prevádzke udiarne. Potom ju môžete počas prevádzky znovu naplniť.
 - Vznikajúci dym sa vpúšťa cez výpusť dymu **10** do vnútorného priestoru.
 - Keď je veko otvorené, cez výpusť dymu **10** nevychádza žiadny dym.
 - Použitie pelety na údenie môžu zostať v miske na údenie a môžu sa použiť na budúce.
1. Vytiahnite miskú na údenie **9**.
 2. Naplňte miskú na údenie mierne pod okraj a znovu ju vložte.

9.4 Manuálne nastavenia

Keď je prístroj zapnutý, môžete ešte pred spustením zvoleného programu zmeniť nastavenia teploty a času prípravy. Toto je možné aj neskôr počas prebiehajúceho programu.

- Tlačidlami **+/- 26** nastavíte teplotu:
 - Krátke stlačenie na nastavenie po 5 °C. Podržať stlačené na rýchly chod dopredu/dozadu.
- Tlačidlami **+/- 25** nastavíte čas prípravy:
 - Krátko stlačte na nastavenie po 1 minúte pre časy do 60 minút a po 15 minútach pre časy dlhšie ako jedna hodina.
 - Podržať stlačené na rýchly chod dopredu/dozadu.
 - Po uvoľnení tlačidla ukazovateľ bliká približne 5 sekúnd, potom sa rozsvieti a začne sa odpočítavať nový čas.
 - Na displeji sa zobrazuje *h* pre nastavené hodiny a *min* pre nastavené minúty.

9.5 Používanie programov

UPOZORNENIAE: Dbajte o to, aby sa jedlá nedotýkali horúceho vyhrievacieho prvku **3** na vnútornej strane veka a nenalepili sa tam.

Keď vyberiete program, môžete navyše kedykoľvek vykonať nasledujúce nastavenie:

- Teplota: stlačte tlačidlá **+/- 26**
 - Čas prípravy: stlačte tlačidlá **+/- 25**
1. Pripravte si potraviny a dajte ich do fritovacej vložky **15**.
 2. Vložte grilovaciu platňu **14** do prístroja tak, aby odtok tuku zapadol do lievika v prístroji.
 3. Zatvorte veko **2**.
 4. Na zapnutie prístroja z pohotovostného režimu stlačte tlačidlo **⏻ 17**.
 - Požadovaný program môžete nastaviť otočením regulátora výberu programu **24**.
 - Ak je zvolený program **SMOKING**, svieti tlačidlo Udiareň **18**.
 - Ak chcete prepnúť na iný program, vyberte ho pomocou regulátora výberu programu **24**.
 - Na spustenie programu stlačte tlačidlo Štart/prestávka **⏻ 28**. Pri všetkých programoch s výnimkou **DEHYDRATE** sa teraz začne fáza zahrievania.
 - Na displeji **20** sa zobrazí *PrE*.
 5. Na konci fázy zahrievania zaznie zvukový signál a zobrazí sa nápis *Add FOOD*.

Otvorte veko **2** a ...

... dajte pripravené potraviny priamo na grilovaciu platňu **14**,
alebo

... v prípade potreby postavte fritovaciu vložku **15** s pripravenými potravinami na grilovaciu platňu **14**.

6. Zatvorte veko **2**. Proces prípravy sa krátko nato automaticky spustí a na ukazovateli času prípravy **22** sa odpočítava zostávajúci čas prípravy.

Ak sa tak nestane, stláčajte tlačidlo

⊕ **28**, kým sa nezačne čas prípravy odpočítavať.

Keď stlačíte tlačidlo Udiareň **18**, zobrazí sa na displeji *IGN*. Svietiace tlačidlo Udiareň **18** indikuje, že bola doplnujúco zvolená funkcia udiarne. Kým svieti *IGN*, zahrievajú sa pelety na údenie v miske, kým nezačnú dymiť. Po približne 5 minútach sa opäť zobrazí celý displej a čas sa odpočítava.

Na ukazovateli času prípravy **22** sa po fáze zahrievania odpočítava zostávajúci čas prípravy. S otvoreným vekom nie je možné funkciu udiarne aktivovať.

UPOZORNENIE: Keď je veko otvorené, na displeji sa zobrazí *SHUT Lid*.

9.6 Prerušenie procesu prípravy

Proces prípravy môžete kedykoľvek prerušiť, napr. aby ste skontrolovali stupeň zhnednutia.

Prestávka s tlačidlom Štart/prestávka

- Stlačte tlačidlo Štart/prestávka ⊕ **28**.
 - Čas sa už neodpočítava.
- Otvorte veko.
- Zatvorte veko na pokračovanie v procese prípravy.

Prestávka otvorením veka

- Otvorte veko.
 - Čas sa už neodpočítava.
- Zatvorte veko na pokračovanie v procese prípravy.

9.7 Udiareň

Udiareň môžete spustiť ako samostatný program alebo ju pridať do iných programov.

Tento program vám umožňuje dodať jedlu nádhodne údenú chuť.

Pred spustením funkcie údenia je dôležité, aby ste do misky na údenie **9** vložili pelety na údenie.

UPOZORNENIE: Funkcia udiarne pracuje ďalej aj s otvoreným vekom. Zobrazenie *SHUT Lid* pripomína, že treba veko znovu zatvoriť.

Použitie ako samostatný program

1. Regulátor výberu programu **24** nastavte na **SMOKING**. Svieti tlačidlo **18**.
2. Ak je to potrebné, zmeňte nastavenie času pomocou tlačidiel **+/- 25**.
3. Na spustenie programu udiarne stlačte tlačidlo Štart/prestávka ⊕ **28**. Zobrazí sa *IGN*. Kým svieti *IGN*, zahrievajú sa pelety na údenie v miske, kým nezačnú dymiť.
Po približne 5 – 10 minútach sa opäť zobrazí celý displej a čas sa odpočítava.

Pri dlhých časoch prípravy sa zahrievanie peliet na údenie opakuje. Naďalej sa zobrazuje *IGN* a nastavený čas prípravy sa nebude odpočítavať, pokiaľ svieti *IGN*.

Použitie ako doplnok k iným programom

- Zvoľte program (napr. **ROAST**) a pred spustením programu stlačte tlačidlo Udiareň **18**. Potom spustíte program. Zobrazí sa **IGN**. Kým svieti **IGN**, zahrievajú sa pelety na údenie v miske, kým nezačnú dymiť. Po niekoľkých minútach sa opäť zobrazí celý displej a čas sa odpočítava.

9.8 Koniec procesu prípravy

- Keď sa program dostal až na koniec, zaznie akustický signál. Na displeji sa na niekoľko sekúnd zobrazí **done**.
- Vetranie ešte môže dobiehať 30 sekúnd.
- Potrebujete tanier alebo misu (môže byť predhriata).
- Na odpojenie prístroja zo siete vytiahnite po použití zástrčku **5**.

1. Otvorte veko **2**.
2. Pokrmu dajte na pripravený tanier/do pripravenej misy.
3. Vytiahnite misku na zachytávanie tuky **13** a zlikvidujte nazbieraný olej.
4. Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE: Ak by napríklad stupeň zhnednutia nezodpovedal vášmu želaniu, môžete proces prípravy manuálne zmeniť (pozri „Manuálne nastavenia“ na strane 104). Zatvorte veko **2** a znovu spustíte proces prípravy. Po pár minútach skontrolujte stupeň zhnednutia.

9.9 Aktívne ukončenie procesu prípravy

- Kým program beží, stlačte tlačidlo  **17** na ukončenie programu. Na displeji sa na cca 10 sekúnd zobrazí **done**. Potom je znovu viditeľný celý displej.
- Znovu môžete zvoliť program.
- Alebo stlačte tlačidlo  **17** na prepnutie prístroja do pohotovostného režimu.
 - Počúť zvukový signál.
 - Displeje **20** a **22** zhasnú.
- Na úplné vypnutie a odpojenie prístroja od siete vytiahnite zástrčku **5**.

9.10 Grilovanie so spodným ohrevom

 tento ukazovateľ svieti počas zahrievania a keď je nastavený program **GRILL**. V tejto kombinácii je možné grilovanie so spodným ohrevom.

- Toto je vhodný program pre všetky jedlá, ktoré je potrebné prudko opieť a vyžadujú si spodný ohrev, napr. steak.
- Grilovanie so spodným ohrevom sa odporúča napríklad pri grilovaní citlivých potravín, ktoré sa často otáčajú, ako sú steak alebo plátky zeleniny.

1. Spínač voľby programu nastavte na **GRILL**.
2. Zatvorte veko.
3. Spustíte program. Na displeji sa zobrazí **PrE**. Po predhriatí bliká **Add FOOD**.
4. Otvorte veko a položte grilované jedlo na grilovaciu platňu.
5. Stlačte tlačidlo Štart/prestávka  **28**. Čas sa odpočítava.
alebo
veko znovu zatvorte, aby sa spustil program.

UPOZORNENIE: Ak počas grilovania otvoríte veko, čas sa zastaví. Na opätovné spustenie programu zatvorte veko alebo stlačte tlačidlo Štart/prestávka  **28**.

10. Tipy na prípravu

Prístroj spája v jednom prístroji mnohé rozličné funkcie. Môžete napríklad:

- fritovať s horúcim vzduchom
 - grilovať kura alebo pečené mäso
 - Piecť pizzu
 - pripravovať množstvo zmrazených hotových jedál (napr. kuracie krídelká, rybie prsty, syrové alebo zeleninové tyčinky)
 - piecť kekсы
 - grilovať ražne na šašlik alebo zeleninu
 - sušiť jablkové krúžky alebo iné ovocie
 - vďaka funkcii udiarničky dať potravinám osobitnú vôňu
- V tejto kapitole nájdete niekoľko tipov a tabuľku prípravy s príkladmi na orientáciu v množstve, čase prípravy a teplote.
 - Údaje v tabuľke prípravy sa môžu odlišovať od prednastavených časov a teplôt. Na základe rozličných vlastností a východiskovej teploty potravín nie je možné presne uviesť časy prípravy. Údaje v tabuľke prípravy predstavujú orientačné hodnoty.

Príprava potravín

- Všetky potraviny musia byť na fritovanie podľa možnosti suché. Fritované potraviny osušte, resp. pri mrazených potravinách z nich odstráňte ľad.
- Pri hlbokomrazených potravinách odstráňte čo najviac vody a ľadu, skôr ako ich dáte do prístroja.
- Pri obalovaných potravinách dbajte na to, aby strúhanka čo najviac priliehala na potravinu.

Teplota a čas prípravy

- Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste mali veľmi presne dodržiavať teplotu a čas prípravy uvedené na obale.
- Naraz fritujte len malé množstvá.
- Fritovacia vložka **15** sa nesmie naplniť viac ako po značku **MAX 16**.
- Akrylamid môže byť karcinogénny. Aby sa akrylamid tvoril čo najmenej, vyvarujte sa prílišnému zhnednutiu.

Na rovnomerné zhnednutie

- Ak si potravina (napr. hranolčeky alebo kuracie nugetky) vyžaduje rovnomerné zhnednutie, musí sa počas fritovania 1 – 3x otočiť.
- Používajte prísady rovnakej hrúbky alebo veľkosti.

Pečenie

Cesto sa v žiadnom prípade nesmie dať priamo do fritovacej vložky 15.

Po príprave dajte cesto do formy na pečenie alebo inej teplovzdornej formy (napr. formičky na muffiny). Túto potom postavte s cestom do fritovacej vložky **15**.

Informácie na obale

Keď na obale hlbokomrazeného tovaru ne nájdete informácie o dobách prípravy pre teplovzdušné fritézy, orientujte sa podľa časov pre teplovzdušnú rúru.

10.1 Tabuľka prípravy jedál

Potravina	Typy	Množstvo (cca)	Čas* (minúty)	Teplota*
Hranolčky ^{2, 3, 4} (mrazené, pred- mažené)	- Program AIR FRY	500 g ²	19	190 °C
	- Použite fritovaciu vložku 15	1000 g ³	35	190 °C
Hranolčky ^{3, 4} (robené doma, hrubé)	- Program AIR FRY - Primiešajte 1/2 lyžice oleja - Použite fritovaciu vložku 15	1000 g	20 – 24	200 °C
Kuracie stehná ^{2, 3, 5} (čerstvé, s kosťou)	- Program AIR FRY - Použite fritovaciu vložku 15	1400 g	22 – 28	240 °C
Kuracie nugetky ⁴ (mrazené)	- Program AIR FRY - Použite fritovaciu vložku 15	1000 g	18 – 22	180 °C
Rybie prsty ⁴ (mrazené)	- Program AIR FRY - Použite fritovaciu vložku 15	540 g	8 – 10	200 °C
Cuketa ^{2, 3, 5}	- Program GRILL - Použite grilovaciu platňu 14 - narežte na plátky - Grilovaciu platňu potrite malým množstvom oleja - pripravujte s otvoreným vekom	650 g	17 – 20	200 °C
Haruľa ⁴	- Program AIR FRY - Použite fritovaciu vložku 15	400 g	20	180 °C
Kuracie krídelká ⁴ (mrazené)	- Program AIR FRY - Použite fritovaciu vložku 15	1500 g	15 – 20	200 °C
Ribeye steaky ⁵	- Program GRILL - Použite grilovaciu platňu 14 - Grilujte s otvoreným vekom - alebo použite teplomer na pečenie	3 steaky, hrubé cca 3 cm	7 – 9	240 °C

* Údaje **tučným písmom** sa nastavujú manuálne.

Všetky údaje sú len približné. V závislosti od druhu a hrúbky potravín sa môžu časy líšiť.

Číslo horného indexu **1,2,3,4,5** znamenajú:

1: V polovici času prípravy otočte.

2: Po 1/3 a 2/3 času prípravy otočte.

3: Po 1/4, 1/2 a 3/4 času prípravy otočte.

4: s fritovacou vložkou

5: na grilovacej platni

10.2 *Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prípravy a zodpovedajúcimi teplotami jadra*

Pri pečených kúskoch závisí čas a teplota prípravy od hmotnosti a druhu mäsa, ktoré používate. Dobrú orientáciu poskytuje teplota jadra, ktorú môžete zistiť teplomerom na pečenie.

	Stupne prípravy				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenie mäso	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Hovädzie mäso	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Bravčové mäso	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jahňacina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Hydina	X	X	X	X	85 °C
Ryby	X	X	X	X	58 °C
Hamburger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepty

Údené hovädzie rebrá

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Čas prípravy závisí od veľkosti a hrúbky rebier. Cieľom je dosiahnuť vnútornú teplotu rebier okolo 90 °C, aby sa stali krehkými a krehkými.

Program

Program Smoker

Prísady

2 kg hovädzích rebier

Prísady na zmes korenia

1 polievková lyžica sušeného mletého cesnaku
1 čajová lyžička mletých horčičných semienok alebo horčičného prášku
1 polievková lyžica údenej papriky
1 polievková lyžica mletého čierneho korenia
2 čajová lyžička soli

Prísady na potieranie

60 ml hovädzieho vývaru
60 ml vody
2 polievkové lyžice worcesterskej omáčky

Príprava

1. Všetky přísady na zmes korenia zmiešajte v malej miske, kým sa nespoja. Rebrá potrite zmesou korenia, kým nebudú pokryté.
 2. Misku na údenie naplňte trieskami na údenie.
 3. Rebierka položte na grilovaciu platňu a zatvorte veko.
 4. Zvoľte **program Smoker**. Čas nastavte na **5 hodín**. Teplota zostane na **120 °C**.
 5. Spustíte program Smoker. Na pár minút sa zobrazí na displeji *IGN*. To znamená, že sa triesky na údenie zapália. *IGN* sa bude v priebehu 5 hodín zobrazovať častejšie. To je normálne. V prípade potreby rebierka po 1,5 hodine otočte.
 6. V miske zmiešajte vývar, vodu a worcesterskú omáčku. Počas poslednej hodiny údenia niekoľkokrát potrite rebierka tenkou vrstvou tejto zmesi.
 7. Pečenie je dokončené, keď sa teplomer na pečenie zapichnutom do najhrubšej časti rebierok zobrazí cca 90 °C. Potom prístroj vypnite, nechajte veko zatvorené a nechajte rebierka odpočívať cca 45 minút.
- TIP:** Ak plánujete v teplovzdušnej fritéze pripravovať aj iné jedlá, rebierka môžete zohriať aj v predhriatej rúre. Pri vkladaní rebierok znížte teplotu rúry.
8. Pred podávaním nakrájajte medzi kosťami na plátky.

Údené kuracie stehná

Prísady na 4 porcie

Program

Grilovací program a navyše funkcia Smoker

Prísady

8 kuracích stehien s kosťami a kožou

Prísady na marinádu

1 ½ polievkové lyžice údenej papriky
1 polievková lyžica sušenej mletej cibule
½ čajovej lyžičky chilli prášku
1 polievková lyžica sójovej omáčky
1 čajová lyžička sušeného oregana alebo tymianu alebo obidve
½ polievkovej lyžice mletého čierneho korenia
30 ml slnečnicového oleja

Príprava

1. Všetky přísady na marinádu korenia zmiešajte vo veľkej mise, kým sa nespoja. Pridajte kuracie stehná do misy a miešajte, kým nie sú pokryté marinádou. Prikryte potravinovou fóliou a dajte na 30 minút do chladničky.
2. Misku na údenie naplňte trieskami na údenie.
3. Zvoľte **grilovací program**. Čas nastavte na **22 minút**. Teplota zostane na **240 °C**.
4. K tomu zapnite **funkciu Smoker**.
5. Spustíte program. Začne sa predhrievanie.

6. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **Add FOOD**. Otvorte veko a položte kuracie stehná vedľa seba na grilovaciu platňu.
7. Zatvorte veko. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Triesky na údenie sa zapália. Hneď ako zobrazenie zhasne, čas sa odpočítava a spustí sa varenie.
8. V polovici času prípravy kuracie stehná otočte a znova zatvorte veko.
9. Po uplynutí času prípravy otvorte veko a vyberte kuracie stehná z prístroja. Nechajte cca 5 minút odpočívať.

TIPY:

- 8 väčších kuracích stehien sa nemusí naraz zmestiť na gril. V tomto prípade je potrebné grilovať dvakrát.
- V závislosti od veľkosti kuracích stehien sa čas varenia môže mierne líšiť.

Údené miešané hranolčky s bylinkovou majonézou

Prísady na 4 porcie

Program

Teplovzdušný program a navyše funkcia Smoker

Prísady na majonézu

1	vajce
1 čajová lyžička	horčice
125 ml	sľnečnicového oleja
1 čajová lyžička	najemno nasekaného petržlenu
1 čajová lyžička	najemno nasekanej krkôšky
1 čajová lyžička	citrónovej šťavy
	Soľ, čierne korenie

Prísady na hranolčky

250 g	sladkých zemiakov
250 g	pevných zemiakov
2 polievkové lyžice	sľnečnicového oleja

Príprava

1. Na bylinkovú majonézu dáme vajce a horčicu do vysokej nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérom.
2. Počas mixovania prilievame tenkým prúdom olej, kým nevznikne krémová homogénna hmota.
3. Pridáme bylinky a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou.
4. Zemiaky a sladké zemiaky ošúpeme, umyjeme a osušíme.
5. Zemiaky a sladké zemiaky nakrájame na tyčinky hrubé asi 1 cm a v miske zmiešame s olejom.

6. Misku na údenie naplňte trieskami na údenie.
7. Zvoľte **teplovzdušný program** a čas zmeňte na **20 minút**, teplota zostane na **200 °C**.
8. K tomu zapnite **funkciu Smoker**.
9. Spustíte program. Začne sa predhrievanie.
10. Na konci predhrievania sa na displeji zobrazí **Add FOOD**. Položte fritovací kôš na grilovaciu platňu, vložte zemiaky do košíka a zatvorte veko.
11. Na displeji sa zobrazí **IGN**. Triesky na údenie sa zapália. Hneď ako zobrazenie zhasne, čas sa odpočítava a spustí sa varenie.
12. Hranolčky dobre pretrepte približne každých 5 minút.
13. Hranolčky osolíme a podávame s bylinkovou majonézou.
14. Výborne sa k nim hodí čerstvý šalát alebo sezónna zelenina.

Špízy z cukety a baklažánu

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Dbajte na maximálne množstvo naplnenia! Prípadne bude potrebné urobiť 2 cykly fritovania.

Prísady

½ lyžičky	korenia
½ lyžičky	nového korenia
½ lyžičky	koriandru
½ lyžičky	sušeného tymianu
½ lyžičky	sušeného oregana
1 lyžička	solí
50 ml	olivového oleja
2	baklažány
2	cukety
2	cibule
	Drevené špajdle

Príprava

1. V miske zmiešame bylinky, koreniny a olej.
2. Cuketu a baklažán nakrájame na 2 cm hrubé plátky. Cibuľu nakrájame na štvrtiny.
3. Zeleninu pridáme do zmesi korenín a oleja.
4. Zeleninu striedavo napichávame na špízy.
5. Špízy pripravujem **na 200 °C 15 minút**.
6. V polovici času prípravy špízy otočíme.

Pečený camembert s brusnicami

Prísady na 4 porcie

UPOZORNENIE: Hneď na začiatku skontrolujeme, či je možné vložiť 4 camemberty celé vedľa seba do fritovacieho koša. Ak nie, pripravíme camemberty v 2 fritovacích cykloch.

Prísady

4	camemberty (po 150 g)
2	vajcia
2 lyžice	smotany
6 lyžíc	strúhanky
4 lyžice	brusníc z pohára
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Vajíčka vyšľaháme so smotanou a ochutíme soľou a korením.
2. Do hlbokého taniera dáme strúhanku.
3. Vychladený hermelín (celý alebo na štvrtiny) obalíme vo vajíčku a potom v strúhanke, kým strúhanka pevne nepokryje syr.
4. Kúsky camembertu opekáme na **200 °C cca 5 – 10 minút** do zlatohneda.
5. Camembert podávame s trochou brusníc.

Losos v obale

Prísady na 2 porcie

Prísady

250 g	pevných zemiakov
100 g	čerstvého špenátu
1	šalotka
1	strúčik cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
300 g	filety z lososa (bez kože)
1	stonka petržlenu
1	stonka bazalky
1 lyžica	kapár
2 lyžice	mäkkého masla
1	biolimetka
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Zemiaky ošúpeme, umyjeme a varíme vo vriacej osolenej vode. Potom zemiaky scedíme a nakrájame na tenké plátky.
2. Špenát očistíme, umyjeme a necháme dobre odkvapkať.
3. Šalotku a cesnak ošúpeme a nakrájame na malé kocky. V hrnci s olejom podusíme do sklovita.
4. Pridáme špenát a krátko spolu podusíme, kým lístky nezmäknú. Potom hrniec zoberte zo sporáka a odstavte.
5. Lososa opláchnite, osušte a narežte na dve časti.
6. Petržlenovú vňať a bazalku umyte, osušte a lístky najemno nasekajte.
7. Kapary nechajte odkvapkať a nahrubo nasekajte.
8. Kapary a nasekané bylinky zmiešame s maslom.
9. Limetku umyjeme horúcou vodou, osušíme a nakrájame na plátky.
10. Položte dva veľké kusy papiera na pečenie.
11. Do stredu položte plátky zemiakov a ochuťte soľou a korením. Na to poukladajte špenát a lososa.

12. Na lososa dajte kaparové maslo vo vložkách a navrch dajte plátky limetky.
13. Papier preložíme cez prírsady a boky pevne uzavrieme.
14. Balíčky poukladané vedľa seba pečieme **na 200 °C cca 20 minút**.
15. Potom odstraňte papier a pokrm ihneď podávajte.

Karfiolové ružičky s harissou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1	malý karfiol
3 lyžice	múky
150 ml	kokosového mlieka
1 ½ lyžičky	sladkej papriky
½ lyžičky	sušeného cesnaku
1 lyžica	pasty harissa (podľa požadovanej štiplavosti)
	Soľ, čierne korenie

Príprava

1. Karfiol očistíme a rozdelíme na malé ružičky.
2. Zvyšné prírsady vymiešame do hustého, hladkého cesta. Ak je cesto príliš riedke, pridáme trochu viac múky.
3. Ružičky karfiolu namáčame jednotlivo do cesta a necháme prebytočné cesto dobre odkvapkať.
4. balené ružičky karfiolu pripravujeme po dávkach. Nemali by byť príliš blízko pri sebe, aby boli pekne chrumkavé.
5. Teplotu nastavíme na **180 °C** a čas prípravy na **20 minút** a spustíme fritovanie.
6. V polovici času prípravy ružičky karfiolu otočíme.

TIP: Hodí sa k nim hodí dip z čerstvého jogurtu.

Chrumkavý ružičkový kel so slaninou

Prísady na 2 porcie

Prísady

400 g	ružičkového kelu
40 g	prerastenej slaniny
4	strúčiky cesnaku
1 polievková lyžica	olivového oleja
	Soľ, čierne korenie

TIP: Tento recept chutí najlepšie s čerstvým ružičkovým kelom, ale dá sa pripraviť aj s mrazeným ružičkovým kelom. Potom ružičky nekrájame na polovicu. Čas prípravy a teplo zostávajú rovnaké.

Príprava

1. Ružičkový kel očistíme a ružičky prekrájame na polovicu.
2. Slaninu nakrájame na tenké prúžky.
3. Celé strúčiky cesnaku necháme neolúpané.
4. Všetky přísady zmiešame v miske a dochutíme soľou a korením podľa chuti.
5. Všetko pripravujeme **na 180 °C cca 15 – 20 minút**.
6. V polovici času prípravy přísady pretrepeme alebo otočíme.
7. Každú porciu podávame s 2 strúčikmi cesnaku. Podľa chuti vytlačíme mäkké časti strúčikov cesnaku a vychutnáme si.

Minipizza so šunkou a rukolou

Prísady na 2 porcie

Prísady

1 balenie	pizzového cesta
1 konzerva	pasírovaných paradajok
200 g	mozzarely
1 zväzok	rukoly
100 g	šunky Serrano
	Olivový olej
	Soľ, čierne korenie, oregano

Príprava

1. Pizzové cesto rozvaľkáme na pomúčenej pracovnej doske a vykrajujeme obdĺžniky, ktoré sú o 1 cm menšie ako plocha fritovacieho koša.
2. Cesto zľahka napicháme vidličkou.
3. Mozzarellu nakrájame na tenké plátky.
4. Cesto potrieme pasírovanými paradajkami, dochutíme soľou, čiernym korením a oreganom a obložíme plátkami mozzarely.
5. Kúsky pizze pečieme po porciách na **180 °C cca 7 minút**.
6. Šunku Serrano rozdelíme na kúsky a tieto pečieme ešte raz **3 – 5 minút**.
7. Keď pizza začne na okrajoch mierne hnednúť, vyberieme kúsky a rozložíme na ne umytú rukolu.
8. Mini pizze pokvapkajte olivovým olejom a podávajte.

TIP: V závislosti od hrúbky cesta potrebuje pizza o 1 – 2 minúty dlhšie alebo kratšie.

Čokoládová tortička s tekutým stredom

Prísady na 8 tortičiek

UPOZORNENIE: Najprv skontrolujte, koľko formičiek na muffiny sa zmestí do fritézy naraz.

Prísady

75 g	tmavej čokolády
3	vajcia
75 g	masla
75 g	cukru
50 g	múky

Príprava

1. Čokoládu nasekáme a rozpustíme vo vodnom kúpeli.
2. Pridáme maslo a tiež ho necháme rozpustiť.
3. Vajcia a cukor vyšľaháme do spenenia.
4. Na hmotu z vajec a cukru preosejeme múku a vymiešame hladké cesto.
5. Primiešame čokoládovo-maslovú zmes.
6. Cesto naplníme do formičiek na muffiny.
7. Čokoládové tortičky pečieme v predhriatom prístroji **na 180 °C cca 5 – 6 minút**.
8. Čokoládové tortičky si vychutnáme teplé.

12. Čistenie



NEBEZPEČENSTVO popálenia!

- ⊙ Pred čistením alebo premiestnením nechajte prístroj vychladnúť.



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ Pred čistením prístroja vytriahnite zástrčku **5** zo zásuvky.
- ⊙ Prístroj sa nesmie ponoriť do vody.

VÝSTRAHA pred vecnými škodami!

- ⊙ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- ⊙ Vyhrievacie prvky **3** a **12** sa nesmú utierať namokro.

UPOZORNENIE: Upozorňujeme, že po vysušení môžu ešte v dutinách zostať kvapôčky vody. Všetky diely nechajte úplne vyschnúť na vzduchu.

Diely príslušenstva

- Odstráňte hrubé zvyšky potravín.
- Grilovacia platňa **14**, fritovacia vložka **15** a miska na zachytávanie tuky **13** sa môžu čistiť v umývačke riadu.

UPOZORNENIE: Tieto diely môžete umývať aj ručne teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Potom ich dôkladne opláchnite čistou vodou.

- Pripečené zvyšky jedla predtým namočte.
- Všetky diely nechajte úplne vyschnúť, skôr ako ich odložíte alebo opäť použijete.

Teleso

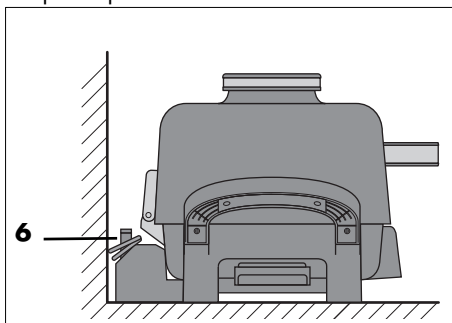
- Kryt zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

Vnútrotný priestor

1. Vyčistite vnútro veka **2** mäkkou špongiou, malým množstvom vody a jemným prostriedkom na umývanie.
2. Niekoľkokrát vyutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna, ktorú medzitým preperte a vyžmýkajte.
3. Utrite dosucha utierkou na riad.

13. Uskladnenie

- Pred odložením prístroja ...
... musí sa vytiahnuť zástrčka **5**,
... prístroj musí byť vychladnutý a
... všetky diely musia byť úplne čisté a suché.
- Pripojovacie vedenie **5** môžete navinúť na navinutie kábla **6** na zadnej strane prístroja.



14. Likvidácia

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



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



Obal

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

15. Riešenie problémov

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



NEBEZPEČENSTVO v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!

- ⊙ V žiadnom prípade sa nepokúšajte prístroj svojpomocne opravovať.

Chyba	Možné príčiny/opatrenia
Žiadne Funkcia	• Je zabezpečené napájanie prúdom? • Skontrolujte pripojenie.
Po odporúčanom čase fritovania ešte jedlá nie sú hotové	• Nebolo množstvo príliš veľké alebo kúsky príliš hrubé? • Nebola teplota alebo čas prípravy nastavené príliš nízko?
Silný dym a zápach	• Nenachádzajú sa na vyhrievacom prvku 3 zvyšky potravín, ktoré sa pri zohrievaní spaľujú? Fritovacia vložka 15 sa nesmie naplniť viac ako po značku MAX 16. • Nebol nastavený príliš dlhý čas prípravy?
Add FOOD	• Po fáze zahrievania otvorte veko 2 a pridajte potraviny.
Add PAN	• Vložte grilovaciu platňu 14
done	• Čas prípravy uplynul. Vyberte hotové jedlo.

16. Technické údaje

Model:	SGS 2200 A1
Sieťové napätie:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Príkon vo vypnutom stave:	≤ 0,5 W
Automatické prepnutie do vypnutého stavu:	≤ 20 min
Trieda ochrany:	I
Druh ochrany:	IPX4 (ochrana proti striekajúcej vode)
Výkon:	2200 W

Použité symboly

	Ochranné uzemnenie
	S označením CE spoločnosť HOYER Handel GmbH vyhlasuje zhodu ES.
	Tento symbol pripomína, aby ste obal ekologicky zlikvidovali.
	Symbolom recyklácie (3 šípky) sú označené recyklovateľné materiály. Materiál môže byť špecifikovaný recyklačným číslom v strede (tu: 21) a/alebo skratkou (tu: PAP).
	Striedavé napätie
	Symbol označuje diely, ktoré sa môžu umývať v umývačke.
	Srbská značka znamená konformitu výrobkov spoločnosti HOYER Handel GmbH so srbskými požiadavkami.

Technické zmeny vyhradené.

17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,
na tento prístroj sa vzťahuje záruka 3 roky
od dátumu kúpy. V prípade výskytu nedo-
statkov tohto výrobku máte voči predajcovi
výrobku zákonom stanovené práva. Tieto
zákonom stanovené práva nie sú obmedze-
né našimi nižšie uvedenými záručnými pod-
mienkami.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy.
Originálny pokladničný blok si, prosím, uscho-
vajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe.
V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dá-
tumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová
alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bez-
platne opravíme, vymeníme alebo vám vráti-
me kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto
záručné plnenie predpokladá, že v rámci troj-
ročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a
doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko pí-
somne popíšete, v čom spočíva nedostatok a
kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonná záruka

Záručná doba sa záručným plnením nepredl-
žuje. Toto sa vzťahuje aj na vymenené a
opravené diely. Prípadné poškodenia a ne-
dostatky existujúce už pri kúpe sa musia na-
hlásiť ihneď po vybalení. Prípadné opravy po
uplynutí záručnej doby budú spoplatnené.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo zhotovený podľa prís-
nych smerníc kvality a pred zaslaním bol dô-
kladne skontrolovaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a
navýrobné chyby.

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

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

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

Postup pri reklamácii

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

- Pri všetkých otázkach majte pripravené číslo výrobku **IAN: 509123_2507** a pokladničný blok ako doklad o kúpe.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, ako rytinu, na titulnej stránke návodu (vľavo dole) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane prístroja.
- V prípade, že sa na prístroji vyskytli chyby vo funkcii alebo iné nedostatky, najskôr **telefonicky** alebo **e-mailom** kontaktujte nižšie uvedené servisné centrum.
- Výrobok, ktorý bol označený za nefunkčný, môžete následne spolu s dokladom o kúpe (pokladničný blok) a uvedením, v čom spočíva daný nedostatok a kedy sa objavil, zaslať zdarma na servisnú adresu, ktorá vám bola oznámená.

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



S týmto QR kódom sa dostanete priamo na stránku Lidl servisu (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla artikla (IAN)

509123_2507 si môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.



Servisné stredisko



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: hoyer@lidl.sk

IAN: 509123_2507



Dodávateľ

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

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12

22761 Hamburg

NEMECKO

Sadržaj

1. Pregled	123
2. Namjenska uporaba	124
3. Sigurnosne napomene	125
4. Opseg isporuke	128
5. Početak uporabe	129
6. Pregled zaslona na dodir	130
7. Pregled programa	131
8. Uporaba dijelova pribora	132
9. Rukovanje	133
9.1 Priključak struje.....	133
9.2 Uključivanje/isključivanje.....	133
9.3 Posuda za dimljenje	133
9.4 Ručno podešavanje.....	134
9.5 Uporaba programa.....	134
9.6 Prekid pečenja.....	135
9.7 Smoker.....	135
9.8 Kraj pečenja	136
9.9 Aktivno završavanje pečenja.....	136
9.10 Roštiljanje uz donje grijanje	136
10. Savjeti za pripremu	137
10.1 Tablica pečenja	138
10.2 Tablica s vrstama mesa, stupnjevima zapečenosti i pripadajućim unutarnjim temperaturama.....	139
11. Recepti	140
12. Čišćenje	146
13. Pohranjivanje	146
14. Uklanjanje otpada	147
15. Rješavanje problema	147
16. Tehnički podaci	148
17. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH	149

1. Pregled

- 1 Drška na poklopcu
- 2 Poklopac
- 3 Grijač (na gornjoj strani poklopca)
- 4 Otvori za ventilaciju
- 5 Priključni kabel s mrežnim utikačem
- 6 Mjesto za namatanje kabela (na stražnjoj strani uređaja)
- 7 Drške
- 8 Vijci za pričvršćivanje drški
- 9 Posuda za dimljenje
- 10 Izlaz za dim
- 11 Upravljačko polje sa zaslonima, tipkama i gumbovima
- 12 Grijač (ispod ploče roštilja)
- 13 Posuda za hvatanje masnoće
- 14 Ploča roštilja
- 15 Umetak za fritezu
- 16 **MAX** Oznaka maksimalne visine punjenja umetka za fritezu

bez slike: žlica za određivanje količine peleta za dimljenje i jedna vrećica peleta za dimljenje

Zahvaljujemo vam na povjerenju!

Čestitamo na kupnji novog premium roštilja i smokera s vrućim zrakom.

Kako biste osigurali sigurnu uporabu proizvoda te se upoznali sa svim njegovim radnim značajkama:

- **Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute za korištenje.**
- **Prije svega se pridržavajte sigurnosnih napomena!**
- **Uređaj se smije upotrebljavati samo kako je opisano u ovim uputama za korištenje.**
- **Sačuvajte ove upute za korištenje kako biste se mogli naknadno informirati.**
- **Ako uređaj namjeravate dati u treće ruke, priložite i ove upute za korištenje. Upute za korištenje su sastavni su dio proizvoda.**

Želimo vam puno zadovoljstva s vašim novim premium roštiljem i smokerom s vrućim zrakom!

Simboli na uređaju



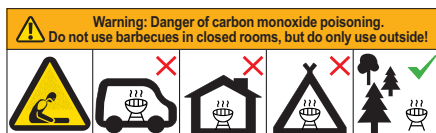
Ovaj simbol vas upozorava da ne dodirujete vruću površinu.



Ovaj simbol označava da takvi materijali ne mijenjaju ni okus ni miris namirnica.



Simbol vas upućuje da pročitate upute za korištenje.



Uređaj nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima i/ili prostorima u kojima se obitava, npr. zgradama, šatorima, kamp-kućicama, kamperima ili brodovima. Postoji opasnost po život uslijed trovanja ugljičnim monoksidom.

2. Namjenska uporaba

Premium roštilj i smoker s vrućim zrakom namijenjen je roštiljanju i pečenju namirnica na vrućem zraku pri temperaturi do maksimalno 240 °C.

Uređaj je koncipiran za kućanstvo. Uređaj se smije rabiti samo u suhim vanjskim prostorima.

Ovaj se uređaj ne smije upotrebljavati u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna uporaba

- Peleti za dimljenje moraju se u potpunosti ohladiti prije zbrinjavanja u otpad. Vrući se pepeo ni u kom slučaju ne smije zbrinuti u kućni otpad.
- Uređaj se ne smije skladištiti i ne smije raditi na temperaturi nižoj od 5 °C. Pazite da uređaj ni u kom slučaju ne ostane vani u slučaju mraza.
- Ne ostavljajte uređaj na kiši.
- Uređaj nije namijenjen zagrijavanju tekućina.
- Uređaj nije predviđen za uporabu u unutrašnjim prostorijama.

3. Sigurnosne napomene

Oznake upozorenja

Po potrebi će se u ovim uputama za korištenje primijeniti sljedeće oznake upozorenja:



OPASNOST! Visoki rizik: nepoštivanje upozorenja može biti opasno po zdravlje i život.

UPOZORENJE! Srednji rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati ozljede ili veliku materijalnu štetu.

OPREZ: Niski rizik: nepoštivanje upozorenja može uzrokovati lakše ozljede ili materijalnu štetu.

NAPOMENA: stanja i posebnosti kojih se prilikom uporabe uređaja potrebno pridržavati.

Upute za siguran rad

- ⊙ Ovaj uređaj smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumjele opasnosti koje proizlaze iz nje.
- ⊙ Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- ⊙ Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- ⊙ Uređaj je namijenjen samo za uporabu na otvorenom. Pri uporabi na otvorenom...
 - ... uređaj mora biti priključen na utičnicu sa zaštitnim vodičem.
 - ... uređaj se preko utičnice sa zaštitnim uređajem struje kvara (RCD) mora napajati strujom pokretanja mjerenja od najviše 30 mA u strujnom krugu. Pitajte svog elektroinstalatera za savjet. Pobrinite se da ugradnju provede isključivo stručni električar.
 - ... treba redovito provjeravati je li priključni kabel oštećen. Ako je priključni kabel oštećen, uređaj se više ne smije upotrebljavati.



- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ispušni zrak na stražnjoj strani ili ploča roštilja. Stoga tijekom rada dodirujte samo upravljačke elemente uređaja.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ispušni zrak izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.

- ⊙ Ako se mrežni priključni kabel ovog uređaja oštetiti, treba ga zamijeniti proizvođač, korisnička služba ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle opasnosti.
- ⊙ Grijajući se elementi ne smiju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Ovaj uređaj nije predviđen za uporabu s uklopnim satom ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- ⊙ Pri neispravnoj uporabi može doći do ozljeda.
- ⊙ **Očistite uređaj prije prve uporabe** (pogledajte "Čišćenje" na stranici 146).
- ⊙ U ovom se uređaju ne smiju upotrebljavati drveni ugljen ili slična goriva.
Iznimka: u umetnutoj posudi za dimljenje smije se upotrebljavati za to posebno predviđeni peleti za dimljenje.
- ⊙ Ni u kojem slučaju se u posudi za dimljenje ne smiju upotrebljavati drugi materijali ili dodatci, osim za to predviđenih peleta za dimljenje. Za paljenje ili ponovno paljenje nemojte upotrebljavati alkohol ili benzin!
- ⊙ Posuda za dimljenje ne smije se upotrebljavati u zatvorenim prostorijama.
- ⊙ Upotrebljavajte samo pelete za dimljenje koje su prikladne za pripremu namirnica.



OPASNOST za djecu!

- ⊙ Ambalaža nije dječja igračka. Djeca se ne smiju igrati plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.
- ⊙ Pazite da djeca ne mogu uređaj povući s radne površine, povlačeći ga za priključni kabel.
- ⊙ Uređaj držite izvan dohvata djece.



OPASNOST za kućne i domaće životinje i zbog njih!

- ⊙ Elektronički uređaji mogu predstavljati opasnost za kućne i domaće životinje. Nadalje, životinje također mogu uzrokovati štetu na uređaju. Stoga u načelu životinje držite podalje od elektroničkih uređaja.



OPASNOST za ptice!

- ⊙ Ptice brže dišu, drugačije raspoređuju zrak u tijelu i znatno su manje od ljudi. Stoga udisanje i najmanjih količina dima koji nastaje tijekom rada ovog uređaja može biti vrlo opasno za ptice. Ako upotrebljavate ovaj uređaj, ptice ne bi trebale biti u blizini.



OPASNOST od strujnog udara zbog vlage!

- ⊙ Uređaj ne smije stajati na kiši.
- ⊙ Zaštitite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
- ⊙ Uređaj, priključni kabel i mrežni utikač nikada ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- ⊙ Ako tekućina dospije u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač. Prije ponovne uporabe zatražite provjeru uređaja.
- ⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač i tek tada izvadite uređaj iz vode. U tom slučaju više ne upotrebljavajte uređaj, već zatražite provjeru u stručnoj radionici.
- ⊙ Ne upotrebljavajte uređaj mokrim rukama.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Ne upotrebljavajte uređaj ako na njemu ili priključnom kabelu ima vidljivih oštećenja ili ako je uređaj prije toga pao na pod.
- ⊙ Mrežni kabel utaknite u utičnicu tek nakon što sastavite uređaj u cijelosti.
- ⊙ Ako upotrebljavate produžni kabel, on mora udovoljavati tehničkim podacima ovog uređaja.
- ⊙ Ne priključujte uređaj na višekratnu utičnicu. To bi moglo uzrokovati preopterećenje.
- ⊙ Priključni kabel i po potrebi produžni kabel položite tako da nitko ne može

nagaziti na njih, objesiti se o njih ni zapti za njih.

- ⊙ Priključite mrežni kabel samo na uredno instalirane, dobro pristupačne utičnice sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara podacima na tipskoj pločici. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Pazite da se priključni kabel ne ošteti ostrim rubovima ili vrućim mjestima. Priključni kabel nemojte namotavati oko uređaja.
- ⊙ Pri montaži uređaja pazite da se priključni kabel ne priklješti ili zgneči.
- ⊙ Uređaj ni nakon isključivanja nije u potpunosti isključen iz mreže. Ako ga želite isključiti iz mreže, izvucite mrežni utikač.
- ⊙ Prilikom izvlačenja mrežnog utikača iz utičnice uvijek povucite mrežni utikač, a ne priključni kabel.
- ⊙ Izvucite mrežni kabel iz utičnice:
 - nakon svake uporabe
 - u slučaju pojave smetnje
 - kada ne upotrebljavate uređaj
 - prije čišćenja uređaja
 - u slučaju nevremena.
- ⊙ Kako biste izbjegli opasnosti, ni na koji način nemojte mijenjati uređaj. Popravke smiju provoditi samo stručne radionice odnosno servisni centri.



OPASNOST – Opasnost od požara!

- ⊙ Peleti za dimljenje moraju se u potpunosti ohladiti prije zbrinjavanja u otpad. Vrući se pepeo ni u kom slučaju ne smije zbrinuti u kućni otpad. Postoji ekstremna opasnost od požara!
- ⊙ Nikada ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- ⊙ Uvijek nadgledajte uređaj dok radi. Tako možete pravovremeno prepoznati probleme ako primijetite neobične mirise ili zvukove.

- ⊙ Nikada ne prekrivajte uređaj i ne ostavljajte ga na nekim predmetima (poput ručnika).
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Uređaj nikada ne upotrebljavajte neposredno ispod gornjih ormarića, zidnih utičnica i u blizini zavjesa, papira ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Upotrebljavajte uređaj isključivo na čvrstoj, ravnoj, protukliznoj, suhoj i nezapaljivoj radnoj površini kako biste izbjegli da se prevrne, sklizne ili da podlogu zahvati plamen i time nastane šteta.
- ⊙ Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijač na gornjoj strani unutrašnjosti i da se ne zalijepi za njega.
- ⊙ Nemojte previše napuniti košaru za fritezu. Pridržavajte se okvirnih vrijednosti navedenih u ovim uputama.
- ⊙ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim nožicama koje sprječavaju klizanje. Budući da je namještaj presvučen različitim lakovima i umjetnim materijalima koji se održavaju posebnim sredstvima za njegu, postoji mogućnost da neki od tih materijala sadrži sastavne dijelove koji mogu nagrizati i omekšati silikonske nožice. Po potrebi stavite protukliznu podlogu ispod uređaja.
- ⊙ Nemojte na uređaj stavljati nikakve predmete.



OPASNOST od ozljeda uslijed opeklin!

- ⊙ Ne dodirujte vruće površine uređaja i njegove unutrašnjosti. Upotrijebite rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Upotrebljavajte kuhinjske rukavice kada hranu pečete na visokoj temperaturi. U suprotnom može doći do opeklin uslijed prskanja masti.
- ⊙ Prije čišćenja ili pospremanja pustite uređaj da se potpuno ohladi.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premještati uređaj dok je uključen.
- ⊙ Ako se na uređaju zapali masnoća, **nemojte je nipošto gasiti vodom!** Postoji opasnost od eksplozije ili električnog udara. Umjesto toga prekrijte uređaj, npr. vatrogasnom dekom.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ Upotrebljavajte samo originalni pribor.
- ⊙ Nikada ne stavljajte uređaj na vruće površine (npr. grijaće ploče štednjaka) ili u blizinu izvora topline ili otvorenog plamena.
- ⊙ Uređaj se ne smije skladištiti i ne smije raditi na temperaturi nižoj od 5 °C. Pripazite da uređaj ni u kom slučaju ne ostane vani u slučaju mraza.
- ⊙ Pazite da je podloga ispod uređaja suha.

4. Opseg isporuke

- 1 premium roštilj i smoker s vrućim zrakom
- 1 ploča roštilja **14**
- 1 umetak za fritezu **15**
- 1 posuda za hvatanje masnoće **13** (lijevo u uređaju)
- 1 posuda za dimljenje **9** za pelete za dimljenje (desno u uređaju)
- 1 vrećica s peletima za dimljenje od 400 g
- 2 drške **7**
- 4 vijka **8** za pričvršćivanje drški
- 1 alat za pričvršćivanje drški
- 1 žlica za određivanje količine peleta za dimljenje
- 1 potpune upute za korištenje (na internetu)
- 1 kratke upute (priložene uređaju)

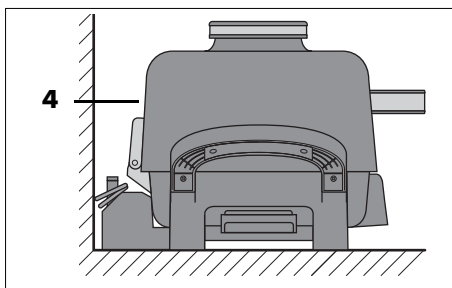
5. Početak uporabe

- Uklonite sav ambalažni materijal.



OPASNOST – Opasnost od požara!

Na stražnjoj strani uređaja nalazi se otvor za ventilaciju **4**. Iz otvora ventilaciju **4** tijekom rada izlazi vruća para.



- ⊙ Nikada nemojte prekrivati otvore za ventilaciju **4**.
- ⊙ Uređaj nemojte upotrebljavati u unutrašnjim prostorijama.
- ⊙ Provjerite ima li slobodnog prostora sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Iza uređaja mora biti toliko mjesta da se poklopac **2** može potpuno otvoriti.

NAPOMENA: tijekom prve uporabe mogu se u manjoj mjeri pojaviti dim i određeni mirisi. Uzrok tome je sredstvo montaže na grijačima **3/12** i to ne predstavlja grešku u proizvodnji. Osigurajte dobro prozračivanje.

- Skinite zaštitne folije i ljepljive trake s uređaja, pazite da ne skinete tipsku oznaku na donjoj strani uređaja.
- Uklonite materijal za zaštitu pri transportu od kartona ispod ploče roštilja.
- Provjerite jesu li svi dijelovi pribora položeni i neoštećeni.
- Prije prve uporabe očistite uređaj i sve dijelove pribora (pogledajte "Čišćenje" na stranici 146).

- Uređaj stavite na suhu, ravnu podlogu koja se ne kliže i koja je otporna na visoku temperaturu.

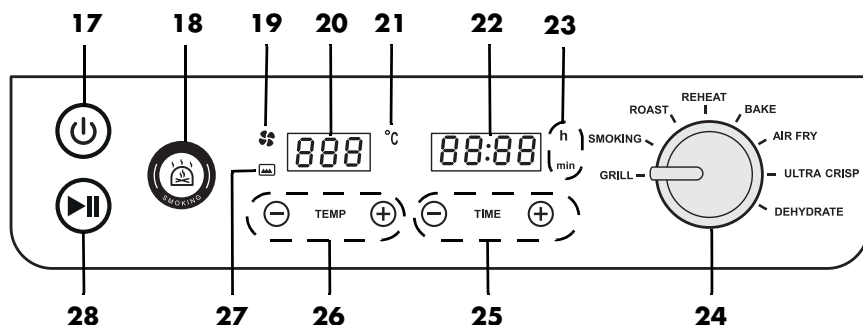
Montaža drške

Prije prve uporabe moraju se montirati drške **7**.

Uređaj se smije nositi držeći ga samo za bočne drške.

1. Po potrebi izvucite mrežni utikač **5**.
2. Otvorite poklopac **2** i izvadite sve slobodne dijelove iz uređaja.
3. Ponovno zatvorite poklopac.
4. Pripremiti vijke **8** i drške **7**.
5. Oprezno okrenite cijeli uređaj naopako i stavite ga na poklopac **2**.
6. Umetnite jednu dršku. Pri tome pripazite da su krajevi drški različito oblikovani i da se u prihvat na uređaju mogu staviti samo na jedan način.
7. Zavrnite dršku i ponovite postupak s drugom drškom **7**. Drške ne smiju biti pomične, nego moraju biti čvrsto spojene na uređaj.
8. Ponovno prevrните uređaj.

6. Pregled zaslona na dodir



- 17** Uključivanje/isključivanje
- 18 SMOKING** Indikator svijetli ako je program SMOKING aktiviran s pomoću gumba za odabir programa ili zasebno s pomoću ove tipke.
- 19** Svijetli uvijek kada je jedan od programa aktivan dok je poklopac zatvoren
- 20** Indikator temperature
- 21 °C** Svijetli uvijek kada je aktivan jedan od programa
Ne svijetli u fazi zagrijavanja
- 22** Prikaz vremena: u minutama (MIN) i satima (H)
Za pokretanje programa nakon faze zagrijavanja: prikaz prethodno podešenog vremena
Tijekom rada: prikaz preostalog vremena
- 23** **h** ili **min** svijetle kada je vrijeme prikazano u satima (h) ili minutama (min)
- 24** Gumb za odabir programa: nakon odabira programa, na zaslonima se prikazuju prethodno podešene vrijednosti temperature i vremena (pogledajte "Pregled programa" na stranici 131)
- 25 TIME -/+** Povećanje/smanjenje vremena u rasponu od 1 minute do 12 sati
- 26 TEMP -/+** Povećanje/smanjenje temperature u rasponu 40 – 240 °C
- 27** Indikator svijetli u fazi zagrijavanja kada je odabran program GRILL.
- 28** Pokretanje/pauziranje programa

7. Pregled programa

U tablici su navedene okvirne vrijednosti za prethodno podešene temperature i vremena. Može doći do odstupanja u temperaturi i vremenu ovisno o svojstvima, veličini i količini namirnica te vašem ukusu.

Program/primjena	Prethodno podešena temperatura (raspon podešavanja)	Prethodno podešeno vrijeme (raspon podešavanja) u min ili h
GRILL Odrešci, kotleti, ali i povrće na tavi za pečenje	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min)
	- donje grijanje pri otvorenom ili zatvorenom poklopcu - s autom. predgrijavanjem pri zatvorenom poklopcu	
SMOKING Riba, meso, npr. rebarca, pomfrit	80 °C (40 – 210 °C)	4 sata (10 min – 12 h)
	- samo gornje grijanje - s autom. grijanjem peleta za dimljenje Na zaslonu se prikazuje <i>IGN</i>	
ROAST Pečenje s hrskavom koricom, svinjsko pečenje, mesna štruga	200 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min – 1 h)
	- samo gornje grijanje - s autom. predgrijavanjem	
REHEAT Za zagrijavanje namirnica	200 °C (130 – 200 °C)	15 min. (1 min – 1 h)
	- samo gornje grijanje - s autom. predgrijavanjem	
BAKE Muffini, kolači i pekarski proizvodi	150 °C (125 – 200 °C)	18 min. (1 min – 1 h)
	- samo gornje grijanje - s autom. predgrijavanjem	
AIR FRY Friteza na vrući zrak npr. pomfrit, pileća krilca	180 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min – 1 h)
	- samo gornje grijanje - s autom. predgrijavanjem	
ULTRA CRISP Hrskava pečenja, posebno tamni pomfrit	240 °C (-)	10 min. (1 min. – 30 min.)
	- samo gornje grijanje - s autom. predgrijavanjem	

Program/primjena	Prethodno podešena temperatura (raspon podešavanja)	Prethodno podešeno vrijeme (raspon podešavanja) u min ili h
DEHYDRATE Sušenje voća i povrća, npr. kolutovi od jabuke	50 °C (40 – 90 °C)	2 sata (2 h – 12 h)
	- samo gornje grijanje - bez autom. predgrijavanja	

8. Uporaba dijelova pribora

Dio pribora	Funkcija/uporaba
Ploča roštilja 14	• Uvijek se mora umetnuti u uređaj. Ako to nije slučaj, pojavljuje se <i>Add PAN</i> na zaslonu. • Omogućuje istjecanje masnoće. Priprema sa zatvorenim ili otvorenim poklopcem u programu GRILL: • Grije se samo od dolje. • Prikladna za pripremu debljih komada mesa i zamrznutog mesa. • Prikladno za roštiljanje npr. tanjih komada mesa.
Umetak za fritezu 15	• Stavite ga na ploču roštilja 14. • Rupe na umetku za fritezu 15 omogućuju dobru cirkulaciju vrućeg zraka. Time se toplina raspodjeljuje ravnomjerno. • Za pomfrit, pekarski krumpir, pomfrit od slatkog krumpira, povrće u komadima i sl. • Umetak za fritezu 15 samo lagano pomfritom napunite do oznake MAX 16 (maksimalna količina: 1000 g). NAPOMENA: Ako su sastojci sirovi, dodajte oko ½ žlice ulja (npr. suncokretovo ili repičino ulje). Time se sprječava lijepljenje sastojaka za umetak za fritezu 15 i poboljšava okus. Nije potrebno dodavati ulje za pripremu duboko zamrznutog pomfrita i sličnih proizvoda. Oni su prethodno prženi.

9. Rukovanje



OPASNOST od opekлина!

- ⊙ Površine uređaja mogu postati vruće tijekom rada. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kao što su otvor za ventilaciju **4** na stražnjoj strani.
- ⊙ Za dodirivanje ploče roštilja **14** i umetka za fritezu **15** upotrebljavajte rukavice za pećnicu ili kuhinjsku krpu.
- ⊙ Tijekom prženja iz otvora za ventilaciju **4** izlazi vruća para. Ne prolazite rukom kroz paru.
- ⊙ Nemojte pomicati niti premješati uređaj dok je uključen.
- ⊙ Ako nosite uređaj, držite ga samo za bočne drške **7**.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊙ **Uređaj se nipošto ne smije upotrebljavati bez ploče roštilja **14**!**
-

9.1 Priključak struje

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **5** u utičnicu sa zaštitnim kontaktom koja odgovara podacima s tipske pločice. Utičnica mora biti lako dostupna i nakon uključivanja.
 - Svi indikatori na upravljačkom panelu **11** nakratko će zasvijetliti.
 - Ploča roštilja **14** mora biti umetnuta, u protivnom svijetli *Add PAN* na zaslonima **20** i **22** i oglašavaju se zvučni signali.

9.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite tipku ϕ **17** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
 - Na zaslonima **20** i **22** prikazuju se temperatura i vrijeme podešenog programa.
 - Tipka za dimljenje **18** svijetli kada je gumb za odabir programa **24** okrenut na **SMOKING**.
 - Ako se 5 minuta ne pritisne ni jedna tipka ili se ne odabere ni jedan program, uređaj se ponovno prebacuje u stanje mirovanja.
- Ako tijekom aktivnog programa pritisnete tipku ϕ **17**, program će se prekinuti i na zaslonu se na nekoliko sekundi prikazuje *End*. Nakon toga je ponovno vidljiv prikaz za pokretanje. Ponovno pritisnite tipku ϕ **17** da biste uređaj stavili u stanje mirovanja.

9.3 Posuda za dimljenje



OPASNOST od požara!

- ⊙ Peleti za dimljenje moraju se u potpunosti ohladiti prije zbrinjavanja u otpad. Vrući se pepeo ni u kom slučaju ne smije zbrinuti u kućni otpad. Postoji ekstremna opasnost od požara!
-

Slika A: U posudi za dimljenje pale se peleti za dimljenje. To je moguće samo ako ste na uređaju namjestili odgovarajuće postavke.

- Tijekom paljenja peleta za dimljenje, na zaslonu se pojavljuje *IGN*. Prvo zagrijavanje može trajati od 5 do 10 minuta. Ako je podešeno dugo vrijeme dimljenja, postupak će se više puta ponoviti.

- Maksimalna količina peleta za dimljenje:
 - Napunite posudu za dimljenje **9** maksimalno do ispod ruba.
 - Do kraja napunjena posuda za dimljenje dovoljna je za oko 2 do 3 sata rada smokera. Nakon toga je možete nadopunjavati tijekom rada.
 - Proizvedeni dim uvodi se u unutrašnjost kroz izlaz za dim **10**.
 - Ako je poklopac otvoren, iz izlaza za tim **10** neće izlaziti dim.
 - Iskorišteni peleti za dimljenje mogu ostati u posudi za dimljenje i ponovno se upotrijebiti sljedeći put.
1. Izvucite posudu za dimljenje **9**.
 2. Napunite posudu za dimljenje do malo ispod ruba i ponovno je umetnite.

9.4 Ručno podešavanje

Kada je uređaj uključen, prije početka odabranog programa možete izmijeniti postavke temperature i vremena pečenja. Izmjene su moguće i kasnije dok je program aktivan.

- Tipkama **+/- 26** podešavate temperaturu:
 - Kratko pritisnite za pomicanje u koracima od 5 °C. Držite tipke pritisnutima za brzo pomicanje unaprijed/unatrag.
- Tipkama **+/- 25** podešavate vrijeme pečenja:
 - Kratko pritisnite za pomicanje u koracima po 1 minutu za vremena do 60 minuta i u koracima po 15 minuta za vremena dulja od jednog sata.
 - Držite tipke pritisnutima za brzo pomicanje unaprijed/unatrag.
 - Nakon otpuštanja prikaz treperi oko 5 sekundi, zatim svijetli i odbrojava se novo vrijeme.
 - Na zaslonu svijetli *h* za podešene sate i *min* za podešene minute.

9.5 Uporaba programa

NAPOMENA: Pazite da hrana ne dodiruje vrući grijač **3** na unutarnjoj strani poklopca i da se ne zalijepi za njega.

Ako odaberete jedan od programa, u svakom trenutku dodatno možete promijeniti sljedeću postavku:

- Temperatura: pritisnite tipke **+/- 26**
- Vrijeme pečenja: pritisnite tipke **+/- 25**

1. Pripremite namirnice i po potrebi ih stavite u umetak za fritezu **15**.
2. Stavite ploču roštilja **14** u uređaj tako da odvod masnoće zahvaća u lijevak u uređaju.
3. Zatvorite poklopac **2**.
4. Pritisnite tipku **⏻ 17** kako biste uređaj uključili iz stanja mirovanja.
 - Okretanjem gumba za odabir programa **24** podesite željeni program.
 - Ako je odabran program **SMOKING**, svijetli tipka za smoker **18**.
 - Ako želite pokrenuti neki drugi program, odaberite ga gumbom za odabir programa **24**.
 - Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauziranje **⏻ 28** da biste pokrenuli program. Za sve programe osim **DEHYDRATE** započet će faza zagrijavanja.
 - Na zaslonu **20** se prikazuje *PrE*.
5. Na kraju faze zagrijavanja oglašava se signalni ton i na zaslonu se pojavljuje *Add FOOd*.

Otvorite poklopac **2** i...

...stavite pripremljene namirnice izravno na ploču roštilja **14**.

ili

...po potrebi stavite umetak za fritezu **15** s pripremljenim namirnicama na ploču roštilja **14**.

6. Zatvorite poklopac **2**. Postupak pečenja zatim se pokreće automatski i na prikazu vremena pečenja **22** odbrojava se preostalo vrijeme pečenja.

Ako to nije slučaj, pritisćite tipku  **28** sve dok se ne započne odbrojanje vremena pečenja.

Ako pritisnete tipku smokera **18**, na zaslonu se prikazuje *IGN*. Svjetleća tipka smokera **18** prikazuje da je kao dodatak odabrana funkcija smokera. Sve dok prikaz *IGN* svijetli, peleti za dimljenje u posudi zagrijavaju se sve dok ne počnete s dimljenjem. Nakon otprilike 5 minuta ponovno se pojavljuje cijeli prikaz i vrijeme se odbrojava.

Na prikazu vremena pečenja **22** se nakon faze zagrijavanja odbrojava preostalo vrijeme pečenja. Funkcija smokera ne može se aktivirati kada je poklopac otvoren.

NAPOMENA: u slučaju otvorenog poklopca na zaslonu se prikazuje *SHUT Lid*.

9.6 Prekid pečenja

Pečenje možete prekinuti u svakom trenutku, npr. kako biste provjerili stupanj zapečeności.

Pauza tipkom za pokretanje/pauziranje

- Pritisnite tipku pokretanje/pauziranje  **28**.
 - Vrijeme se više ne odbrojava.
- Otvorite poklopac.
- Zatvorite poklopac kako biste nastavili s pečenjem.

Pauza otvaranjem poklopca

- Otvorite poklopac.
 - Vrijeme se više ne odbrojava.
- Zatvorite poklopac kako biste nastavili s pečenjem.

9.7 Smoker

Smoker može raditi kao zaseban program ili se može dodatno uključiti uz druge programe.

Ovim programom namirnice mogu dobiti prekrasnu dimljenu aromu.

Važno je da prije pokretanja funkcije smoke-
ra u posudu za dimljenje **9** stavite pelete za dimljenje.

NAPOMENA: Funkcija smokera nastavit će raditi i pri otvorenom poklopcu. Indikator *SHUT Lid* podsjetit će vas da ponovno zatvorite poklopac.

Uporaba kao samostalnog programa

1. Okrenite gumb za odabir programa **24** na **SMOKING**. Tipka **18** svijetli.
2. Ako želite, promijenite postavku za vrijeme tipkama **+/- 25**.
3. Ponovno pritisnite tipku za pokretanje/pauziranje  **28** da biste pokrenuli program dimljenja. Na zaslonu se pojavljuje *IGN*. Sve dok prikaz *IGN* svijetli, peleti za dimljenje u posudi zagrijavaju se sve dok ne počnete s dimljenjem. Nakon otprilike 5 do 10 minuta prikazuje se cjelokupni prikaz, a vrijeme se odbrojava. Pri dugim vremenima pečenja faza zagrijavanja peleta za dimljenje se ponavlja. Ponovno se prikazuje *IGN*, a podešeno vrijeme pečenja neće se početi odbrojavati sve dok svijetli indikator *IGN*.

Upotrebljavati kao dodatak drugim programima

- Odaberite program (npr. **ROAST**) i zatim pritisnite tipku za dimljenje **18** prije nego što pokrenete program. Zatim pokrenite program. Na zaslonu se pojavljuje *IGN*. Sve dok prikaz *IGN* svijetli, peleti za dimljenje u posudi zagrijavaju se sve dok ne počnete s dimljenjem. Nakon nekoliko se minuta prikazuje potpuni prikaz, a vrijeme se odbrojava.

9.8 Kraj pečenja

- Kada program završi, oglašava se zvučni signal. Na zaslonu se na nekoliko sekundi prikazuje *done*.
- Ventilacija eventualno nastavlja raditi još 30 sekundi.
- Potreban vam je tanjur ili zdjela (po potrebi zagrijani).
- Kako biste uređaj isključili iz mreže, nakon uporabe izvucite mrežni kabel **5**.

1. Otvorite poklopac **2**.
2. Stavite jelo na pripremljeni tanjur / u pripremljenu zdjelu.
3. Izvucite posudu za hvatanje masnoće **13** i zbrinite prikupljeno ulje u otpad.
4. Pričekajte da se uređaj i pribor ohladi prije čišćenja.

NAPOMENA: ako, primjerice, još nije dosegnut željeni stupanj zapečenosti, proces pečenja možete promijeniti ručno (pogledajte "Ručno podešavanje" na stranici 134). Zatvorite poklopac **2** i ponovno pokrenite pečenja. Nakon nekoliko minuta provjerite stupanj zapečenosti.

9.9 Aktivno završavanje pečenja

- Dok je program u tijeku pritisnite tipku **17** za završavanje programa. Na zaslonu se na otprilike 10 sekundi prikazuje *done*. Nakon toga ponovno se vidi cijeli prikaz.
- Možete ponovno odabrati program.
- Ili pritisnite tipku **17** da biste uređaj stavili u stanje mirovanja.
 - Čuje se signalni ton.
 - Zasloni **20** i **22** se gase.
- Kako biste uređaj u potpunosti isključili i odvojili od mreže, izvucite mrežni utikač **5**.

9.10 Roštiljanje uz donje grijanje

 Ovaj indikator svijetli za vrijeme zagrijavanja i kada je podešen program **GRILL**. S ovom kombinacijom moguće je roštiljanje uz donje grijanje.

- Ovo je pravi program za sve namirnice koje se moraju snažno zapeći i kojima je potrebno donje grijanje, npr. odresci.
- Roštiljanje uz donje grijanje preporuča se za, primjerice, roštiljanje osjetljivih namirnica koje je potrebno često okretati, kao što su odresci ili ploške povrća.

1. Okrenite gumb za odabir programa na **GRILL**.
2. Zatvorite poklopac.
3. Pokrenite program. Na zaslonu se prikazuje *PrE*. Nakon predgrijavanja treperi *Add FOOd*.
4. Otvorite poklopac i stavite odabrane namirnice na ploču roštilja.
5. Pritisnite tipku za pokretanje/pauziranje **28**. Vrijeme se odbrojava.
ili

Ponovno zatvorite poklopac kako biste pokrenuli program.

NAPOMENA: odbrojavanje vremena će se zaustaviti ako za vrijeme roštiljanja otvorite poklopac. Da biste ponovno pokrenuli program, zatvorite poklopac i pritisnite tipku za pokretanje/pauziranje **⏮ 28**.

10. Savjeti za pripremu

Uređaj objedinjuje brojne različite funkcije. Možete primjerice:

- pržiti hranu na vrućem zraku
 - roštiljati pile ili pečenk
 - peći pizzu
 - pripremati mnogo duboko zamrznuta gotova jela (npr. pileća krilca, riblji štapići, štapići od sira ili povrća)
 - peći kolačiće ili muffine
 - peći ražnjice s mesom ili povrćem
 - napraviti sušene kolutove od jabuke ili osušiti neko drugo voće
 - funkcijom smokera dati namirnicu posebnu aromu.
- U ovom poglavlju možete pronaći neke savjete i tablicu pečenja s primjerima koji vam mogu pomoći u određivanju količine, vremena pečenja i temperature.
 - Informacije u tablici pečenja mogu se razlikovati od prethodno podešenih vremena i temperatura. Zbog različitih svojstava i početnih temperatura namirnica nije moguće precizno odrediti vremena pečenja. Informacije u tablici pečenja predstavljaju okvirne vrijednosti.

Priprema namirnica

- Sve namirnice moraju biti suhe za fritezu. Osušite namirnicu za fritezu, tj. uklonite led kod zamrznutih namirnica.
- Uklonite što je više moguće vode i leda sa smrznute hrane prije nego što stavite namirnicu u uređaj.

- Kod pohanih namirnica pazite na to da smjesa za pohanje što čvršće pranja uz namirnicu.

Temperatura i vrijeme pečenja

- Za zdravu hranu dobrog okusa biste se pri odabiru temperature i vremena pečenja trebali strogo držati podataka s ambalaže.
- Odjednom pržite samo male količine.
- Umetak za fritezu **15** ne smije se napuniti više od oznake **MAX 16**.
- Akrilamid je potencijalno kancerogen. Kako biste držali stvaranje akrilamida na minimumu, izbjegavajte prejako tamnjenje.

Za ravnomjerno pečenje

- Ako je važno da namirnice ravnomjerno potamne (npr. kod pripreme pomfrita ili pilećih medaljona), treba ih okrenuti 1 – 3x za vrijeme prženja.
- Upotrebljavajte namirnice jednake debljine ili veličine.

Pečenje

Tijesto se nipošto ne smije stavljati izravno u umetak za fritezu 15. Nakon pripreme stavite tijesto u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoku temperaturu (npr. kalup za muffine). Zatim stavite kalup za pečenje s tijestom u umetak za fritezu **15**.

Informacije na ambalaži

Ako na ambalaži duboko zaleđenih namirnica ne možete pronaći specifikacije o vremenu pečenja u fritezi na vrući zrak, pogledajte specifikacije za pećnicu s cirkulacijom zraka.

10.1 Tablica pečenja

Namirnica	Savjeti	Količina (otprilike)	Vrijeme* (minute)	Tempe- ratura*
Pomfrit ^{2, 3, 4} (duboko zamrznut, prethodno pržen)	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pomfrit ^{3, 4} (domaći, debeli)	- Program AIR FRY - Dodajte 1/2 žlice ulja - Upotrijebite umetak za fritezu 15	1000 g	20 – 24	200 °C
Pileći bataci ^{2, 3, 5} (svježi, bez kostiju)	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	1400 g	22 – 28	240 °C
Pileći medaljoni ⁴ (duboko zamrznuti)	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	1000 g	18 – 22	180 °C
Riblj štapići ⁴ (duboko zamrznuta)	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	540 g	8 – 10	200 °C
Tikvica ^{2, 3, 5}	- Program GRILL - Upotrijebite ploču roštilja 14 - Izrežite na ploške - Premažite ploču roštilja s malom količinom ulja - Kuhajte uz otvoreni poklopac	650 g	17 – 20	200 °C
Popečci od krumpira ⁴	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	400 g	20	180 °C
Pileća krilca ⁴ (duboko zamrznuta)	- Program AIR FRY - Upotrijebite umetak za fritezu 15	1500 g	15 – 20	200 °C
Ribeye odresci ⁵	- Program GRILL - Upotrijebite ploču roštilja 14 - Roštiljajte uz otvoreni poklopac - Prema potrebi upotrijebite termometar za pečenje	3 odreska, debljine oko 3 cm	7 – 9	240 °C

* **Podebljani** podaci podešavaju se ručno.

Sve navedene vrijednosti su okvirne. Vremena mogu odstupati ovisno o vrsti i debljini namirnice.

Fusnote ^{1,2,3,4,5} imaju sljedeća značenja:

¹: okrenuti nakon polovice vremena pečenja.

²: okrenuti nakon 1/3 i 2/3 vremena pečenja.

³: okrenuti nakon 1/4, 1/2 i 3/4 vremena pečenja.

⁴: s umetkom za fritezu

⁵: na ploči roštilja

10.2 Tablica s vrstama mesa, stupnjevima zapečenosti i pripadajućim unutarnjim temperaturama

Prilikom pripreme komada pečenke vrijeme i temperatura pečenja ovise o težini i vrsti odabranog komada mesa. Unutarnja temperatura koju možete odrediti termometrom za pečenje može vam poslužiti za orijentaciju.

	Stupnjevi zapečenosti				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Srnetina	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Govedina	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Svinjetina	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Janjetina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Piletina	X	X	X	X	85 °C
Riba	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepti

Dimljena goveđa rebarca

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: vrijeme pečenja ovisi o veličini i debljini rebara. Cilj je osigurati da unutrašnja temperatura rebara dosegne 90 °C kako bi rebra postala mekana i lomljiva.

Program

Program smokera

Sastojci

2 kg govedih rebara

Sastojci za mješavinu začina

1 žlica češnjaka u prahu
1 žličica zdrobljenih sjemenki gorušice ili gorušice u prahu
1 žlica dimljene paprike
1 žlica mljevenog crnog papra
2 žličice soli

Sastojci za premaz:

60 ml govedeg temeljca
60 ml vode
2 žlice Worcestershire umaka

Priprema

1. Stavite sve sastojke za mješavinu začina u malu zdjelu i miješajte dok se ne sjedine. Natrljajte rebarca mješavinom začina sve dok nisu u potpunosti prekrivena.
2. Napunite posudu za dimljenje s čipsom za dimljenje.
3. Stavite rebarca na ploču roštilja i zatvorite poklopac.
4. Odaberite **program smokera**. Podesite vrijeme na **5 sati**. Temperatura ostaje na **120 °C**.

5. Pokrenite program smokera. Na nekoliko se minuta na prikazu pojavljuje *IGN*. To znači da je čips za dimljene zapaljen. Tijekom 5 sati više ćete puta vidjeti prikaz *IGN*. To je normalno. Ako želite, okrenite rebarca nakon 1,5 sata.
 6. U zdjelu stavite temeljac, vodu i Worcestershire umak te izmiješajte. Više puta tankim slojem ove mješavine premažite rebarca tijekom posljednjeg sata dimljenja.
 7. Pečenje je završeno kada rebarca na termometru za pečenje koji je utaknut u najdeblji dio rebara prikazuju otprilike 90 °C. Zatim isključite uređaj, ostavite poklopac zatvoren i ostavite rebarca da odleže oko 45 minuta.
- SAVJET:** ako u fritezi na vrući zrak pripremate i druge namirnice, rebarca možete držati na toplom u prethodno zagrijanoj pećnici. Smanjite temperaturu u pećnici kada u nju stavite rebarca.
8. Prije posluživanja zarezite između kosti i ploški.

Dimljeni bataci

Sastojci za 4 porcije

Program

Program roštilja i dodatna funkcija smokera

Sastojci

8 bataka s kosti i kožom

Sastojci za marinadu

1 ½ žlica	dimljene paprike
1 žlica	luka u prahu
½ žličice	čilijski u prahu
1 žlica	umaka na bazi soje
1 žličica	sušenog origana ili timijana ili oboje
½ žlice	mljevenog crnog papra
30 ml	suncokretovog ulja

Priprema

1. Stavite sve sastojke za marinadu u veliku zdjelu i miješajte dok se ne sjedine. Dodajte batake u zdjelu i miješajte ih dok nisu prekriveni marinadom. Prekrijte ih folijom za održavanje svježine i stavite u hladnjak na 30 minuta.
2. Napunite posudu za dimljenje s čipsom za dimljenje.
3. Odaberite **program roštilja**. Podesite vrijeme na **22 minute**. Temperatura ostaje na **240 °C**.
4. Dodatno uključite **funkciju smokera**.
5. Pokrenite program. Počinje predgrijavanje.
6. Na kraju predgrijavanja na zaslonu se prikazuje *Add FOOD*. Otvorite poklopac i složite batake jedan pokraj drugoga na ploču roštilja.

7. Zatvorite poklopac. Na prikazu se pojavljuje *IGN*. Čips za dimljenje se pali. Čim se prikaz isključi, vrijeme se odbrojava i počinje pečenje.
8. Nakon polovice vremena pečenja okrenite batake i ponovno zatvorite poklopac.
9. Nakon završetka pečenja otvorite poklopac i izvadite batke iz uređaja. Ostavite da odstoji oko 5 minuta.

SAVJETI:

- 8 većih bataka možda neće istovremeno stati na roštilj. U tom slučaju postupak roštiljanja treba ponoviti dvaput.
- Vrijeme pečenja može se razlikovati ovisno o veličini bataka.

Dimljeni pomfrit s preljevom od biljne majoneze

Sastojci za 4 porcije

Program

Program vrućeg zraka i dodatno funkcija smokera

Sastojci za majonezu

1	jaje
1 žličica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 žličica	sitno nasjeckanog peršina
1 žličica	sitno nasjeckane krasuljice
1 žličica	limunovog soka
	sol, papar

Sastojci za pomfrit

250 g	batata
250 g	tvrdno kuhanog krumpira
2 žlice	suncokretovog ulja

Priprema

1. Za biljnu majonezu staviti jaja i senf u visoku posudu i izmiksati štapnim mikserom.
2. Tijekom miksiranja ulijevati ulje u tankom mlazu dok ne nastane kremasta homogena smjesa.
3. Dodati začinsko bilje te začiniti solju, paprom i limunovim sokom.
4. Oguliti krumpir i batat, oprati ga i osušiti ga tapšanjem.
5. Narezati krumpir i batat na štapiće debljine otprilike 1 cm i promiješati ih u zdjeli s uljem.
6. Napunite posudu za dimljenje s čipsom za dimljenje.
7. Odaberite **program vrućeg zraka** i promijenite vrijeme na **20 minuta**, temperatura ostaje na **200 °C**.
8. Dodatno uključite **funkciju smokera**.
9. Pokrenite program. Počinje predgrijavanje.
10. Na kraju predgrijavanja na zaslonu se prikazuje *Add FOOD*. Stavite košaru

za fritezu na ploču roštilja, stavite krumpire u košaru i zatvorite poklopac.

11. Na prikazu se pojavljuje *IGN*. Čips za dimljenje se pali. Čim se prikaz isključi, vrijeme se odbrojava i počinje pečenje.
12. Dobro protresite pomfrit otprilike svakih 5 minuta.
13. Posoliti pomfrit i poslužiti ga s biljnom majonezom.
14. Uz to se odlično slaže svježa salata ili sezonsko povrće.

Ražnjići od tikvica i patlidžana

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: paziti na maksimalnu količinu punjenja! Možda će biti potrebno pržiti dva puta.

Sastojci

½ žličice	papra
½ žličice	pimenta
½ žličice	korijandera
½ žličice	sušenog timijana
½ žličice	sušenog origana
1 žličica	sol
50 ml	maslinovog ulja
2	patlidžana
2	tikvice
2	luka
	drveni ražnjići

Priprema

1. U zdjeli pomiješati bilje, začine i ulje.
2. Tikvice i patlidžane narezati na kriške debljine 2 cm. Luk narezati na četvrtine.
3. Staviti povrće u mješavinu začina i ulja.
4. Povrće naizmjenično stavljati na ražnjiće.
5. Ražnjiće peći oko **15 minuta pri 200 °C**.
6. Okrenuti ražnjiće nakon polovice vremena pečenja.

Pečeni Camembert s brusnicama

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: prije početka provjeriti mogu li se sva 4 Camemberta staviti jedan pored drugoga u košaru za fritezu. Ako ne mogu, ispržiti sireve u 2 prženja.

Sastojci

4	sira Camembert (svaki do 150 g)
2	jaja
2 žlice	vrhnja
6 žlica	krušnih mrvica
4 žlice	komposta od brusnica sol, papar

Priprema

1. Razmutiti jaja s vrhnjem i začiniti solju i paprom.
2. Staviti krušne mrvice u duboki tanjur.
3. Umočiti ohlađeni Camembert (u komadu ili narezan na četvrtine) u razmućena jaja i zatim ga uvaljati u krušne mrvice dok sir nije u potpunosti prekriven smjesom za pohanje.
4. Peći komade Camemberta **otprilike 5 – 10 minuta pri 200 °C** dok ne dobiju zlatnosmeđu boju.
5. Poslužiti Camembert uz brusnice.

Losos u paketićima

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

250 g	tvrdog kuhanog krumpira
100 g	svježeg špinata
1	ljutika
1	češanj češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
300 g	filea od lososa (bez kože)
1	stručak peršina
1	stručak bosiljka
1 žlica	kapra
2 žlice	omekšanog maslaca
1	neobrađena limeta
	sol, papar

Priprema

1. Oguliti krumpir, oprati ga i prokuhati u slanoj vodi. Zatim ga ocijediti i narezati na tanke kriške.
2. Očistiti i oprati špinat i dobro ga ocijediti.
3. Oguliti ljutiku i češnjak te ih nasjeckati na sitne kockice. Pirjati u loncu na ulju dok ne postanu prozirni.
4. Dodati špinat i nakratko ga pirjati, sve dok listovi ne omekšaju. Zatim maknuti lonac s vatre i odložiti ga na stranu.
5. Oprati losos, osušiti ga tapšanjem i prerezati na dva komada.
6. Oprati peršin i bosiljak, orestiti i sitno nasjeckati lišće.
7. Ocijediti kapar i nasjeckati ga na grubo.
8. Kapar i nasjeckano začinsko bilje umiješati u maslac.
9. Limetu oprati vrućom vodom, osušiti je tapšanjem i narezati na kriške.
10. Prostrijeti dva velika komada papira za pečenje.
11. Kriške krumpira staviti na sredinu i začiniti ih solju i paprom. Na krumpir staviti špinat i losos.
12. Losos lagano premazati maslacem s kaprom i prekriti kriškama limete.
13. Staviti papir preko namirnica i dobro zatvoriti sa strane.
14. Peći paketiće jedan pored drugog **otprilike 20 minuta pri 200 °C**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah servirati jelo.

Cvjetača s harisom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1	mala cvjetača
3 žlice	brašna
150 ml	kokosovog mlijeka
1½ žličice	slatke paprike
½ žličice	češnjaka u prahu
1 žlica	harise (prema željenoj ljutini)
	sol, papar

Priprema

1. Očistiti cvjetaču i narezati je na manje komade.
2. Ostatak namirnica zamijesiti u gustu, glatku smjesu. Ako je tijesto prerijetko, dodati malo brašna.
3. Umočiti komade cvjetače u smjesu i dobro ocijediti višak.
4. Peći komade cvjetače po porcijama. Ne smiju biti preblizu kako bi bili hrskavi.
5. Podesiti temperaturu na **180 °C** i vrijeme pečenja na **20 minuta** i započeti postupak prženja.
6. Okrenuti komade cvjetače nakon polovice vremena pečenja.

SAVJET: uz ovo jelo dobro ide svježi umak od jogurta.

Hrskave prokulice sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

400 g	prokulica
40 g	masne slanine
4	češnja češnjaka
1 žlica	maslinovog ulja
	sol, papar

SAVJET: ovaj je recept najukusniji sa svježim prokulicama, ali može se napraviti i sa zamrznutim prokulicama. Ako se radi sa zamrznutim prokulicama, nije ih potrebno prepoloviti. Vrijeme pečenja i temperatura ostaju isti.

Priprema

1. Oprati prokulice i prepoloviti ih.
2. Narezati slaninu na tanke trakice.
3. Ne guliti češnjeve češnjaka.
4. Promiješati sve sastojke u zdjeli i po želji začiniti solju i paprom.
5. Sve peći **otprilike 15 – 20 minuta pri 180 °C**.
6. Protresti ili okrenuti sastojke nakon polovice vremena pečenja.
7. Svaku porciju servirati s 2 češnja češnjaka. Po želji istisnuti mekano iz češnja i uživati u kombinaciji okusa.

Mini-pizza sa šunkom i rikolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1 paket	tijesta za pizzu
1 limenka	pasirane rajčice
200 g	mozarella
1 svežanj	rikole
100 g	šunke Serrano
	maslinovo ulje
	sol, papar, origano

Priprema

1. Razvaljati tijesto za pizzu na pobrašnjenjnoj površini i izrezati pravokutnike koji su za 1 cm manji od površine košare za fritezu.
2. Tijesto lagano izbockati vilicom.
3. Izrezati mozzarellu na tanke kriške.
4. Tijesto premazati pasiranom rajčicom, začiniti solju, paprom i origanom i na njega staviti kriške mozzarelle.
5. Komadiće pizze peći po porcijama jedne za drugima **otprilike 7 minuta pri 180 °C**.
6. Šunku Serrano staviti na komadiće pizze i zatim ih još jednom ispeći na **3 – 5 minuta**.
7. Kada su rubovi pizze lagano smeđi, izvaditi ih iz friteze i dodati opranu rikolu.
8. Na mini pizze dodati malo maslinovog ulja i servirati.

SAVJET: pizze će se možda morati peći 1 – 2 minute dulje ili kraće, ovisno o debljini tijesta.

Čokoladne tortice s kremas-tim punjenjem

Sastojci za 8 tortica

NAPOMENA: prije početka provjeriti koliko kalupa za muffine istodobno stane u košaru za fritezu.

Sastojci

75 g	tamne čokolade
3	jaja
75 g	maslaca
75 g	šećera
50 g	brašna

Priprema

1. Nasjeckati čokoladu i otopiti je na pari.
2. Dodati maslac i također ga otopiti.
3. Istući jaja i šećer u laganu i pjenušavu smjesu.
4. Smjesu posipati brašnom i zamijesiti je u glatku smjesu.
5. U smjesu umiješati smjesu čokolade i maslaca.
6. Napuniti kalupe za muffine tijestom.
7. Čokoladne tortice peći u prethodno zagrijanom uređaju **otprilike 5 – 6 minuta pri 180 °C**.
8. Uživati u čokoladnim torticama dok su tople.

12. Čišćenje



OPASNOST od opekлина!

- ⊗ Pustite uređaj da se ohladi prije pospremanja i čišćenja.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊗ Prije čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač **5** iz utičnice.
- ⊗ Uređaj se ne smije uranjati u vodu.

UPOZORENJE na materijalnu štetu!

- ⊗ Ne upotrebljavajte jaka ili nagrizajuća sredstva za čišćenje.
- ⊗ Grijači **3** i **12** ne smiju se brisati vlažnom krpom.

NAPOMENA: imajte na umu da se nakon sušenja u šuplinama još uvijek mogu nalaziti kapi vode. Ostavite sve dijelove da se potpuno osuše na zraku.

Dijelovi pribora

- Uklonite grube ostatke hrane.
- Ploča roštilja **14**, umetak za fritezu **15** i posuda za hvatanje masti **13** mogu se prati u perilici posuđa.

NAPOMENA: ove dijelove također možete prati ručno s pomoću tople vode i sredstva za pranje posuđa. Potom temeljito isperite čistom vodom.

- Izgorene ostatke hrane prethodno omekšajte.
- Pričekajte da se svi dijelovi uređaja potpuno osuše prije nego što ih pospremite ili ponovno upotrijebite.

Kućište

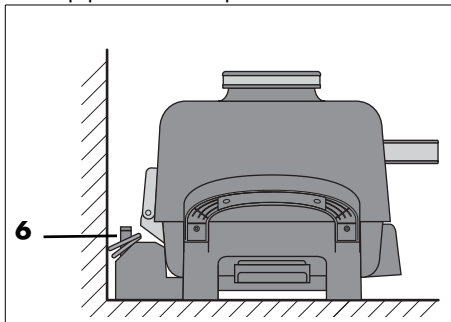
- Obrišite kućište izvana navlaženom krpom s malo blagog sredstva za čišćenje.
- Posušite krpom za posuđe.

Unutrašnjost

1. Očistite unutrašnjost poklopca **2** mekom spužvom s malo vode i blagog sredstva za čišćenje.
2. Višestruko je prebrišite mokrom krpom od mikrovlakana koju s vremena na vrijeme treba isprati i ocijediti.
3. Posušite krpom za posuđe.

13. Pohranjivanje

- Prije odlaganja uređaja...
 - ... mrežni utikač **5** mora biti izvučen,
 - ... uređaj ohlađen i
 - ... svi dijelovi potpuno očišćeni i suhi.
- Priključni kabel **5** možete omotati oko mjesta za namatanje kabela **6** na stražnjoj strani uređaja.



14. Uklanjanje otpada

Ovaj proizvod podliježe europskoj smjernici 2012/19/EU. Simbol prekrizane kante za smeće na kotačima znači da proizvod spada u obvezno razvrstavanje otpada unutar Europske unije. To vrijedi za proizvod i za sve dijelove opreme koji su označeni ovim simbolom. Označeni se proizvodi ne smiju bacati u normalan kućanski otpad već se moraju predati na odgovarajućem mjestu za reciklažu električnih i elektronskih uređaja.

Ovaj simbol za recikliranje označava npr. da se određeni predmet ili dijelovi materijala mogu oporabiti. Reciklaža pomaže pri redukciji potrošnje sirovine i rasterećuje okoliš.



Ambalaža

Za zbrinjavanje ambalaže obratite pažnju na odgovarajuće propise za okoliš u Vašoj zemlji.

15. Rješavanje problema

Ako vaš uređaj ne funkcionira na željeni način, najprije provjerite ovaj kontrolni popis. Možda se radi o malom problemu koji možete sami ukloniti.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nipošto ne pokušavajte sami popravljati uređaj.

Greška	Mogući uzroci / mjere
Bez funkcije	• Je li osigurano napajanje električnom energijom? • Provjerite priključak.
Jelo nakon preporučenog vremena pečenja još uvijek nije gotovo	• Je li količina bila prevelika ili komadi predebeli? • Je li bila postavljena preniska temperatura ili nedovoljno vrijeme pečenja?
Pojava jakog dima ili mirisa	• Ima li na grijaćem elementu 3 ostataka namirnica koji gore prilikom zagrijavanja? Umetak za fritezu 15 ne smije se napuniti više od oznake MAX 16. • Je li vrijeme pečenja podešeno na predugo?
Add FOOD	• Nakon faze zagrijavanja otvorite poklopac 2 i dodajte namirnice.
Add PAN	• Umetnite ploču roštilja 14
done	• Vrijeme pečenja je isteklo. Izvadite ispečene ili skuhanе namirnice.

16. Tehnički podaci

Model:	SGS 2200 A1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potrošnja električne energije dok je uređaj isključen:	$\leq 0,5 \text{ W}$
automatsko isključivanje:	$\leq 20 \text{ Min}$
Klasa zaštite:	I
Vrsta zaštite:	IPX4 (zaštita od prskanja vode)
Snaga:	2200 W

Korišteni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	S CE oznakom društvo HOYER Handel GmbH daje izjavu sukladnosti EU-a.
	Ovaj simbol podsjeća na zbrinjavanje pakiranja u skladu s propisima o zaštiti okoliša.
	Simbolom za recikliranje (3 strelice) označeni su materijali koji se mogu reciklirati. Materijal se može odrediti s pomoću reciklažnog broja u sredini (ovdje: 21) i/ili skraćenice (ovdje: PAP).
	Izmjenični napon
	Simbolom su označeni dijelovi koji se mogu prati u perilici posuđa.
	S ovom srpskom oznakom tvrtka HOYER Handel GmbH potvrđuje sukladnost sa zahtjevima u Srbiji.

Zadržavamo prava na tehničke izmjene.

Izjava o sukladnosti za ovaj proizvod dostupna je na internet stranici www.lidl.hr.

17. Jamstvo tvrtke HOYER Handel GmbH

Poštovani korisnici,

Na ovaj uređaj možete ostvariti 3 godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje.

U slučaju neispravnosti uređaja, možete iskoristiti svoja zakonska prava kod prodavača proizvoda. Kao što je opisano u nastavku, ta zakonska prava nisu ograničena našim jamstvom.

Jamstveni uvjeti

Jamstveno razdoblje započinje datumom kupnje. Sačuvajte svoj originalni račun. Ovaj je dokument potreban kao dokaz o kupnji.

Ako se u roku od tri godine od datuma kupnje ovog proizvoda pojavi greška u proizvodu, materijalu ili izradi, prema vlastitoj procjeni ćemo besplatno popraviti ili zamijeniti proizvod ili vam vratiti novac. Ovo jamstvo zahtijeva da u roku od tri godine predate neispravan proizvod i dokaz o kupnji (račun), te u pismenom obliku ukratko opišete o kojem je nedostatak riječ i kada je nastupio problem.

Ako kvar pokriva naše jamstvo, dobit ćete popravljenu ili novu proizvod. Popravkom ili zamjenom proizvoda ne započinje novo razdoblje jamstva.

Jamstveni rok i zakonsko jamstvo za reklamacije u vezi s nedostacima

1. U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.
2. Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.
3. Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

Već pri kupnji možete uočiti prisutno oštećenje ili nedostatke koje odmah treba prijaviti nakon otpakiravanja proizvoda. Nakon isteka jamstvenog roka, neophodne popravke obavljamo uz naknadu.

Opseg jamstva

Uređaj je proizveden prema strogim smjernicama kvalitete, te je prije isporuke pažljivo i savjesno ispitan.

Jamstvo se odnosi na greške u materijalu ili izradi.

Iz jamstva su isključeni svi potrošni dijelovi, koji su izloženi uobičajenom trošenju i oštećenja lomljivih dijelova, npr. sklopke, rasvjetna tijela ili drugi dijelovi koji su izrađeni od stakla.

Ovo jamstvo ne vrijedi ako je proizvod oštećen ili nije propisno korišten ili održavan.

Kako bi se osiguralo pravilno korištenje proizvoda, treba strogo slijediti sve upute za korištenje. Treba izbjegavati sve vrste korištenja i rukovanja protivno navedenim uputama i upozorenjima.

Proizvod je namijenjen samo za privatnu upotrebu, a ne u komercijalne svrhe. U slučaju nedozvoljenog i nepravilnog rukovanja, zloupotrebe ili zahvata koje nisu poduzeli naši ovlašteni serviseri, jamstvo se poništava.

Jamstveni postupak

Za osiguravanje brze obrade zahtijeva slijedite sljedeće napomene:

- Kod svih upita uvijek pri ruci imajte broj artikla **IAN: 509123_2507** i račun kao dokaz kupnje.
- Brojevi artikala nalaze se na tipskoj pločici, ugravirani, na naslovnoj strani vaših uputa (dolje lijevo) ili u obliku naljepnice na stražnjoj ili donjoj strani uređaja.

- Ako se pojave neispravnosti ili neki drugi nedostaci, najprije kontaktirajte sa servisnim centrom navedenim u nastavku **telefonski** ili **e-poštom**.
- Neispravan proizvod na taj način možete uz priloženi račun kupnje (izvadak) i opis postojećeg nedostatka i datum pojavljivanja problema, besplatnom pošiljkom poslati na adresu servisnog centra koji će vam biti naveden.



Dobavljač

Ne zaboravite da sljedeća adresa **nije adresa servisnog centra**. Najprije kontaktirajte s navedenim servisnim centrom.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NJEMAČKA

Na www.lidl-service.com možete preuzeti ove i brojne druge priručnike, videozapise o proizvodima i instalacijske softvere.



Putem ovog QR koda dospjet ćete izravno na stranicu s uslugama tvrtke Lidl (www.lidl-service.com), a unosom broja artikla (IAN) **509123_2507** možete otvoriti upute za korištenje.



Servisni centar

HR Servis Hrvatska
Tel.: 0800 777 999
E-Mail: hoyer@lidl.hr

IAN: 509123_2507

Sadržaj

1. Pregled	153
2. Predviđena upotreba	154
3. Bezbednosne napomene	155
4. Obim isporuke	158
5. Puštanje u rad	159
6. Pregled displeja osetljivog na dodir	160
7. Pregled programa	161
8. Korišćenje pribora	162
9. Rukovanje	163
9.1 Priključivanje na struju	163
9.2 Uključivanje/isključivanje	163
9.3 Posuda za dimljenje	163
9.4 Ručna podešavanja	164
9.5 Korišćenje programa	164
9.6 Prekid procesa pečenja	165
9.7 Pušnica	165
9.8 Završetak procesa pripreme	166
9.9 Željeno zaustavljanje procesa pečenja	166
9.10 Roštiljanje sa toplotom odozdo	166
10. Saveti za pripremu hrane	167
10.1 Tabela pripreme hrane	168
10.2 Tabela sa vrstama mesa, stepenima pečenosti i temperaturom u sredini ...	169
11. Recepti	170
12. Čišćenje	176
13. Čuvanje	176
14. Odlaganje na otpad	177
15. Rešavanje problema	177
16. Tehnički podaci	178
17. Garancija i garantni list	179

1. Pregled

- 1 Ručka na poklopcu
- 2 Poklopac
- 3 Grejač (na gornjoj strani poklopca)
- 4 Ventilacioni otvori
- 5 Priključni kabl sa mrežnim utikačem
- 6 Prostor za namotavanje kabla (na zadnjoj strani uređaja)
- 7 Ručke
- 8 Vijci za pričvršćivanje ručki
- 9 Posuda za dimljenje
- 10 Ispust za dim
- 11 Komande sa displejima, dugmadi i brojčanicom
- 12 Grejač (ispod roštilj-ploče)
- 13 Posuda za sakupljanje masti
- 14 Roštilj-ploča
- 15 Posuda za prženje
- 16 **MAX** Oznaka za maksimalni nivo punjenja posude za prženje

nije prikazano na slici: Merica za odmeravanje peleta za dimljenje i 1 vrećica peleta za dimljenje

Hvala na poverenju!

Čestitamo na kupovini vrhunskog roštilja sa pušnicom i funkcijom prženja na vrućem vazduhu.

Za bezbedno rukovanje proizvodom i upoznavanje sa sadržajem isporuke:

- **Pre prvog uključivanja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.**
- **Pre svega pratite bezbednosne napomene!**
- **Uređajem se sme rukovati samo na način opisan u ovom uputstvu za upotrebu.**
- **Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu za kasnije.**
- **Ako uređaj predajete nekoj drugoj osobi na korišćenje, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Uputstvo za upotrebu je sastavni deo proizvoda.**

Nadamo se da ćete sa zadovoljstvom koristiti svoj novi vrhunski roštilj sa pušnicom i funkcijom prženja na vrućem vazduhu!

Simboli na uređaju



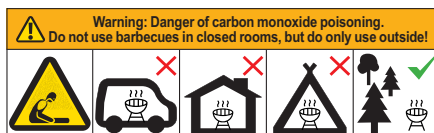
Ovaj simbol vas upozorava na dodir sa vrućom površinom.



Materijali označeni ovim simbolom ne menjaju ukus i miris namirnica.



Ovaj simbol vas podseća da pročitate uputstvo za upotrebu.



Nemojte koristiti ovaj uređaj u zatvorenom ili stambenom prostoru, npr. u zgradama, šatorima, kamp-prikolicama, kamperima ili čamcima. Postoji opasnost po život zbog trovanja ugljen-monoksidom.

2. Predviđena upotreba

Vrhunski roštilj sa pušnicom i funkcijom prženja na vrućem vazduhu predviđen je za pripremu namirnica na vrućem vazduhu pri temperaturama do maksimalno 240 °C. Ovaj uređaj je predviđen za kućnu upotrebu. Uređaj sme da se koristi samo na suvom otvorenom prostoru.

Uređaj ne sme da se koristi u komercijalne svrhe.

Moguća pogrešna upotreba

- Pelet za dimljenje mora biti potpuno hladan pre odlaganja u otpad. Vruć pepeo se ni u kom slučaju ne sme bacati u kućni otpad.
- Uređaj se ne sme čuvati ni koristiti na temperaturama nižim od 5 °C. Vodite računa da uređaj ni u kom slučaju ne ostane napolju na mrazu.
- Nemojte ostavljati uređaj na kiši.
- Uređaj nije prikladan za zagrevanje tečnosti.
- Uređaj nije predviđen za upotrebu u zatvorenom prostoru.

3. Bezbednosne napomene

Upozorenja

Ako je potrebno, u ovom uputstvu za upotrebu koriste se sledeća upozorenja:



OPASNOST! Visok nivo rizika: nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne i smrtonosne povrede.

UPOZORENJE! Srednji nivo rizika: nepoštovanje upozorenja može prouzrokovati telesne povrede ili znatnu imovinsku štetu.

OPREZ: Nizak nivo rizika: nepoštovanje upozorenja može dovesti do lakših telesnih povreda ili imovinske štete.

NAPOMENA: Činjenice i posebne okolnosti koje treba uzeti u obzir prilikom rukovanja uređajem.

Uputstva za bezbedan rad

- ⊙ Deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim psihofizičkim i čulnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva odnosno znanja, smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom, ili ako su upućene u bezbedno korišćenje uređaja i razumeju opasnosti koje iz toga mogu nastati.
- ⊙ Deca se ne smeju igrati uređajem.
- ⊙ Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca bez nadzora.
- ⊙ Uređaj je namenjen za korišćenje isključivo na otvorenom prostoru. Prilikom rada na otvorenom...
 - ... uređaj mora biti povezan na utičnicu sa zaštitnim provodnikom („šuko“),
 - ... uređaj se mora napajati preko utičnice sa zaštitnim uređajem diferencijalne struje (FID sklopka) sa naznačenom strujom okidanja u strujnom kolu koja nije veća od 30 mA. Posavetujte se o tome sa svojim elektroinstalaterom. Ugradnju poverite isključivo ovlašćenom električaru,
 - ... priključni kabl treba redovno proverava u pogledu oštećenja. Ako je priključni kabl oštećen, uređaj više ne sme da se koristi.



- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor na zadnjoj strani ili roštilj-ploču. Tokom rada uređaja dodirujte samo komande.

- ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrele pare iz ventilacionog otvora. Ne dodirujte paru.
- ⊙ Ako se priključni kabl ovog uređaja ošteti, neophodno je da zamenu izvrši proizvođač, njihov korisnički servis, ili slično kvalifikovano lice, kako bi se izbegle opasnosti.
- ⊙ Grejači se ne smeju brisati vlažnom krpom.
- ⊙ Uređaj nije predviđen za korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- ⊙ U slučaju pogrešne primene može doći do povreda.
- ⊙ **Očistite uređaj pre prvog korišćenja** (vidi „Čišćenje“ na strani 176).
- ⊙ Ćumur ili slična goriva ne smeju da se koriste u ovom uređaju. Izuzetak: u umetnutoj posudi za dimljenje sme se koristiti posebno za tu svrhu predviđen pelet za dimljenje.
- ⊙ Ni u kom se slučaju u posudi za dimljenje ne smeju koristiti drugi materijali niti dodaci osim posebno za to predviđenog peleta za dimljenje. Za paljenje ili ponovno paljenje nemojte koristiti špiritus niti benzin!
- ⊙ Posuda za dimljenje ne sme se koristiti u zatvorenom prostoru.
- ⊙ Koristite isključivo pelet za dimljenje koji je prikladan za pripremu hrane.



OPASNOST za decu!

- ⊙ Ambalažni materijal nije igračka za decu. Deca se ne smeju igrati plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.
- ⊙ Pobrinite se da deci bude onemogućeno da preko priključnog kabla povuku uređaj sa radne površine.
- ⊙ Čuvajte uređaj van domašaja dece.



OPASNOST za kućne ljubimce i domaće životinje!

- ⊙ Električni uređaji mogu predstavljati opasnost po kućne ljubimce i domaće životinje. Životinje takođe mogu da pro-uzrokuju oštećenja na uređaju. Zato životinje treba udaljiti od električnih uređaja.



OPASNOST za ptice!

- ⊙ Ptice dišu brže, na drugačiji način raspodeljuju vazduh u svom telu i znatno su manje od ljudi. Zbog toga za ptice može biti veoma opasno da udahnu čak i najmanju količinu dima koji se javlja tokom rada ovog uređaja. Kada koristite ovaj uređaj, ptice ne smeju biti u blizini.



OPASNOST od strujnog udara usled vlage!

- ⊙ Uređaj ne sme stajati na kiši.
- ⊙ Zaštitite uređaj od vlage, kapanja ili prskanja vode.
- ⊙ Uređaj, priključni kabl i mrežni utikač ne smeju se potapati u vodu ili druge tečnosti.
- ⊙ Ako tečnost dospe u uređaj, odmah izvucite mrežni utikač iz utičnice. Pre ponovnog puštanja u rad uređaj mora da proveri stručno lice.
- ⊙ Ako uređaj ipak padne u vodu, odmah izvucite mrežni utikač, pa tek posle toga izvadite uređaj. U tom slučaju više nemojte koristiti uređaj. Uređaj mora da proveri specijalizovana radionica.
- ⊙ Nemojte rukovati uređajem mokrim rukama.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Nemojte puštati uređaj u rad ako uređaj ili priključni kabl pokazuju vidljive znake oštećenja ili ako je ako je uređaj prethodno pao sa visine.
- ⊙ Mrežni utikač priključite u utičnicu tek kada je uređaj potpuno sastavljen.
- ⊙ Kada koristite produžni kabl, on mora da odgovara tehničkim podacima uređaja.
- ⊙ Ne priključujte uređaj na višestruku utičnicu. To bi moglo da dovede do preopterećenja.

- ⊙ Priključni kabl i, po potrebi, produžni kabl položite tako da niko ne može da ih nagazi, zakači ili se o njih spotakne.
- ⊙ Mrežni utikač priključite samo na pravilno izvedenu, lako dostupnu utičnicu sa zaštitnim kontaktima čiji napon odgovara specifikaciji na natpisnoj pločici. Utičnica mora da bude lako dostupna i nakon priključivanja.
- ⊙ Uverite se da ne postoji mogućnost da se priključni kabl ošteti na oštrim ivicama ili vrućim mestima. Ne namotavajte priključni kabl oko uređaja.
- ⊙ Tokom postavljanja uređaja pazite da se priključni kabl ne priklešti ili prignječi.
- ⊙ Nakon isključivanja uređaj nije potpuno odvojen od električne mreže. Da biste to uradili, izvucite mrežni utikač iz utičnice.
- ⊙ Za izvlačenje mrežnog utikača iz utičnice uvek povlačite mrežni utikač, nikada ne povlačite priključni kabl.
- ⊙ Izvucite mrežni utikač iz utičnice:
 - posle svake upotrebe
 - kada dođe do kvara
 - kada se uređaj ne koristi
 - pre čišćenja uređaja
 - tokom oluje s grmljavinom.
- ⊙ Da bi se izbegle opasnosti, nemojte vršiti izmene na proizvodu. Popravku poverite specijalizovanoj radionici, odnosno servisnom centru.



OPASNOST od požara!

- ⊙ Pelet za dimljenje mora biti potpuno hladan pre odlaganja u otpad. Vruć pepeo se ni u kom slučaju ne sme bacati u kućni otpad. Postoji velika opasnost od požara!
- ⊙ Nikada ne ostavljajte priključeni uređaj bez nadzora.
- ⊙ Uvek nadgledajte uređaj tokom rada. Na taj način ćete na vreme prepoznati

mogući problem na osnovu neobičnih mirisa ili zvukova.

- ⊙ Uređaj nikada nemojte prekrivati niti postavljati na meke površine (kao što su npr. peškiri).
- ⊙ Obezbedite slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Nemojte koristiti uređaj ispod zidnih ormara, zidnih utičnica ili u blizini zavesa, papirnih ili sličnih zapaljivih predmeta.
- ⊙ Uređaj koristite isključivo na čvrstoj, ravnoj, neklizajućoj, suvoj i nezapaljivoj radnoj površini kako biste sprečili prevrtanje ili klizanje, odnosno mogućnost da se podloga zapali i na taj način izazove štetu.



OPASNOST od povreda usled opekotina!

- ⊙ Ne dodirujte zagrejana površina uređaja i unutrašnjost. Koristite termorkavice ili krpe.
- ⊙ Koristite kuhinjske rukavice, ako pripremate jela na visokoj temperaturi. U protivnom prskanje masnoće može dovesti do opekotina.
- ⊙ Pre čišćenja ili odlaganja ostavite uređaj da se potpuno ohladi.
- ⊙ Nemojte pomerati ili premeštati uređaj dok je uključen.
- ⊙ Ako se na uređaju zapali masnoća, **nikako nemojte gasiti vodom!** Postoji opasnost od eksplozivne reakcije ili od strujnog udara. Umesto toga pokrijte uređaj, npr. protivpožarnim čebetom.

UPOZORENJE na imovinsku štetu!

- ⊙ Koristite samo originalni pribor.
- ⊙ Nemojte stavljati uređaj na vruće površine (npr. na ringle štednjaka) ili u blizini izvora toplote i otvorenog plamena.
- ⊙ Uređaj se ne sme čuvati ni koristiti na temperaturama nižim od 5 °C. Vodite računa da uređaj ni u kom slučaju ne ostane napolju na mrazu.

- ⊙ Vodite računa da podloga ispod uređaja bude suva.
- ⊙ Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač na gornjoj strani unutrašnjeg prostora i da se ne lepi na njega.
- ⊙ Nemojte prepunjavati korpu za prženje. Obratite pažnju na okvirne vrednosti u ovom uputstvu.
- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Uređaj je opremljen plastičnim neklizajućim nogarama. Pošto je nameštaj obložen raznim lakovima i plastikom i tretiran različitim proizvodima za održavanje, ne može se u potpunosti isključiti mogućnost da neke od ovih supstanci sadrže komponente koje nagrizaju i omekšavaju plastične nogare nameštaja. Ako je potrebno, ispod uređaja postavite neklizajuću podlogu.
- ⊙ Nemojte stavljati predmete na uređaj.

4. Obim isporuke

- 1 vrhunski roštilj sa pušnicom i funkcijom prženja na vrućem vazduhu
- 1 roštilj-ploča **14**
- 1 posuda za prženje **15**
- 1 posuda za sakupljanje masti **13** (levo u uređaju)
- 1 posuda za dimljenje **9** namenjena za pelet za dimljenje (desno u uređaju)
- 1 vrećica sa 400 g peleta za dimljenje
- 2 ručke **7**
- 4 vijka **8** za pričvršćivanje ručki
- 1 alat za pričvršćivanje ručki
- 1 merica za odmeravanje peleta za dimljenje
- 1 kompletno uputstvo za upotrebu (na internetu)
- 1 kratko uputstvo (priloženo uz uređaj)

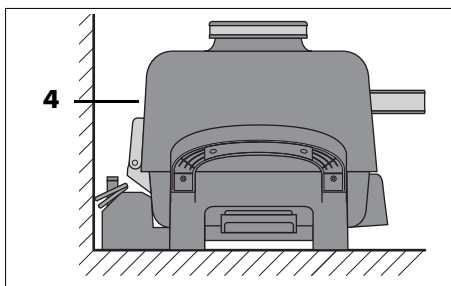
5. Puštanje u rad

- Uklonite sav ambalažni materijal.



OPASNOST od požara!

Na zadnjoj strani uređaja se nalazi ventilacioni otvor **4**. Iz ventilacionog otvora **4** tokom rada izlazi vruća para.



- ⊙ Nemojte nikada da pokrivete ventilacione otvore **4**.
- ⊙ Nemojte koristiti uređaj u zatvorenom prostoru.
- ⊙ Obezbedite slobodan prostor sa svih strana i iznad uređaja.
- ⊙ Iza uređaja mora biti dovoljno slobodnog prostora da se poklopac **2** može otvoriti do kraja.

NAPOMENA: Tokom prvog korišćenja može doći do pojave manjeg dima i mirisa. Razlog su sredstva za montažu grejača **3/12** i to ne predstavlja grešku kod proizvođača. Obezbedite dovoljno provetravanje.

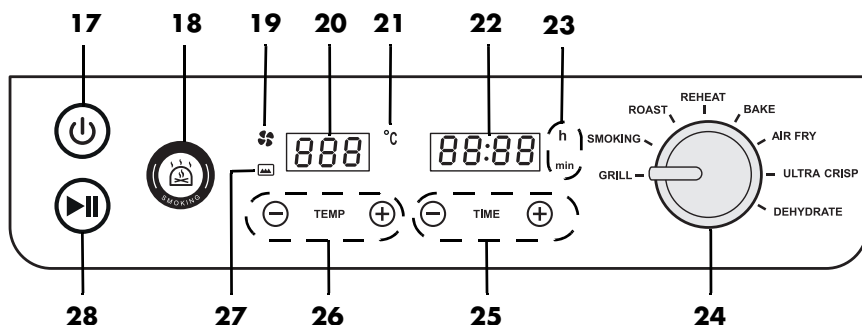
- Uklonite zaštitnu foliju i lepljive trake sa uređaja, ali nemojte uklanjati natpisnu pločicu sa donje strane uređaja.
- Izvadite kartonske transportne blokade ispod roštilj-ploče.
- Uverite se da su na broju svi sastavni delovi i da su neoštećeni.
- Očistite uređaj i sav pribor pre prve upotrebe (vidi „Čišćenje“ na strani 176).
- Postavite uređaj na suhu, ravnu, neklizajuću, vatrostalnu podlogu.

Montaža ručki

Pre prve upotrebe treba montirati ručke **7**. Uređaj se sme nositi samo za bočne ručke.

1. Po potrebi izvucite mrežni utikač **5**.
2. Otvorite poklopac **2** i izvadite sve nepričvršćene delove iz uređaja.
3. Ponovo zatvorite poklopac.
4. Pripremite vijke **8** i ručke **7**.
5. Pažljivo okrenite uređaj naopako i postavite ga na poklopac **2**.
6. Umetnite jednu ručku. Skrećemo vam pažnju da su krajevi ručke različitog oblika i da se mogu umetnuti u ležište na uređaju samo na jedan način.
7. Pričvrstite ručku vijcima i ponovite postupak sa drugom ručkom **7**. Ručke ne smeju biti klimave, već moraju biti dobro spojene sa uređajem.
8. Ponovo preokrenite uređaj.

6. Pregled displeja osetljivog na dodir



- 17** Uključivanje/isključivanje
- 18 SMOKING** indikator svetli kada je program SMOKING aktiviran preko brojčanika za izbor programa ili zasebno preko namenskog dugmeta
- 19** uvek svetli dok radi program sa zatvorenim poklopcem
- 20** prikaz temperature
- 21** °C uvek svetli dok je program u toku
ne svetli tokom faze zagrevanja
- 22** prikaz vremena: u minutima (min) i satima (h)
za pokretanje programa nakon faze zagrevanja: prikaz unapred podešenog vremena
tokom rada: prikaz preostalog trajanja
- 23** **h** ili **min** svetli kada se prikazuje vreme u satima (h) ili minutima (min.)
- 24** Brojčanik za izbor programa: Nakon izbora programa prikazuju se unapred podešene vrednosti za temperaturu i vreme na displejima (vidi „Pregled programa“ na strani 161)
- 25** **TIME -/+** produženje/skraćenje vremena trajanja od 1 minuta do 12 sati
- 26** **TEMP -/+** povećanje/smanjenje temperature od 40 do 240 °C
- 27** indikator trepti tokom vrućih faza, kada je izabran program *GRILL*.
- 28** pokretanje/pauziranje programa

7. Pregled programa

Vrednosti unapred podešene temperature i vremena u ovoj tabeli su okvirne. U zavisnosti od sastava, veličine i količine namirnica, kao i vašeg ukusa, temperatura i vreme mogu da odstupati.

Program/primena	Unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	Unapred podešeno vreme (podesivi opseg) u min. ili satima
GRILL Otresci, kotleti, ali i povrće za roštiljski tiganj	240 °C (180–240 °C)	10 min. (1–30 min.)
	– Toplota odozdo kada je poklopac otvoren ili zatvoren – sa automatskim predzagrevanjem kada je poklopac zatvoren	
SMOKING Riba, meso (npr. rebra), pomfrit	80 °C (40–210 °C)	4 sata (10 min –12 sati)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim zagrevanjem peleta za dimljenje; na displeju se pojavljuje <i>IGN</i>	
ROAST Pečenje sa hrskavom kožicom, svinjsko pečenje, vekna od mlevenog mesa	200 °C (125–200 °C)	30 min. (1 min.–1 sata)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim predzagrevanjem	
REHEAT Za podgrevanje hrane	200 °C (130–200 °C)	15 min. (1 min.–1 sata)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim predzagrevanjem	
BAKE Mafini, kolači i peciva	150 °C (125–200 °C)	18 min. (1 min.–1 sata)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim predzagrevanjem	
AIR FRY Friteza na vruć vazduh npr. pomfrit, pileća krilca	180 °C (125–200 °C)	22 min. (1 min.–1 sata)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim predzagrevanjem	
ULTRA CRISP Pečenje sa hrskavom kožicom, jako zapečen pomfrit	240 °C (–)	10 min. (1 min.–30 min.)
	– samo toplota odozgo – sa automatskim predzagrevanjem	

Program/primena	Unapred podešena temperatura (podesivi opseg)	Unapred podešeno vreme (podesivi opseg) u min. ili satima
DEHYDRATE Sušenje voća i povrća, npr. kolutići jabuke	50 °C (40–90 °C)	2 sata (2 sata–12 sati)
	– samo toplota odozgo – bez automatskog predzagrevanja	

8. Korišćenje pribora

Pribor	Funkcija/primena
Roštilj-ploča 14	• Uvek se umeće u uređaj. U suprotnom se prikazuje <i>Add PAN</i> na displeju. • Omogućava oticanje masnoće. Priprema sa zatvorenim ili otvorenim poklopcem na programu GRILL: • Toplota dolazi samo odozdo. • Prikladno za pripremu debljih komada mesa i zamrznute ribe. • Prikladno za roštiljanje krutih komada mesa.
Posuda za prženje 15	• Postavlja se na roštilj-ploču 14. • Vruć vazduh može dobro da kruži kroz rupe na posudi za prženje 15. To pospešuje ravnomernu raspodelu toplote. • Za pomfrit, kriške krompira, pomfrit od batata, povrće u komadima itd. • Posudu za prženje 15 rastresito napunite pomfritom do oznake MAX 16 (maksimalna količina: 1000 g). NAPOMENA: U slučaju sirovih sastojaka umešajte oko ½ kašike ulja (npr. suncokretovog ili repičinog). Time se sprečava lepljenje na posudu za prženje 15 i poboljšava ukus. Ovo nije potrebno za smrznuti pomfrit i slične proizvode, oni su već poluprženi.

9. Rukovanje



OPASNOST od opekotina!

- ⊙ Površine uređaja mogu da postanu vrele tokom rada. Nemojte dodirivati zagrejane delove uređaja, npr. ventilacioni otvor **4** na zadnjoj strani.
 - ⊙ Koristite termorukavice ili krpe za hvatanje roštilj-ploče **14** i posude za prženje **15**.
 - ⊙ Tokom prženja dolazi do ispuštanja vrela pare iz ventilacionog otvora **4**. Ne dodirujte paru.
 - ⊙ Nemojte pomerati ili premeštati uređaj dok je uključen.
 - ⊙ Uređaj nosite samo za bočne ručke. **7**
- UPOZORENJE na imovinsku štetu!**
- ⊙ **Uređaj ni pod kakvim uslovima ne sme da radi bez roštilj-ploče 14!**
-

9.1 Priključivanje na struju

- Kada je uređaj postavljen, utaknite mrežni utikač **5** u šuko utičnicu, koja odgovara podacima na natpisnoj pločici. Utičnica mora ostati pristupačna i nakon uključivanja.
 - Svi indikatori na komandama **11** na kratko zasvetle.
 - Roštilj-ploča **14** mora biti umetnuta, u suprotnom svetli *Add PAN* na displejima **20** i **22** i čuju se zvučni signali.

9.2 Uključivanje/isključivanje

- Pritisnite dugme ϕ **17** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
 - Na displejima **20** i **22** prikazuju se temperatura i vreme podešenog programa.
 - Dugme pušnice **18** svetli kada je brojačnik za izbor programa **24** postavljen na **SMOKING**.
 - Ako u roku od 5 minuta ne pritisnete nijedno dugme ili ne izaberete nijedan program, uređaj ponovo prelazi u stanje pripravnosti.
- Ako tokom trajanja programa pritisnete dugme ϕ **17**, program se završava a na displeju se prikazuje *done* u trajanju od nekoliko sekundi. Zatim se ponovo prikazuje početni indikator. Ponovo pritisnite dugme ϕ **17** da uključite uređaj iz stanja pripravnosti.

9.3 Posuda za dimljenje



OPASNOST od požara!

- ⊙ Pelet za dimljenje mora biti potpuno hladan pre odlaganja u otpad. Vruć pepeo se ni u kom slučaju ne sme bacati u kućni otpad. Postoji velika opasnost od požara!
-

Slika A: U posudi za dimljenje pali se pelet za dimljenje. Međutim, to je slučaj samo ako ste uređaj podesili na odgovarajući način.

- Tokom paljenja peleta za dimljenje na displeju se prikazuje *IGN*. Pri prvom zagrevanju to traje između 5 i 10 minuta. Ako je podešeno dugo trajanje dimljenja, postupak se ponavlja više puta.

- Maksimalna količina peleta za dimljenje: Napunite posudu za dimljenje **9** najviše tik ispod oboda.
 - Puna posuda za dimljenje dovoljna je za 2 do 3 sata dimljenja. Nakon toga je možete dopuniti tokom rada uređaja.
 - Dim koji nastaje izlazi kroz ispust za dim **10** u unutrašnjosti.
 - Kada je poklopac otvoren, dim ne izlazi kroz ispust za dim **10**.
 - Upotrebljeni pelet za dimljenje može ostati u posudi za dimljenje i ponovo se koristiti naredni put.
1. Izvadite posudu za dimljenje **9**.
 2. Napunite posudu za dimljenje najviše tik ispod oboda i ponovo je umetnite.

9.4 Ručna podešavanja

Dok je uređaj uključen možete i pre pokretanja izabranog programa izmeniti podešavanja temperature i trajanja pripreme. To je takođe moguće dok je program u toku.

- Pomoću dugmadi **+/- 26** podešavate temperaturu:
 - Kratko ga pritisnite za korake od po 5 °C. Zadržite ga za brzo povećanje/smanjenje.
- Pomoću dugmadi **+/- 25** podešavate trajanje pripreme:
 - Kratko ga pritisnite za korake od po 1 minut kada je trajanje pripreme do 60 minuta, odnosno po 15 minuta kada je trajanje pripreme duže od jednog sata.
 - Zadržite ga za brzo povećanje/smanjenje.
 - Nakon otpuštanja dugmeta displej trepti oko 5 sekundi, zatim svetli i započinje odbrojavanje novog vremena trajanja.
 - Na displeju svetli *h* za podešene sate, a *min* za podešene minute.

9.5 Korišćenje programa

NAPOMENA: Uverite se da jelo ne dodiruje vrući grejač **3** na unutrašnjoj strani poklopca i da se ne lepi na njega.

Kada izaberete program, uvek možete da izmenite sledeća podešavanja:

- Temperatura: pritisnite dugmad **+/- 26**
 - Vreme pripreme: pritisnite dugmad **+/- 25**
1. Pripremite namirnice i stavite ih u po potrebi u posudu za prženje **15**.
 2. Roštilj-ploču **14** stavite u uređaj tako da odvod za masnoću upadne u levak u uređaju.
 3. Zatvorite poklopac **2**.
 4. Pritisnite dugme **⏻ 17** da biste uključili uređaj iz stanja pripravnosti.
 - Okretanjem brojačnika za izbor programa **24** odaberite željeni program.
 - Ako je izabran program **SMOKING**, svetli dugme pušnice **18**.
 - Ako želite da se prebacite na neki drugi program, izaberite ga brojačnikom za izbor programa **24**.
 - Ponovo pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje **⏻ 28** da biste pokrenuli program. Faza zagrevanja počinje kod svih programa, osim programa **DEHYDRATE**.
 - Displej **20** prikazuje *PrE*.
 5. Po završetku faze zagrevanja oglašava se zvučni signal a displeji prikazuju *Add FOOd*.

Otvorite poklopac **2** i...

... stavite pripremljene namirnice direktno na roštilj-ploču **14**.
ili

... po potrebi postavite posudu za prženje **15** sa pripremljenim namirnicama na roštilj-ploču **14**.

6. Zatvorite poklopac **2**. Postupak pečenja automatski započinje nedugo zatim, a

indikator vremena pripreme **22** odbrojava preostalo trajanje pripreme. Ako se to ne dogodi, pritisnite dugme  **28** dok ne započne odbrojavanje trajanja pripreme.

Pritiskom na dugme pušnice **18** prikazuje se *IGN* na displeju. Svetleće dugme pušnice **18** označava da je dodatno izabrana funkcija dimljenja. Dokle god svetli *IGN*, traje zagrevanje peleta za dimljenje u posudi za dimljenje dok ne počne da se dimi. Nakon nekih 5 minuta ponovo se prikazuje pun displej i odbrojava se vreme.

Displej vremena pripreme **22** odbrojava preostalo trajanje pripreme nakon faze zagrevanja. Kada je poklopac otvoren, nije moguće aktivirati funkciju dimljenja.

NAPOMENA: Kada je poklopac otvoren, na displeju se prikazuje *SHUT Lid*.

9.6 Prekid procesa pečenja

Možete da prekinete proces pečenja u bilo kom trenutku, npr. da biste proverili stepen zapečenosti.

Pauziranje dugmetom za pokretanje/pauziranje

- Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **28**.
 - Odbrojavanje vremena prestaje.
- Otvorite poklopac.
- Zatvorite poklopac da biste nastavili sa pečenjem.

Pauziranje otvaranjem poklopca

- Otvorite poklopac.
 - Odbrojavanje vremena prestaje.
- Zatvorite poklopac da biste nastavili sa pečenjem.

9.7 Pušnica

Dimljenje možete pokrenuti kao zaseban program ili uključiti kao dodatak uz druge programe.

Pomoću ovog programa možete dati predivan dimljeni ukus hrani.

Važno je da pre pokretanja funkcije dimljenja u posudu za dimljenje **9** sipate pelet za dimljenje.

NAPOMENA: Funkcija dimljenja nastavlja sa radom dok je poklopac otvoren. Indikator *SHUT Lid* podseća vas da zatvorite poklopac.

Korišćenje kao zaseban program

1. Okrenite brojačnik za izbor programa **24** na **SMOKING**. Dugme **18** svetli.
2. Po želji možete da izmenite podešavanje vremena pomoću dugmadi **+/- 25**.
3. Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **28** da biste pokrenuli program dimljenja. Na displeju se prikazuje *IGN*. Dokle god svetli *IGN*, traje zagrevanje peleta za dimljenje u posudi za dimljenje dok ne počne da se dimi. Nakon 5 do 10 minuta ponovo se prikazuje pun displej i odbrojava se vreme.

Kod dužeg trajanja pripreme hrane ponavlja se zagrevanje peleta za dimljenje. Ponovo se prikazuje *IGN* a podešeno vreme pripreme hrane odbrojava se sve dok *IGN* svetli.

Korišćenje kao dodatka uz druge programe

- Izaberite program (npr. **ROAST**) a zatim pritisnite dugme pušnice **18** pre nego što pokrenete program. Pokrenite program. Na displeju se prikazuje **IGN**. Dokle god svetli **IGN**, traje zagrevanje peleta za dimljenje u posudi za dimljenje dok ne počne da se dimi. Nakon nekoliko minuta ponovo se prikazuje pun displej i odbrojava se vreme.

9.8 Završetak procesa pripreme

- Kada program stigne do kraja, oglašiće se zvučni signal. Na displeju se prikazuje *done* u trajanju od nekoliko sekundi.
 - Ventilator nastavlja da radi još 30-ak sekundi.
 - Potrebni su vam i tanjir ili činija (po potrebi prethodno zagrejani).
 - Za odvajanje uređaja od mreže nakon upotrebe izvucite mrežni utikač **5**.
- Otvorite poklopac **2**.
 - Stavite jela na pripremljeni tanjir / u pripremljenu činiju.
 - Izvadite posudu za skupljanje masti **13** i bacite sakupljenu masnoću.
 - Ostavite uređaj i pribor da se ohlade pre nego što ih očistite.

NAPOMENA: Ako npr. stepen zapečenosti još nije po vašoj želji, možete da ručno promenite proces pečenja (vidi „Ručna podešavanja“ na strani 164). Zatvorite poklopac **2** i ponovo pokrenite pečenje. Posle nekoliko minuta proverite stepen zapečenosti.

9.9 Željeno zaustavljanje procesa pečenja

- Dok je program u toku pritisnite dugme  **17** da biste okončali program. Na displeju se prikazuje *done* u trajanju od 10-ak sekundi. Zatim se ponovo može videti kompletan displej.
- Možete ponovo izabrati neki program.
- Ili pritisnite dugme  **17** da biste uređaj prebacili u stanje pripravnosti.
 - Začuće se zvučni signal.
 - Ugasiće se displej **20** i **22**.
- Kako biste potpuno isključili uređaj i odvojili ga od mreže, izvucite mrežni utikač **5**.

9.10 Roštiljanje sa toplotom odozdo

 ovaj indikator svetli tokom zagrevanja i kada je podešen program **GRILL**. U ovoj kombinaciji moguće je roštiljanje sa toplotom odozdo.

- Ovo je odgovarajući program za sve namirnice koje treba dobro zapeći i potrebna im je toplota s donje strane, npr. odresci.
 - Roštiljanje sa toplotom odozdo preporučuje se npr. za pripremu osetljivih namirnica koje treba često okretati, npr. odreske ili komade povrća.
- Okrenite bročanicu za izbor programa u položaj **GRILL**.
 - Zatvorite poklopac.
 - Pokrenite program. Displej prikazuje *PrE*. Nakon predzagrevanja trepti *Add FOOD*.
 - Otvorite poklopac i stavite hranu na roštilj-ploču.
 - Pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **28**. Odbrojanje vremena započinje.
ili

Ponovo zatvorite poklopac da biste pokrenuli program.

NAPOMENA: Ako otvorite poklopac tokom roštiljanja, vreme se zaustavlja. Da biste ponovo pokrenuli program, zatvorite poklopac ili pritisnite dugme za pokretanje/pauziranje  **28**.

10. Saveti za pripremu hrane

Uređaj objedinjuje brojne različite funkcije u jednom uređaju. Moguće je na primer:

- prženje na vrućem vazduhu
 - roštiljanje piletine ili svinjskog pečenja
 - pečenje pice
 - pripremanje velikog broja smrznutih jela (npr. pileća krilca, riblji štapići, štapići od sira ili povrća)
 - pečenje keksa ili mafina
 - roštiljanje kebaba ili povrća na ražnjiću
 - sušenje kolutova jabuke ili drugog voća
 - davanje hrani posebne note pomoću funkcije dimljenja.
- U ovom poglavlju pronaći ćete nekoliko saveta i tabelu pripreme sa orijentacionim primerima za količinu, vreme pripreme i temperaturu.
 - Podaci navedeni u tabeli pripreme mogu odstupati od unapred podešenog trajanja i temperature. Zbog različitog sastava i početne temperature namirnica nije moguće dati tačne podatke o vremenu pečenja. Podaci u tabeli pripreme predstavljaju okvirne vrednosti.

Pripremanje namirnica

- Sve namirnice moraju biti što suvlje za prženje. Osušite hranu koja se prži, odnosno uklonite led sa zamrznutih namirnica.

- Kod duboko smrznute hrane uklonite što više vode i leda pre stavljanja hrane u uređaj.
- Kod pohovanih namirnica vodite računa da hlebne mrvice što čvršće prijanjaju na hranu koja se prži.

Temperatura i vreme pečenja

- Za ukusan i zdrav ishod je potrebno da se pri biranju temperature i vremena pečenja strogo pridržavate podataka na ambalaži.
- Pržite samo male količine odjednom.
- Posuda za prženje **15** ne se sme puniti preko oznake **MAX 16**.
- Akrilamid može biti kancerogen. Da bi se što više smanjilo stvaranje akrilamida, izbegavajte prekomernu zapečenost.

Za ravnomernu zapečenost

- Ako je kod određene namirnice (npr. kod pomfrita ili pilećih medaljona) važna ravnomerna zapečenost, potrebno ih je protresti 1 do 3 puta tokom prženja.
- Koristite sastojke iste debljine ili veličine.

Pečenje testa

Testo ni u kom slučaju ne stavljati direktno u posudu za prženje 15. Posle pripreme testo stavite u kalup za pečenje ili neki drugi kalup otporan na visoke temperature (npr. kalupi za mafine). Njih zatim zajedno sa testom stavite u posudu za prženje **15**.

Informacije na ambalaži

Ako na ambalaži duboko smrznute hrane ne možete da pronađete vreme pripreme za frižer na vruć vazduh, upravljajte se vremenom pripreme za konvekcione pećnice.

10.1 Tabela pripreme hrane

Namirnica	Saveti	Količina (pribl.)	Vreme* (minuta)	Temperatura*
Pomfrit ^{2,3,4} (duboko smrznuti, poluprženi)	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pomfrit ^{3,4} (domaći, debeli)	- Program AIR FRY - umešati 1/2 kašike ulja - koristiti posudu za prženje 15	1000 g	20–24	200 °C
Pileći bataci ^{2,3,5} (sveži, sa koskom)	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	1400 g	22–28	240 °C
Pileći medaljoni ⁴ (duboko smrznuti)	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	1000 g	18–22	180 °C
Riblj štipići ⁴ (duboko smrznuti)	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	540 g	8–10	200 °C
Tikvice ^{2,3,5}	- Program GRILL - koristiti roštilj-ploču 14 - narezati na kriške - podmazati roštilj-ploču sa malo ulja - peći sa otvorenim poklopcem	650 g	17–20	200 °C
Palačinke od krompira ⁴	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	400 g	20	180 °C
Pileća krilca ⁴ (duboko smrznuti)	- Program AIR FRY - koristiti posudu za prženje 15	1500 g	15–20	200 °C
Otresci antrikot ⁵	- Program GRILL - koristiti roštilj-ploču 14 - roštiljati sa otvorenim poklopcem - po potrebi koristiti termometar za hranu	3 odreska debljine oko 3 cm	7–9	240 °C

* Vrednosti navedene **podebljano** podešavaju se ručno.

Sve vrednosti su okvirne. Trajanje pripreme može odstupati u zavisnosti od vrste i debljine namirnice.

Brojke u izloziocu **1,2,3,4,5** znače sledeće:

¹: okrenuti na polovini vremena pripreme.

²: okrenuti nakon 1/3 i 2/3 vremena pripreme.

³: okrenuti nakon 1/4, 1/2 i 3/4 vremena pripreme.

⁴: pomoću posude za prženje

⁵: na roštilj-ploči

10.2 Tabela sa vrstama mesa, stepenima pečenosti i temperaturom u sredini

Trajanje i temperatura pripreme pečenja zavise od težine i komada mesa. Dobra orijentacija je temperatura u sredini koju možete odrediti pomoću termometra za meso.

	Stepen pečenosti				
	Krvavo	Srednje krvavo	Srednje	Srednje pečeno	Pečeno
Srnetina	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Junetina	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Svinjetina	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Jagnjetina	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Piletina	X	X	X	X	85 °C
Riba	X	X	X	X	58 °C
Pljeskavica	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recepti

Dimljena juneća rebra

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: Vreme pripreme zavisi od veličine i debljine rebara. Cilj je da unutrašnja temperatura bude 90 °C, kako bi se rebra topila i bila meka.

Program

Program dimljenja

Sastojci

2 kg junećih rebara

Sastojci za mešavinu začina

1 kašika	belog luka u prahu
1 kašičica	zdrobljene slačice ili slačice u prahu
1 kašika	dimljene paprike
1 kašika	mlevenog crnog bibera
2 kašičice	sol

Sastojci za nanošenje četkom

60 ml	goveđeg bujona
60 ml	vode
2 kašike	sosa „Vuster“

Priprema

1. Sve sastojke za mešavinu začina pomešati u maloj posudi tako da se sjedine. Natrljati rebra mešavinom tako da budu dobro prekrivena.
2. Sipati piljevinu za dimljenje u posudu za dimljenje.
3. Staviti rebra na roštiljsku ploču i zatvoriti poklopac.
4. Izabrati **Program dimljenja (Smoker)**. Podesiti vreme na **5 časova**. Temperatura neka ostane **120 °C**.

5. Pokrenuti program dimljenja. Na displeju se prikazuje *IGN* u trajanju od nekoliko minuta. To znači da je u toku potpala piljevine za dimljenje. *IGN* će se često prikazivati tokom 5 časova. To je normalno.
Po želji okrenuti rebra nakon 1,5 sat.
6. U posudi pomešati bujon, vodu i sos „Vuster“. Više puta u toku poslednjeg sata dimljenja premazati rebra smešom u tankom sloju.
7. Priprema je gotova kada termometar za pečenje zaboden u najdeblji deo mesa pokaže unutrašnju temperaturu rebara od 90 °C. Isključiti uređaj u tom trenutku, ne otvarati poklopac i ostaviti rebra da miruju oko 45 minuta.

SAVET: Ako želite da pripremite još namirnica u fritezi na vruć vazduh, rebra takođe možete držati na toplom u prethodno zagrejanoj pećnici. Smanjite temperaturu pećnice kada premestite rebra u pećnicu.

8. Pre posluživanja iseći rebra na komade između kostiju.

Dimljeni pileći batak

Sastojci za 4 porcije

Program

Program roštiljanja i funkcija dimljenja

Sastojci

- 8 pilećih bataka sa kostima i kožom

Sastojci za marinadu

- | | |
|------------|--|
| 1 ½ kašike | dimljene paprike |
| 1 kašika | crnog luka u prahu |
| ½ kašičice | mlevene ljute paprike |
| 1 kašika | sojinog sosa |
| 1 kašičica | sušenog origana ili majčine dušice ili oboga |
| ½ kašike | mlevenog crnog bibera |
| 30 ml | suncokretovog ulja |

Priprema

1. Sve sastojke za marinadu pomešati u velikoj posudi tako da se sjedine. Dodati batak u posudu i promešati ih tako da budu prekriveni marinadom. Pokriti providnom folijom i staviti na 30 minuta u frižider.
2. Sipati piljevinu za dimljenje u posudu za dimljenje.
3. Izabrati **program roštiljanja (Grill)**. Podesiti vreme na **22 minuta**. Temperatura neka ostane **240 °C**.
4. Dodatno uključiti **funkciju dimljenja (Smoker)**.
5. Pokrenuti program. Počinje prethodno zagrevanje.
6. Po završetku prethodnog zagrevanja na displeju se prikazuje *Add FOOD*. Otvoriti poklopac i poredati batak na roštiljsku ploču.

7. Zatvoriti poklopac. Na displeju se prikazuje *IGN*. Potpaljuje se piljevina za dimljenje. Kada se ugasi prikaz, vreme počinje da odbrojava i započinje priprema.
8. Na polovini vremena pripreme okrenuti batak i ponovo zatvoriti poklopac.
9. Po završetku pripreme otvoriti poklopac i izvaditi batak iz uređaja. Ostaviti ih da miruju oko 5 minuta.

SAVETI:

- Možda neće biti moguće smestiti 8 većih bataka odjednom na roštilj. U tom slučaju treba ih pripremiti u dve ture.
- Zavisno od veličine bataka može se nešto razlikovati vreme pripreme.

Dimljeni mešani pomfrit sa začinenim majonezom

Sastojci za 4 porcije

Program

Program vrućeg vazduha i dodatna funkcija dimljenja

Sastojci za majonez

1	jaje
1 kašičica	senfa
125 ml	suncokretovog ulja
1 kašičica	sitno iseckanog peršuna
1 kašičica	sitno iseckane krbuljice
1 kašičica	limunovog soka
	so, biber

Sastojci za pomfrit

250 g	batata
250 g	„voštanog“ krompira
2 kašike	suncokretovog ulja

Priprema

1. Za majonez sa začinskim biljem umutiti jaje i senf štapnim mikserom u visokoj posudi.
2. Tokom mućenja dodavati ulje u tankom mlazu, dok ne nastane kremasta homogena masa.
3. Dodati začinsko bilje i začiniti solju, biberom i limunovim sokom.
4. Oljuštiti krompir i batat, oprati i osušiti ih krpom.
5. Narezati krompir i batat na štapiće debljine oko 1 cm i pomešati ih sa uljem u posudi.
6. Sipati piljevinu za dimljenje u posudu za dimljenje.
7. Izabrati **program vrućeg vazduha** i promeniti vreme na **20 minuta**, temperatura neka ostane **200 °C**.
8. Dodatno uključiti **funkciju dimljenja (Smoker)**.
9. Pokrenuti program. Počinje prethodno zagrevanje.

10. Po završetku prethodnog zagrevanja na displeju se prikazuje *Add FOOD*. Postaviti korpu za prženje na roštiljsku ploču, staviti krompir u korpu i zatvoriti poklopac.
11. Na displeju se prikazuje *IGN*. Potpaljuje se piljevina za dimljenje. Kada se ugasi prikaz, vreme počinje da odbrojava i započinje priprema.
12. Dobro protresti pomfrit približno svakih 5 minuta.
13. Posoliti pomfrit i poslužiti sa začinenim majonezom.
14. Uz to poslužiti svežu salatu ili sezonsko povrće.

Ražnjići sa tikvicama i plavim patlidžanom

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: Obratite pažnju na maksimalni nivo punjenja! Postoji mogućnost da ćete morati da prodete kroz 2 procesa pripreme.

Sastojci

½ kašičice	bibera
½ kašičice	pimenta
½ kašičice	korijandera
½ kašičice	suve majčine dušice
½ kašičice	suvog origana
1 kašičica	sol
50 ml	maslinovog ulja
2	plava patlidžana
2	tikvice
2	glavice crnog luka
	drveni štapići za ražnjiće

Priprema

1. Pomešati u činiji začinsko bilje, začine i ulje.
2. Narezati tikvice i plavi patlidžan na kriške debljine 2 cm. Iseći crni luk na četvrtine.
3. Dodati povrće u mešavinu ulja i začina.
4. Redati povrće naizmenično na štapiće za ražnjiće.
5. Peći ražnjiće na temperaturi od **200 °C 15 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti štapiće.

Pečeni kamember sa brusnicama

Sastojci za 4 porcije

NAPOMENA: Na samom početku proverite da li u posudu za fritezu možete da smestite 4 cela komada kamembra jedan do drugog. Ako ne možete, probajte sa 2 ciklusa pripreme.

Sastojci

- | | |
|-----------------|---------------------------|
| 4 | kamembra (svaki do 150 g) |
| 2 | jaja |
| 2 supene kašike | slatke pavlake |
| 6 kašika | prezli |
| 4 kašike | brusnice iz tegle |
| | so, biber |

Priprema

1. Umutiti jaja sa slatkom pavlakom i začiniti solju i biberom.
2. Sipajte prezle u dubok tanjir.
3. Ohlađeni kamember (ceo ili u četvrtinama) natopite u umućena jaja, a zatim ga uvaljajte u prezle tako da smesa za paniranje čvrsto obavije sir.
4. Pržite kamember na temperaturi od **200 °C oko 5-10 minuta** dok ne dobije smeđezlatnu boju.
5. Poslužite kamember sa brusnicama.

Losos u papiru

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| 250 g | čvrsto kuvanih krompira |
| 100 g | svežeg spanaća |
| 1 | šalot |
| 1 | čen belog luka |
| 1 supena kašika | maslinovog ulja |
| 300 g | fileta lososa (bez kože) |
| 1 | grančica peršuna |
| 1 | grančica bosiljka |
| 1 supena kašika | kapra |
| 2 supene kašike | mekog putera |
| 1 | neobrađena limeta |
| | so, biber |

Priprema

1. Oljuštiti krompir, oprati ga, i skuvati u slanoj vodi. Zatim ga ocediti i naseći na tanke kriške.
2. Očistiti spanać, oprati ga i ostaviti da se dobro ocedi.
3. Oljuštiti šalot i beli luk i naseći na kockice. Zagrejte ulje u sudu, propržite crni luk dok ne postane proziran.
4. Dodati spanać i sve zajedno dinstati još malo dok listovi ne omekšaju. Zatim ukloniti šerpu sa štednjaka i ostaviti je na stranu.
5. Isprati losos, osušiti ga i iseći na dva komada.
6. Oprati peršun i bosiljak, protresti da se osuše i usitniti listiće.
7. Ocediti kapar i grubo ga usitniti.
8. Pomešati kapar i usitnjeno začinsko bilje sa maslacem.
9. Oprati limetu vrućom vodom, osušiti je i iseći na kriške.
10. Položiti dva velika komada papira za pečenje.
11. Kriške krompira stavite u sredinu i začinite solju i biberom. Spanać i losos stavite preko njih.
12. Preko lososa dodati komadiće maslaca sa kaprom, pa prekriti kriškama limete.

13. Savijte papir preko sastojaka, dobro ga zatvorite sa strane.
14. Postavite „paketiće“ jedan do drugog i pecite **na 200 °C oko 20 minuta**.
15. Zatim ukloniti papir i odmah poslužiti jelo.

Medaljoni od karfiola sa harisom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- | | |
|-----------------|-------------------------------------|
| 1 | manji karfiol |
| 3 supene kašike | brašna |
| 150 ml | kokosovog mleka |
| 1 ½ kašičice | slatke paprike |
| ½ kašičice | belog luka u prahu |
| 1 kašika | harisa paste (ako volite jači ukus) |
| | so, biber |

Priprema

1. Očistiti karfiol i naseći na medaljone.
2. Ostale sastojke umešati u žitko, glatko testo. Ako testo nije dovoljno gusto, dodajte još brašna.
3. Svaki medaljon od karfiola posebno utopite u testo i dozvolite višku testa da se dobro osuši.
4. Tako panirane medaljone od karfiola pecite odvojeno. Ne bi trebalo da budu preblizu jedni drugima kako bi dobili žaljenu hrskavost.
5. Temperaturu podesiti na **180 °C** a vreme pripreme na **20 minuta** i pokrenite proces pripreme.
6. Posle polovine predviđenog vremena okrenuti medaljone.

SAVET: Uz ovo jelo ide umak od svežeg jogurta.

Hrskavi prokelj sa slaninom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 400 g | prokelja |
| 40 g | sušene slanin |
| 4 | čena belog luka |
| 1 supena kašika | maslinovog ulja |
| | so, biber |

SAVET: Ovaj recept ima najbolji ukus ako je prokelj svež, ali se može pripremati i sa smrznutim prokeljom. U tom slučaju nemojte seći prokelj na pola. Vreme pripreme i temperatura ostaju isti u oba slučaja.

Priprema

1. Očistiti prokelj i iseći na polovine.
2. Naseći slaninu na tanke listiće.
3. Ostavite cele čenove belog luka neoljuštene.
4. Sve sastojke izmešati u činiji i dodati so i biber prema sopstvenom ukusu.
5. Peći **na 180 °C oko 15–20 minuta**.
6. Posle polovine predviđenog vremena protresti ili okrenuti.
7. Svaku porciju servirati sa po 2 čena belog luka. U skladu sa sopstvenim ukusom ukusa, možete iscediti meke delove čenova belog luka.

Mini-pica sa šunkom i rukolom

Sastojci za 2 porcije

Sastojci

1 pakovanje	testa za picu
1 konzerva	pasiranog paradajza
200 g	mozzarella
1 vezica	rukole
100 g	Serrano šunke
	maslinovo ulje
	so, biber i origano

Priprema

1. Razviti testo za picu na pobrašnjenom radnom površini i iseći pravougaonike koji su po obodu za 1 cm manji od površine posude za fritezu.
2. Testo blago izbockati viljuškom.
3. Naseći mozzarelu na tanke kriške.
4. Premažite testo pasiranim paradajzom, začinite solju, biberom i origanom, i stavite odozgo kriške mozzarele.
5. Komade pice pecite u porcijama **na 180 °C oko 7 minuta**.
6. Rasporedite Serrano šunku preko komada i ponovo ih pecite još **3–5 minuta**.
7. Kada pica na ivicama postane blago smeđa, izvaditi komade i odozgo rasporediti opranu rukolu.
8. Na mini-mice pospite malo maslinovog ulja i poslužite.

SAVET: U zavisnosti od debljine testa, pici je potrebno 1–2 minuta duže ili kraće za pečenje.

Čokoladni lava kolač

Sastojci za 8 porcija

NAPOMENA: Prvo proverite koliko korpica za mafine može istovremeno da stane u fritezu.

Sastojci

75 g	tamne čokolade
3	jajeta
75 g	maslaca
75 g	šećera
50 g	brašna

Priprema

1. Iseckati čokoladu i istopiti je u za to namenjenoj posudi.
2. Dodati maslac i pustiti da se stvori homogena smesa.
3. Umutiti jaja i šećer dok smesa ne postane penasta.
4. Prosejati brašno preko smese od jaja i šećera i umutiti je u glatko testo.
5. Dodati mešavinu čokolade i maslaca.
6. Napunite korpice za mafine ovim testom.
7. Peći mafine **na 180 °C oko 5–6 minuta**.
8. Jest i dok su topli.

12. Čišćenje



OPASNOST od opekotina!

- ⊙ Ostavite uređaj da se ohladi pre nego što ga pomerite ili čistite.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Pre čišćenja uređaja izvucite mrežni utikač **5** iz utičnice.
- ⊙ Uređaj se ne sme uranjati u vodu.

UPOZORENJE na imovinsku štetu!

- ⊙ Nemojte koristiti jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
- ⊙ Grejači **3** i **12** ne smeju se brisati vlažnom krpom.

NAPOMENA: Imajte na umu da posle sušenja i dalje može biti kapljica vode u šuplinama. Ostavite sve delove da se potpuno osuše na vazduhu.

Pribor

- Uklonite veće ostatke hrane.
- Roštilj-ploču **14**, posudu za prženje **15** i posudu za sakupljanje masti **13** možete prati u mašini za pranje posuda.

NAPOMENA: Ove delove možete oprati i ručno u toploj vodi, sredstvom za pranje sudova. Temeljno ih isperite čistom vodom.

- Zagorele i slepljene ostatke hrane pretihodno natopite.
- Ostavite sve delove da se potpuno osuše pre nego što ih sklonite ili ponovo koristite.

Kućište

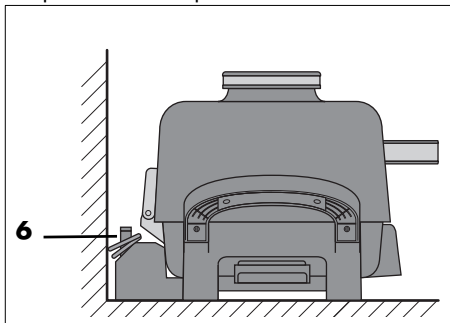
- Obrišite kućište spolja vlažnom krpom natopljenom malom količinom blagog sredstva za čišćenje.
- Zatim osušite kuhinjskom krpom.

Unutrašnjost

1. Očistite unutrašnju stranu poklopca **2** mekim sunderom, sa malo vode i blagim sredstvom za čišćenje.
2. Obrišite više puta vlažnom krpom od mikrovlakana koju za vreme čišćenja možete isprati i iscediti po potrebi.
3. Zatim osušite kuhinjskom krpom.

13. Čuvanje

- Pre odlaganja uređaja...
 - ... obavezno izvucite mrežni utikač **5**,
 - ... uređaj mora biti hladan i
 - ... svi delovi moraju biti potpuno očišćeni i suvi.
- Priključni kabl **5** možete namotati oko dela za namotavanje kabla **6** na poledini uređaja.



14. Odlaganje na otpad

Za ovaj proizvod važi evropska direktiva 2012/19/EU. Simbol precrtane kante za otpatke označava da se ovaj proizvod u Evropskoj uniji mora odlagati odvojeno kao poseban otpad. To važi za ovaj proizvod i za sve delove dodatne opreme koja je označena ovim simbolom. Označeni proizvodi ne smeju da se odlažu u običan kućni otpad, već moraju da se predaju na sabirno mesto za reciklažu električnog i elektronskog otpada.

Ovim simbolom reciklaže označavaju se npr. predmeti ili delovi kao vredni za reciklažu. Reciklaža pomaže da se smanji potrošnja sirovina i zaštiti životna sredina.



Ambalaža

Kada želite da odložite ambalažu, vodite računa o odgovarajućim ekološkim propisima u svojoj zemlji.

15. Rešavanje problema

Ako uređaj ne radi ispravno, prvo preduzmite mere sa ove kontrolne liste. Možda je posredi manji problem koji možete rešiti sami.



OPASNOST od strujnog udara!

- ⊙ Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da samostalno popravljate uređaj.

Greška	Mogući uzroci/mere
Uređaj ne radi	• Da li je obezbeđeno napajanje električnom energijom? • Proverite priključak.
Jelo još nije gotovo nakon predviđenog vremena	• Da li je količina prevелиka ili su komadi suviše debeli? • Da li je temperatura nedovoljna ili je vreme pečenja pogrešno podešeno?
Gust dim i jak miris	• Da li se na grejaču 3 nalaze ostaci namirnica koji izgore pri zagrevanju? Posuda za prženje 15 ne se sme puniti preko oznake MAX 16. • Da li je podešeno predugo trajanje pripreme?
Add FOOD	• Otvorite poklopac 2 nakon faze zagrevanja i stavite namirnice.
Add PAN	• Stavite roštilj-ploču 14
done	• Priprema je završena. Izvadite gotova jela.

16. Tehnički podaci

Model:	SGS 2200 A1
Mrežni napon:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Potrošnja energije u isključenom stanju:	$\leq 0,5 \text{ W}$
automatsko prebacivanje u isključeno stanje:	$\leq 20 \text{ min.}$
Klasa zaštite:	I
Vrsta zaštite:	IPX4 (zaštita od prskanja vode)
Snaga:	2200 W

Korišćeni simboli

	Zaštitno uzemljenje
	Firma HOYER Handel GmbH potvrđuje usaglašenost sa EU propisima CE oznakom.
	Ovaj simbol vas podseća da pakovanje odložite na ekološki prihvatljiv način.
	Materijali koji se mogu reciklirati su označeni simbolom za reciklažu (3 strelice). Materijal se može odrediti prema reciklažnom broju koji se nalazi u sredini (ovde: 21) i/ili prema skraćenici (ovde: PAP).
	Naizmenični napon
	Ovaj simbol označava delove koji mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
	Srpskom oznakom HOYER Handel GmbH izjavljuje usaglašenost sa srpskim zahtevima.

Zadržavamo pravo na tehničke izmene.

17. Garancija i garantni list

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis:
0800-300-180
- pošaljete e-mail na:
kontakt@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Poštovani,

Ovim putem Vas upoznajemo sa Vašim pravima i obavezama koje proističu iz Zakona o zaštiti potrošača, a u pogledu ostvarivanja prava iz garancije.

Ova garancija ni na koji način ne utiče, niti isključuje prava koja kupac ima u skladu sa važećim Zakonom o zaštiti potrošača po osnovu zakonske odgovornosti prodavca za nesaobraznost robe ugovoru koja traje 2 godine od dana kada je roba predata kupcu.

Davalac garancije ovom izjavom preuzima obavezu da kupcima svojih aparata, a pod uslovima i redosledom definisanim u ovoj izjavi, obezbedi:

- besplatno otklanjanje kvarova u garantnom roku, koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, ili

- zamenu aparata kada opravka shodno odredbi prethodne tačke nije moguća, ili
- ako otklanjanje kvara nije moguće, kupac ima pravo da zahteva od prodavca povrat novca.

Ukupan rok garancije je 3 godina.

Garantni rok počinje da važi od datuma kupovine proizvoda, odnosno od prijema istog od strane kupca, a što se dokazuje fiskalnim računom.

Garancija važi na teritoriji Republike Srbije.

Kupac može da izjavi reklamaciju usmeno u nekom od prodajnih objekata Lidl Srbija KD, odnosno telefonom, pisanim putem ili elektronskim putem na kontakte kompanije Lidl Srbija KD, uz dostavu računa na uvid.

U cilju ispravnog funkcionisanja uređaj se koristi u skladu sa njegovom namenom i Uputstvom za upotrebu.

Na zahtev kupca, koji je izjavljen u garantnom roku, prodavac će izvršiti otklanjanje kvarova i nedostataka na proizvodu u roku predviđenom Zakonom.

Garantni uslovi:

Pre obraćanja prodavcu za tehničku pomoć, potrebno je proveriti ispravnost instalacije i ostalih potrebnih uslova naznačenih u Uputstvu za upotrebu.

Kupac je dužan da prodavcu preda sve pripadajuće delove proizvoda koje je preuzeo u trenutku kupovine.

Popravke u roku garancije:

Garancija važi počev od dana kada je proizvod predat kupcu, a koja se utvrđuje na osnovu fiskalnog računa. U garantnom periodu davalac garancije, odnosno prodavac je u obavezi da ukloni tehničke kvarove koji bi nastali kod uobičajene upotrebe ili zbog grešaka u proizvodnji i materijalu, bez naknade i u zakonskom roku. Ukoliko opravka nije moguća, davalac garancije, odnosno prodavac je

ovlašćen i dužan da sprovede druge radnje u skladu sa ovom Izjavom.

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih ili zamenskih delova van postupka ostvarivanja prava iz garancije/zakonske odgovornosti za saobraznost. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Garancija ne važi u sledećim slučajevima:

1. Ukoliko prodavcu uz aparat nije priložen fiskalni račun sa datumom prodaje.
2. Ukoliko je kvar prouzrokovao udarom грома, strujnim udarom ili sličnim delovanjem spoljne sile na sam uređaj (požar, poplava, naponski udar...).
3. Ukoliko su nastali kvarovi i oštećenja na uređaju posledica delovanja spoljnih uticaja, kao što su: velika vlaga, previsoka i suviše niska temperatura (pucanje cevi usled smrzavanja, oštećenja gumenih delova, rđanje, itd.)
4. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa Uputstvom za upotrebu.
5. Ukoliko je proizvod pokušalo da popravi treće neovlašćeno lice.
6. Ukoliko proizvod nije korišćen u skladu sa namenom.
7. Ukoliko je čišćenje i održavanje uređaja urađeno protivno Uputstvu za upotrebu.
8. Ukoliko je proizvod korišćen u profesionalne svrhe.

RS	
Naziv proizvoda:	Električni premium roštilj i pušnica sa funkcijom vrućeg vazduha
Model:	SGS 2200 A1
IAN/Serijski broj:	509123_2507
Proizvođač:	Hoyer Handel GmbH Kühnehöfe 12 22761 Hamburg GERMANY, Nemačka

Ovlašćeni serviser: ICOM Communications Novosadski put 68, 21203 Veternik, Republika Srbija tel. 021 3000 151, mob. 060 4800 476	Uvozi i stavlja u promet: Lidl Srbija KD Prva južna radna 3, 22330 Nova Pazova, Republika Srbija tel. 0800-300-180, e-mail: kontakt@lidl.rs
Datum predaje robe potrošaču:	datum sa fiskalnog računa

Na internet adresi www.lidl-service.com možete preuzeti ovaj, kao i mnoge druge priručnike, video zapise o proizvodima i softver za instalaciju.



Sa našim QR kodom dospećete direktno na stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) i unosom broja artikla (IAN **509123_2507**) možete otvoriti uputstvo za upotrebu.

Cuprins

1. Privire de ansamblu	183
2. Utilizare conform destinației	184
3. Instrucțiuni de siguranță	185
4. Conținutul livrării	189
5. Punerea în funcțiune.....	189
6. Vedere generală a ecranului tactil	191
7. Prezentare generală a programelor.....	192
8. Utilizarea accesoriilor	193
9. Utilizare.....	194
9.1 Racordul la curent.....	194
9.2 Pornire/oprire	194
9.3 Vas pentru fum	194
9.4 Setări manuale	195
9.5 Utilizarea programelor	195
9.6 Întreruperea procesului de gătire	196
9.7 Afumătoare	196
9.8 Sfârșitul procesului de gătire	197
9.9 Încheierea activă a procesului de gătire.....	197
9.10 Prepararea la grătar cu căldură de jos	197
10. Sfaturi pentru preparare.....	198
10.1 Tabel cu date de gătire.....	199
10.2 Tabel cu tipuri de carne, trepte de gătire și temperaturile interne aferente ..	200
11. Rețete	201
12. Curățare	207
13. Păstrare	207
14. Eliminarea	208
15. Remedierea problemelor	208
16. Date tehnice	209
17. Garantat de HOYER Handel GmbH.....	210

1. Privire de ansamblu

- 1** Mâner pe capac
- 2** Capac
- 3** Element de încălzire (la partea superioară a capacului)
- 4** Orificii de ventilare
- 5** Cablu de alimentare cu ștecher
- 6** Dispozitiv de rulare a cablului (pe partea posterioară a aparatului)
- 7** Mânere
- 8** Șuruburi pentru fixarea mânerelor
- 9** Vas pentru fum
- 10** Tub de evacuare a fumului
- 11** Panou de comandă cu ecrane, butoane și regulatoare rotative
- 12** Element de încălzire (sub placa de grill)
- 13** Vas de colectare a grăsimii
- 14** Placă de grill
- 15** Accesoriu pentru prăjit
- 16 MAX** Marcaj pentru nivelul maxim de umplere a accesoriului pentru prăjit

fără imagine: Lingură pentru porționarea așchiilor pentru fum și 1 pungă cu așchii pentru fum

Vă mulțumim pentru încrederea dvs.!

Vă felicităm că ați achiziționat noul dvs. grill cu afumătoare Premium cu funcție de aer cald.

Pentru o manipulare sigură a produsului și pentru a cunoaște toate funcționalitățile acestuia:

- **Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de prima utilizare.**
- **Respectați, în primul rând, instrucțiunile de siguranță!**
- **Aparatul poate fi folosit doar în modul și pentru scopurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.**
- **Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare pentru o consultare ulterioară.**
- **Dacă transmiteți aparatul altcuiva, vă rugăm să includeți aceste instrucțiuni de utilizare. Instrucțiunile de utilizare sunt parte componentă a produsului.**

Vă dorim să utilizați cu plăcere noul dvs. grill cu afumătoare Premium.

Simbolurile de pe aparat



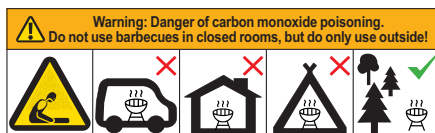
Acest simbol vă avertizează cu privire la atingerea suprafețelor fierbinți.



Simbolul indică faptul că materialele astfel marcate nu schimbă gustul sau mirosul alimentelor.



Simbolul vă îndeamnă să citiți instrucțiunile de utilizare.



Nu utilizați aparatul în spații închise și/sau locuibile, de ex. clădiri, corturi, rulote, autotururi sau bărci. Există pericol de moarte prin otrăvire cu monoxid de carbon.

2. Utilizare conform destinației

Grillul cu afumătoare Premium este destinat preparării la grătar și gătirii cu aer cald a alimentelor, la o temperatură de până la maximum 240 °C.

Aparatul este conceput pentru uzul casnic. Grillul cu afumătoare Premium trebuie utilizat doar în zone exterioare uscate.

Nu este permisă utilizarea acestui aparat în scopuri comerciale.

Utilizare incorectă previzibilă

- Așchiile pentru fum trebuie să fie complet răcite înainte de a fi eliminate. Nu este admisă în niciun caz eliminarea de cenușă fierbinte împreună cu gunoiul menajer.
- Aparatul nu trebuie depozitat sau folosit la o temperatură sub 5 °C. Aveți grijă ca aparatul să nu rămână în niciun caz afară pe timp de ger.
- Nu lăsați aparatul să stea în ploaie.
- Grillul cu afumătoare Premium nu este adecvat pentru încălzirea de lichide.
- Grillul cu afumătoare Premium nu este adecvat pentru utilizarea în spații interioare.

3. Instrucțiuni de siguranță

Simboluri de avertizare

Dacă este necesar, în instrucțiunile de utilizare se vor folosi următoarele simboluri de avertizare:



PERICOLI! Grad crescut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca vătămări corporale și poate pune în pericol viața utilizatorului.

AVERTIZARE! Grad mediu de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale semnificative.

ATENȚIE! Grad scăzut de risc: Nerespectarea avertizării poate provoca răniri sau pagube materiale ușoare.

OBSERVAȚIE: Situații și particularități care trebuie respectate în timpul manipulării aparatului.

Instrucțiuni pentru o funcționare sigură

- ⊙ Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și/sau cunoștințe, numai dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles riscurile la care se expun.
- ⊙ Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- ⊙ Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- ⊙ Aparatul este destinat doar utilizării în aer liber. La utilizarea în aer liber...
 - ... aparatul trebuie să fie conectat la o priză cu conductor de protecție.
 - ... aparatul trebuie să fie alimentat de la o priză cu dispozitiv de protecție contra curenților vagabonzi (FI/RCD) cu un curent de declanșare dimensionat de maximum 30 mA în circuitul de curent. Dacă aveți întrebări sau nelămuriri apălați la instalatorul electric. Montarea trebuie efectuată de către un electrician specialist.
 - ... cablul de alimentare trebuie verificat periodic cu privire la semne de deteriorare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, aparatul nu mai trebuie folosit.



- ⊙ În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilare de pe partea posterioară sau placa de grill. În timpul funcționării, nu atingeți decât elementele de operare ale aparatului.
- ⊙ În timpul prăjirii, prin orificiul de ventilare ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Dacă se deteriorează cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său de asistență pentru clienți sau de către o persoană care are calificări similare, pentru a evita pericolele.
- ⊙ Elementele de încălzire nu trebuie șterse cu cârpă umedă.
- ⊙ Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de acționare de la distanță.
- ⊙ În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări.
- ⊙ **Curățați aparatul înainte de prima utilizare** (vezi "Curățare" de pe pagina 207).
- ⊙ Nu este permisă folosirea de cărbuni de lemn sau alți combustibili în acest aparat.
Excepție: În vasul pentru fum folosit se pot folosi așchii pentru fum, special prevăzute în acest scop.
- ⊙ În vasul pentru fum nu este permisă în niciun caz utilizarea altor materiale sau adaosuri decât așchii pentru fum prevăzute în acest scop. Pentru aprindere sau reaprindere nu folosiți spirt sau benzină!
- ⊙ Vasul pentru fum nu trebuie folosit în spații închise.
- ⊙ Utilizați numai așchii pentru fum care sunt adecvate pentru prepararea de alimente.



PERICOL pentru copii!

- ⊙ Ambalajul nu este o jucărie pentru copii. Copiii nu au voie să se joace cu pungile din plastic. Există pericol de sufocare.
- ⊙ Asigurați-vă că niciun copil nu poate trage aparatul de pe suprafața de lucru, trăgând de cablul de alimentare.
- ⊙ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.



PERICOL pentru animalele de companie și domestice!

- ⊙ Aparatele electrice pot prezenta pericol pentru animalele de companie și domestice. În plus, animalele pot provoca deteriorări ale aparatului. Prin urmare, este esențial să țineți animalele departe de aparatele electrice.



PERICOL pentru păsări!

- ⊙ Păsările respiră mai repede, își distribuie altfel aerul în corp și sunt mult mai mici decât oamenii. De aceea, poate fi foarte periculos pentru păsări să inspire chiar și cantități foarte mici de fum degajat în timpul funcționării acestui aparat. Atunci când utilizați acest aparat, nu trebuie să se afle păsări în apropiere.



PERICOL de electrocutare din cauza umidității!

- ⊙ Aparatul nu trebuie să stea în ploaie.
- ⊙ Protejați aparatul de umiditate, picături de apă sau apă pulverizată.
- ⊙ Aparatul, cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu trebuie scufundate în apă sau alte lichide.
- ⊙ În cazul în care pătrunde un lichid în aparat, ștecherul cablului de alimentare trebuie scos imediat din priză. Verificați aparatul înainte de a-l repune în funcțiune.

- ⊙ Dacă se întâmplă totuși ca aparatul să cadă în apă, scoateți imediat ștecherul cablului de alimentare din priză și nu mai după aceea scoateți aparatul din apă. În acest caz, nu mai utilizați aparatul, ci duceți-l la un atelier specializat pentru a fi verificat.
- ⊙ Nu folosiți aparatul cu mâinile ude.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Nu puneți aparatul în funcțiune dacă observați deteriorări vizibile ale acestuia sau ale cablului de alimentare sau în cazul în care aparatul a fost scăpat din mâini.
- ⊙ Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză abia după ce aparatul este montat complet.
- ⊙ Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să fie suficient pentru datele tehnice ale acestui aparat.
- ⊙ Nu conectați aparatul la o priză multiplă. Aceasta s-ar putea suprasolicita.
- ⊙ Amplasați cablul de alimentare și, dacă este cazul, cablul prelungitor, astfel încât nimeni să nu le poată călca, să nu se poată agăța sau să nu se împiedice de ele.
- ⊙ Conectați ștecherul cablului de alimentare numai la o priză instalată corect, ușor accesibilă, cu contacte de protecție, a cărei tensiune corespunde specificației de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să rămână ușor accesibilă și după introducerea ștecherului.
- ⊙ Asigurați-vă că nu este posibilă deteriorarea cablului de alimentare prin trecerea sa peste muchii ascuțite sau locuri fierbinți. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- ⊙ La amplasarea aparatului, aveți grijă să nu prindeți sau să nu striviți cablul de alimentare.

- ⊙ Nici după oprire, aparatul nu este deconectat complet de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Pentru a-l deconecta, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.
- ⊙ Pentru a scoate din priză ștecherul cablului de alimentare, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- ⊙ Scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză:
 - după fiecare utilizare
 - dacă apare o defecțiune
 - dacă nu folosiți aparatul
 - înainte să curățați aparatul
 - în caz de furtună
- ⊙ Pentru a evita riscurile, nu efectuați nicio modificare la acest produs. Solicitați repararea aparatului doar de către un atelier specializat, respectiv la centrul de service.



PERICOL – pericol de incendiu!

- ⊙ Așchiile pentru fum trebuie să fie complet răcite înainte de a fi eliminate. Nu este admisă în niciun caz eliminarea de cenușă fierbinte împreună cu gunoiul menajer. Există pericol extrem de incendiu!
- ⊙ Nu lăsați niciodată aparatul conectat nesupravegheat.
- ⊙ Supravegheați întotdeauna aparatul pe durata funcționării. Astfel puteți identifica din timp problemele, după mirosuri sau sunete neobișnuite.
- ⊙ Nu acoperiți niciodată aparatul și nu îl așezați pe obiecte moi (de exemplu, prosoape).
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.
- ⊙ Nu utilizați aparatul direct sub dulapuri suspendate, prize de perete și nici în apropierea draperiilor și perdelelor, hârtiei sau a altor obiecte inflamabile.

- ⊙ Utilizați aparatul exclusiv pe o suprafață de lucru stabilă, plană, antiderapantă, uscată și ignifugă, pentru a preveni răsturnarea sau alunecarea acesteia sau pentru a preveni ca partea inferioară să se aprindă și să provoace astfel pagube.



PERICOL vătămări provocate de arsuri!

- ⊙ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului și ale spațiului interior. Folosiți mănuși pentru cuptor sau lavete termozolante.
- ⊙ Folosiți mănuși de bucătărie atunci când gătiți alimente la temperaturi ridicate. În caz contrar, stropii de grăsime pot provoca arsuri.
- ⊙ Lăsați aparatul să se răcească complet, înainte să îl curățați sau să îl puneți la locul lui.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați aparatul în timp ce acesta este pornit.
- ⊙ În cazul în care se aprinde grăsime pe aparat, **nu o stingeți în niciun caz cu apă!** Există pericol de deflagrație explozivă sau de electrocutare. În schimb, acoperiți aparatul, de ex. cu o pătură ignifugă.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ Utilizați numai accesoriile originale.
- ⊙ Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe fierbinți (de ex. plite) sau în apropierea unor surse de căldură sau a unui foc deschis.
- ⊙ Aparatul nu trebuie depozitat sau folosit la o temperatură sub 5 °C. Aveți grijă ca aparatul să nu rămână în niciun caz afară pe timp de ger.
- ⊙ Aveți grijă ca suprafața pe care este așezat aparatul să fie uscată.
- ⊙ Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire fierbinte de pe partea superioară a spațiului interior și să nu se lipească de acesta.

- ⊙ Nu umpleți excesiv coșul pentru prăjit. Respectați valorile orientative din aceste instrucțiuni.
- ⊙ Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.
- ⊙ Aparatul este echipat cu picioare din cauciuc antiderapant. Întrucât mobila este acoperită cu diverse tipuri de lacuri și materiale plastice și este tratată cu diverse soluții de întreținere, nu se poate exclude complet posibilitatea ca unele dintre aceste soluții să conțină substanțe care să atace sau să înmoaie picioarele din material plastic. Dacă este cazul, poziționați aparatul pe un suport antiderapant.
- ⊙ Nu așezați niciun obiect pe aparat.

4. Conținutul livrării

- 1 grill cu afumătoare Premium cu funcție de aer cald
- 1 placă de grill **14**
- 1 accesoriu pentru prăjit **15**
- 1 vas de colectare a grăsimii **13** (în stânga în aparat)
- 1 vas pentru fum **9** pentru așchii pentru fum (în dreapta în aparat)
- 1 pungă de 400g cu așchii pentru fum
- 2 mânere **7**
- 4 șuruburi **8** pentru fixarea mânerelor
- 1 unealtă pentru fixarea mânerelor
- 1 lingură pentru porționarea așchiilor pentru fum
- 1 instrucțiuni de utilizare complete (pe internet)
- 1 instrucțiuni pe scurt (însoțesc aparatul)

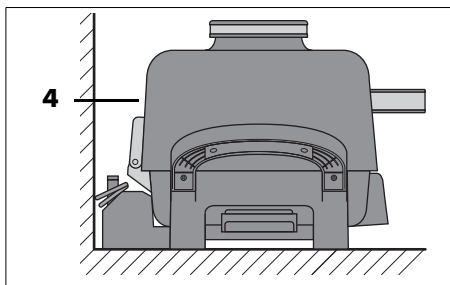
5. Punerea în funcțiune

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.



PERICOL – pericol de incendiu!

Pe partea posterioară a aparatului se află orificiul de ventilație **4**. Din orificiul de ventilație **4** iese abur fierbinte în timpul funcționării.



- ⊙ Nu acoperiți niciodată orificiile de ventilație **4**.
- ⊙ Nu folosiți aparatul în spații interioare.
- ⊙ Asigurați un spațiu liber pe toate părțile și deasupra aparatului.
- ⊙ În spatele aparatului trebuie să fie suficient spațiu, astfel încât capacul **2** să poată fi deschis complet.

OBSERVAȚIE: La prima folosire a aparatului, se poate degaja fum și un miros ușor neplăcut. Acestea se datorează mijloacelor utilizate pentru montarea elementului de încălzire **3/12** și nu constituie un defect al produsului. Asigurați o aerisire suficientă.

- Îndepărtați foliile de protecție și benzile adezive de pe aparat, dar nu îndepărtați plăcuța de identificare de pe partea inferioară a aparatului.
- Îndepărtați siguranțele de transport din carton de sub placa de grătar.
- Verificați dacă sunt prezente toate accesoriile și dacă acestea nu sunt deteriorate.
- Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare (vezi "Curățare" de pe pagina 207).
- Așezați aparatul pe un suport uscat, drept, antiderapant și rezistent la căldură.

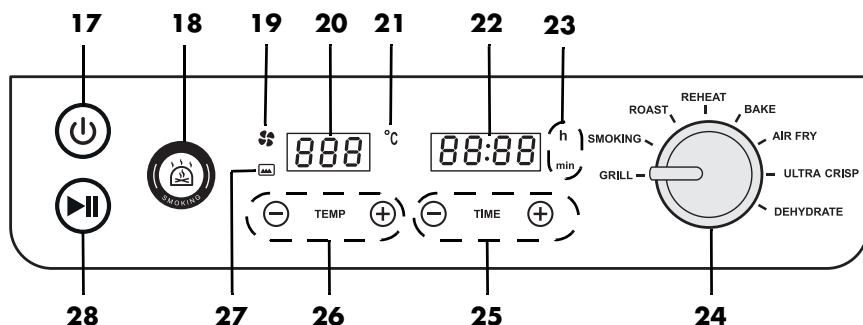
Montarea mânerelor

Înainte de prima utilizare trebuie montate mânerele **7**.

Aparatul trebuie prins doar de aceste mâner laterale.

1. Dacă este nevoie, scoateți ștecherul cablului de alimentare **5** din priză.
2. Deschideți capacul **2** și îndepărtați toate piesele libere din aparat.
3. Închideți din nou capacul.
4. Pregătiți șuruburile **8** și mânerele **7**.
5. Cu atenție, întoarceți complet aparatul și așezați-l pe capac **2**.
6. Montați un mâner. Aveți grijă, capetele mânerelor sunt formate diferite și pot fi introduse în suportul din aparat într-un singur mod.
7. Înșurubați mânerul și repetați procedura cu al doilea mâner **7**. Mânerele nu trebuie să se clatine, ci trebuie să fie bine îmbinate cu aparatul.
8. Întoarceți din nou aparatul.

6. Vedere generală a ecranului tactil



- 17** Pornire/oprire
- 18 SMOKING** luminează dacă a fost activat programul SMOKING cu ajutorul selectorului de programe sau separat, cu acest buton.
- 19** luminează întotdeauna dacă rulează un program cu capacul închis
- 20** Afișarea temperaturii
- 21 °C** luminează întotdeauna dacă rulează un program
nu luminează în timpul fazei de încălzire
- 22** Afișarea timpului: în minute (min) și ore (h)
pentru pornirea unui program după faza de încălzire: Afișarea timpului presetat
în timpul funcționării: Afișarea timpului rămas
- 23** **h** sau **min** luminează atunci când este afișat timpul în ore (h) sau minute (min)
- 24** Selector de programe: După selectarea unui program, pe ecran apar valorile presetate pentru temperatură și timp (vezi "Prezentare generală a programelor" de pe pagina 192)
- 25 TIME -/+** Creșterea/reducerea timpului de la 1 minut-12 ore
- 26 TEMP -/+** Creșterea/reducerea temperaturii 40-240 °C
- 27** Afișajul luminează în fazele de încălzire, dacă a fost selectat programul **GRILL**.
- 28** Start/Pauză program

7. Prezentare generală a programelor

Temperaturile și timpii de gătire presetați din tabel sunt valori orientative. În funcție de consistența, dimensiunea și cantitatea alimentelor precum și în funcție de preferințele dvs., temperatura și timpul pot diferi.

program/utilizare	temperatură presetată (interval reglabil)	timp presetat (interval reglabil) în min. sau ore
GRILL Fripturi, cotlete, dar și legume la grătar	240 °C (180–240 °C)	10 min (1–30 min)
	- Căldură de jos cu capacul deschis și închis - cu preîncălzire automată cu capacul închis	
SMOKING Pește, carne de ex. costițe, cartofi pai	80 °C (40–210 °C)	4 ore (10 min–12 ore)
	- doar căldură de sus - cu încălzire automată a așchiilor pentru fum; Pe ecran apare <i>IGN</i>	
ROAST Friptură cu crustă, friptură de porc, drob	200 °C (125–200 °C)	30 min (1 min–1 oră)
	- doar căldură de sus - cu preîncălzire automată	
REHEAT Pentru încălzirea de alimente	200 °C (130–200 °C)	15 min (1 min–1 oră)
	- doar căldură de sus - cu preîncălzire automată	
BAKE Brioșe, prăjituri și produse de patiserie	150 °C (125–200 °C)	18 min (1 min–1 oră)
	- doar căldură de sus - cu preîncălzire automată	
AIR FRY Fritează cu aer cald de ex. cartofi pai, aripioare de pui	180 °C (125–200 °C)	22 min (1 min–1 oră)
	- doar căldură de sus - cu preîncălzire automată	
ULTRA CRISP Friptură cu crustă, cartofi pai extra rumeniți	240 °C (-)	10 min (1 min–30 min)
	- doar căldură de sus - cu preîncălzire automată	
DEHYDRATE Deshidratarea de fructe și legume, de ex. inele de măr	50 °C (40–90 °C)	2 ore (2 ore–12 ore)
	- doar căldură de sus - fără preîncălzire automată	

8. Utilizarea accesoriilor

Accesoriu	Funcție/utilizare
Placă de grill 14	• Este întotdeauna introdusă în aparat. În caz contrar, apare <i>Add PAN</i> pe afișaj. • Lasă grăsimea să se scurgă. Preparare cu capac închis și deschis în programul GRILL: • Căldura vine doar de jos. • Adecvat pentru prepararea de bucăți de carne groase și carne congelată. • Adecvat pentru prepararea la grătar, de ex. a bucăților de carne macră.
Accesoriu pentru prăjit 15	• Se așază pe placa de grill 14. • Aerul cald poate circula foarte bine prin orificiile din accesoriul pentru prăjit 15. Acest lucru favorizează o distribuire uniformă a căldurii. • Pentru cartofi pai, cartofi wedges, cartofi dulci pai, bucăți de legume și altele similare. • Umpleți accesoriul pentru prăjit 15 doar lejer până la marcajul MAX 16 cu cartofi pai (cantitate maximă: 1000 g). OBSERVAȚIE: Adăugați cca. ½ lingură de ulei (de ex. ulei de floarea-soarelui sau de rapiță) la ingredientele crude. Acest lucru împiedică lipirea lor de accesoriul pentru prăjit 15 și ameliorează gustul. Acest lucru nu este necesar pentru cartofi pai congelați sau produse similare, deoarece acestea sunt deja pre-prăjite.

9. Utilizare



PERICOL de arsuri!

- ⊙ În timpul funcționării, suprafețele aparatului se pot încinge. Nu atingeți componentele fierbinți ale aparatului, ca de ex. orificiul de ventilație **4** de pe partea posterioară.
- ⊙ Folosiți mânuși pentru cuptor sau lavete termoizolante pentru a prinde placa de grill **14** și accesoriul pentru prăjit **15**.
- ⊙ În timpul prăjirii, prin orificiul de ventilație **4** ies aburi fierbinți. Nu introduceți mâna în aburi.
- ⊙ Nu mișcați și nu transportați aparatul în timp ce acesta este pornit.
- ⊙ Dacă transportați aparatul, țineți-l doar de mânerul **7** lateral.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- ⊙ **Aparatul nu trebuie folosit în niciun caz fără placa de grill 14!**

9.1 Racordul la curent

- Dacă aparatul este montat, introduceți ștecherul cablului de alimentare **5** într-o priză cu contact de protecție, care corespunde indicațiilor de pe plăcuța de identificare. Priza trebuie să fie ușor accesibilă și după pornire.
 - Toate afișajele de pe panoul de comandă **11** se aprind pentru scurt timp.
 - Placa de grill **14** trebuie să fie introdusă în aparat, în caz contrar luminează **Add PAN** pe afișaje **20** și **22** se aud semnale sonore.

9.2 Pornire/oprire

- Apăsăți tasta **⏻ 17**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
 - Pe ecranele **20** și **22** sunt afișate temperatura și timpul programului setat.
 - Butonul Afumătoare **18** luminează, dacă selectorul de programe **24** este setat pe **SMOKING**.
 - Dacă timp de 5 minute nu este apăsat niciun buton sau nu este selectat un program, aparatul trece din nou în modul de așteptare.
- Dacă în timpul funcționării unui program apăsați butonul **⏻ 17**, programul este încheiat și pe ecran apare pentru câteva secunde *done*. Apoi devine din nou vizibil afișajul de pornire. Apăsăți din nou butonul **⏻ 17**, pentru a comuta din nou aparatul în modul de așteptare.

9.3 Vas pentru fum



PERICOL de incendiu!

- ⊙ Așchiile pentru fum trebuie să fie complet răcite înainte de a fi eliminate. Nu este admisă în niciun caz eliminarea de cenușă fierbinte împreună cu gunoii menajer. Există pericol extrem de incendiu!

Imaginea A: În vasul pentru fum se aprind așchiile pentru fum. Acest lucru se întâmplă însă numai dacă ați efectuat setările corespunzătoare la aparatul dvs.

- În timp ce sunt aprinse așchiile pentru fum, pe afișaj apare **IGN**. La prima încălzire, acest lucru durează între 5 și 10 minute. Dacă este setat un timp lung pentru afumătoare, procesul se repetă de mai multe ori.

- Cantitatea maximă de așchii pentru fum:
Umpleți vasul pentru fum **9** cel mult chiar până sub margine.
 - Un vas pentru fum plin ajunge pentru cca. 2-3 ore în modul afumătoare. Apoi îl puteți reumple în timpul funcționării.
 - Fumul produs este introdus în spațiul interior prin tubul de evacuare a fumului **10**.
 - Atunci când capacul este deschis, nu este degajat fum prin tubul de evacuare a fumului **10**.
 - Așchiile pentru fum folosite pot rămâne în vasul pentru fum și pot fi refolosite data următoare.
1. Scoateți vasul pentru fum **9**.
 2. Umpleți vasul pentru fum chiar până sub margine și introduceți-l din nou.

9.4 Setări manuale

În timp ce aparatul este pornit, puteți modifica setările pentru temperatură și timpul de gătire deja înainte de pornirea programului selectat. Acest lucru este posibil și mai târziu, în timpul rulării programului.

- Cu butoanele **+/- 26** setați temperatura:
 - Apăsăți scurt pentru intervale de câte 5 °C. Țineți apăsat pentru o derulare rapidă înainte/înapoi.
- Cu butoanele **+/- 25** setați timpul de gătire:
 - Apăsăți scurt pentru intervale de câte 1 minut pentru timpi de până la 60 de minute și pentru intervale de câte 15 minute pentru timpi de peste o oră.
 - Țineți apăsat pentru o derulare rapidă înainte/înapoi.
 - După eliberare, afișajul luminează intermitent timp de cca. 5 secunde, apoi luminează și este cronometrat noul timp.

- Pe ecran luminează *h* pentru orele setate și *min* pentru minutele setate.

9.5 Utilizarea programelor

OBSERVAȚIE: Aveți grijă ca alimentele să nu atingă elementul de încălzire **3** fierbinte de pe partea interioară a capacului și să nu se lipească de acesta.

Atunci când selectați un program, puteți efectua oricând suplimentar următoarele setări:

- Temperatură: Apăsăți butoanele **+/- 26**
 - Timp de gătire: Apăsăți butoanele **+/- 25**
1. Pregătiți alimentele și puneți-le, dacă este cazul, în coșul pentru prăjire **15**.
 2. Introduceți placa de grill **14** în aparat, astfel încât scurgerea grăsimii să intre în pâlnia din aparat.
 3. Închideți capacul **2**.
 4. Apăsăți tasta **⏻ 17**, pentru a porni aparatul din modul de așteptare.
 - Prin rotirea selectorului de programe **24** setați programul dorit.
 - Dacă este selectat programul **SMOKING**, butonul Afumătoare **18** luminează.
 - Dacă doriți să comutați la alt program, selectați-l cu selectorul de programe **24**.
 - Apăsăți butonul Start/Pauză **⏻ 28**, pentru a porni programul. La toate programele, cu excepția **DEHYDRATE**, începe acum o fază de încălzire.
 - Pe ecran **20** apare *PrE*.
 5. La sfârșitul fazei de încălzire se aude un semnal sonor și *Add Food* apare pe afișaje.

Deschideți capacul **2** și...

... puneți alimentele pregătite direct pe placa de grill **14**.
sau

... dacă este nevoie, așezați accesoriul pentru prăjit **15** cu alimentele pregătite pe placa de grill **14**.

6. Închideți capacul **2**. Procesul de gătire este pornit imediat automat și pe afișajul timpului de gătire **22** este cronometrat timpul de gătire rămas.

Dacă acest lucru nu se întâmplă, apăsați butonul **⊕ 28**, până când este cronometrat timpul de gătire.

Dacă apăsați butonul Afumătoare **18**, pe ecran apare *IGN*. Butonul Afumătoare **18** care luminează indică faptul că funcția Afumătoare a fost selectată suplimentar. Atât timp cât luminează *IGN*, așchiile pentru fum sunt încălzite în vas, până încep să fumege. După cca. 5 minute apare din nou afișajul complet și timpul este cronometrat.

După faza de încălzire, pe afișajul timpului de gătire **22** este cronometrat timpul de gătire rămas. Când capacul este deschis, funcția Afumătoare nu poate fi activată.

OBSERVAȚIE: Când capacul este deschis, pe ecran apare *SHUT Lid*.

9.6 Întreruperea procesului de gătire

Puteți întrerupe oricând procesul de gătire, de ex. pentru a verifica gradul de rumenire.

Pauză cu butonul Start/Pauză **⊕ 28**

- Apăsați butonul Start/Pauză **⊕ 28**.
 - Timpul nu mai este cronometrat.
- Deschideți capacul.
- Închideți capacul, pentru a continua procesul de gătire.

Pauză prin deschiderea capacului

- Deschideți capacul.
 - Timpul nu mai este cronometrat.
- Închideți capacul, pentru a continua procesul de gătire.

9.7 Afumătoare

Puteți lăsa afumătorea să funcționeze ca program de sine-stătător sau o puteți cupla la alte programe.

Cu acest program puteți conferi alimentelor o notă minunată de fum.

Important este ca înainte de pornirea funcției Afumătoare, să fi pus așchii pentru fum în vasul pentru fum **9**.

OBSERVAȚIE: Funcția Afumătoare funcționează în continuare și cu capacul deschis. Afișajul *SHUT Lid* vă reamintește să închideți din nou capacul.

Utilizarea ca program de sine-stătător

1. Setati selectorul de programe **24** pe **SMOKING**. Butonul **18** luminează.
2. Dacă doriți, modificați setarea timpului cu butoanele **+/- 25**.
3. Apăsați butonul Start/Pauză **⊕ 28**, pentru a porni programul Afumătoare. *IGN* apare pe afișaj. Atât timp cât luminează *IGN*, așchiile pentru fum sunt încălzite în vas, până încep să fumege. După aproximativ 5-10 minute este afișat întregul afișaj și timpul este cronometrat.

Pentru timpi de gătire lungi, încălzirea așchiilor pentru fum se repetă. Este afișat din nou *IGN*, iar timpul de gătire setat nu este cronometrat atât timp cât luminează *IGN*.

Utilizarea ca supliment la alte programe

- Selectați un program (de ex. **ROAST**) și apăsați apoi butonul Afumătoare **18** înainte de a porni programul. Apoi, porniți programul. *IGN* apare pe afișaj. Atât timp cât luminează *IGN*, așchiile pentru fum sunt încălzite în vas, până încep să fumege. După câteva minute

este afișat întregul afișaj și timpul este cronometrat.

9.8 Sfârșitul procesului de gătire

- Atunci când programul s-a derulat până la sfârșit, se aude un semnal acustic. Pe ecran apare *done* pentru câteva secunde.
 - Dacă este cazul, ventilația mai funcționează încă timp de 30 de secunde.
 - Aveți nevoie de o farfurie sau un castron (după caz, preîncălzit/ă).
 - Pentru a deconecta aparatul de la rețea, după utilizare scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **5**.
1. Deschideți capacul **2**.
 2. Așezați alimentele pe farfuria pregătită / în castronul pregătit.
 3. Scoateți vasul de colectare a grăsimii **13** și eliminați uleiul colectat.
 4. Lăsați aparatul și accesoriul să se răcească înainte să le curățați.

OBSERVAȚIE: Dacă de ex. gradul de rumenire nu corespunde încă preferinței dvs., puteți modifica manual procesul de gătire (vezi "Setări manuale" de pe pagina 195). Închideți capacul **2** și reporniți procesul de gătire. După câteva minute, verificați gradul de rumenire.

9.9 Încheierea activă a procesului de gătire

- În timp ce rulează programul, apăsați butonul **17**, pentru a încheia programul. Timp de cca. 10 secunde apare *done* pe ecran. Apoi este din nou vizibil întregul afișaj.
- Puteți selecta din nou un program.
- Sau apăsați butonul **17**, pentru a comuta aparatul în modul de așteptare.

- Se aude un semnal sonor.
- Ecranele **20** și **22** se sting.
- Pentru a opri complet și a deconecta aparatul de la rețea, scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare **5**.

9.10 Prepararea la grătar cu căldură de jos

 acest afișaj luminează pe durata încălzirii și atunci când este setat programul **GRILL**. În această combinație este posibilă prepararea la grătar cu căldură de jos.

- Acesta este programul corect pentru toate alimentele care trebuie prăjite rapid și care au nevoie de căldură de jos, de ex. fripturi.
- Prepararea la grătar cu căldură de jos, de ex. la prepararea la grătar a alimentelor sensibile, care trebuie întoarse frecvent, ca de ex. fripturi sau felii de legume.

1. Setati selectorul de programe pe **GRILL**.
2. Închideți capacul.
3. Porniți programul. Pe ecran apare *PrE*. După preîncălzire luminează intermitent *Add FOOd*.
4. Deschideți capacul și așezați alimentele pe placa de grill.
5. Apăsati butonul Start/Pauză  **28**. Timpul este cronometrat. sau închideți din nou capacul, pentru a porni programul.

OBSERVAȚIE: Dacă deschideți capacul în timpul preparării la grătar, timpul se oprește. Pentru a reporni programul, închideți capacul sau apăsați butonul Start/Pauză  **28**.

10. Sfaturi pentru preparare

Aparatul îmbină multe funcții diferite într-un singur aparat. Astfel, puteți, de exemplu:

- să prăjiți cu aer cald
 - să preparați la grătar un pui sau friptură
 - să coaceți pizza
 - să preparați multe semipreparate congelate (de ex. aripioare de pui, batoane de pește, batoane de brânză sau legume)
 - să coaceți fursecuri sau brișe
 - să preparați la grătar frigărui cu carne sau legume
 - să deshidratați inele de măr sau alte fructe
 - să conferiți alimentelor o notă specială, cu funcția Afumătoare
- În acest capitol găsiți câteva sfaturi și un tabel de preparare cu exemple orientative cu privire la cantitate, timp de preparare și temperatură.
 - Indicațiile din tabelul cu date de gătire se pot abate de la timpii și temperaturile presetate. Datorită consistenței și temperaturii inițiale a alimentelor, timpii de gătire nu pot fi indicați cu precizie. Indicațiile din tabelul cu date de gătire reprezintă valori orientative.

Pregătirea alimentelor

- Toate alimentele trebuie să fie, pe cât posibil, uscate pentru prăjire. Uscăți alimentul pe care doriți să îl prăjiți, respectiv înlăturați gheața în cazul alimentelor congelate.
- În cazul produselor congelate, înlăturați cât mai multă apă și gheață, înainte de a introduce alimentul în aparat.
- În cazul alimentelor date prin pesmet, asigurați-vă că pesmetul este cât mai bine fixat pe aliment.

Temperatură și timp de gătire

- Pentru alimente gustoase și sănătoase, la selectarea temperaturii și a timpului de gătire trebuie respectate cu strictețe indicațiile de pe ambalaj.
- Prăjiți simultan numai cantități mici.
- Accesorii pentru prăjit **15** nu trebuie umplut mai mult decât până la marcajul **MAX 16**.
- Acrilamida este posibil să fie cancerigenă. Pentru a reduce pe cât posibil formarea de acrilamidă, evitați rumenirea prea puternică.

Pentru o rumenire uniformă

- Dacă pentru aliment (de ex. la cartofi pai sau nuggets de pui) este necesară o rumenire uniformă, acesta trebuie înțors în timpul procesului de prăjire de 1-3 ori.
- Folosiți alimente de grosime și dimensiune uniformă.

Coacere

Aluatul nu trebuie în niciun caz să fie pus direct în accesoriul pentru prăjit 15.

După pregătire, puneți aluatul într-o formă de copt sau o altă formă termorezistentă (de ex. forme pentru brișe). Pe acestea le așezați apoi, cu aluatul, în accesoriul pentru prăjit **15**.

Informații referitoare la ambalaj

Dacă pe ambalajul produselor congelate nu găsiți niciun timp de gătire pentru friteuze cu aer cald, orientați-vă în funcție de timpii pentru cuptoarele cu convecție.

10.1 Tabel cu date de gătire

Aliment	Sfaturi	Cantitate (cca.)	Timp* (minute)	Temperatură*
Cartofi pai ^{2, 3, 4} (produs congelat, preprăjit)	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Cartofi pai ^{3, 4} (preparați în casă, groși)	- Programul AIR FRY - amestecați cu 1/2 lingură de ulei - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	1000 g	20-24	200 °C
Pulpe de pui ^{2, 3, 5} (proaspete, cu os)	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	1400 g	22-28	240 °C
Nuggets de pui ⁴ (produs congelat)	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	1000 g	18-22	180 °C
Batoane de pește ⁴ (produs congelat)	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	540 g	8-10	200 °C
Zucchini ^{2, 3, 5}	- Programul GRILL - Folosiți placa de grill 14 - tăiat felii - Ungeți placa de grill cu puțin ulei - gătiți cu capacul deschis	650 g	17-20	200 °C
Chiftele de cartofi ⁴	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	400 g	20	180 °C
Aripioare de pui ⁴ (produs congelat)	- Programul AIR FRY - Utilizați accesoriul pentru prăjit 15	1500 g	15-20	200 °C
Antricot ⁵	- Programul GRILL - Folosiți placa de grill 14 - preparați la grătar cu capacul deschis - dacă este cazul, utilizați termometrul pentru friptură	3 fripturi, cu o grosime de cca. 3 cm	7-9	240 °C

* Indicațiile specificate cu **caractere aldine** se setează manual.

Toate valorile sunt valori aproximative. În funcție de tipul și grosimea alimentelor, timpii pot fi diferiți.

Cifrele scrise ca exponent ^{1,2,3,4,5} înseamnă:

¹: Scuturați după jumătate din timpul de gătire.

²: Întoarceți după 1/3 și 2/3 din timpul de gătire.

³: Întoarceți după 1/4, 1/2 și 3/4 din timpul de gătire.

⁴: cu accesoriul pentru prăjit

⁵: pe placa de grill

10.2 Tabel cu tipuri de carne, trepte de gătire și temperaturile interne aferente

La bucăți de friptură, timpul de gătire și temperatura de gătire depind de greutate și de bucata de carne pe care o folosiți. O orientare bună vă oferă temperatura interioară pe care o puteți măsura cu un termometru pentru friptură.

	Trepte de gătire				
	În sân-ge	În sânge me- diu	Mediu	Mediu spre bine făcut	Bine făcut
Cerb	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Vită	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Porc	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Miel	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pui	X	X	X	X	85 °C
Pește	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Rețete

Coaste de vită afumate

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: Timpul de gătit depinde de mărimea și grosimea coastelor. Scopul este atingerea unei temperaturi interioare a coastelor de 90 °C, pentru ca acestea să devină fragede și să se rupă ușor.

Program

Program afumătoare

Ingrediente

2 kg coaste de vită

Ingrediente pentru amestecul de condimente

1 lingură	puđră de usturoi
1 linguriță	semințe de muștar zdrobite
	sau puđră de muștar
1 lingură	boia afumată
1 lingură	piper negru măcinat
2 lingurițe	sare

Ingrediente pentru uns

60 ml	supă de vită
60 ml	apă
2 linguri	sos Worcestershire

Preparare

1. Amestecați toate ingredientele pentru amestecul de condimente într-un castron mic, până se leagă. Frecați coastele cu amestecul de condimente, până sunt bine acoperite.
2. Umpleți vasul pentru fum cu așchii de lemn pentru afumat.
3. Așezați coastele pe placa de grill și închideți capacul.
4. Selectați **Programul afumătoare**. Setați timpul la **5 ore**. Temperatura rămâne la **120 °C**.

5. Porniți programul afumătoare. *IGN* apare pe afișaj timp de câteva minute. Acest lucru înseamnă că așchiile de lemn pentru afumat sunt aprinse. *IGN* va fi de mai multe ori vizibil pe parcursul celor 5 ore. Acest lucru este normal. Dacă doriți, întoarceți coastele după 1,5 ore.
 6. Amestecați într-un castron supă, apă și sosul Worcestershire. Ungeți coastele de mai multe ori în ultima oră de afumat, cu un strat subțire din acest amestec.
 7. Timpul de gătit este încheiat, atunci când coastele indică cca. 90 °C pe un termometru pentru friptură, care este introdus în locul cel mai gros al coastelor. Apoi opriți aparatul, lăsați capacul închis și lăsați coastele să stea cca. 45 minute.
- SFAT:** Dacă doriți să preparați și alte alimente în friteuza cu aer cald, puteți pune coastele la cald, într-un cuptor preîncălzit. Atunci când introduceți coastele, reduceți temperatura în cuptor.
8. Înainte de servire, tăiați felii între oase.

Pulpe de pui afumate

Ingrediente pentru 4 porții

Program

Programul Grill și suplimentar funcția Afumătoare

Ingrediente

- 8 pulpe de pui cu oase și piele

Ingrediente pentru marinată

- 1 1/2 lingură boia afumată
1 lingură pudră de ceapă
1/2 linguriță pudră de chili
1 lingură sos de soia
1 linguriță oregano sau cimbru uscat sau ambele
1/2 lingură piper negru măcinat
30 ml ulei de floarea soarelui

Preparare

1. Amestecați toate ingredientele pentru marinată într-un castron mare, până se leagă. Puneți pulpele de pui în castron și amestecați, până sunt acoperite cu marinată. Acoperiți cu folie alimentară și dați-le 30 de minute la frigider.
2. Umpleți vasul pentru fum cu așchii de lemn pentru afumat.
3. Selectați **Programul Grill**. Setați timpul la **22 minute**. Temperatura rămâne la **240 °C**.
4. Cuplați **funcția Afumătoare**.
5. Porniți programul. Începe preîncălzirea.
6. La sfârșitul preîncălzirii, pe ecran apare **Add FOOd**. Deschideți capacul și așezați pulpele de pui alăturate pe placa de grill.

7. Închideți capacul. Pe afișaj apare **IGN**. Așchiile de lemn pentru afumat sunt aprinse. De îndată de afișajul dispăre, timpul este cronometrat și gătitura începe.
8. După jumătate din timpul de gătit, întoarceți pulpele de pui și închideți din nou capacul.
9. După încheierea timpului de gătit, deschideți capacul și scoateți pulpele de pui din aparat. Lăsați-le să stea cca. 5 minute.

SFATURI:

- Este posibil ca 8 pulpe de pui mai mari să nu încapă simultan pe grill. În acest caz trebuie să le preparați în două tranșe.
- În funcție de mărimea pulpelor de pui, timpul de gătit poate varia.

Mix de cartofi pai afumați și maioneză cu plante aromatice

Ingrediente pentru 4 porții

Program

Program Aer cad și suplimentar funcția Afumătoare

Ingrediente pentru maioneză

- 1 ou
1 linguriță muștar
125 ml ulei de floarea soarelui
1 linguriță pătrunjel tocat mărunt
1 linguriță hasmațuchi tocat mărunt
1 linguriță suc de lămâie
sare, piper

Ingrediente pentru cartofi pai

- 250 g cartofi dulci
250 g cartofi ceroși
2 linguri ulei de floarea soarelui

Preparare

1. Pentru maioneza cu plante aromatice, puneți gălbenușurile și muștarul într-un pahar înalt și mixați cu un mixer vertical.
2. În timpul mixării, adăugați ulei în jet subțire, până rezultă o masă cremoasă și omogenă.
3. Adăugați plantele aromatice și asezonați cu sare, piper și suc de lămâie.
4. Curățați, spălați și tăpați cartofii și cartofii dulci.
5. Tăiați cartofii și cartofii dulci în bețișoare cu o grosime de aproximativ 1 cm și amestecați-i cu uleiul într-un castron.
6. Umpleți vasul pentru fum cu așchii de lemn pentru afumat.
7. Alegeți **Programul Aer cald** și modificați timpul la **20 de minute**, temperatura rămâne la **200 °C**.
8. Cuplați **funcția Afumătoare**.
9. Porniți programul. Începe preîncălzirea.
10. La sfârșitul preîncălzirii, pe ecran apare **Add FOOD**. Așezați coșul pentru prăjit pe placa de grill, puneți cartofii în coș și închideți capacul.
11. Pe afișaj apare **IGN**. Așchiile de lemn pentru afumat sunt aprinse. De îndată de afișajul dispăre, timpul este cronometrat și gătitura începe.
12. Scuturați bine cartofii pai la fiecare 5 minute.
13. Sărați cartofii prăjiți și serviți cu maioneza cu plante aromatice.
14. La aceștia merge bine o salată proaspătă sau legume de sezon.

Frigărui cu zucchini și vinete

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: Respectați nivelul maxim de umplere! Eventual este necesară efectuarea a 2 ture de prăjire.

Ingrediente

½ linguriță	piper
½ linguriță	ienibahar
½ linguriță	coriandru
½ linguriță	cimbru uscat
½ linguriță	oregano uscat
1 linguriță	sare
50 ml	ulei de măsline
2	vinete
2	zucchini
2	cepe
	frigărui de lemn

Preparare

1. Se amestecă plantele aromatice, condimentele și uleiul într-un castron.
2. Se taie zucchini și vinetele în felii cu grosimea de 2 cm. Se taie ceapa în sferturi.
3. Se pun legumele în amestecul de ulei cu condimente.
4. Se înfig legumele alternativ pe frigărui.
5. Se gătesc frigăruiile la **200 °C timp de 15 minute**.
6. Frigăruiile se întorc după jumătate din timp.

Camembert copt cu merișoare

Ingrediente pentru 4 porții

OBSERVAȚIE: La început se verifică dacă cele 4 bucăți de Camembert intră întregi, alăturate, în coșul pentru prăjire. Dacă nu, brânza Camembert se prepară în 2 ture de prăjire.

Ingrediente

4 bucăți	Camembert (până la 150 g fiecare)
2	ouă
2 linguri	smântână
6 linguri	pesmet
4 linguri	gem de merișoare
	sare, piper

Preparare

1. Se bat ouăle cu smântâna și se condimentează cu sare și piper.
2. Se pune pesmetul într-o farfurie adâncă.
3. Se dau bucățile de Camembert reci (întregi sau tăiate în sferturi) prin amestecul de ou și apoi prin pesmet, până când brânza este bine acoperită.
4. Se coc bucățile de Camembert la **200 °C timp de aproximativ 5-10 minute**, până sunt aurii.
5. Brânza Camembert se servește cu merișoare.

Somon împachetat

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

250 g	cartofi ceroși
100 g	spanac proaspăt
1	șalotă
1	cățel de usturoi
1 lingură	ulei de măsline
300 g	file de somon (fără piele)
1	fir de pătrunjel
1	fir de busuioc
1 lingură	capere
2 linguri	unt moale
1	limetă netratată
	sare, piper

Preparare

1. Cartofii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și apoi se taie felii subțiri. Apoi se scurg cartofii și se taie felii subțiri.
2. Spanacul se curăță, se spală și se lasă bine la scurs.
3. Șalota și usturoiul se curăță și se taie cubulețe. Se călesc în ulei, într-o oală.
4. Se adaugă spanacul și se călește puțin împreună cu restul compoziției, până când frunzele se înmoaie. Apoi se ia oala de pe foc și se pune deoparte.
5. Somonul se clătește, se tamponează pentru a-l usca și se taie în două bucăți.
6. Pătrunjelul și busuiocul se spală, se scutură pentru a îndepărta apa, iar frunzele se toacă mărunt.
7. Caperele se lasă la scurs și se taie grosier.
8. Caperele și plantele aromatice se amestecă cu untul.
9. Limeta se spală cu apă fierbinte, se șterge și se taie în felii.
10. Se pregătesc două bucăți mari de hârtie de copt.

11. Se pun în mijloc feliile de cartofi și se condimentează cu sare și piper. Deasupra se pune spanacul și somonul.
12. Fulgi din untul cu capere se pun pe somon și se acoperă cu felii de limetă.
13. Hârtia se împachetează peste ingredientele, se închide bine în lateral.
14. Pachețelele se gătesc așezate alături **la 200 °C timp de aprox. 20 minute.**
15. Apoi se îndepărtează hârtia și mâncarea se servește imediat.

Buchețele de conopidă cu harissa

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

- | | |
|--------------|--|
| 1 | conopidă mică |
| 3 linguri | făină |
| 150 ml | lapte de cocos |
| 1½ linguriță | boia dulce |
| ½ linguriță | praf de usturoi |
| 1 lingură | pastă harissa (de intensitatea dorită) |
| | sare, piper |

Preparare

1. Conopida se curăță și se împarte în buchețele.
2. Se amestecă restul ingredientelor pentru a obține un aluat gros și omogen. Dacă aluatul este prea lichid se mai adaugă puțină făină.
3. Buchețelele de conopidă se scufundă individual în aluat și se scurge bine aluatul în exces.
4. Buchețelele de conopidă în panadă se gătesc în porții. Acestea nu trebuie să fie prea apropiate, pentru a se rumeni frumos.
5. Se setează temperatura la **180 °C** și timpul de gătit la **20 minute** și se pornește procesul de prăjire.
6. După jumătate din timp se întorc buchețelele de conopidă.

SFAT: Merg bine cu un sos proaspăt de iaurt.

Varză de Bruxelles crocantă cu slănină

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

- | | |
|-----------|--------------------|
| 400 g | varză de Bruxelles |
| 40 g | bacon |
| 4 | căței de usturoi |
| 1 lingură | ulei de măsline |
| | sare, piper |

SFAT: Această rețetă este cea mai gustoasă cu varză de Bruxelles proaspătă, dar poate fi preparată și cu varză de Bruxelles congelată. În acest caz, nu tăiați varzuțele în două. Timpul de gătit și temperatura rămân aceleași.

Preparare

1. Se curăță varza de Bruxelles și se taie în două varzuțele.
2. Se taie baconul felii subțiri.
3. Căței de usturoi întregi se lasă necurățați.
4. Se amestecă toate ingredientele într-un castron și se condimentează cu sare și piper, după gust.
5. Se gătește totul **la 180 °C timp de 15-20 minute.**
6. După jumătate din timp, ingredientele se scutură sau se întorc.
7. Fiecare porție se servește cu 2 căței de usturoi. După preferințe, miezul usturoiului se stoarce din coajă și se savurează împreună cu preparatul.

Mini-pizza cu șuncă și rucola

Ingrediente pentru 2 porții

Ingrediente

1 pachet	aluat pentru pizza
1 conservă	roșii pasate
200 g	mozzarella
1 legătură	rucola
100 g	șuncă Serrano
	ulei de măsline
	sare, piper și oregano

Preparare

1. Se întinde aluatul pentru pizza pe o suprafață de lucru pe care s-a presărat făină și se taie în pătrate cu o suprafață cu 1 cm mai mici decât suprafața coșului pentru prăjire.
2. Se înțepă aluatul ușor cu o furculiță.
3. Se taie mozzarella felii subțiri.
4. Se unge aluatul cu roșiile pasate, se condimentează cu sare, piper și oregano și se acoperă cu feliile de mozzarella.
5. Se coc bucățile de pizza una după cealaltă, în porții, **la 180 °C timp de aprox. 7 minute.**
6. Se distribuie șunca Serrano pe pizza și se coace încă **3-5 minute.**
7. Când bucățile de pizza devin ușor maronii pe margine, se scot și se pun pe ele frunze de rucola spălate.
8. Se stropește mini-pizza cu puțin ulei de măsline și se servește.

SFAT: În funcție de grosimea aluatului, pizza are nevoie de o coacere cu 1-2 minute mai lungă sau mai scurtă.

Mini lava cake

Ingrediente pentru 8 tortulețe

OBSERVAȚIE: La început, se verifică câte forme de brișe încap deodată în friteuză.

Ingrediente

75 g	ciocolată neagră
3	ouă
75 g	unt
75 g	zahăr
50 g	făină

Preparare

1. Ciocolata se toacă și se topește pe baie de abur.
2. Se adaugă untul și se lasă la topit.
3. Se bat spumă ouăle și zahărul.
4. Se cerne făina peste compoziție și se amestecă până se obține un aluat omogen.
5. Se încorporează amestecul de ciocolată și unt.
6. Se toarnă aluatul în formele de brișe.
7. Se coc tortulețele de ciocolată în aparatul preîncălzit, **la 180 °C timp de aprox. 5-6 minute.**
8. Tortulețele de ciocolată se savurează calde.
- 9.

12. Curățare



PERICOL de arsuri!

- Lăsați aparatul să se răcească, înainte să îl mișcați sau să îl curățați.



PERICOL de electrocutare!

- Scoateți ștecherul cablul de alimentare **5** din priză, înainte să curățați aparatul.
- Aparatul nu trebuie scufundat în apă.

AVERTIZARE cu privire la pagube materiale!

- Nu folosiți materiale de curățare ascuțite sau care zgârie.
- Elementele de încălzire **3** și **12** nu trebuie șterse cu cârpă umedă.

OBSERVAȚIE: Vă rugăm să rețineți că, după uscare, este posibil ca în cavități să mai rămână stropi de apă. Lăsați toate componentele să se usuce complet la aer.

Accesorii

- Îndepărtați resturile mari de alimente.
- Placa de grill **14**, accesoriul pentru prăjit **15** și vasul de colectare a grăsimii **13** pot fi curățate în mașina de spălat vase.

OBSERVAȚIE: Puteți spăla aceste piese și manual, cu apă caldă și detergent. Clătiți temeinic cu apă curată.

- Înmuiiați în prealabil resturile de alimente arse.
- Lăsați toate componentele să se usuce complet, înainte de a le depozita sau de a le utiliza din nou.

Carcasă

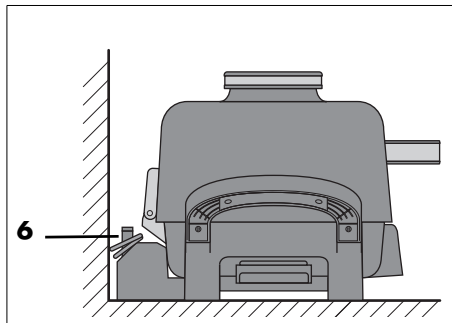
- Ștergeți carcasa la exterior cu o lavetă umezită cu puțin detergent blând.
- Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

Spațiul interior

1. Curățați interiorul capacului **2** cu un burete moale, puțină apă și detergent blând.
2. Ștergeți apoi de mai multe ori cu o lavetă de microfibră umedă, pe care o spălați și stoarceți între timp.
3. Ștergeți apoi cu un prosop de vase.

13. Păstrare

- Înainte să depozitați aparatul ...
 - ... trebuie ca ștecherul cablului de alimentare **5** să fie scos din priză,
 - ... aparatul să fie răcit și
 - ... toate piesele trebuie să fie complet curate și uscate.
- Puteți înfășura cablul de alimentare **5** în jurul dispozitivului de rulare a cablului **6** pe partea posterioară a aparatului.



14. Eliminarea

Acest produs este în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE. Simbolul format dintr-un tomberon de gunoi tăiat înseamnă că eliminarea produsului trebuie să se facă separat în Uniunea Europeană. Acest lucru este valabil atât pentru produs, cât și pentru accesorii marcate cu acest simbol. Produsele marcate nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere, ci predate la un centru de reciclare a aparaturilor electrice și electronice.

Acest simbol de reciclare marchează de exemplu un obiect sau piese de material ca fiind valoroase pentru reciclare. Reciclarea ajută la scăderea consumului de materiale prime și la diminuarea efectului negativ asupra mediului înconjurător.



Ambalajul

În cazul în care doriți să aruncați ambalajul, respectați prevederile naționale în vigoare privind protecția mediului.

15. Remedierea problemelor

Dacă se întâmplă ca aparatul să nu funcționeze așa cum doriți, parcurgeți mai întâi această listă de verificare. Poate este doar o mică problemă pe care o puteți remedia personal.



PERICOL de electrocutare!

- ⊙ Nu încercați în niciun caz să reparați personal aparatul.

Eroare	Cauze posibile/măsurî
Nu funcționează	• Este asigurată alimentarea cu energie electrică? • Verificați conexiunea.
Alimentele nu sunt încă gătite complet după timpul recomandat	• Cantitatea a fost prea mare sau bucățile prea groase? • Temperatura sau timpul de gătire au fost setate la o valoare prea mică?
Degajare puternică de fum și miros	• Pe elementul de încălzire 3 se află resturi de alimente, care se ard la încălzire? Accesorul pentru prăjit 15 nu trebuie umplut mai mult decât până la marcajul MAX 16. • Timpul de gătire a fost setat prea lung?
Add FOOD	• După faza de încălzire, deschideți capacul 2 și adăugați alimentele.
Add PAN	• Introduceți placa de gril 14
done	• Timpul de gătire a expirat. Scoateți alimentele gata preparate.

16. Date tehnice

Model:	SGS 2200 A1
Tensiune de rețea:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Consum de putere în stare oprită:	≤ 0,5 W
comutare automată în stare oprită:	≤ 20 Min
Clasă de protecție:	I
Tip de protecție:	IPX4 (protecție împotriva stropirii cu apă)
Putere:	2200 W

Simboluri utilizate

	Împământare de protecție
	Prin marcajul CE, HOYER Handel GmbH declară conformitatea UE.
	Acest simbol amintește de faptul că ambalajul trebuie eliminat în mod ecologic.
	Materialele reciclabile sunt marcate cu simbolul de reciclare (3 săgeți). Materialul poate fi identificat prin numărul de reciclare din mijloc (în acest caz: 21) și/sau o abreviere (în acest caz: PAP).
	Tensiune alternativă
	Simbolul marchează piesele care pot fi curățate în mașina de spălat vase.
	Prin aplicarea marcajului sârb, HOYER Handel GmbH declară conformitatea cu cerințele sârbe.

Se rezervă dreptul asupra modificărilor tehnice.

17. Garantat de HOYER Handel GmbH

Stimată clientă, stimat client,
Pentru acest aparat primiți o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În caz de defecțiuni la acest produs aveți drepturi legale ce se vor exercita în raport cu vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții ale garanției

Termenul de garanție începe la data de cumpărare. Vă rugăm păstrați cu grijă bonul de casă original. Acest document este necesar pentru a dovedi achiziția dumneavoastră. Dacă în termen de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare o defecțiune de material sau de fabricație la acest produs, atunci acesta va fi reparat gratuit sau înlocuit de noi - în funcție de alegerea noastră. Această garanție presupune să ne prezentați în termenul de trei ani aparatul defect și dovada achiziției (bonul de casă) împreună cu o scurtă descriere scrisă cu detalii privind defecțiunea și momentul în care aceasta a apărut.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi produsul reparat sau un produs nou înapoi. La repararea sau schimbarea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și drepturile legale privind defectele

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și,

respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

Daunele și defectele prezente eventual chiar de la cumpărare trebuie să fie comunicate imediat după despachetarea produsului. Reparațiile necesare după scurgerea termenului de garanție se fac contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, cu respectarea strictă a directivelor privind calitatea, și a fost testat conștiincios înainte de livrare.

Garanția se aplică pentru defecțiuni ale materialului sau de fabricare.

Garanția nu acoperă piese ale produsului care sunt afectate de uzura normală a aparatului și nici deteriorări ale pieselor fragile, de ex. buton, lămpi sau alte elemente din sticlă.

Această garanție nu mai este valabilă dacă produsul este deteriorat fiind folosit sau întreținut necorespunzător. Trebuie respectate toate indicațiile prezentate în manualul de utilizare pentru a asigura utilizarea corespunzătoare a produsului. Trebuie evitate în special scopurile de utilizare și acțiunile despre care în manualul de utilizare se precizează că nu sunt recomandate sau împotriva cărora există avertizări.

Produsul este potrivit numai pentru uzul privat și nu pentru scopuri comerciale. În cazul unui tratament necorespunzător sau nepotrivit, unei manevrări agresive sau al unor intervenții care nu au fost realizate de un Centru de Service autorizat de noi, se pierde garanția.

Procedura în cazul garantat

Pentru a asigura o prelucrare cât mai rapidă a solicitării dumneavoastră, urmați vă rugăm următoarele indicații:

- Vă rugăm rețineți numărul articolului **IAN: 509123_2507** ce va fi menționat în orice solicitare, și țineți la dvs. bonul de casă, ca dovadă a achiziției.
- Numărul de articol îl găsiți pe plăcuța indicatoare, o gravură, pe pagina de titlu a instrucțiunilor dumneavoastră (stânga jos) sau ca și autocolant pe partea posterioară sau inferioară a aparatului.
- În cazul în care apar erori de funcționare sau alte defecte, contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai jos **prin telefon** sau pe **email**.
- Un produs înregistrat astfel ca fiind defect poate fi apoi transmis împreună cu dovada achiziției (bonul de casă) și informațiile cu privire la defecțiune și momentul apariției acesteia, la adresa Centrului de Service pusă la dispoziția dumneavoastră, cu taxare la destinație.

La www.lidl-service.com puteți descărca aceste și multe alte manuale, videoclipuri despre produse și software de instalare.



Cu acest cod QR, puteți accesa direct pagina de service Lidl (www.lidl-service.com) și puteți deschide instrucțiunile de utilizare introducând numărul articolului (IAN) **509123_2507**.



Centru de Service

RO Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: hoyer@lidl.ro

IAN: 509123_2507



Distribuitor

Atenție: următoarea adresă nu este **adresa unui centru de service**. Contactați mai întâi Centrul de Service prezentat mai sus.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Съдържание

1. Преглед	213
2. Употреба по предназначение	214
3. Указания за безопасност	215
4. Обхват на доставката	219
5. Пускане на уреда в експлоатация	219
6. Преглед на сензорния екран	221
7. Преглед на програмите	222
8. Използване на принадлежностите	223
9. Обслужване	224
9.1 Свързване с електрозахранването	224
9.2 Включване/изключване	224
9.3 Съд за опушване	224
9.4 Ръчни настройки	225
9.5 Използване на програми	225
9.6 Прекъсване на процеса на приготвяне	226
9.7 Функция за опушване	226
9.8 Край на процеса на приготвяне	227
9.9 Прекъсване на процеса на приготвяне	228
9.10 Печене на грил с подгряване отдолу	228
10. Съвети за приготвяне	228
10.1 Таблица за приготвяне	230
10.2 Таблица с видове месо, степени на изпичане и съответните им вътрешни температури	231
11. Рецепти	232
12. Почистване	239
13. Съхранение	239
14. Изхвърляне	240
15. Отстраняване на неизправности	240
16. Технически данни	241
17. Гаранция на HOYER Handel GmbH	242

1. Преглед

- 1 Дръжка на капака
- 2 Капак
- 3 Нагревателен елемент (в горната част на капака)
- 4 Отвор за отвеждане на въздуха
- 5 Захранващ кабел с щепсел
- 6 Отделение за навиване на кабела (от задната страна на уреда)
- 7 Ръкохватки
- 8 винта за закрепване на дръжките
- 9 Съд за опушване
- 10 Отвор за изпускане на дим
- 11 Панел за управление с дисплеи, бутони и въртящ регулатор
- 12 Нагревателен елемент (под грил плочата)
- 13 Уловителен съд за мазнина
- 14 Грил плоча
- 15 кошница за пържене
- 16 **MAX** Маркировка за максимално ниво на напълване на кошницата за пържене

Не са изобразени: Лъжица за дозиране на пелетите за опушване и 1 пакет пелети за опушване

Благодарим ви за доверието!

Поздравяваме ви за вашия нов премиум грил и пушилня с функция за горещ въздух.

За безопасна и надеждна работа с продукта и за да се запознаете с всичките му възможности:

- **Преди първа употреба прочетете внимателно това ръководство за експлоатация.**
- **Преди всичко спазвайте указанията за безопасност!**
- **Работете с уреда само по начина, описан в това ръководство за експлоатация.**
- **Запазете това ръководство за експлоатация за справки в бъдеще.**
- **В случай че предадете уреда на други лица, приложете това ръководство за експлоатация. Ръководството за експлоатация е неразделна част от продукта.**

Желаем ви много удоволствие с вашия нов премиум грил и пушилня с функция за горещ въздух!

Символи по устройството



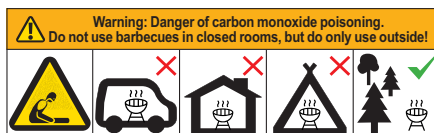
Този символ Ви предупреждава да не докосвате горещи повърхности.



Символът дава информация, че така обозначените материали не променят вкуса и мириса на хранителните продукти.



Символът ви подканва да прочетете инструкциите за употреба.



Не използвайте уреда в затворени и/или обитаеми помещения, като например сгради, палатки, каравани, кемпери или лодки. Съществува опасност за живота от отравяне с въглероден оксид.

2. Употреба по предназначение

Премиум грилът и уредът за опушване с функция за горещ въздух са предназначени за гриловане и за приготвяне на храни с горещ въздух при температура до максимум 240°C.

Уредът е предназначен за употреба в частни домакинства. Уредът трябва да се използва само на открито и при сухи условия.

Това устройство не е предназначено за професионална употреба.

Мерки за предотвратяване на неправилна употреба

- Пелетите за опушване трябва да бъдат напълно изстинали преди да ги изхвърлите. В никакъв случай не изхвърляйте горещи пепел заедно с битови отпадъци.
- Уредът не трябва да се съхранява или използва при температура, по-ниска от 5°C. В никакъв случай не оставяйте уреда навън при мразовито време.
- Не оставяйте уреда под дъжда.
- Уредът не е подходящ за затопляне на течности.
- Уредът не е подходящ за употреба на закрито.

3. Указания за безопасност

Предупреждения

В случай на необходимост в това ръководство за експлоатация ще се използват следните предупреждения:



ОПАСНОСТ! Висок риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до увреждане на здравето и да застраши живота.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Среден риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до наранявания или сериозни материални щети.

ВНИМАНИЕ: Малък риск: Пренебрегването на предупреждението може да доведе до леки наранявания или материални щети.

УКАЗАНИЕ: Обстоятелства и особености при работа с уреда, които трябва да се имат предвид.

Указания за безопасна работа

- ⊙ Този уред може да бъде използван от деца над 8 години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и/или знания, ако са под надзор или са инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират произтичащите от това опасности.
- ⊙ Децата не трябва да си играят с уреда.
- ⊙ Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без наблюдение.
- ⊙ Уредът е предназначен само за използване на открито. При употреба на открито...
 - ... уредът трябва да се свърже към контакт с предпазен проводник.
 - ... уредът трябва да се захранва с ток чрез контакт с дефектнотокова защита (RCD) изчислен ток на сработване не повече от 30 mA във веригата. Посъветвайте се за това с Вашия електротехник. Възложете монтирането на специалист-електротехник.
 - ... Захранващият кабел трябва редовно да се проверява за признаци на повреда. Ако захранващият кабел е повреден, уредът не трябва да се използва.



- ⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещят. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за отвеждане на въздуха отзад или грил плочата. По време на работа докосвайте уреда само за елементите за обслужване.
- ⊙ По време на пържене във фритюрника от отвора за излизане на отработения въздух излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
- ⊙ Ако хранящият кабел на уреда е повреден, той трябва да се смени от производителя, неговия сервиз или подобно квалифицирано лице, за да се избегнат опасности.
- ⊙ Нагревателните елементи не трябва да се бършат с мокра кърпа.
- ⊙ Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна дистанционна система.
- ⊙ При неправилна употреба може да се стигне до наранявания.
- ⊙ **Почистете уреда преди първата употреба** (вижте „Почистване“ на страница 239).
- ⊙ При този уред не трябва да се използват дървени въглища или подобни горива.
Изключение: В поставения съд за опушване могат да се използват само специално предназначени пелети за опушване.
- ⊙ В никакъв случай не използвайте други материали или добавки освен специално предназначените пелети за опушване в съда за опушване. За запалване или повторно запалване не използвайте спирт или бензин!
- ⊙ Съдът за опушване не трябва да се използва в затворени помещения.
- ⊙ Използвайте само пушилни пелети, които са подходящи за приготвяне на храни.



ОПАСНОСТ за деца!

- ⊙ Опаковъчният материал не е играчка за деца. Децата не трябва да си играят с найлоновите торбички. Съществува опасност от задушаване.
- ⊙ Пазете уреда от деца, така че да не могат да го издърпат от работната повърхност, дърпайки хранящия кабел.
- ⊙ Съхранявайте уреда на недостъпно за деца място.



ОПАСНОСТ за и от домашни и селскостопански животни!

- ⊙ Електрическите уреди могат да са опасни за домашни и селскостопански животни. Освен това животните могат да причинят повреди на уреда. Поради тази причина се старайте да не допускате животни в близост до електрически уреди.



ОПАСНОСТ за птици!

- ⊙ Птиците дишат по-бързо, разпределят въздуха по различен начин в тялото си и са значително по-малки от хората. Поради това за птиците може да е много опасно да вдишат дори малки количества пушек, който се образува при работа на този уред. Когато използвате този уред, наблизо не трябва да има птици.



ОПАСНОСТ от токов удар поради влага!

- ⊙ Уредът не трябва да стои под дъжд.
- ⊙ Пазете уреда от влага, капеща или пръскаща вода.
- ⊙ Уредът, хранящият кабел и щепселът не трябва да се потапят във вода или други течности.
- ⊙ В случай че в уреда попадне течност, незабавно изключете щепсела

от контакта. Уредът трябва да се провери преди повторно включване.

- ⊙ В случай че уредът все пак падне във вода, незабавно изключете щепсела от контакта и едва след това извадете уреда. В подобни случаи не използвайте уреда повторно, преди той да бъде прегледан от специализиран сервиз.
- ⊙ Не работете с уреда с мокри ръце.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⊙ Не използвайте уреда, в случай че забележите повреди по него или хранящия кабел или след изпускане на уреда.
- ⊙ Включвайте щепсела в контакт само когато уредът е напълно сглобен.
- ⊙ Ако използвате удължителен кабел, той трябва да отговаря на техническите характеристики на този уред.
- ⊙ Не включвайте уреда към разклонител. Може да се получи претоварване.
- ⊙ Прекарайте хранящия кабел и съответно удължаващите кабели така, че никой да не може да стъпи върху тях, да се заплете или да се препъне в тях.
- ⊙ Поставяйте щепсела само в правилно монтиран, защитен контакт със свободен достъп, чието напрежение съответства на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включване на щепсела.
- ⊙ Внимавайте хранящият кабел да не се повреди от остри ръбове или горещи предмети. Не навивайте хранящия кабел около уреда.
- ⊙ При поставяне на уреда внимавайте да не притиснете или огънете хранящия кабел.
- ⊙ Дори и след изключване, връзката на уреда със хранящата мрежа

не е напълно прекъсната. За да прекъснете връзката, извадете щепсела от контакта.

- ⊙ При изключване на щепсела от контакта винаги хващайте щепсела, а не теглетете за захранващия кабел.
- ⊙ Извадете щепсела от контакта:
 - след всяко използване;
 - в случай че възникне повреда;
 - ако не използвате уреда;
 - преди да почиствате уреда;
 - при гръмотевични бури
- ⊙ За да избегнете рисковете, не приемайте промени по уреда. Ремонтите трябва да се извършват само от специализиран сервиз или сервизен център.



ОПАСНОСТ – опасност от пожар!

- ⊙ Пелетите за опушване трябва да бъдат напълно изстинали преди да ги изхвърлите. В никакъв случай не изхвърляйте гореща пепел заедно с битови отпадъци. Съществува изключително голяма опасност от пожар!
- ⊙ Никога не оставяйте включения към електрическата мрежа уред без надзор.
- ⊙ Винаги наблюдавайте уреда, докато работи. Така своевременно ще откриете възникващите проблеми чрез необичайните мириси или шумове.
- ⊙ Никога не покривайте уреда и не го оставяйте върху меки предмети (например кърпи).
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.
- ⊙ Не използвайте уреда директно под горни шкафове, стенни контакти или в близост до завеси, хартия или подобни запалими предмети.
- ⊙ Използвайте уреда само върху здрава, равна, нехлъзгава, суха и негорима

повърхност, за да предотвратите преобръщане, приплъзване или запалване на основата и последващи щети.



ОПАСНОСТ от наранявания вследствие изгаряне!

- ⊙ Не докосвайте горещите повърхности на уреда и вътрешното пространство. Използвайте ръкавици или ръкохватки за готвене.
- ⊙ Използвайте кухненски ръкавици, когато приготвяте ястия на висока температура. В противен случай пръските мазнина могат да причинят изгаряния.
- ⊙ Оставете уреда напълно да се охлади, преди да го почистите и приберете.
- ⊙ Не местете и не транспортирайте уреда, докато е включен.
- ⊙ Ако мазнината върху уреда се възпламени, **в никакъв случай не я гасете с вода!** Има опасност от подобно на експлозия избухване или от електрически удар. Вместо това покрийте уреда, например с покривало за потушаване на пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- ⊙ Използвайте само оригинално оборудване.
- ⊙ В никакъв случай не поставяйте уреда върху горещи повърхности (например котлони) или в близост до източници на топлина или открит огън.
- ⊙ Уредът не трябва да се съхранява или използва при температура, по-ниска от 5°C. В никакъв случай не оставяйте уреда навън при мразовито време.
- ⊙ Винаги проверявайте дали подложката под уреда е суха.
- ⊙ Внимавайте ястията да не докосват нагревателния елемент на горната

страна на вътрешното пространство и да не се залепват там.

- ⊙ Не препълвайте кошничката на фригидора. Обърнете внимание на ориентировъчните стойности в това ръководство.
- ⊙ Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- ⊙ Уредът е оборудван с неплъзгащи се пластмасови крачета. Тъй като върху мебелите се нанасят различни типове бои и синтетични покрития, които се поддържат с различни препарати, не е напълно изключено някое от тези вещества да съдържа съставки, които да реагират с материала на крачетата и да го разтварят. В подобни случаи поставяйте под уреда неплъзгаща се подложка.
- ⊙ Не поставяйте предмети върху уреда.

4. Обхват на доставката

- 1 премиум грил и уред за опушване с функция за горещ въздух
- 1 грил плоча **14**
- 1 кошница за пържене **15**
- 1 тавичка за събиране на мазнината **13** (вляво от уреда)
- 1 Съд **9** за пушилни пелети (вдясно в уреда)
- 1 пакет от 400 г пелети за опушване
- 2 ръкохватки **7**
- 4 винта **8** за закрепване на дръжките
- 1 инструмент за закрепване на дръжките
- 1 лъжичка за дозиране на пелетите за опушване
- 1 пълно ръководство за експлоатация (в интернет)
- 1 кратко ръководство (приложено към уреда)

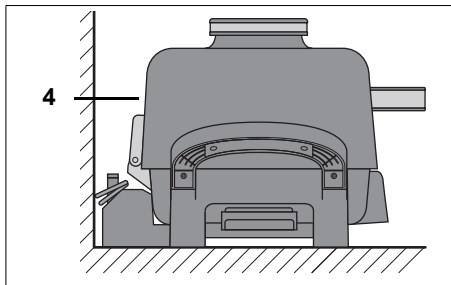
5. Пускане на уреда в експлоатация

- Отстранете всички опаковъчни материали.



ОПАСНОСТ – Опасност от пожар!

На обратната страна на уреда се намира отворът за излизане на отработения въздух **4**. От отвора за излизане на отработения въздух **4** при работа излиза горещ въздух.



- ⊙ Никога не покривайте отворите за отвеждане на отработения въздух **4**.
- ⊙ Не използвайте уреда на закрито.
- ⊙ Внимавайте от всички страни и над уреда да има свободно пространство.
- ⊙ Зад уреда трябва да има толкова свободно пространство, че капакът **2** да може да се отваря напълно.

УКАЗАНИЕ: По време на първа употреба може да се отдели лек пушек и мирис. Това се дължи на монтажните средства на нагревателните елементи **3/12** и не е производствен дефект. Осигурете подходящо проветряване.

- Свалете защитните фолиа и лепящите се ленти от уреда, но не отстранявайте фабричната табелка на долната страна на уреда.
- Отстранете транспортните предпазители от картонa под грил плочата.
- Проверете дали всички части са налични и неповредени.
- Почистете уреда и всички принадлежности преди първата употреба (вижте „Почистване“ на страница 239).
- Поставете уреда върху суха, равна, нехлъзгава и термоустойчива основа.

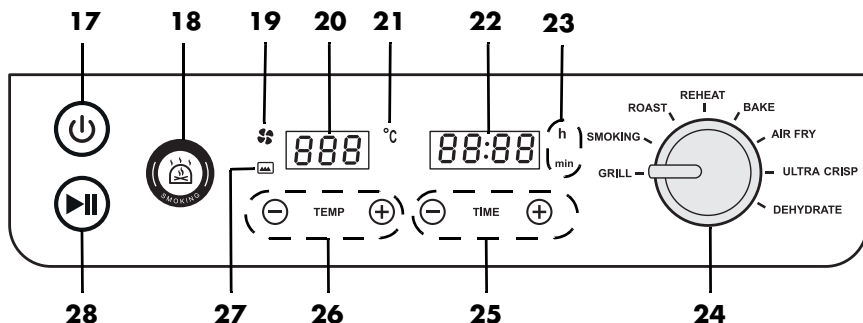
Монтиране на дръжките

Преди първата употреба трябва да бъдат монтирани дръжките **7**.

Уредът трябва да се носи само за страничните дръжки.

1. Изключете захранващия кабел **5**.
2. Отворете капака **2** и отстранете всички свободни части от уреда.
3. Затворете отново капака.
4. Пригответе винтовете **8** и дръжките **7**.
5. Внимателно обърнете устройството и го поставете върху капака **2**.
6. Поставете едната дръжка. Имайте предвид, че краищата на дръжките са различно оформени и могат да бъдат поставени в държача на уреда само по един начин.
7. Затегнете дръжката здраво и повторете процеса с втората дръжка **7**. Дръжките не трябва да се клатят, а трябва да са здраво свързани с устройството.
8. Обърнете уреда отново.

6. Преглед на сензорния екран



- 17** Включване/изключване
- 18** **SMOKING** Индикаторът свети, когато програмата SMOKING е активирана чрез селектора за програми или отделно чрез този бутон.
- 19** свети винаги, когато работи програма със затворен капак
- 20** Показване на температурата
- 21** °C свети постоянно, когато работи програма
Не свети по време на фазата на загряване.
- 22** Показване на времето: в минути (min) и часове (h)
за стартиране на програмата след фазата на загряване: Показване на предварително зададеното време
по време на употреба: Показване на оставащото време
- 23** **ч** или **МИН** светят, когато времето се показва в часове (h) или минути (min)
- 24** Превключвател за избор на програма: След избора на програма на дисплеите се появяват предварително зададените стойности за температура и време (вижте „Преглед на програмите“ на страница 222)
- 25** **TIME -/+** Увеличаване/намаляване на времето от 1 минута до 12 часа
- 26** **TEMP -/+** Увеличаване/намаляване на температурата 40 – 240 °C
- 27** Индикаторът свети по време на фазите на загряване, когато е избрана програмата *GRILL* (ГРИЛ).
- 28** Програма Старт/Пауза

7. Преглед на програмите

Предварително зададените стойности за температура и време в таблицата са ориентировъчни. В зависимост от характеристиките, размера и количеството на хранителните продукти, както и техния вкус, температурата и времето за приготвяне може да се различават.

Програма/използване	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	предварително зададено време (диапазон за настройване) in Min. или Std.
GRILL Пържоли, котлети, но и зеленчуци за грил тиган	240°C (180 – 240°C)	10 минути 1 – 30 мин.
	- Долно нагряване при отворен и затворен капак - с автоматично предварително загряване при затворен капак	
SMOKING Риба, месо (напр. ребра), пържени картофи	80°C (40 – 210°C)	4 часа (10 мин – 12 ч)
	- само горно нагряване - с автоматично запалване на пелети за опушване; На дисплея се появява <i>IGN</i>	
ROAST Печено със запечена коричка, свинско печено, руло Стефани	200°C (125 – 200°C)	30 минути (1 мин – 1 ч)
	- само горно нагряване - с автоматично предварително загряване	
REHEAT За затопляне на храни	200°C (130 – 200°C)	15 минути (1 мин – 1 ч)
	- само горно нагряване - с автоматично предварително загряване	
BAKE Мъфини, кейкове и печива	150°C (125 – 200°C)	18 минути (1 мин – 1 ч)
	- само горно нагряване - с автоматично предварително загряване	
AIR FRY Фритюрник с горещ въздух например пържени картофи, пилешки крилца	180°C (125 – 200°C)	22 минути (1 мин – 1 ч)
	- само горно нагряване - с автоматично предварително загряване	
ULTRA CRISP Печено със запечена коричка, много тъмни пържени картофи	240°C (-)	10 минути (1 мин – 30 мин)
	- само горно нагряване - с автоматично предварително загряване	

Програма/използване	Предварително зададена температура (диапазон за настройване)	предварително зададено време (диапазон за настройване) in Min. или Std.
DEHYDRATE Сушене на плодове и зеленчуци, например ябълки на кръгчета	50°C (40 – 90°C)	2 часа (2 ч – 12 ч)
	- само горно нагряване - без автоматично предварително загряване	

8. Използване на принадлежностите

Част от принадлежностите	Функции/използване
Грил плоча 14	• Винаги се поставя в уреда. Ако това не е така, на дисплея се показва съобщението <i>Add PAN</i>. • Остава мазнината да се отцеди. Приготвяне със затворен или отворен капак на програма GRILL (ГРИЛ): • Нагряването се подава само отдолу. • Много подходяща е за приготвяне на дебели парчета месо и замразено месо. • Много е подходяща за гриловане например на нетлъсти меса.
Кошница за пържене 15	• Поставете върху грил плочата 14. • През отворите в кошничката за пържене 15 горещият въздух може да циркулира добре. Това спомага за равномерно разпределение на топлината. • За пържени картофи, картофи „Уеджис“, пържени сладки картофи на пръчици, зеленчуци на парчета, и подобни. • Напълнете кошницата за пържене 15 с картопки, без да я препълвате до горе, като стигнете най-много до маркировката MAX 16 (максимално количество: 1000 г). УКАЗАНИЕ: При сурови продукти добавете около ½ супена лъжица олио (напр. слънчогледово или рапично). Това предотвратява залепването на кошничката за пържене 15 и подобрява вкуса. Това не е необходимо при дълбоко замразени пържени картофи и подобни продукти, защото те вече са предварително запържени.

9. Обслужване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- ⊙ По време на работа повърхностите на уреда могат да се нагорещат. Не докосвайте горещите части на уреда, като например отвора за излизане на отработения въздух **4** на задната страна.
 - ⊙ Използвайте ръкохватки или ръкавици, за да хванете грил плочата **14** и кошницата за пържене **15**.
 - ⊙ По време на пържене във фригьорника от отвора за излизане на отработения въздух **4** излиза гореща пара. Не протягайте ръцете си в парата.
 - ⊙ Не местете и не транспортирайте уреда, докато е включен.
 - ⊙ Когато носите уреда, правете това само за страничните дръжки **7**.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!**
- ⊙ Уредът не трябва в никакъв случай да се използва без грип плоча **14**!

9.1 Свързване с електрозахранването

- След като уредът е разположен, включете щепсела **5** в защитен контакт, чиито характеристики съответстват на параметрите на табелката на уреда. До контакта трябва да има свободен достъп и след включването.
 - Всички индикатори на панела за обслужване **11** светват за кратко.
 - Грил плочата **14** трябва да е поставена, в противен случай на дисплеите се появява **Add PAN 20** и **22** и се чуват звукови сигнали.

9.2 Включване/изключване

- Натиснете бутона **ϕ 17**, за да излезете от режима на готовност.
 - На дисплеите **20** и **22** се показват температурата и времето на зададената програма.
 - Бутонът за опушване свети **18**, когато превключвателят за избор на програма е поставен на **24 SMOKING**.
 - Ако в продължение на 5 минути не бъде натиснат бутон или не бъде избрана програма, уредът се връща в режим на готовност
- Когато по време на работеща програма натиснете бутона **ϕ 17**, програмата се прекратява и за няколко секунди на дисплея се появява **done** (готово). След това отново се появява началният дисплей. Натиснете отново бутона **ϕ 17**, за да превключите уреда в режим на готовност.

9.3 Съд за опушване



ОПАСНОСТ от пожар!

- ⊙ Пелетите за опушване трябва да бъдат напълно изстинали преди да ги изхвърлите. В никакъв случай не изхвърляйте гореща пепел заедно с битови отпадъци. Съществува изключително голяма опасност от пожар!

Фигура А: В съда за пушене пелетите за опушване се запалват. Това обаче се случва само ако сте направили съответните настройки на уреда.

- Докато пелетите за опушване се възпламеняват, на дисплея се появява **IGN**. При първото загаряване това отнема между 5 и 10 минути. Ако е за-

- дадено дълго време за опушване, процесът се повтаря многократно.
- Максимално количество пелети за опушване:
Напълнете съда за опушване **9** до малко под ръба.
 - Пълният съд за опушване е достатъчен за 2 – 3 часа работа в режим на опушване. След това можете да допълните още, докато уредът работи.
 - Произведеният дим се подава във вътрешното пространство през изхода за дима **10**.
 - При отворен капак не се отделя дим през отвора за дим **10**.
 - Използваните пелети за опушване могат да останат в съда за опушване и да бъдат използвани отново следващия път.
1. Изключете и извадете кръглата четка **9**.
 2. Напълнете съда за опушване почти до ръба и го върнете обратно.

9.4 Ръчни настройки

Докато уредът е включен, можете да промените настройките за температура и време за готвене още преди стартиране на избраната програма. Това може да се направи и по-късно по време на работеща програма.

- С бутоните **+/- 26** настройвате температурата:
 - Натиснете за кратко за стъпки от 5 °C. Задръжте натиснати за бързо превъртане напред/назад.
- С бутоните **+/- 25** настройвате времето за приготвяне на:
 - Кратко натискане за стъпки от 1 минута при времена до 60 минути и стъпки от 15 минути при времена над един час.
 - Задръжте натиснати за бързо превъртане напред/назад.

- След отпускане дисплеят мига около 5 секунди, след което светва и новото време започва да се отброява.
- На дисплея светва *h* за зададените часове и *min* за зададените минути.

9.5 Използване на програми

УКАЗАНИЕ: Уверете се, че храната не докосва горещия нагревателен елемент **3** от вътрешната страна на капака и не залепва там.

Когато изберете програма, можете допълнително по всяко време да промените следната настройка:

- Температура: Натиснете бутоните **+/- 26**
 - Време за готвене: Натиснете бутоните **+/- 25**
1. Подгответе храната и при необходимост я поставете в кошницата за пържене **15**.
 2. Поставете грил плочата в уреда така **14**, че отворът за оттичане на мазнината да влиза в улея на уреда.
 3. Затворете капака **2**.
 4. Натиснете бутона **ϕ 17**, за да излезете от режима на готовност.
- Чрез завъртане на превключвателя за избор на програма **24** настройвате желаната програма.
 - Ако е избрана програмата **SMOKING**, светва бутонът Smoker **18**.
 - Ако искате да превключите на друга програма, изберете я с помощта на селектора за програми **24**.

- Натиснете бутона Старт/Пауза **28**, за да стартирате програмата. При всички програми, с изключение на **DEHYDRATE**, започва фаза на загряване.
- На дисплея **20** се появява *PrE*.
- 5. В края на фазата на загряване прозвучава звуков сигнал и на дисплея се появява съобщението *Add FOOD*.

Отворете капака **2** и ...

... поставете вече подготвените храни директно върху грил плочата **14**.

или

... при нужда поставете кошницата за пържене **15** при нужда поставете кошницата за пържене с подготвените храни върху грил плочата **14**.

6. Затворете капака **2**. Процесът на готвене започва автоматично малко след това и на дисплея за време **22** се отброява оставащото време за готвене.

Ако това не се случи, натиснете бутона **28**, докато започне отброяването на времето за готвене.

Когато натиснете бутона *Smoker* **18**, на дисплея се появява *IGN*. Светещият бутон за пушене показва **18**, че функцията за пушене е избрана като добавка. Докато бутонът *IGN* свети, пелетите за опушване в купичката се загреват, докато започнат да пушат. След около 5 минути отново се появява пълният дисплей и времето започва да се отброява.

На дисплея за време на готвене **22** след фазата на загряване се отброява оставащото време за готвене. При отворен капак функцията за опушване не може да бъде активирана.

УКАЗАНИЕ: При отворен капак на дисплея се появява *SHUt Lid*.

9.6 Прекъсване на процеса на приготвяне

Можете да прекъснете процеса на приготвяне по всяко време, например за да проверите степента на придобиване на загар.

Пауза с бутона Старт/Пауза

- Натиснете бутона Старт/Пауза **28**.
 - Времето вече не се отброява.
- Отворете капака.
- Затворете капака, за да продължите процеса на готвене.

Пауза чрез отваряне на капака

- Отворете капака.
 - Времето вече не се отброява.
- Затворете капака, за да продължите процеса на готвене.

9.7 Функция за опушване

Можете да използвате функцията за опушване и като самостоятелна програма или да я включите като допълнение към други програми.

С тази програма можете да придадете на храната чудесен опушен аромат.

Важно е преди стартиране на функцията за пушене да сте поставили пелети за опушване **9** в купичката за опушване.

УКАЗАНИЕ: Функцията за опушване работи и при отворен капак. Индикаторът *SHUt Lid* ви напомня да затворите обротно капака.

Използване като самостоятелна програма

1. Поставете регулатора на програмите **24** на позиция **SMOKING**. Светва бутонът **18**.
2. Ако желаете, променете настройката за времето с помощта на бутоните **+/- 25**.
3. Натиснете бутона Старт/Пауза  **28**, за да стартирате програмата за опушване. На дисплея се появява „IGN“. Докато бутонът **IGN** свети, пелетите за опушване в купичката се загреват, докато започнат да пушат. След около 5 – 10 минути се показва целият дисплей и времето започва да се отброява.
При продължителни времена на готвене загреването на пелетите за опушване се повтаря. Отново се показва **IGN** и зададеното време за готвене не се отброява, докато свети съобщението **IGN**.

Използване като добавка към други програми

- Изберете програма (например **ROAST**) и след това натиснете бутон **18**, преди да стартирате програмата. След това стартирайте програмата. На дисплея се появява „IGN“. Докато бутонът **IGN** свети, пелетите за опушване в купичката се загреват, докато започнат да пушат. След няколко минути се показва пълният дисплей и времето започва да се отброява.

9.8 Край на процеса на приготвяне

- Когато програмата изтече докрай, прозвучава акустичен сигнал. На дисплея се появява *done* (*готово*) за няколко секунди.
 - Вентилацията може да продължи да работи още около 30 секунди.
 - Ще ви е необходима чиния или купа (при необходимост предварително затоплена).
 - За да отделите уреда от електрическата мрежа, изключете щепсела **5**.
1. Отворете капака **2**.
 2. Поставете/сипете ястията върху подготвената чиния/в подготвената купа.
 3. Издърпайте съда за събиране на мазнина **13** и изхвърлете събралата се мазнина.
 4. Оставете уреда и принадлежности-те да изстинат, преди да ги почистите.

УКАЗАНИЕ: Ако например степента на загара все още не отговаря на желаното от Вас, можете да промените ръчно процеса на приготвяне (вижте „Ръчни настройки“ на страница 225). Затворете капака **2** и стартирайте отново процеса на приготвяне. След няколко минути проверете степента на изпичане.

9.9 Прекъсване на процеса на приготвяне

- Докато програмата работи, натиснете бутона **⏏ 17**, за да прекратите програмата. На дисплея се появява *done* (готово) за около 10 секунди. След това отново се вижда целият дисплей.
- С нея можете да изберете програма.
- Или натиснете отново бутона **⏏ 17**, за да превключите уреда в режим на готовност.
 - Чува се звуков сигнал.
 - Дисплеите **20** и **22** изгасват.
- За да изключите уреда напълно и да го отделите от мрежата, извадете щепсела **5** от контакта.

9.10 Печене на грил с подгряване отдолу

 Този индикатор свети по време на загряване и когато е зададена програмата **GRILL**. При тази комбинация е възможно гриловане с долно загряване.

- Това е правилната програма за всички храни, които трябва да се запържат на силен огън и се нуждаят от долна топлина, например пържоли.
- Гриловането с долно подгряване е препоръчително например при гриловане на деликатни храни, които често трябва да бъдат обръщани, например пържоли или зеленчуци, нарязани на тънки резени.

1. Завъртете превключвателя за избор на програма на **GRILL**.
2. Затворете капака.
3. Програмата стартира. На дисплея се появява *PrE*. След предварителното загряване мига *Add FOod*.
4. Отворете капака и поставете продуктите за грил върху грил плочата.

5. Натиснете бутона за Начало/Пауза **⏏ 28**. Времето се отброява.
или
затворете отново капака, за да стартирате програмата.

УКАЗАНИЕ: Когато отворите капака по време на гриловане, времето спира. За да стартирате програмата отново, затворете капака или натиснете бутона Старт/Пауза **⏏ 28**.

10. Съвети за приготвяне

Уредът обединява много различни функции в едно устройство. Можете например:

- да пържите с горещ въздух
 - да изпечете на грил пиле или парче месо за печене
 - да изпечете пица
 - да пригответе много готови дълбоко замразени ястия (например пилешки крилца, рибени пръчици, пръчици от сирене или зеленчуци)
 - да печете кейкове или мъфини
 - да печете на грил шашлик или шишчета със зеленчуци
 - да сушите ябълки на кръгчета или други плодове
 - да придавате особена нотка на продуктите с функцията за опушване
- В тази глава ще намерите някои съвети и таблица за приготвяне с примери за ориентиране за количеството, времето за приготвяне и температурата.
 - Данните в таблицата за приготвяне може да се отличават от предварително зададените време и температура. Поради различната структура и начална температура на храната не

може да се даде точна информация за времето за приготвяне. Данните в таблицата за приготвяне представляват ориентировъчни стойности.

Подготовка на хранителните продукти

- За пърженето във фритюрника всички хранителни продукти трябва да бъдат по възможност максимално сухи. Подсушете продуктите, които ще приготвяте във фритюрника, респективно при дълбоко замразени продукти отстранете леда.
- При използване на замразени продукти отстранете колкото е възможно повече от водата и леда, преди да поставите хранителните продукти в уреда.
- При панирани хранителни продукти внимавайте панировката да прилепва максимално добре към продуктите, които ще пържите във фритюрника.

Температура и време за приготвяне

- За вкусен и здравословен резултат при избора на температурата и времето за приготвяне трябва да се придържате съвсем точно към указанията на опаковката.
- Поставяйте малки количества хранителни продукти при всяко пържене във фритюрника.
- Кошничката за пържене **15** не трябва да се пълни повече от маркировката **MAX 16**.
- Акриламидът може да е канцерогенен. За да успеете да задържите образуването на акриламид до минимум, избягвайте прекаленото препържване/прегаряне.

За равномерна промяна на цвета в златисто-кафяво

- Ако при дадения хранителен продукт (например при пържени картофи или пилешки хапки) става въпрос да променят цвета си равномерно в златисто-кафяво, те трябва да бъдат разбъркани с раздрусване 1 - 3х пъти по време на пърженето.
- Използвайте продукти с равномерни дебелина и размер.

Печене

Тестото в никакъв случай не трябва да се поставя директно в кошничката за пържене 15. След подготовката изсипете тестото във форма за печене или друга термоустойчива форма (напр. формички за мъфини). След това поставете тази форма с тестото в кошничката за пържене **15**.

Информация от опаковките

Ако не намерите на опаковката на дълбоко замразените стоки време за приготвяне за фритюрници с горещ въздух, ориентирайте се по времето за приготвяне за фурни с циркулиращ въздух.

10.1 Таблица за приготвяне

Хранителни продукти	Съвети	Количество (прибл.)	Време* (минути)	Температура*
Пържени картофи ^{2, 3, 4} (замразени, предварително изпържени)	- Програма AIR FRY	500 г ²	19	190°C
	- Използване на кошницата за пържене 15	1000 г ³	35	190°C
Пържени картофи ^{3, 4} (домашно приготвени, с по-голяма дебелина)	- Програма AIR FRY - Смесете с 1/2 супена лъжица олио - Използване на кошницата за пържене 15	1000 г	20 – 24	200°C
Пилешки бутчета ^{2, 3, 5} (прясно, с кости)	- Програма AIR FRY - Използване на кошницата за пържене 15	1400 г	22 – 28	240°C
Пилешки хапки ⁴ (дълбоко замразен продукт)	- Програма AIR FRY - Използване на кошницата за пържене 15	1000 г	18 – 22	180°C
Рибени пръчици ⁴ (дълбоко замразен продукт)	- Програма AIR FRY - Използване на кошницата за пържене 15	540 г	8 – 10	200°C
Тиквички ^{2, 3, 5}	- Програма GRILL - Използвайте грил плочата 14 - Нарязани на кръгчета - Намажете грил плочата с малко олио - готвене при отворен капак	650 g	17 – 20	200°C
Картофени палачинки ⁴	- Програма AIR FRY - Използване на кошницата за пържене 15	400 г	20	180°C
Пилешки крилца ⁴ (дълбоко замразен продукт)	- Програма AIR FRY - Използване на кошницата за пържене 15	1500 г	15 - 20	200°C

Хранителни продукти	Съвети	Количество (прибл.)	Време* (минути)	Температура*
Рибай стекове ⁵	- Програма GRILL - Използвайте грил плочата 14 - печене на грил при отворен капак - съотв. използване на термометър за печене	3 стека, прибл. 3 cm дебели	7 – 9	240°C

* Зададените с **удебелен шрифт** данни се настройват ръчно.

Всички посочени стойности са приблизителни. В зависимост от вида и дебелината на хранителните продукти времената могат да варират.

Горните индекси ^{1,2,3,4,5} означават:

¹: Обърнете след половината от времето за приготвяне.

²: Обърнете след изтичане на 1/3 и 2/3 от времето за готвене.

³: Обърнете след изтичане на 1/4, 1/2 и 3/4 от времето за готвене.

⁴: с кошницата за пържене

⁵: върху грил плочата

10.2 Таблица с видове месо, степени на изпичане и съответните им вътрешни температури

При парчета месо за печене времето и температурата за приготвяне зависят от теглото и от това какво парче месо използвате. Добра ориентация представлява температурата в сърцевината, която можете да установите с термометър за печене.

	Степени на готвене				
	недопечено	средно недопечено	средно изпечено	средно добре изпечено	добре изпечено
Еленско	X	X	65°C	70°C	75°C
Говеждо	49°C	54°C	60°C	66°C	71°C
Свинско	X	X	63°C	68°C	71°C
Агнешко	X	X	63°C	66°C	71°C
Пилешко	X	X	X	X	85°C
Риба	X	X	X	X	58°C
Бургер	X	X	60°C	66°C	71°C

11. Рецепти

Пушени телешки ребра

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: Времето за приготвяне зависи от големината и дебелината на ребрата. Целта е ребрата да се пекат до вътрешна температура припл. 90 °C, за да останат нежни и крехки.

Програма

Програма с опушвач

Продукти

2 кг телешки ребра

Продукти за микса от подправки

1 супена лъжица	чесън на прах
1 чаена лъжичка	счукани семена синап или синап прах
1 супена лъжица	пушен червен пипер
1 супена лъжица	смлян черен пипер
2 чаена лъжички	сол

Съставки за намазване

60 мл	телешки бульон
60 мл	вода
2 супени лъжици	сос „Уорчестър“

Приготвяне

1. Разбъркайте всички съставки за подправковата смес в малка купа, докато се смесят добре. Натрийте ребрата със сместа от подправки, докато се покрият напълно.
2. Напълнете купата за опушване с чипс за опушване.
3. Поставете ребрата върху скарата и затворете капака.
4. Изберете **програма с опушвач**. Задайте времето на **5 часа**. Температурата остава **120 °C**.

5. Програмата с опушвач стартира. За няколко минути на дисплея се показва **IGN**. Това означава, че чипсът за опушване е запален. **IGN** ще се появява няколко пъти в течение на тези 5 часа. Това е нормално. По желание след 1,5 часа обърнете ребрата.
 6. Смесете в купа бульона, водата и соса Уорчестър. През последния час от времето за опушване намажете ребрата няколко пъти с тънък слой от тази смес.
 7. Процесът на готвене приключва, когато поставен в най-дебелата част на ребрата термометър за печене показва припл. 90 °C. Изключете уреда, не отваряйте капака и оставете ребрата да отпочинат 45 минути.
- СЪВЕТ:** Ако искате да пригответе и други храни във фритюрника, ребрата могат да се запазят топли и във предварително загрята фурна. Когато поставяте ребрата вътре, намалете температурата на фурната.
8. Преди сервирането нарежете на парчета между костите.

Пушени пилешки бутчета

Продукти за 4 порции

Програма

Програма за печене на грил и допълнителна функция за опушване

Продукти

8	пилешки бутчета с кости и кожа
---	-----------------------------------

Продукти за маринатата

1½ супени лъжици	пушен червен пипер
1 супена лъжица	лук на прах
½ чаена лъжичка	чили на прах
1 супена лъжица	соев сос
1 чаена лъжичка	сушен риган или мащерка, или и двете
½ супена лъжица	смян черен пипер
30 мл	слънчогледово олио

Приготвяне

1. Разбъркайте всички съставки за маринатата в голяма купа, докато се смесят добре. Поставете пилешките бутчета в купата и ги разбъркайте, докато се покрият с маринатата. Покрийте с фолио и оставете за 30 минути в хладилника.
2. Напълнете купата за опушване с чипс за опушване.
3. Изберете **грил програма**. Задайте времето на **22 минути**. Температурата остава **240 °C**.
4. Включете **функцията за опушване**.
5. Програмата стартира. Уредът започва да се загрева предварително.

6. В края на предварителното заграване на дисплея се появява *Add FOOD (ДОБАВЯНЕ НА ХРАНА)*. Отворете капака и подредете пилешките бутчета едно до друго върху скарата.
7. Затворете капака. На дисплея се появява *IGN*. Чипсът за опушване е запален. След като дисплеят изгасне, ще започне обратно отброяване на времето и приготвянето ще започне.
8. На половината от времето за готвене обърнете пилешките бутчета и затворете капака обратно.
9. След края на времето за готвене отворете капака и извадете пилешките бутчета от уреда. Оставете в покой около 5 минути.

СЪВЕТИ:

- Може би 8 големи пилешки бутчета няма да се хванат наведнъж върху грила. В този случай трябва да се направят два цикъла на печене на скарата.
- В зависимост от големината на пилешките бутчета, времето за приготвяне може да варира.

Пушени картофени пръчици, смесени с майонеза от билки

Продукти за 4 порции

Програма

Програма за горещ въздух и допълнителна функция за опушване

Продукти за майонезата

1	яйце
1 чаена лъжичка	горчица
125 мл	слънчогледово олио
1 чаена лъжичка	фино нарязан магданоз
1 чаена лъжичка	фино нарязан кервиз
1 чаена лъжичка	лимонов сок
	сол, черен пипер

Продукти за пържените картофи

250 г	сладки картофи
250 г	неразваряващи се картофи
2 супени лъжици	слънчогледово олио

Приготвяне

1. За приготвяне на билковата майонеза сложете яйцето и горчицата в висок съд и ги разбийте с пасатор.
2. По време на разбиването добавяйте олиото на тънка струя, докато се получи кремообразна хомогенна маса.
3. Добавете подправките и овкусете със сол, черен пипер и лимонов сок.
4. Обелете картофите и сладките картофи, измийте ги и ги подсушете.
5. Нарезете картофите и сладките картофи на пръчици с дебелина около 1 см и ги смесете в купа с олиото.
6. Напълнете купата за опушване с чипс за опушване.

7. Изберете **програмата за горещ въздух** и задайте времето на **20 минути**, като температурата остава на същото ниво на **200 °C**.
8. Включете **функцията за опушване**.
9. Програмата стартира. Уредът започва да се загрява предварително.
10. В края на предварителното загряване на дисплея се появява **Add FOOd (ДОБАВЯНЕ НА ХРАНА)**. Поставете кошницата за пържене върху скаратата, сипете картофите в нея и затворете капака.
11. На дисплея се появява **IGN**. Чипсът за опушване е запален. След като дисплеят изгасне, ще започне обратно отброяване на времето и приготвянето ще започне.
12. Приблизително на всеки 5 минути разтръсквайте добре пържените картофи.
13. Посолете пържените картопки и сервирайте с билковата майонеза.
14. Към това ястие подхожда свежа салата или сезонни зеленчуци.

Шишчета от тиквички и патладжани

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: Спазвайте максималното ниво на пълнене! Възможно е да се наложат 2 отделни пържения.

Продукти

½ чаена лъжичка	черен пипер
½ чаена лъжичка	бахар
½ чаена лъжичка	кориандър
½ чаена лъжичка	сушена мащерка
½ чаена лъжичка	сушен риган
1 чаена лъжичка	сол
50 мл	зехтин
2	патладжана
2	тиквички
2	глави лук
	Дървени шишчета

Приготвяне

1. Смесете билките, подправките и олиото в купа.
2. Нарезете тиквичките и патладжаните на резени с дебелина 2 см. Разрежете лука на четвъртинки.
3. Добавете зеленчуците към сместа от подправки и олио.
4. Нанизвайте зеленчуците на шишчетата последователно.
5. Пържете шишчетата при **200 °C за 15 минути**.
6. На половината от времето за готвене обърнете шишчетата.

Печен камамбер с боровинки

Продукти за 4 порции

УКАЗАНИЕ: В началото проверете дали четирите парчета камамбер се побират цели един до друг в кошницата за пържене. Ако не се поберат, пригответе парчетата камамбер на 2 пъти.

Продукти

4	парчета камамбер (всяко по 150 г)
2	яйца
2 супени лъжици	сметана
6 супени лъжици	галета
4 супени лъжици	боровинки от буркан сол, черен пипер

Приготвяне

1. Разбийте яйцата със сметаната и овкусете със сол и черен пипер.
2. Изсипете галетата в дълбока чиния.
3. Оваляйте охладения камамбер (цял или нарязан на четвъртинки) първо в яйчената смес, а след това в галетата, докато панировката покрие добре сиренето.
4. Печете парчетата камамбер на **200 °C за около 5 – 10 минути** до златисто кафяво.
5. Сервирайте камамбера с малко червени боровинки.

Сьомга в пакетчета

Продукти за 2 порции

Продукти

250 г	неразваряващи се картофи
100 г	пресен спанак
1	главичка шалот
1	скилидка чесън
1 супена лъжица	зехтин
300 г	филе от сьомга (без кожата)
1	стрък магданоз
1	стрък босилек
1 супена лъжица	каперси
2 супени лъжици	меко масло
1	необелен лайм
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Обелете картофите, измийте ги и ги сварете в подсолена вряща вода. След това отцедете картофите и ги нарежете на тънки резени.
2. Почистете спанака, измийте го и го оставете да се отцеди добре.
3. Обелете шалота и чесъна и ги нарежете на малки кубчета. Задушете в загрялото олио в тенджера до прозрачност.
4. Добавете спанака и го задушете за кратко, докато листата омекнат. След това свалете тенджерата от котлона и я оставете настрана.
5. Изплакнете сьомгата, подсушете я и я разрежете на две парчета.
6. Измийте магданоза и босилека, изтръскайте ги да изсъхнат и нарежете листенцата на ситно.
7. Оставете каперсите да се отцедят и ги нарежете на едро.

8. Смесете каперсите и нарязаните на ситно подправки с маслото и смесете.
9. Измийте лайма с гореща вода, подсушете го и го нарежете на резени.
10. Постелете два големи листа хартия за печене.
11. Сложете кръгчетата картофи в средата и ги овкусете със сол и черен пипер. Поставете върху тях спанак и сьомгата.
12. Добавете по малко от сместа от каперсите с масло върху сьомгата и покрийте с кръгчета лайм.
13. Сгънете хартията над продуктите и ги запечатайте добре от страни.
14. Гответе пакетчетата, подредени едно до друго, на **температура 200 °C за около 20 минути**.
15. След това отстранете хартията и веднага сервирайте ястието.

Карфиолени розички с хариса

Продукти за 2 порции

Продукти

1	малък карфиол
3 супени лъжици	брашно
150 мл	кокосово мляко
1½ чаена лъжичка	сладък червен пипер
½ чаена лъжичка	чесън на прах
1 супена лъжица	подправка хариса (според желаната лютивост)
	сол, черен пипер

Приготвяне

1. Почистете карфиола и го разделете на малки розички.
2. Разбъркайте останалите съставки до получаване на гъсто и гладко тесто. Ако тестото е прекалено теч-но, добавете още малко брашно.
3. Потопете карфиолените розички една по една в тестото и оставете излишното тесто да се отцеди добре.
4. Гответе панираните карфиолени ро-зички на порции. Не трябва да се поставят прекалено нагъсто, за да станат хрупкави.
5. Настройте температурата на **180 °C** и времето за готвене на **20 минути**, след което започнете пърженето.
6. На половината от времето обърнете карфиолените розички.

СЪВЕТ: Към това ястие подхожда свеж йогуртов дип.

Хрупкав брюкселско зеле с бекон

Продукти за 2 порции

Продукти

400 г	брюкселско зеле
40 г	шарен бекон
4	скилидки чесън
1 супена лъжица	зехтин
	сол, черен пипер

СЪВЕТ: Тази рецепта е най-вкусна с прясно брюкселско зеле, но може да се приготви и със замразен вариант. След това розичките не трябва да се разполо-вяват. Времето за готвене и температу-рата остават непроменени.

Приготвяне

1. Почистете брюкселското зеле и раз-половете розичките.
2. Нарежете бекона на тънки ленти.
3. Оставете скилидките чесън цели и необелени.
4. Смесете всички съставки в купа и овкусете със сол и черен пипер на вкус.
5. Гответе всичко на **180 °C за около 15 – 20 минути**.
6. На половината от времето разкла-тете или обърнете съставките.
7. Сервирайте всяка порция с 2 ски-лидки чесън. По желание изстискай-те меката част от скилидките чесън и се насладете на готовото ястие.

Мини пица с шунка и рукола

Продукти за 2 порции

Продукти

1 пакет	тесто за пица
1 консерва	пасирани домати
200 г	моцарела
1 връзка	рукола
100 г	шунка Серано
	зехтин
	сол, черен пипер и риган

Приготвяне

1. Разточете тестото за пица върху на брашнена повърхност и изрежете правоъгълници, които са от всички страни с 1 см по-малки от площта на кошницата за пържене.
2. Набодете леко тестото с вилица.
3. Нарезете моцарелата на тънки кръгчета.
4. Намажете тестото с пасираните домати, овкусете със сол, черен пипер и риган, и подредете резени моцарела отгоре.
5. Изпечете парчетата пица на порции при **температура 180 °C за около 7 минути**.
6. Разпределете шунката Серано върху парчетата и ги навийте още веднъж. Печете **3 – 5 минути**.
7. Когато пицата стане леко кафява по краищата, извадете парчетата и я поръсете с измитата рукола.
8. Поръсете мини пиците с малко зехтин и сервирайте.

СЪВЕТ: В зависимост от дебелината на тестото пицата трябва да се пече 1 – 2 минути повече или по-малко.

Шоколадови суфлета с течна сръцевина

Продукти за 8 суфлета

УКАЗАНИЕ: В началото проверете колко формички за мъфини се побират едновременно във фритюрника.

Продукти

75 г	черен шоколад
3	яйца
75 г	масло
75 г	захар
50 г	брашно

Приготвяне

1. Нарезете шоколада и го разтопете на водна баня.
2. Добавете масло и го оставете също да се разтопи.
3. Разбийте яйцата и захарта до пухкава смес.
4. Пресейте брашното върху яйчено-захарната смес и разбъркайте до получаване на гладко тесто.
5. Добавете сместа от шоколад и масло и разбъркайте внимателно.
6. Изсипете тестото във формичките за мъфини.
7. Изпечете шоколадовите тарталети в предварително загрят уред при **температура 180 °C за около 5 – 6 минути**.
8. Насладете се на шоколадовите тарталети, докато са топли.

12. Почистване



ОПАСНОСТ от изгаряния!

- Оставете уреда да изстине напълно, преди да го движите или почиствате.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- Изключете захранващия кабел **5** от контакта, преди да почиствате устройството.
- Уредът не трябва да се потапя във вода.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за материални щети!

- Не използвайте остри или абразивни почистващи средства.
- Нагревателните елементи **3** и **12** не трябва да се бършат с мокра кърпа.

УКАЗАНИЕ: Моля, имайте предвид, че след подсушаване все още може да има капчици вода в кухините. Оставете всички части да изсъхнат на въздух напълно.

Принадлежности

- Отстранете грубите остатъци от хранителни продукти.
- Грил плочата **14**, кошницата за пържене **15** и тавичката за събиране на мазнина **13** могат да се почистват в съдомиялната машина.

УКАЗАНИЕ: Можете да измиете тези части и на ръка с топла вода и препарат за миене на съдове. След това изплакнете обилно с чиста вода.

- Загорели части от ястията омекотявайте предварително с накисване.
- Оставете всички части да изсъхнат добре, преди да ги приберете или отново ги да използвате.

Корпус

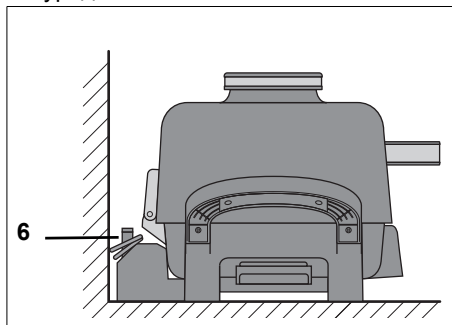
- Избършете корпуса отвън с навлажнена кърпа с малко мек препарат за почистване.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

Вътрешно пространство

- Почистете вътрешността на капака **2** с мека гъба, малко вода и мек препарат за почистване.
- Избършете неколккратно с влажна микрофибърна кърпа, която временно изплаквате и изстисквате.
- След това подсушете с кърпа за съдове.

13. Съхранение

- Преди да приберете уреда...
 - ... щепселът **5** трябва да се изтегли от контакта,
 - ... уредът трябва да е изстинал и
 - ... всички части трябва да бъдат напълно почистени и изсушени.
- Захранващият кабел **5** можете да навие в отделението за навиване на кабела **6** на задната страна на уреда.



14. Изхвърляне

Този продукт съответства на европейската директива 2012/19/ЕС. Символът със задраскан контейнер за отпадъци с колела означава, че продуктът подлежи на разделно събиране в Европейския съюз. Това се отнася за продукта и всички обозначени с този символ аксесоари. Обозначените продукти не трябва да се изхвърлят заедно с общите битови отпадъци, а трябва да се предават в определен за целта пункт за събиране на електрически и електронни уреди с цел рециклиране.



Този символ за рециклиране обозначава даден предмет или части от материал като стойностни за рециклиране. Рециклирането спомага за намаляване използването на суровинни материали и намаляване на вредните влияния върху околната среда.



Опаковка

При изхвърляне на опаковката спазвайте съответните разпоредби относно околната среда във вашата държава.

15. Отстраняване на неизправности

В случай че уредът не работи изправно, първо прегледайте този контролен списък. Вероятно се касае за малък проблем, който бихте могли да отстраните сами.



ОПАСНОСТ от токов удар!

- ⦿ В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.

Неизправност	Възможни причини/ мерки
Уредът не функционира	- Осигурено ли е захранване? - Проверете връзката.
Ястията не са готови след изтичане на препоръчаното време	- Дали количеството не е било прекалено голямо или парчетата прекалено дебели? - Да не би да е била настроена твърде ниска температура или да е било настроено твърде кратко време за приготвяне?

Неизправност	Възможни причини/ мерки
Интензивно отделяне на дим и миризма	- Да не би на нагревателя 3 да има по-лепнали хранителни продукти, които при загряването да изгарят? Кошничката за пържене 15 не трябва да се пълни повече от маркировката MAX 16. - Времето за готвене настроено ли е да е твърде дълго?
Add FOOD (Добавяне на ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ)	След фазата на загряване отворете капака 2 и добавете храната.
Add PAN (Добавяне на СЪД ЗА ГОТВЕНЕ)	Поставете грил плочата 14
done	Времето за готвене изтече. Извадете вече приготвената готова храна.

16. Технически данни

Модел:	SGS 2200 A1
Захранващо напрежение:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Консумирана мощност в изключено състояние:	≤ 0,5 W
Автоматично превключване в изключено състояние:	≤ 20 мин
Клас на защита:	I
Вид защита:	IPX4 (защита срещу пръскаща вода)
Мощност:	2200 W

Използвани символи

	Защитно заземяване
	Чрез маркировката „CE“ HOYER Handel GmbH указва съвместимостта с изискванията на ЕС.
	Този символ напомня опаковките да се изхвърлят съобразно екологичните изисквания.
	Със символа за рециклиране (3 стрелки) са обозначени материалите, които подлежат на вторична употреба. Материалът може да бъде специфициран чрез номера за рециклиране в средата (тук: 21) и/или чрез съкращение (тук: PAP).
	Променливо напрежение
	Символът обозначава части, които могат да се почистват в миялна машина.
	Със сръбското обозначение HOYER Handel GmbH декларира съответствие с изискванията на сръбските власти.

Запазваме си правото на технически промени.

17. Гаранция на HOYER Handel GmbH

Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС)*.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първона-

чалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разпаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане. Ремонтът или замяната на продукта не порождават нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервис, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (**IAN 509123_2507**) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.
- След съгласуване с нашия сервис можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиса безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервис / извънгаранционно обслужване

Ремонти извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервис срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

На www.lidl-service.com можете да изтеглите това и други ръководства, видеоклипове за продуктите и инсталационен софтуер.



С този QR код можете да отидете директно на страницата за обслужване на Lidl (www.lidl-service.com) и да отворите ръководството за експлоатация, като въведете номера на артикула (IAN) **509123_2507**.



Сервизно обслужване

BG Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: hoyer@lidl.bg

Партиден номер (IAN): 509123_2507



Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес **не е адрес на сервиза**. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ГЕРМАНИЯ

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС.

Περιεχόμενα

1. Επισκόπηση	247
2. Ενδεδειγμένη χρήση.....	248
3. Υποδείξεις ασφαλείας	249
4. Σύνολο παράδοσης.....	253
5. Θέση σε λειτουργία.....	254
6. Η οθόνη αφής με μια ματιά	255
7. Τα προγράμματα με μια ματιά	256
8. Χρήση των αξεσουάρ	257
9. Χειρισμός.....	258
9.1 Σύνδεση ρεύματος.....	258
9.2 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση.....	258
9.3 Ταψί καπνίσματος.....	258
9.4 Χειροκίνητες ρυθμίσεις	259
9.5 Χρήση προγραμμάτων	259
9.6 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	260
9.7 Καπνιστήρι.....	260
9.8 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.....	261
9.9 Ενεργός τερματισμός διαδικασίας μαγειρέματος	261
9.10 Ψήσιμο με κάτω αντίσταση.....	262
10. Συμβουλές παρασκευής.....	262
10.1 Πίνακας μαγειρέματος.....	264
10.2 Πίνακας με είδη κρεάτων, βαθμούς ψησίματος και τις σχετικές θερμοκρασίες κέντρου	265
11. Συνταγές	266
12. Καθαρισμός.....	273
13. Φύλαξη.....	273
14. Απόρριψη	274
15. Επίλυση προβλημάτων	274
16. Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	275
17. Εγγύηση της εταιρίας HOYER Handel GmbH	276

1. **Επισκόπηση**

- 1 Λαβή στο καπάκι
- 2 Καπάκι
- 3 Αντίσταση (στην επάνω πλευρά του καπακιού)
- 4 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 5 Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης με φως τροφοδοσίας
- 6 Διάταξη περιέλιξης καλωδίου (στην πίσω πλευρά της συσκευής)
- 7 Λαβές
- 8 Βίδες για στερέωση των λαβών
- 9 Ταψί καπνίσματος
- 10 Εξοδος καπνού
- 11 Πεδίο χειρισμού με οθόνες, πλήκτρα και περιστροφικό διακόπτη
- 12 Αντίσταση (κάτω από την πλάκα γκριλ)
- 13 Δοχείο συλλογής λίπους
- 14 Πλάκα γκριλ
- 15 Καλάθι φριτέζας
- 16 **MAX** Σημάδι για τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης του καλαθιού φριτέζας

χωρίς απεικόνιση: σέσουλα για μέτρηση ποσότητας πέλλετ καπνίσματος και 1 σακούλα πέλλετ καπνίσματος

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας!

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας γκριλ και καπνιστηριού Premium με λειτουργία θερμού αέρα.

Για τον ασφαλή χειρισμό του προϊόντος και για να γνωρίσετε το σύνολο δυνατοτήτων του:

- Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Τηρήστε οπωσδήποτε τις υποδείξεις ασφαλείας!
- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης για μετέπειτα αναφορά.
- Αν χρειαστεί να παραδώσετε τη συσκευή σε τρίτους, συμπεριλάβετε και τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του προϊόντος.

Σας ευχόμαστε να απολαύσετε το νέο σας γκριλ και καπνιστήριο Premium με λειτουργία θερμού αέρα!

Σύμβολα στη συσκευή



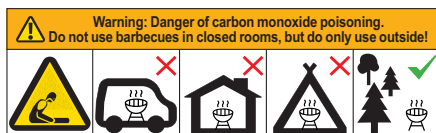
Το σύμβολο αυτό σας προειδοποιεί να μην ακουμπάτε την καυτή επιφάνεια.



Το σύμβολο σημαίνει πως τα υλικά με τη σήμανση αυτή δεν μεταβάλλουν ούτε τη γεύση ούτε την οσμή των τροφίμων.



Το σύμβολο σας ζητάει να διαβάσετε τις οδηγίες χρήσης.



Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κλειστούς χώρους και/ή χώρους διαμονής, π.χ. κτίρια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα ή σκάφη. Κίνδυνος-θάνατος από δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα.

2. Ενδεδειγμένη χρήση

Το γκριλ και καπνιστήριο Premium με λειτουργία θερμού αέρα προορίζεται για το ψήσιμο στο γκριλ ή για το μαγείρεμα τροφίμων σε καυτό αέρα σε θερμοκρασίες έως και 240 °C.

Η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο σε στεγνό υπαίθριο χώρο. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής για επαγγελματικούς σκοπούς.

Αναμενόμενη κακή χρήση

- Πρέπει να κρυώνετε εντελώς τα πέλλετ καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα.
- Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση ή λειτουργία της συσκευής σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 5 °C. Φροντίστε ώστε η συσκευή να μην μείνει σε καμία περίπτωση έξω σε περίπτωση παγετού.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στη βροχή.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για το ζέσταμα υγρών.
- Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

Προειδοποιήσεις

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούνται, εφόσον απαιτείται, οι ακόλουθες προειδοποιήσεις:



ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μεγάλος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε βλάβες της σωματικής ακεραιότητας και της ζωής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μέτριος κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή σοβαρές υλικές ζημιές.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μικρός κίνδυνος: η μη τήρηση της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει ελαφρούς τραυματισμούς ή υλικές ζημιές.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: θέματα και ιδιαιτερότητες που πρέπει να λαμβάνετε υπόψη όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- ⊙ Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή/και από άτομα χωρίς εμπειρία ή/και γνώση μόνο εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής αυτής.
- ⊙ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ως παιχνίδι.
- ⊙ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- ⊙ Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Κατά τη λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους...
 - ... η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα με γείωση ασφαλείας.
 - ... η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω πρίζας με εγκατάσταση ενός ρελέ ασφαλείας (FI/RCD) με ονομαστικό ρεύμα ενεργοποίησης όχι μεγαλύτερο των 30 mA στο κύκλωμα ρεύματος. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας σχετικά. Αναθέστε την εγκατάσταση μόνο σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
 - ... το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης πρέπει να εξετάζεται συχνά για ενδείξεις ζημιών. Δεν επιτρέπεται πλέον η χρήση της συσκευής εάν το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά.



- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα στην πίσω πλευρά ή την πλάκα γκριλ. Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία να την αγγίζετε μόνο στα στοιχεία χειρισμού.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα καυτός ατμός. Μην βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Όταν υποστεί βλάβη το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής αυτής, απαιτείται η αντικατάσταση από τον κατασκευαστή ή από το σέρβις ή από κάποιο άτομο με παρόμοια προσόντα, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ⊙ Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων με βρεγμένο πανί.
- ⊙ Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ⊙ Σε περίπτωση λανθασμένων χρήσεων μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.
- ⊙ **Καθαρίζετε τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση** (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 273).
- ⊙ Απαγορεύεται η χρήση ξυλάνθρακα ή παρόμοιων καυσίμων υλών με τη συσκευή αυτή.
Εξαίρεση: στο τοποθετημένο ταψί καπνίσματος επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται πέλλετ καπνίσματος που προορίζονται ειδικά για αυτόν τον σκοπό.
- ⊙ Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται άλλα υλικά ή πρόσθετα εκτός από τα προβλεπόμενα πέλλετ καπνίσματος στο ταψί καπνίσματος. Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για να ανάψετε ή να ανάψετε ξανά τη φωτιά!
- ⊙ Το ταψί καπνίσματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σε κλειστούς χώρους.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε μόνο πέλλετ καπνίσματος, τα οποία είναι κατάλληλα για την παρασκευή τροφίμων.



KΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά!

- ⊙ Τα υλικά συσκευασίας δεν είναι παιδικό παιχνίδι. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- ⊙ Φροντίστε ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να τραβήξουν τη συσκευή από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και να τη ρίξουν από την επιφάνεια εργασίας.
- ⊙ Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά.



KΙΝΔΥΝΟΣ για και από κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης!

- ⊙ Οι ηλεκτρικές συσκευές μπορεί να αποτελέσουν πηγή κινδύνων για κατοικίδια και ζώα εκμετάλλευσης. Τα ζώα μπορεί εκτός αυτού να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Για τον λόγο αυτό πρέπει τα ζώα να παραμένουν γενικά μακριά από ηλεκτρικές συσκευές.



KΙΝΔΥΝΟΣ για πουλιά!

- ⊙ Τα πουλιά αναπνέουν πιο γρήγορα, διαμοιράζουν διαφορετικά τον αέρα στο σώμα τους και είναι πολύ μικρότερα από τον άνθρωπο. Μπορεί επομένως να είναι πολύ επικίνδυνο για τα πουλιά να εισπνεύσουν ακόμη και ελάχιστες ποσότητες καπνού που δημιουργούνται κατά τη λειτουργία αυτής της συσκευής. Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, δεν θα πρέπει να βρίσκονται πουλιά σε κοντινή απόσταση.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας λόγω υγρασίας!

- ⊙ Δεν επιτρέπεται να αφήνετε τη συσκευή στη βροχή.
- ⊙ Προστατέψτε τη συσκευή από υγρασία και νερό που στάζει ή ψεκάζεται.
- ⊙ Απαγορεύεται η βύθιση της συσκευής, του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης και

του φισ τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.

- ⊙ Σε περίπτωση που εισχωρήσει υγρό στη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας. Πριν από την εκ νέου θέση σε λειτουργία αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής.
- ⊙ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει μέσα στο νερό, αποσυνδέστε αμέσως το φισ τροφοδοσίας και μετά μόνο βγάλτε τη συσκευή από το νερό. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, μη χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, παρά δώστε τη για έλεγχο σε ένα εξειδικευμένο κέντρο επισκευών.
- ⊙ Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.



KΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν η ίδια η συσκευή ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης παρουσιάζουν εμφανείς ζημιές ή αν η συσκευή έχει προηγουμένως πέσει κάτω.
- ⊙ Εισάγετε το φισ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνο όταν η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί πλήρως.
- ⊙ Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να επαρκεί για τα τεχνικά χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής.
- ⊙ Μη συνδέετε τη συσκευή σε πολύπριζο. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει υπερφόρτωση.
- ⊙ Συνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και ενδεχομένως το καλώδιο προέκτασης έτσι, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσει κανείς, να εμπλακεί σε αυτό ή να σκοντάψει επάνω του.
- ⊙ Συνδέετε το φισ τροφοδοσίας μόνο σε κατάλληλα εγκατεστημένη, προσβάσιμη πρίζα σούκο, της οποίας η τάση αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Η πρίζα πρέπει

να συνεχίζει να είναι προσβάσιμη ακόμη και μετά τη σύνδεση.

- ⊙ Φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην υποστεί ζημιές από αιχμηρές ακμές ή καυτά σημεία. Μην τυλίγετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ⊙ Κατά την τοποθέτηση της συσκευής φροντίστε ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μην μαγκώσει ή υποστεί σύνθλιψη.
- ⊙ Ακόμη και μετά την απενεργοποίηση η συσκευή δεν είναι εντελώς απομονωμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για να το επιτύχετε αυτό, αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- ⊙ Για να βγάλετε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα, τραβάτε πάντα από το φως τροφοδοσίας, ποτέ από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ⊙ Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα:
 - μετά από κάθε χρήση
 - σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη
 - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό της συσκευής
 - σε περίπτωση καταιγίδας
- ⊙ Προς αποφυγή κινδύνων, μην πραγματοποιείτε αλλαγές στο προϊόν. Αναθέστε τις επισκευές σε εξειδικευμένο κέντρο επισκευών ή στο κέντρο σέρβις.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- ⊙ Πρέπει να κρύνετε εντελώς τα πέλλετ καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει εξαιρετικά μεγάλος κίνδυνος πυρκαγιάς!
- ⊙ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη χωρίς να την παρακολουθείτε.
- ⊙ Επιπληρείτε πάντα τη συσκευή κατά τη λειτουργία. Ετσι θα αναγνωρίσετε νω-

ρίς ασυνήθιστες μυρωδιές ή ασυνήθιστους θορύβους και τυχόν προβλήματα.

- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τη συσκευή ή μην την αποθέτετε ποτέ σε μαλακά αντικείμενα (π.χ. σε πετσέτες).
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ακριβώς κάτω από κρεμαστά ράφια, πρίζες τοίχου και κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή παρόμοια εύφλεκτα αντικείμενα.
- ⊙ Λειτουργείτε τη συσκευή αποκλειστικά και μόνο σε μία σταθερή, επίπεδη, αντλιοσθητική, στεγνή και μη εύφλεκτη επιφάνεια εργασίας, για να αποφύγετε ενδεχόμενη ανατροπή, ολίσθησή της ή να πάρει φωτιά η βάση και να προκληθούν ζημιές.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ τραυματισμού από έγκαυμα!

- ⊙ Μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής και του εσωτερικού χώρου. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή πανιά κουζίνας.
- ⊙ Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας, αν μαγειρεύετε τρόφιμα σε υψηλή θερμοκρασία. Σε διαφορετική περίπτωση οι σταγόνες λίπους που εκτοξεύονται μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- ⊙ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού την καθαρίσετε ή αποθηκεύσετε.
- ⊙ Μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ είναι ενεργοποιημένη.
- ⊙ Αν πάρει φωτιά λίπος επάνω στη συσκευή, **μην τη σβήσετε σε καμία περίπτωση με νερό!** Υπάρχει κίνδυνος εκρηκτικής εκτόνωσης ή ηλεκτροπληξίας. Καλύψτε, αντίθετα, τη συσκευή, π.χ. με μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.
- ⊙ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες (π.χ. μάτια κουζίνας) ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ανοιχτή φωτιά.
- ⊙ Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση ή λειτουργία της συσκευής σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από 5 °C. Φροντίστε ώστε η συσκευή να μην μείνει σε καμία περίπτωση έξω σε περίπτωση παγετού.
- ⊙ Φροντίστε ώστε η βάση κάτω από τη συσκευή να είναι στεγνή.
- ⊙ Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου και κολλήσουν εκεί.
- ⊙ Μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο φριτέζας. Προσέξτε τις ενδεικτικές τιμές σε αυτές τις οδηγίες.
- ⊙ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- ⊙ Η συσκευή διαθέτει αντιολισθητικά πλαστικά ποδαράκια. Επειδή τα έπιπλα είναι επενδεδυμένα με μια μεγάλη ποικιλία βερνικιών και πλαστικών και υποβάλλονται σε επεξεργασία με διαφορετικά μέσα φροντίδας, δεν μπορεί να αποκλειστεί τελείως, ότι κάποια από αυτά τα υλικά περιέχουν συστατικά, τα οποία μπορούν να προσβάλλουν και να φουσκώσουν τα πλαστικά ποδαράκια. Τοποθετήστε ενδεχομένως μια αντιολισθητική βάση κάτω από τη συσκευή.
- ⊙ Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

4. Σύνολο παράδοσης

- 1 γκριλ και καπνιστήρι Premium με λειτουργία θερμού αέρα
- 1 πλάκα γκριλ **14**
- 1 καλάθι φριτέζας **15**
- 1 δοχείο συλλογής λίπους **13** (αριστερά στη συσκευή)
- 1 ταψί καπνίσματος **9** για πέλλετ καπνίσματος (δεξιά στη συσκευή)
- 1 σακούλα 400 g πέλλετ καπνίσματος
- 2 λαβές **7**
- 4 βίδες **8** για στερέωση των λαβών
- 1 εργαλείο για στερέωση των λαβών
- 1 σέσουλα για μέτρηση ποσότητας πέλλετ καπνίσματος
- 1 πλήρεις οδηγίες χρήσης (στο διαδίκτυο)
- 1 σύντομες οδηγίες (συνοδεύουν τη συσκευή)

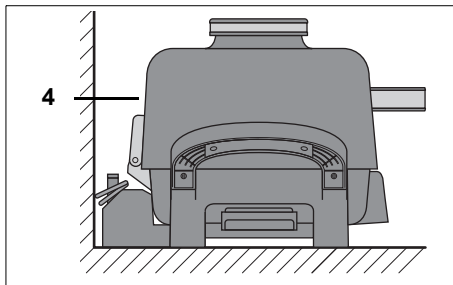
5. Θέση σε λειτουργία

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Στην πίσω πλευρά της συσκευής υπάρχει το άνοιγμα εξόδου αέρα **4**. Από το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** διαφεύγει κατά τη λειτουργία καυτός ατμός.



- ⊙ Μην καλύπτετε ποτέ τα ανοίγματα εξόδου αέρα **4**.
- ⊙ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εσωτερικούς χώρους.
- ⊙ Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελεύθερος χώρος σε όλες τις πλευρές και πάνω από τη συσκευή.
- ⊙ Πίσω από τη συσκευή πρέπει να υπάρχει τόσος χώρος, ώστε να μπορεί να ανοίγει τελείως το καπάκι **2**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να υπάρξει μια μικρή ποσότητα καπνού και ελαφριά δημιουργία οσμής. Αυτό οφείλεται στη χρήση μέσων στερέωσης στις αντιστάσεις **3/12** και δεν αποτελεί σφάλμα παραγωγής. Φροντίστε για επαρκή αερισμό του χώρου.

- Αφαιρέστε τις μεμβράνες προστασίας και τις αυτοκόλλητες ταινίες από τη συσκευή, όχι όμως την πινακίδα τύπου στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αφαιρέστε τις ασφάλειες μεταφοράς από χαρτόνι κάτω από την πλάκα γκριλ.
- Ελέγξτε αν υπάρχουν και είναι άθικτα όλα τα αξεσουάρ.
- Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση (βλέπε “Καθαρισμός” σελίδα 273).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια στεγνή, επίπεδη, αντλιοσθητική και θερμοάντοχη βάση.

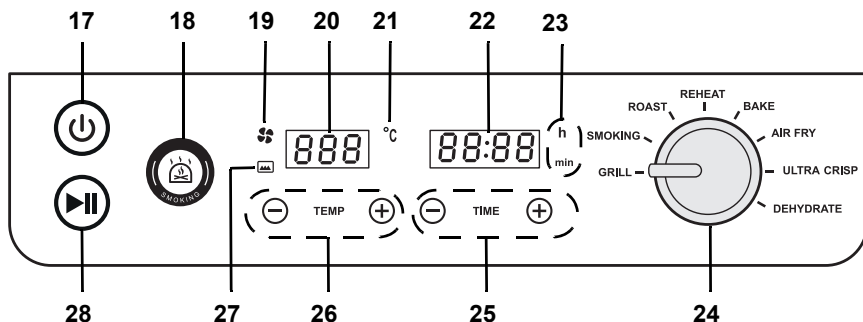
Τοποθέτηση λαβών

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να τοποθετήσετε τις λαβές **7**.

Επιτρέπεται να μεταφέρετε τη συσκευή μόνο από τις πλευρικές λαβές.

1. Αποσυνδέστε ενδεχ. το φως τροφοδοσίας **5**.
2. Ανοίξτε το καπάκι **2** και απομακρύνετε όλα τα μη στερεωμένα εξαρτήματα από τη συσκευή.
3. Κλείστε ξανά το καπάκι.
4. Ετοιμάστε τις βίδες **8** και τις λαβές **7**.
5. Αναποδογυρίστε τελείως τη συσκευή και ακουμπήστε τη με το καπάκι **2** προς τα κάτω.
6. Τοποθετήστε τη μία λαβή. Προσέξτε ότι τα άκρα των λαβών είναι διαμορφωμένα διαφορετικά και μπορούν να τοποθετηθούν μόνο με έναν τρόπο στην υποδοχή στη συσκευή.
7. Σφίξτε τη λαβή και επαναλάβετε τη διαδικασία με τη δεύτερη λαβή **7**. Οι λαβές δεν επιτρέπεται να κουνιούνται, αλλά πρέπει να είναι καλά συνδεδεμένες με τη συσκευή.
8. Αναποδογυρίστε ξανά τη συσκευή.

6. Η οθόνη αφής με μια ματιά



- 17** Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση
- 18** **SMOKING** Η ένδειξη ανάβει, όταν το πρόγραμμα SMOKING είχε ενεργοποιηθεί με τον ρυθμιστή επιλογής προγράμματος ή ξεχωριστά με αυτό το πλήκτρο.
- 19** Το ανάβει πάντα, όταν εκτελείται ένα πρόγραμμα με κλειστό καπάκι
- 20** Ένδειξη της θερμοκρασίας
- 21** °C Το ανάβει πάντα, όταν εκτελείται ένα πρόγραμμα
- 22** Ένδειξη χρόνου: σε λεπτά (min) και ώρες (h)
Για την έναρξη ενός προγράμματος μετά το στάδιο προθέρμανσης: ένδειξη του προεπιλεγμένου χρόνου
Κατά τη λειτουργία: ένδειξη της υπολειπόμενης διάρκειας λειτουργίας
- 23** Τα h ή min ανάβουν, όταν εμφανίζεται ο χρόνος σε ώρες (h) ή λεπτά (min)
- 24** Ρυθμιστής επιλογής προγράμματος: μετά την επιλογή ενός προγράμματος εμφανίζονται οι προεπιλεγμένες τιμές για τη θερμοκρασία και τον χρόνο στις οθόνες (βλέπε “Τα προγράμματα με μια ματιά” σελίδα 256)
- 25** **TIME -/+** Αύξηση/μείωση χρόνου από 1 λεπτό – 12 ώρες
- 26** **TEMP -/+** Αύξηση/μείωση θερμοκρασίας 40–240 °C
- 27** Η ένδειξη ανάβει στις φάσεις θέρμανσης, όταν έχει επιλεγεί το πρόγραμμα **GRILL**.
- 28** Εναρξη/Παύση προγράμματος

7. Τα προγράμματα με μια ματιά

Τα προρυθμισμένα στοιχεία για θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Ανάλογα με τη σύσταση, το μέγεθος και την ποσότητα των τροφίμων καθώς και την προτίμησή σας, ενδέχεται να διαφέρει η θερμοκρασία και ο χρόνος.

Πρόγραμμα/χρήση	Προρυθμισμένη θερμοκρασία (ρυθμιζόμενη περιοχή)	Προρυθμισμένος χρόνος (ρυθμιζόμενη περιοχή) σε λεπτά ή ώρες
GRILL Μπριζόλες, κοτολέτες, αλλά και λαχανικά για σαχα- τήγανο	240 °C (180–240 °C)	10 min (1–30 min)
	- κάτω αντίσταση με ανοιχτό και κλειστό καπάκι - με αυτόμ. προθέρμανση με κλειστό καπάκι	
SMOKING Ψάρι, κρέας π.χ. παϊδάκια, πα- τάτες τηγανητές	80 °C (40–210 °C)	4 h (10 min – 12 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόματη προθέρμανση των πέλλετ καπνίσματος στην οθόνη εμφανίζεται <i>IGN</i>.	
ROAST Ψητό με τραγανή κρούστα, χοιρινό ψητό, ρολό κιμά	200 °C (125–200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
REHEAT Για ζέσταμα τροφίμων	200 °C (130–200 °C)	15 min (1 min – 1 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
BAKE Μάφιν, γλυκά και είδη αρτοποι- ίας και ζαχαροπλαστικής	150 °C (125–200 °C)	18 min (1 min – 1 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
AIR FRY Φριτέζα θερμού αέρα π.χ. πατάτες τηγανητές, φτε- ρούγες κοτόπουλου	180 °C (125–200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
ULTRA CRISP Ψητό με τραγανή κρούστα, πολύ τραγανές πατάτες τηγα- νητές	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- μόνο επάνω αντίσταση - με αυτόμ. προθέρμανση	
DEHYDRATE Αποξήρανση φρούτων και λα- χανικών, π.χ. ροδέλες μήλου	50 °C (40–90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
	- μόνο επάνω αντίσταση - χωρίς αυτόμ. προθέρμανση	

8. Χρήση των αξεσουάρ

Αξεσουάρ	Λειτουργία/χρήση
Πλάκα γκριλ 14	• Τοποθετείται πάντα στη συσκευή. Εάν δεν συμβαίνει αυτό, εμφανίζεται <i>Add PAN</i> στην ένδειξη. • Επιτρέπει να εξέρχεται το λίπος. Παρασκευή με κλειστό και ανοιχτό καπάκι στο πρόγραμμα GRILL: • Η θερμότητα έρχεται μόνο από κάτω. • Ιδιαίτερα κατάλληλη για την παρασκευή χοντρών κομματιών κρέατος και κατεψυγμένου κρέατος. • Ιδιαίτερα κατάλληλη για ψήσιμο π.χ. άπαχων κομματιών κρέατος.
Καλάθι φριτέζας 15	• Τοποθετήστε τη πάνω στην πλάκα γκριλ 14. • Μέσα από τις τρύπες στο καλάθι φριτέζας 15 μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο καυτός αέρας. Έτσι ενισχύεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. • Για πατάτες τηγανητές, χοντροκομμένες πατάτες, γλυκοπατάτες τηγανητές, λαχανικά σε κομμάτια και παρόμοια. • Γεμίστε το καλάθι φριτέζας 15 μόνο ελαφρά μέχρι το σημάδι MAX 16 με πατάτες τηγανητές (μέγιστη ποσότητα: 1000 g). ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αναμίξτε σε άψητα υλικά περ. ½ κουταλιά της σούπας λάδι (π.χ. ηλιέλαιο ή κραμβέλαιο). Έτσι αποφεύγεται το κόλλημα στο καλάθι φριτέζας 15 και βελτιώνεται η γεύση. Αυτό δεν είναι απαραίτητο στις κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές και σε παρόμοια προϊόντα, είναι ήδη προηγουμένως.

9. Χειρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- ⊙ Κατά τη λειτουργία ενδέχεται να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες στις επιφάνειες της συσκευής. Μην ακουμπάτε τα καυτά μέρη της συσκευής όπως π.χ. το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** στην πίσω πλευρά.
- ⊙ Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή παλιά κουζίνας για να πιάνετε την πλάκα γκριλ **14** και το καλάθι φριτέζας **15**.
- ⊙ Κατά το τηγάνισμα διαφεύγει από το άνοιγμα εξόδου αέρα **4** καυτός ατμός. Μην βάζετε τα χέρια στον ατμό.
- ⊙ Μην μετακινείτε ή μεταφέρετε τη συσκευή ενώ είναι ενεργοποιημένη.
- ⊙ Εάν μεταφέρετε τη συσκευή, τότε μόνο από τις πλευρικές λαβές **7**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- ⊙ **Δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς πλάκα γκριλ **14**!**

9.2 Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση

- Πατήστε το πλήκτρο **ϕ 17**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
 - Στις οθόνες **20** και **22** εμφανίζεται η θερμοκρασία και ο χρόνος του ρυθμισμένου προγράμματος.
 - Το πλήκτρο καπνίσματος **18** ανάβει, όταν ο ρυθμιστής επιλογής προγράμματος **24** είναι στο **SMOKING**.
 - Εάν δεν πατήσετε κάποιο πλήκτρο για 5 λεπτά ή δεν επιλέξετε κάποιο πρόγραμμα, η συσκευή μεταβαίνει ξανά σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος πατήσετε το πλήκτρο **ϕ 17**, τερματίζεται το πρόγραμμα και εμφανίζεται *done* για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη. Στη συνέχεια εμφανίζεται ξανά η ένδειξη έναρξης. Πατήστε ξανά το πλήκτρο **ϕ 17**, για να θέσετε τη συσκευή στην κατάσταση αναμονής.

9.3 Ταψί καπνίσματος



ΚΙΝΔΥΝΟΣ πυρκαγιάς!

- ⊙ Πρέπει να κρυώνετε εντελώς τα πέλλετ καπνίσματος πριν την απόρριψη. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να πετάτε την καυτή στάχτη στα οικιακά απορρίμματα. Υπάρχει εξαιρετικά μεγάλος κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εικόνα Α: στο ταψί καπνίσματος γίνεται το άναμμα των πέλλετ καπνίσματος. Αυτό συμβαίνει όμως μόνο, εάν έχετε κάνει τις ανάλογες ρυθμίσεις στη συσκευή σας.

- Όσο γίνεται το άναμμα των πέλλετ καπνίσματος, εμφανίζεται **IGN** στην ένδειξη. Στην πρώτη προθέρμανση η διαδικασία αυτή διαρκεί μεταξύ 5 και

- 10 λεπτών. Εάν έχετε ρυθμίσει έναν μεγάλο χρόνο καπνίσματος, η διαδικασία επαναλαμβάνεται πολλές φορές.
- Μέγιστη ποσότητα πέλλετ καπνίσματος:
Γεμίστε το ταψί καπνίσματος **9** το πολύ μέχρι λίγο κάτω από το χείλος.
 - Ενα γεμάτο ταψί καπνίσματος επαρκεί για 2–3 ώρες σε λειτουργία καπνίσματος. Μετά μπορείτε να το γεμίσετε ξανά στην τρέχουσα λειτουργία.
 - Ο παραγόμενος καπνός παρέχεται στον εσωτερικό χώρο από την έξοδο καπνού **10**.
 - Με ανοιχτό το καπάκι δεν παρέχεται καπνός από την έξοδο καπνού **10**.
 - Τα χρησιμοποιημένα πέλλετ καπνίσματος μπορούν να παραμείνουν στο ταψί καπνίσματος και να χρησιμοποιηθούν την επόμενη φορά.
1. Τραβήξτε έξω το ταψί καπνίσματος **9**.
 2. Γεμίστε το ταψί καπνίσματος μέχρι λίγο κάτω από το χείλος και τοποθετήστε το ξανά.

9.4 Χειροκίνητες ρυθμίσεις

Ενώ είναι ενεργοποιημένη η συσκευή, μπορείτε ήδη πριν την έναρξη του επιλεγμένου προγράμματος να αλλάξετε τις ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Αυτό είναι δυνατό και αργότερα με το πρόγραμμα σε λειτουργία.

- Με τα πλήκτρα **+/- 26** ρυθμίζετε τη θερμοκρασία:
 - Πατήστε σύντομα για βήματα των 5 °C. Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.
- Με τα πλήκτρα **+/- 25** ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος:
 - Πατήστε σύντομα για βήματα του 1 λεπτού σε χρόνους έως 60 λεπτά και βήματα 15 λεπτών σε χρόνους άνω της μίας ώρας.

- Κρατήστε τα πατημένα για γρήγορη μετακίνηση προς τα εμπρός/πίσω.
- Αφού τα αφήσετε ελεύθερα, αναβοσβήνει για περ. 5 δευτερόλεπτα η ένδειξη, στη συνέχεια ανάβει και γίνεται αντίστροφη μέτρηση του νέου χρόνου.
- Στην οθόνη ανάβει η ένδειξη *h* για τις ρυθμισμένες ώρες και η ένδειξη *min* για τα ρυθμισμένα λεπτά.

9.5 Χρήση προγραμμάτων

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: Προσέξτε ώστε τα φαγητά να μην ακουμπούν την καυτή αντίσταση **3** στην εσωτερική πλευρά του καπακιού και κολλήσουν εκεί.

Όταν επιλέγετε ένα πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή την ακόλουθη ρύθμιση:

- Θερμοκρασία: πατήστε τα πλήκτρα **+/- 26**
 - Χρόνος μαγειρέματος: πατήστε τα πλήκτρα **+/- 25**
1. Προετοιμάστε τα τρόφιμα και ρίξτε τα εάν χρειάζεται στο καλάθι φριτέζας **15**.
 2. Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ **14** έτσι στη συσκευή, ώστε η αποχέτευση λίπους στο χωνί να εμπλέκεται στη συσκευή.
 3. Κλείστε το καπάκι **2**.
 4. Πατήστε το πλήκτρο **ϕ 17**, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή από τη λειτουργία αναμονής.
- Περιστρέφοντας τον ρυθμιστή επιλογής προγράμματος **24** ρυθμίζετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
 - Όταν είναι επιλεγμένο το πρόγραμμα **SMOKING**, ανάβει το πλήκτρο καπνίσματος **18**.
 - Εάν θέλετε να επιλέξετε ένα άλλο πρόγραμμα, επιλέξτε το με τον ρυθμιστή επιλογής προγράμματος **24**.

- Πατήστε το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης **⊕ 28**, για έναρξη του προγράμματος. Σε όλα τα προγράμματα, εκτός από το **DEHYDRATE**, αρχίζει τώρα ένα στάδιο προθέρμανσης.
- Στην οθόνη **20** εμφανίζεται *PrE*.
- 5. Στο τέλος του σταδίου προθέρμανσης ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται *Add Food* στις ενδείξεις.

Ανοίξτε το καπάκι **2** και ...

... ρίξτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα κατευθείαν πάνω στην πλάκα γκριλ **14**.

ή

... τοποθετήστε, εάν χρειάζεται, το καλάθι φριτέζας **15** με τα προετοιμασμένα τρόφιμα στην πλάκα γκριλ **14**.

6. Κλείστε το καπάκι **2**. Η διαδικασία μαγειρέματος αρχίζει σύντομα αυτόματα και στην ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **22** γίνεται αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που απομένει. Εάν όχι, πατήστε το πλήκτρο **⊕ 28**, μέχρι να αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος. Εάν πατήσετε το πλήκτρο καπνίσματος **18**, εμφανίζεται *IGN* στην οθόνη. Το αναμμένο πλήκτρο καπνίσματος **18** δείχνει, ότι έχει επιλεγεί επιπρόσθετα η λειτουργία καπνίσματος. Όσο ανάβει η ένδειξη *IGN*, προθερμαίνονται τα πέλ-λετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν. Μετά από περ. 5 λεπτά εμφανίζεται ξανά ολόκληρη η ένδειξη και μετράει αντίστροφα ο χρόνος. Στην ένδειξη χρόνου μαγειρέματος **22** γίνεται μετά το στάδιο προθέρμανσης αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που απομένει. Με ανοιχτό το καπάκι δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της λειτουργίας καπνίσματος.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: με ανοιχτό καπάκι εμφανίζεται *SHUt Lid* στην οθόνη.

9.6 Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόπτετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία μαγειρέματος, π.χ. για να ελέγξετε το ρόδισμα.

Παύση με το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης

- Πατήστε το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης **⊕ 28**.
 - Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου σταματάει.
- Ανοίξτε το καπάκι.
- Κλείστε το καπάκι, για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Παύση με άνοιγμα του καπακιού

- Ανοίξτε το καπάκι.
 - Η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου σταματάει.
- Κλείστε το καπάκι, για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος.

9.7 Καπνιστήρι

Μπορείτε να λειτουργείτε το καπνιστήρι ως αυτόνομο πρόγραμμα ή να το ενεργοποιείτε επιπρόσθετα σε άλλα προγράμματα. Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να χαρίσετε στα τρόφιμα μια θαυμάσια καπνιστή αρωματική νότα.

Σημαντικό είναι να έχετε ρίξει πριν την έναρξη της λειτουργίας καπνίσματος πέλ-λετ καπνίσματος στο ταψί καπνίσματος **9**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: η λειτουργία καπνίσματος συνεχίζει να λειτουργεί και με ανοιχτό καπάκι. Η ένδειξη *SHUt Lid* σας υπενθυμίζει να κλείσετε ξανά το καπάκι.

Χρήση ως αυτόνομο πρόγραμμα

1. Ρυθμίστε τον ρυθμιστή επιλογής προγράμματος **24** στο **SMOKING**. Το πλήκτρο **18** ανάβει.
2. Εάν το επιθυμείτε, αλλάξτε τη ρύθμιση για τον χρόνο με τα πλήκτρα **+/- 25**.
3. Πατήστε το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης **⏻ 28**, για έναρξη του προγράμματος καπνίσματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται **IGN**. Όσο ανάβει η ένδειξη **IGN**, προθερμαίνονται τα πέλλετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν. Μετά από περ. 5–10 λεπτά εμφανίζεται ολόκληρη η ένδειξη και ο χρόνος μετράει αντίστροφα.
Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος επαναλαμβάνεται η προθέρμανση των πέλλετ καπνίσματος. Εμφανίζεται ξανά **IGN** και ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος δεν μετρά αντίστροφα όσο η ένδειξη **IGN** ανάβει.

Χρήση επιπρόσθετα σε άλλα προγράμματα

- Επιλέξτε ένα πρόγραμμα (π.χ. **ROAST**) και πατήστε μετά το πλήκτρο καπνίσματος **18** πριν ξεκινήσετε το πρόγραμμα. Ξεκινήστε μετά το πρόγραμμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται **IGN**. Όσο ανάβει η ένδειξη **IGN**, προθερμαίνονται τα πέλλετ καπνίσματος στο ταψί, μέχρι να αρχίσουν να καπνίζουν. Μετά από μερικά λεπτά εμφανίζεται ολόκληρη η ένδειξη και ο χρόνος μετράει αντίστροφα.

9.8 Τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος

- Όταν εκτελεστεί το πρόγραμμα μέχρι το τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται **done** για μερικά δευτερόλεπτα.
- Η λειτουργία του αερισμού παρατείνεται ενδεχ. για ακόμη 30 δευτερόλεπτα.

- Χρειάζεστε ένα πιάτο ή ένα μπολ (ενδεχομένως προθερμασμένο).
 - Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε μετά τη χρήση το φις τροφοδοσίας **5**.
1. Ανοίξτε το καπάκι **2**.
 2. Ρίξτε τα τρόφιμα στο προετοιμασμένο πιάτο / στο προετοιμασμένο μπολ.
 3. Τραβήξτε έξω το δοχείο συλλογής λίπους **13** και πετάξτε το λάδι που συλλέξατε.
 4. Αφήστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ να κρυώσουν, πριν τα καθαρίσετε.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν π.χ. το ρόδισμα δεν είναι το επιθυμητό, μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα τη διαδικασία μαγειρέματος (βλέπε “Χειροκίνητες ρυθμίσεις” σελίδα 259). Κλείστε το καπάκι **2** και αρχίστε ξανά τη διαδικασία μαγειρέματος. Ελέγξτε μετά από λίγα λεπτά το ρόδισμα.

9.9 Ενεργός τερματισμός διαδικασίας μαγειρέματος

- Όσο εκτελείται το πρόγραμμα, πατήστε το πλήκτρο **ϕ 17**, για τερματισμό του προγράμματος. Εμφανίζεται για περ. 10 δευτερόλεπτα **done** στην οθόνη. Στη συνέχεια εμφανίζεται ξανά ολόκληρη η ένδειξη.
- Μπορείτε να επιλέξετε ξανά ένα πρόγραμμα.
- Η πατήστε το πλήκτρο **ϕ 17**, για να θέσετε τη συσκευή σε αναμονή.
 - Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 - Οι οθόνες **20** και **22** σβήνουν.
- Για να απενεργοποιήσετε τελείως τη συσκευή και να την αποσυνδέσετε από το ηλεκτρικό ρεύμα, τραβήξτε το φις τροφοδοσίας **5** από την πρίζα.

9.10 Ψήσιμο με κάτω αντίσταση

 αυτή η ένδειξη ανάβει κατά την προθέρμανση και όταν είναι ρυθμισμένο το πρόγραμμα **GRILL**. Σε αυτόν τον συνδυασμό είναι δυνατό το γκριλ με κάτω αντίσταση.

- Αυτό είναι το σωστό πρόγραμμα για όλα τα τρόφιμα που πρέπει να ψήνονται πρώτα δυνατά και χρειάζονται θερμότητα από κάτω π.χ. μπριζόλες.
- Το γκριλ με κάτω αντίσταση προτείνεται π.χ. κατά το ψήσιμο ευαίσθητων τροφίμων που θέλουν συχνό γύρισμα, όπως π.χ. μπριζόλες ή φέτες λαχανικών.

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής προγράμματος στο **GRILL**.
2. Κλείστε το καπάκι.
3. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Στην οθόνη εμφανίζεται *PrE*. Μετά την προθέρμανση αναβοσβήνει *Add FOOd*.
4. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα γκριλ.
5. Πατήστε το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης  **28**. Ο χρόνος μετρά αντίστροφα.
ή
κλείστε ξανά το καπάκι, για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: εάν ανοίξετε το καπάκι κατά το ψήσιμο, ο χρόνος σταματάει. Για να ξεκινήσετε ξανά το πρόγραμμα, κλείστε το καπάκι ή πατήστε το πλήκτρο Εναρξης/Παύσης  **28**.

10. Συμβουλές παρασκευής

Η συσκευή συνδυάζει πολλές διάφορες λειτουργίες σε μία συσκευή. Μπορείτε για παράδειγμα:

- να τηγανίζετε με θερμό αέρα
- να ψήνετε ένα κοτόπουλο ή ένα ψητό
- Ψήσιμο πίτσας
- να παρασκευάζετε πολλά έτοιμα κατεψυγμένα γεύματα (π.χ. φτερούγες κοτόπουλου, στικ ψαριού, στικ τυριών ή λαχανικών)
- να ψήνετε μπισκότα ή μάφιν
- να ψήνετε σουβλάκια κρεατικών ή σουβλάκια λαχανικών
- να αποξηραίνετε ροδέλες μήλου ή άλλα φρούτα
- να χαρίζετε μια ιδιαίτερη αρωματική νότα στα τρόφιμα με τη λειτουργία καπνίσματος
- Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε ορισμένες συμβουλές και έναν πίνακα μαγειρέματος με ενδεικτικά παραδείγματα για την ποσότητα, το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.
- Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν από τους προεπιλεγμένους χρόνους και τις θερμοκρασίες. Εξαιτίας της διαφορετικής σύστασης και της αρχικής θερμοκρασίας των τροφίμων δεν είναι δυνατή μια ακριβής αναφορά για τους χρόνους μαγειρέματος. Τα στοιχεία στον πίνακα μαγειρέματος είναι ενδεικτικές τιμές.

Προετοιμασία των τροφίμων

- Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνά για το τηγάνισμα. Στεγνώστε το υλικό τηγανίσματος ή αφαιρέστε τον πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Στα κατεψυγμένα, απομακρύνετε όσο το δυνατόν περισσότερο νερό ή πάγο, πριν τοποθετήσετε το τρόφιμο στη συσκευή.
- Στα παναρισμένα τρόφιμα φροντίστε ώστε το πανάρισμα να είναι όσο το δυνατόν πιο σταθερό πάνω στο υλικό τηγανίσματος.

Θερμοκρασία και χρόνος μαγειρέματος

- Για νόστιμο και υγιεινό αποτέλεσμα θα πρέπει κατά την επιλογή της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος να τηρείτε με μεγάλη ακρίβεια τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Τηγανίζετε μόνο μικρές ποσότητες κάθε φορά.
- Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι φριτέζας **15** περισσότερο από το σημάδι **MAX 16**.
- Το ακρυλαμίδιο ενδέχεται να είναι καρκινογόνο. Για να διατηρήσετε το σχηματισμό ακρυλαμιδίου όσο το δυνατόν χαμηλότερα, αποφεύγετε το πολύ έντονο ρόδισμα.

Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα

- Εάν θέλετε να έχουν τα τρόφιμα (π.χ. πατάτες τηγανητές ή κοτομπουκιές) ένα ομοιόμορφο ρόδισμα, πρέπει να τα γυρίσετε 1–3 x κατά τη διαδικασία τηγανίσματος.
- Χρησιμοποιείτε τρόφιμα ομοιόμορφα σε πάχος ή διαστάσεις.

Ψήσιμο

Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ρίχνετε ζύμη κατευθείαν στο καλάθι φριτέζας 15. Μετά την προετοιμασία, ρίξτε τη ζύμη σε μια φόρμα ή άλλη θερμομόντοχη φόρμα (π.χ. φορμάκια μάφιν). Τοποθετήστε τη μετά με τη ζύμη στο καλάθι φριτέζας **15**.

Πληροφορίες συσκευασίας

Εάν δεν βρείτε στη συσκευασία κατεψυγμένων προϊόντων χρόνους μαγειρέματος για φριτέζες θερμού αέρα, ακολουθήστε τους χρόνους για τους φούρνους με αέρα.

10.1 Πίνακας μαγειρέματος

Τρόφιμο	Συμβουλές	Ποσότητα (περ.)	Χρόνος* (λεπτά)	Θερμοκρασία*
Πατάτες τηγανητές ^{2, 3, 4} (κατεψυγμένες, προτηγανισμένες)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Πατάτες τηγανητές ^{3,4} (σπιτικές, χοντρές)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Αναμίξτε 1/2 κουταλιά σούπας λάδι - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	1000 g	20 –24	200 °C
Μπούτια κοτόπουλου ^{2, 3, 5} (νωπά, με κόκαλα)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	1400 g	22–28	240 °C
Κοτομπουκιές ⁴ (κατεψυγμένες)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	1000 g	18–22	180 °C
Στικ ψαριού ⁴ (κατεψυγμένα)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	540 g	8–10	200 °C
Κολοκυθάκια ^{2, 3, 5}	- Πρόγραμμα GRILL - Χρησιμοποιήστε την πλάκα γκριλ 14 - Κόψτε σε λεπτές φέτες - Αλείψτε την πλάκα γκριλ με λίγο λάδι - Ψήστε με ανοιχτό καπάκι	650 g	17–20	200 °C
Τηγανίτες πατάτας ⁴	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	400 g	20	180 °C
Φτερούγες κοτόπουλου ⁴ (κατεψυγμένες)	- Πρόγραμμα AIR FRY - Χρησιμοποιήστε το καλάθι φριτέζας 15	1500 g	15 –20	200 °C
Μπριζόλες Ribeye ⁵	- Πρόγραμμα GRILL - Χρησιμοποιήστε την πλάκα γκριλ 14 - Ψήστε με ανοιχτό καπάκι - Χρησιμοποιήστε ενδεχ. θερμόμετρο ψησίματος	3 μπριζόλες, πάχος περ. 3 cm	7–9	240 °C

* Τα στοιχεία με **έντονα** γράμματα ρυθμίζονται χειροκίνητα.

Όλα τα στοιχεία είναι κατά προσέγγιση. Ανάλογα με το είδος και το πάχος των τροφίμων ενδέχεται να αποκλίνουν οι χρόνοι.

Οι υπερυψωμένοι αριθμοί ^{1,2,3,4,5} σημαίνουν:

¹: μετά τον μισό του χρόνου μαγειρέματος γυρίστε.

²: μετά από το 1/3 και τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος γυρίστε.

³: μετά από το 1/4, 1/2 και τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος γυρίστε.

⁴: με το καλάθι φριτέζας

⁵: πάνω στην πλάκα γκριλ

10.2 Πίνακας με είδη κρεάτων, βαθμούς ψησίματος και τις σχετικές θερμοκρασίες κέντρου

Στα κομμάτια ψητού, ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μαγειρέματος εξαρτώνται από το βάρος και από το είδος του κομματιού κρέατος που χρησιμοποιείτε. Μια καλή ένδειξη αποτελεί η θερμοκρασία κέντρου, που μπορείτε να μετρήσετε με ένα θερμόμετρο ψησίματος.

	Βαθμοί ψησίματος				
	Rare	Medium rare	Medium	Medium well	Well done
Ελάφι	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Βοδινό	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Χοιρινό	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Αρνί	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Κοτόπουλο	X	X	X	X	85 °C
Ψάρι	X	X	X	X	58 °C
Μπιφτέκι	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Συνταγές

Καπνιστά μοσχαρίσια παϊδάκια

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το μέγεθος και το πάχος που έχουν τα παϊδάκια. Ο στόχος είναι να φτάσουν τα παϊδάκια σε μια εσωτερική θερμοκρασία περ. 90 °C, για να γίνουν μαλακά και να ξεκολλάει το κρέας από το κόκκαλο.

Πρόγραμμα

Πρόγραμμα καπνίσματος

Υλικά

2 kg μοσχαρίσια παϊδάκια

Υλικά για το μίγμα μπαχαρικών

1 κουταλιά σούπας	σκόρδο σε σκόνη
1 κουταλιά γλυκού	τριμμένοι σπόροι μουστάρδας ή μουστάρδα σε σκόνη
1 κουταλιά σούπας	καπνιστή πάπρικα
1 κουταλιά σούπας	αλεσμένο μαύρο πιπέρι
2 κουταλιές γλυκού	αλάτι

Υλικά για το πέρασμα με πινέλο

60 ml	μοσχαρίσιος ζωμός
60 ml	νερό
2 κουταλιές σούπας	γούστερ σος

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για το μίγμα μπαχαρικών σε ένα μικρό μπολ μέχρι να ενωθούν. Τρίψτε τα παϊδάκια με το μίγμα μπαχαρικών μέχρι να καλυφθούν.
2. Γεμίστε το ταψί καπνίσματος με τσιπ ξύλου καπνίσματος.
3. Τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην πλάκα γκριλ και κλείστε το καπάκι.

4. Επιλέξτε το **πρόγραμμα καπνίσματος**. Ρυθμίστε τον χρόνο στις **5 ώρες**. Η θερμοκρασία παραμένει στους **120 °C**.
5. Ξεκινήστε το πρόγραμμα καπνίσματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται για μερικά λεπτά **IGN**. Αυτό σημαίνει ότι γίνεται άναμμα των τσιπ ξύλου καπνίσματος. Το **IGN** θα εμφανίζεται συχνά κατά το διάστημα των 5 ωρών. Αυτό είναι φυσιολογικό.
Γυρίζετε τα παϊδάκια μετά από 1,5 ώρα ανάλογα με την προτίμησή σας.
6. Ανακατέψτε τον ζωμό, το νερό και τη γούστερ σος σε ένα μπολ. Επαλείψτε τα παϊδάκια πολλές φορές την τελευταία ώρα του χρόνου καπνίσματος με μια λεπτή στρώση αυτού του μίγματος.
7. Η διαδικασία μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί, όταν το θερμομέτρο ψητού δείχνει περ. 90 °C όταν το τοποθετείτε στο πιο χοντρό σημείο από τα παϊδάκια. Απενεργοποιήστε μετά τη συσκευή, αφήστε κλειστό το καπάκι και αφήστε τα παϊδάκια να ξεκουραστούν περ. 45 λεπτά.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: εάν πρόκειται να παρασκευάσετε και άλλα τρόφιμα στη φριτέζα θερμού αέρα, μπορείτε να τοποθετήσετε τα παϊδάκια και σε έναν προθερμασμένο φούρνο για να παραμείνουν ζεστά. Μειώστε τη θερμοκρασία στον φούρνο, όταν τοποθετήσετε τα παϊδάκια.

8. Πριν το σερβίρισμα, κόψτε τα σε φέτες ανάμεσα στα οστά.

Καπνιστά μπούτια κοτόπουλου

Υλικά για 4 μερίδες

Πρόγραμμα

Πρόγραμμα γκριλ και επιπρόσθετα λειτουργία καπνίσματος

Υλικά

8 μπούτια κοτόπουλου με κόκαλο και δέρμα

Υλικά για τη μαρινάδα

1½ κουταλιά σούπας	καπνιστή πάπρικα
1 κουταλιά σούπας	κρεμμύδι σε σκόνη
½ κουταλιά γλυκού	σκόνη τσίλι
1 κουταλιά σούπας	σος σόγιας
1 κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη ή θυμάρι ή και τα δύο
½ κουταλιά σούπας	αλεσμένο μαύρο πιπέρι
30 ml	ηλιέλαιο

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για τη μαρινάδα σε ένα μεγάλο μπολ μέχρι να ενωθούν. Προσθέστε τα μπούτια κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε, μέχρι να καλυφθούν με τη μαρινάδα. Καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και τοποθετήστε τα στο ψυγείο για 30 λεπτά.
2. Γεμίστε το ταψί καπνίσματος με τσιπ ξύλου καπνίσματος.
3. Επιλέξτε το **πρόγραμμα γκριλ**. Ρυθμίστε τον χρόνο στα **22 λεπτά**. Η θερμοκρασία παραμένει στους **240 °C**.
4. Ενεργοποιήστε επιπρόσθετα τη **λειτουργία καπνίσματος**.

5. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
6. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *Add Food* στην οθόνη. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε τα μπούτια κοτόπουλο το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στην πλάκα γκριλ.
7. Κλείστε το καπάκι. Στην ένδειξη εμφανίζεται *IGN*. Τα τσιπ ξύλου καπνίσματος ανάβουν. Μόλις σβήσει η ένδειξη, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αρχίζει το ψήσιμο.
8. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα μπούτια κοτόπουλου και κλείστε ξανά το καπάκι.
9. Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ανοίξτε το καπάκι και βγάλτε τα μπούτια κοτόπουλου από τη συσκευή. Αφήστε τα περ. 5 λεπτά να ξεκουραστούν.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

- 8 μεγαλύτερα μπούτια κοτόπουλου ενδέχεται να μην χωράνε όλα μαζί στο γκριλ. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να τα κάνετε σε δύο δόσεις στο γκριλ.
- Ανάλογα με το μέγεθος των μπουτιών κοτόπουλου ενδέχεται να διαφέρει λίγο ο χρόνος μαγειρέματος.

Καπνιστές ανάμικτες πατάτες τηγανητές με μαγιονέζα βοτάνων

Υλικά για 4 μερίδες

Πρόγραμμα

Πρόγραμμα θερμού αέρα και επιπρόσθετα λειτουργία καπνίσματος

Υλικά για τη μαγιονέζα

1	αυγό
1 κουταλιά γλυκού	μουστάρδα
125 ml	ηλιέλαιο
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένο μαϊντανό
1 κουταλιά γλυκού	ψιλοκομμένα μυρρινάκια
1 κουταλιά γλυκού	χυμό λεμονιού
	Αλάτι, πιπέρι

Υλικά για τις τηγανητές πατάτες

250 g	γλυκοπατάτες
250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
2 κουταλιές σούπας	ηλιέλαιο

Παρασκευή

1. Για τη μαγιονέζα μυρωδικών, ρίξτε το αυγό και τη μουστάρδα σε ένα ψηλό δοχείο και αναμείξτε με ραβδομπλέντερ.
2. Κατά την ανάμειξη, προσθέτετε μια λεπτή δέσμη λαδιού, μέχρι να σχηματιστεί μια κρεμώδης, ομοιόμορφη μάζα.
3. Προσθέστε μυρωδικά, αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού, ανάλογα με την προτίμησή σας.

4. Καθαρίστε, πλύντε και στεγνώστε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες.
5. Κόψτε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε λωρίδες πάχους περίπου 1 cm και ανακατέψτε τις με το λάδι σε ένα μπτολ.
6. Γεμίστε το ταψί καπνίσματος με τσιπ ξύλου καπνίσματος.
7. Επιλέξτε το **πρόγραμμα θερμού αέρα** και αλλάξτε τον χρόνο στα **20 λεπτά**, η θερμοκρασία παραμένει στους **200 °C**.
8. Ενεργοποιήστε επιπρόσθετα τη **λειτουργία καπνίσματος**.
9. Ξεκινήστε το πρόγραμμα. Η προθέρμανση αρχίζει.
10. Στο τέλος της προθέρμανσης εμφανίζεται *Add Food* στην οθόνη. Τοποθετήστε τον κάδο φριτέζας στην πλάκα γκριλ, ρίξτε τις πατάτες στο καλάθι και κλείστε το καπάκι.
11. Στην ένδειξη εμφανίζεται *IGN*. Τα τσιπ ξύλου καπνίσματος ανάβουν. Μόλις σβήσει η ένδειξη, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αρχίζει το ψήσιμο.
12. Ανακινείτε καλά τις πατάτες περ. κάθε 5 λεπτά.
13. Αλατίστε τις τηγανητές πατάτες και σερβίρετε με τη μαγιονέζα μυρωδικών.
14. Συνοδεύονται ωραία με μια φρέσκια σαλάτα ή με λαχανικά εποχής.

Σουβλάκια με κολοκυθάκια και μελιτζάνες

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: προσοχή στη μέγιστη στάθμη πλήρωσης! Ίσως χρειαστεί να τηγανίσετε σε δύο δόσεις.

Υλικά

½ κουταλιά γλυκού	πιπέρι
½ κουταλιά γλυκού	μπαχάρι
½ κουταλιά γλυκού	κόλιανδρο
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένο θυμάρι
½ κουταλιά γλυκού	αποξηραμένη ρίγανη
1 κουταλιά γλυκού	αλάτι
50 ml	ελαιόλαδο
2	μελιτζάνες
2	κολοκυθάκια
2	κρεμμύδια
	Ξυλάκια για σουβλάκι

Παρασκευή

1. Ανακατέψτε τα μυρωδικά, τα καρυκεύματα και το λάδι σε ένα μπολ.
2. Κόψτε τα κολοκυθάκια και τις μελιτζάνες σε φέτες πάχους 2 cm. Κόψτε τα κρεμμύδια στα τέσσερα.
3. Ρίξτε τα λαχανικά στο μείγμα καρυκευμάτων-λαδιού.
4. Περάστε τα λαχανικά εναλλάξ στα σουβλάκια.
5. Ψήστε τα σουβλάκια στους **200 °C για 15 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τα σουβλάκια.

Ψητό καμαμπέρ (camembert) με κόκκινα μύρτιλλα

Υλικά για 4 μερίδες

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αρχικά, ελέγξτε εάν χωράνε τα 4 καμαμπέρ ολόκληρα το ένα δίπλα στο άλλο στον κάδο της φριτέζας. Εάν όχι, τηγανίστε τα καμαμπέρ σε 2 δόσεις.

Υλικά

4	καμαμπέρ (έως 150 g το καθένα)
2	αυγά
2 κουταλιές σούπας	κρέμα
6 κουταλιές σούπας	γαλέτα
4 κουταλιές σούπας	κόκκινα μύρτιλλα σε βάζο
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Χτυπήστε τα αυγά με την κρέμα και αλατοπιπερώστε.
2. Βάλτε τη γαλέτα σε ένα βαθύ πιάτο.
3. Περάστε το κρύο καμαμπέρ (ολόκληρο ή σε τέταρτα) μέσα από το μείγμα των αυγών και στη συνέχεια από τη γαλέτα, μέχρι να καλυφθεί ολόκληρο το τυρί.
4. Ψήστε τα κομμάτια καμαμπέρ στους **200 °C για περίπου 5-10 λεπτά**, έως ότου ροδοκοκκινίσουν.
5. Σερβίρετε το καμαμπέρ με μερικά κόκκινα μύρτιλλα.

Τυλιχτός σολομός

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

250 g	πατάτες κατάλληλες για βράσιμο
100 g	φρέσκο σπανάκι
1	εσαλότη
1	σκελίδα σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
300 g	φιλέτο σολομού (χωρίς πέτσα)
1	ματσάκι μαϊντανό
1	ματσάκι βασιλικό
1 κουταλιά σούπας	κάπαρη
2 κουταλιές σούπας	μαλακό βούτυρο
1	μη επεξεργασμένο λάιμ
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε τις πατάτες, βράστε τις σε αλατισμένο νερό. Έπειτα, στραγγίξτε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες.
2. Αφού καθαρίσετε και πλύνετε το σπανάκι, στραγγίξτε το καλά.
3. Καθαρίστε το εσαλότη και το σκόρδο και κόψτε τα σε κυβάκια. Σοτάρете με το λάδι σε μια κατσαρόλα, έως ότου γίνουν διάφανα.
4. Προσθέστε το σπανάκι και σοτάρете το για λίγο, μέχρι να μαραθούν τα φύλλα. Στη συνέχεια, αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε τη στην άκρη.
5. Αφού ξεπλύνετε και στεγνώσετε τον σολομό, κόψτε τον σε δύο κομμάτια.

6. Αφού πλύνετε και στεγνώσετε τον μαϊντανό και τον βασιλικό, ψιλοκόψτε τα φύλλα.
7. Στραγγίστε την κάπαρη και κόψτε σε χοντρά κομμάτια.
8. Ανακατέψτε την κάπαρη και τα ψιλοκομμένα μυρωδικά με το βούτυρο.
9. Αφού πλύνετε το λάιμ με ζεστό νερό, στεγνώστε το και κόψτε το σε φέτες.
10. Ετοιμάστε δύο μεγάλα κομμάτια αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος.
11. Τοποθετήστε τις φέτες πατάτας στο κέντρο και αλατοπιπερώστε. Από πάνω προσθέστε το σπανάκι και τον σολομό.
12. Προσθέστε το βούτυρο με την κάπαρη σε μικρές νιφάδες πάνω στον σολομό και γαρνίρετε με φέτες λάιμ.
13. Διπλώστε το χαρτί πάνω από τα υλικά και σφραγίστε καλά από το πλάι.
14. Τοποθετήστε τα πουγκιά το ένα δίπλα στο άλλο και ψήστε στους **200 °C για περίπου 20 λεπτά**.
15. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το χαρτί και σερβίρετε το πιάτο αμέσως.

Μπουκέτα κουνουπιδιού με χαρίσα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1	μικρό κουνουπίδι
3 κουταλιές σούπας	αλεύρι
150 ml	γάλα καρύδας
1½ κουταλιά γλυκού	γλυκιά πάπρικα
½ κουταλιά γλυκού	σκόρδο σε σκόνη
1 κουταλιά σούπας	πάστα χαρίσα (όσο καυτερή επιθυμείτε)
	Αλάτι, πιπέρι

Παρασκευή

1. Καθαρίστε το κουνουπίδι και χωρίστε το σε μικρά μπουκέτα.
2. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα υλικά, έως ότου γίνουν ένας παχύρρευστος, ομοιόμορφος χυλός. Αν ο χυλός είναι πολύ ρευστός, προσθέστε λίγο αλεύρι ακόμη.
3. Βουτήξτε τα μπουκέτα κουνουπιδιού ένα-ένα στον χυλό και αφήστε τον χυλό που περισσεύει να στάξει.
4. Ψήστε τα παναρισμένα μπουκέτα κουνουπιδιού σε δόσεις. Δεν πρέπει να τοποθετηθούν πολύ κοντά το ένα με το άλλο, για να γίνουν ωραία και τραγανά.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους **180 °C** και τον χρόνο μαγειρέματος στα **20 λεπτά**, και ξεκινήστε το τηγάνισμα.
6. Μετά τον μισό χρόνο, γυρίστε τα μπουκέτα κουνουπιδιού.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: ένα φρέσκο ντιπ γιαουρτιού ταιριάζει πολύ με αυτήν τη συνταγή.

Τραγανά λαχανάκια Βρυξελλών με μπέικον

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

400 g	λαχανάκια Βρυξελλών
40 g	μπέικον
4	σκελίδες σκόρδου
1 κουταλιά σούπας	ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: αυτή η συνταγή είναι πιο νόστιμη με φρέσκα λαχανάκια Βρυξελλών, αλλά μπορεί να γίνει και με κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών. Σε αυτήν την περίπτωση, μην κόψετε τα μπουκέτα στα δύο. Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν αλλάζουν.

Παρασκευή

1. Καθαρίστε τα λαχανάκια Βρυξελλών και κόψτε τα μπουκέτα στα δύο.
2. Κόψτε το μπέικον σε λεπτές λωρίδες.
3. Μην ξεφλουδίζετε τις σκελίδες σκόρδου.
4. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και, στη συνέχεια, αλατοπιπερώστε κατά προτίμηση.
5. Ψήστε τα όλα μαζί στους **180 °C για περίπου 15-20 λεπτά**.
6. Μετά τον μισό χρόνο, ανακατέψτε ή γυρίστε τα υλικά.
7. Σερβίρετε κάθε μερίδα με 2 σκελίδες σκόρδου. Ανάλογα με την προτίμησή σας, πιέστε τις σκελίδες για να βγει το μαλακό σκόρδο και απολαύστε.

Μίνι πίτσα με ζαμπόν και ρόκα

Υλικά για 2 μερίδες

Υλικά

1 πακέτο	ζύμης πίτσας
1 κονσέρβα	τοματοπολτό
200 g	μοτσαρέλα
1 ματσάκι	ρόκα
100 g	ζαμπόν Serrano
	Ελαιόλαδο
	Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη

Παρασκευή

1. Ανοίξετε τη ζύμη πίτσας πάνω σε μια αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και κόψτε ορθογώνια που είναι 1 cm μικρότερα από την επιφάνεια του κάδου της φριτέζας.
2. Τρυπήστε ελαφρά τη ζύμη με ένα πιρούνι.
3. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε λεπτές φέτες.
4. Αλείψτε τον τοματοπολτό πάνω στη ζύμη, προσθέστε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη, και τοποθετήστε από πάνω τις φέτες μοτσαρέλας.
5. Ψήστε τα κομμάτια της πίτσας σε δύο σειρές στους **180 °C για περίπου 7 λεπτά**.
6. Απλώστε το ζαμπόν Serrano πάνω στα κομμάτια και ψήστε τα για άλλα **3-5 λεπτά**.
7. Όταν η πίτσα αρχίσει να ροδίζει ελαφρώς στις άκρες, αφαιρέστε τα κομμάτια και τοποθετήστε πάνω τους τη ρόκα που έχετε πλύνει.
8. Ραντίστε τις μίνι πίτσες με λίγο ελαιόλαδο και σερβίρετε.

Συμβουλή: ανάλογα με το πάχος της ζύμης, η πίτσα χρειάζεται 1-2 λεπτά περισσότερο ή λιγότερο.

Ατομικά σουφλέ σοκολάτας με υγρό κέντρο

Υλικά για 8 ατομικά σουφλέ

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: αρχικά, ελέγξτε πόσα φορμάκια κέικ χωράνε ταυτόχρονα στη φριτέζα.

Υλικά

75 g	μαύρη σοκολάτα
3	αυγά
75 g	βούτυρο
75 g	ζάχαρη
50 g	αλεύρι

Παρασκευή

1. Κόψτε τη σοκολάτα και λιώστε τη σε μπεν μαρί.
2. Προσθέστε το βούτυρο και λιώστε το και αυτό.
3. Χτυπήστε τα αυγά και τη ζάχαρη μέχρι να αφρίσουν.
4. Κοσκινίστε το αλεύρι πάνω από το μείγμα αυγών και ζάχαρης και ανακατέψτε έως ότου σχηματιστεί ένας ομοιόμορφος χυλός.
5. Προσθέστε και ανακατέψτε ελαφρά το μείγμα σοκολάτας-βουτύρου.
6. Γεμίστε τα φορμάκια κέικ με τον χυλό.
7. Ψήστε τα σουφλέ σοκολάτας σε προθερμασμένη συσκευή στους **180 °C για περίπου 5-6 λεπτά**.
8. Σερβίρετε τα σουφλέ σοκολάτας ζεστά.

12. Καθαρισμός



ΚΙΝΔΥΝΟΣ εγκαυμάτων!

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- Πριν τον καθαρισμό της συσκευής, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας **5** από την πρίζα.
- Η συσκευή δεν επιτρέπεται να βυθίζεται σε νερό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για υλικές ζημιές!

- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά μέσα καθαρισμού ή μέσα καθαρισμού που χαράσσουν.
- Απαγορεύεται ο καθαρισμός των αντιστάσεων **3** και **12** με βρεγμένο πανί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: λάβετε υπόψη ότι μετά το στέγνωμα ενδέχεται να υπάρχουν ακόμη σταγόνες νερού σε κοιλότητες. Αφήστε να στεγνώσουν εντελώς όλα τα εξαρτήματα στον αέρα.

Αξεσουάρ

- Αφαιρέστε τα πολλά υπολείμματα τροφίμων.
- Η πλάκα γκριλ **14**, το καλάθι φριτέζας **15** και το δοχείο συλλογής λίπους **13** μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ: μπορείτε να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα και στο χέρι με ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Ξεπλύνετε μετά καλά με καθαρό νερό.

- Μουλιάστε προηγουμένως τα καμένα υπολείμματα τροφίμων.
- Αφήστε να στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα εντελώς, προτού τα αποθηκεύσετε ή τα χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

Περίβλημα

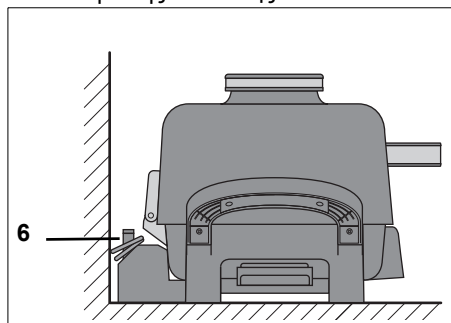
- Σκουπίστε το περίβλημα εξωτερικά με ένα ελαφρώς βρεγμένο πανί με λίγο απαλό απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

Εσωτερικός χώρος

1. Καθαρίστε το εσωτερικό του καπακιού **2** με ένα μαλακό σφουγγάρι, λίγο νερό και απαλό απορρυπαντικό.
2. Σκουπίστε πολλές φορές με ένα βρεγμένο πανί από μικροΐνες, το οποίο ξεπλένεται και στύβετε ενδιάμεσα.
3. Στεγνώστε με ένα πανί για τα πιάτα.

13. Φύλαξη

- Πριν την αποθήκευση της συσκευής ...
... πρέπει να αποσυνδέσετε το φις τροφοδοσίας **5**,
... να έχει κρυώσει η συσκευή και
... πρέπει όλα τα εξαρτήματα να είναι εντελώς καθαρά και στεγνά.
- Μπορείτε να τυλίξετε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης **5** γύρω από τη διάταξη περιέλιξης καλωδίου **6** στην πίσω πλευρά της συσκευής.



14. Απόρριψη

Το προϊόν αυτό υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ. Το σύμβολο με το διαγραμμένο κάδο απορριμμάτων πάνω σε τροχούς σημαίνει ότι το προϊόν πρέπει να οδηγηθεί σε ξεχωριστή συλλογή απορριμμάτων σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Ένωση. Το ίδιο ισχύει για το προϊόν και όλα τα εξαρτήματα με το σύμβολο αυτό. Τα επισημασμένα προϊόντα απαγορεύεται να απορριφθούν μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά πρέπει να παραδοθούν σε μία θέση συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Αυτό το σύμβολο ανακύκλωσης σηματοδοτεί π.χ. ένα αντικείμενο ή τμήματα υλικών ως πολύτιμα για ανάκτηση. Η ανακύκλωση συμβάλλει στη μείωση κατανάλωσης πρώτων υλών και στην προστασία του περιβάλλοντος.



Συσκευασία

Όταν θελήσετε να απορρίψετε τη συσκευασία, πρέπει να λάβετε υπόψη σας τις αντίστοιχες περιβαλλοντικές διατάξεις της χώρας σας.

15. Επίλυση προβλημάτων

Εάν η συσκευή σας δεν λειτουργεί όπως πρέπει, ελέγξτε πρώτα αυτή τη λίστα ελέγχων. Ενδέχεται να πρόκειται για κάποιο μικρό πρόβλημα, το οποίο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ ηλεκτροπληξίας!

- ⊙ Σε καμία περίπτωση μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυθαίρετα.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Δεν λειτουργεί	- Είναι εξασφαλισμένη η τροφοδοσία ρεύματος; - Ελέγξτε τη σύνδεση.
Τα φαγητά δεν είναι ακόμη έτοιμα μετά τον προτεινόμενο χρόνο	- Ηταν πολύ μεγάλη η ποσότητα ή τα κομμάτια πολύ μεγάλα; - Ηταν ρυθμισμένη πολύ χαμηλά η θερμοκρασία ή ο χρόνος μαγειρέματος;
Εντονη δημιουργία οσμής και καπνού	- Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων στην αντίσταση 3, που καίγονται κατά την προθέρμανση; Δεν επιτρέπεται να γεμίζετε το καλάθι φριτέζας 15 περισσότερο από ό,τι μέχρι το σημάδι MAX 16. - Μήπως ρυθμίσατε πολύ μεγάλο χρόνο μαγειρέματος;
Add FOOD	Ανοίξτε μετά το στάδιο προθέρμανσης το καπάκι 2 και προσθέστε τρόφιμα.

Σφάλμα	Πιθανές αιτίες / μέτρα αντιμετώπισης
Add PAN	Τοποθετήστε την πλάκα γκριλ 14
done	Ο χρόνος μαγειρέματος έληξε. Αφαιρέστε τα έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα.

16. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Μοντέλο:	SGS 2200 A1
Τάση δικτύου:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 0,5 W
αυτόματη μετάβαση στην κατάσταση απενεργοποίησης:	≤ 20 λεπτά
Κατηγορία προστασίας:	I
Κατηγορία προστασίας:	IPX4 (προστασία από νερό που ψεκάζεται)
Ισχύς:	2200 W

Σύμβολα που χρησιμοποιούνται

	Προστατευτική γείωση
	Με τη σήμανση CE η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωσή της με την ΕΕ.
	Αυτό το σύμβολο σας υπενθυμίζει να απορρίψετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
	Με το σύμβολο της ανακύκλωσης (3 βέλη) επισημαίνονται τα ανακυκλώσιμα υλικά. Το υλικό μπορεί να εντοπιστεί μέσω του αριθμού ανακύκλωσης στη μέση (εδώ: 21) και/ή μιας σύντμησης (εδώ: PAP).
	Εναλλασσόμενη τάση
	Το σύμβολο αυτό υποδηλώνει προϊόντα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
	Με τη σερβική σήμανση, η HOYER Handel GmbH δηλώνει τη συμμόρφωση με τις σερβικές απαιτήσεις.

Διατηρούμε το δικαίωμα τεχνικών αλλαγών.

17. Εγγύηση της εταιρίας **HOYER Handel GmbH**

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη, για τη συσκευή αυτή λαμβάνετε εγγύηση 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση ελαττώματος του προϊόντος αυτού έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρουσιάζεται παρακάτω.

Όροι εγγύησης

Η προθεσμία της εγγύησης ξεκινά με την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλούμε, φυλάξτε καλά την πρωτότυπη απόδειξη αγοράς. Το έγγραφο αυτό είναι απαραίτητο ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.

Αν εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος αυτού εμφανιστεί ελάττωμα που οφείλεται στο υλικό ή την κατασκευή, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε το προϊόν δωρεάν ή θα επιστρέψουμε την τιμή αγοράς, κατά την κρίση μας. Προϋπόθεση για την παροχή εγγύησης είναι πως εντός της προθεσμίας των τριών ετών το ελαττωματικό προϊόν θα παρουσιαστεί συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς, και πως ο πελάτης θα δώσει σύντομη γραπτή περιγραφή του είδους της βλάβης και της χρονικής στιγμής που παρουσιάστηκε.

Αν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, το προϊόν θα σας επιστραφεί επισκευασμένο ή θα αντικατασταθεί.

Για την Ελλάδα ισχύει: Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Χρόνος εγγύησης και νομικές αξιώσεις έναντι ελαττώματος

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της ευθύνης του πωλητή. Τα παραπάνω ισχύουν και για τα τεμάχια που αντικαταστάθηκαν ή επισκευάστηκαν. Τυχόν ζημιές και ελαττώματα που υφίστανται κατά την αγορά πρέπει να δηλώνονται αμέσως μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Επισκευές που εκτελούνται μετά τη λήξη της εγγύησης είναι πληρωτέες.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρούς κανονισμούς ποιότητας και υποβλήθηκε σε σχολαστικό έλεγχο πριν την παράδοση.

Η εγγύηση περιλαμβάνει ελαττώματα που οφείλονται τόσο στο υλικό, όσο και στην κατασκευή.

Στην εγγύηση δεν περιλαμβάνονται αναλώσιμα τμήματα που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και ζημιές που προκλήθηκαν σε εύθραυστα τμήματα, π.χ. διακόπτες, φωτιστικά μέσα ή άλλα γυάλινα τεμάχια.

Η εγγύηση αυτή εκπίπτει, σε περίπτωση που το προϊόν υπέστη ζημιά από απροσεξία, ακατάλληλη χρήση ή συντήρηση με πρωτοβουλία του αγοραστή. Για να γίνεται σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται όλες οι υποδείξεις που αναφέρονται στις οδηγίες χειρισμού. Αποφεύγετε οπωσδήποτε χρήσεις και χειρισμούς, για τα οποία οι οδηγίες χειρισμού προειδοποιούν πως πρέπει να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακού και ακατάλληλου χειρισμού και χρήσης βίας, καθώς και στην περίπτωση επέμβασης στη συσκευή, η οποία δε διεξήχθη από το διαπιστευμένο κέντρο σέρβις μας, η εγγύηση εκπίπτει.

Διαδικασία σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης

Για να μπορέσουμε να επεξεργαστούμε το αίτημά σας το συντομότερο δυνατό, παρακαλούμε, ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

- Έχετε πάντα διαθέσιμα, για όποτε σας ζητηθούν, τον αριθμό προϊόντος **IAN: 509123_2507** και την απόδειξη ως αποδεικτικό στοιχείο αγοράς.
- Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε κάποια εγχάραξη, στο εξώφυλλο των οδηγιών χειρισμού (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά της συσκευής.
- Αν εμφανιστούν λειτουργικές βλάβες ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε πρώτα με το ακόλουθο κέντρο σέρβις **τηλεφωνικά ή με email**.
- Στη συνέχεια, και εφόσον το προϊόν θεωρηθεί ελαττωματικό, μπορείτε να το αποστείλετε στη διεύθυνση που σας δόθηκε, ελεύθερο από ταχυδρομικά τέλη, συνοδευόμενο από την απόδειξη αγοράς και ένα σημείωμα σχετικά με το είδος της βλάβης και τη χρονική στιγμή που εμφανίστηκε.

Στον ιστότοπο www.lidl-service.com μπορείτε να μεταφορτώσετε το παρόν ή περισσότερα εγχειρίδια, βίντεο προϊόντων και λογισμικά εγκατάστασης.



Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα του σέρβις της Lidl (www.lidl-service.com) και καταχωρώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) **509123_2507** μπορείτε να ανοίξετε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος σας.



Κέντρο σέρβις



Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: hoyer@lidl.gr



Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 509123_2507



Προμηθευτής

Παρακαλούμε, λάβετε υπόψη σας πως η ακόλουθη διεύθυνση **δεν είναι διεύθυνση σέρβις**. Επικοινωνήστε πρώτα με το κέντρο σέρβις που αναγράφεται παραπάνω.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

Contents

1. Overview	279
2. Intended purpose	280
3. Safety information	281
4. Items supplied	284
5. How to use	285
6. The touch display at a glance	286
7. The programs at a glance	287
8. Using the accessories	288
9. Operation	289
9.1 Power connection.....	289
9.2 Switching on/off.....	289
9.3 Smoker tray.....	289
9.4 Manual settings	290
9.5 Using Programs	290
9.6 Interrupting the cooking process.....	291
9.7 Smoker	291
9.8 End of the cooking process	292
9.9 Manually stop the cooking process.....	292
9.10 Grilling with bottom heat	292
10. Preparation tips	293
10.1 Cooking table.....	294
10.2 Table with meat types, degrees of doneness and the associated core temperatures	295
11. Recipes	296
12. Cleaning	302
13. Storage	302
14. Disposal	303
15. Trouble-shooting	303
16. Technical specifications	304
17. Warranty of the HOYER Handel GmbH	305

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



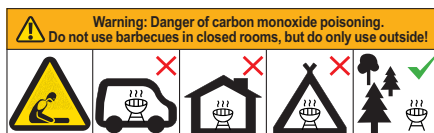
This symbol warns you against touching the hot surface.



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 302).
- ⊙ 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)

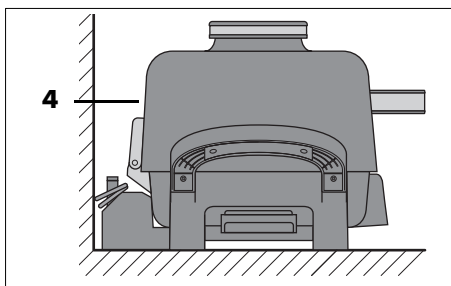
5. How to use

- 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 302).
- Place the device on a dry, level, non-slip, heat-resistant mat.

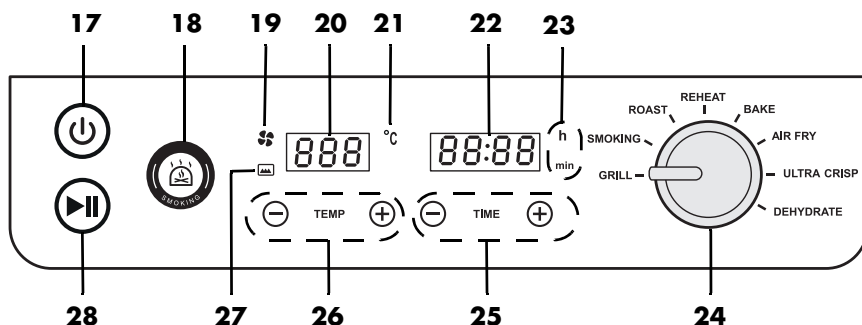
Mounting the handles

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 287)
- 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.
GRILL Steaks, chops, but also vegetables for a grill pan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
	- bottom heat with the lid open and closed - with automatic preheating when the lid is closed	
SMOKING Fish, meat, e.g. ribs, French fries	80 °C (40 – 210 °C)	4 hrs. (10 min. – 12 hrs.)
	- top heat only - with automatic heating of the smoking pellets; <i>IGN</i> appears in the display	
ROAST Pork roast with crackling, pork roast, meatloaf	200 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 hr.)
	- top heat only - with automatic preheating	
REHEAT For reheating food	200 °C (130 – 200 °C)	15 min. (1 min. – 1 hr.)
	- top heat only - with automatic preheating	
BAKE Muffins, cakes and baked goods	150 °C (125 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 1 hr.)
	- top heat only - with automatic preheating	
AIR FRY Hot air fryer e.g. French fries, chicken wings	180 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 hr.)
	- top heat only - with automatic preheating	
ULTRA CRISP Pork roast with crackling, extra dark French fries	240 °C (-)	10 min. (1 min. – 30 min.)
	- top heat only - with automatic preheating	
DEHYDRATE Dehydration of fruit and vege- tables, e.g. apple rings	50 °C (40 – 90 °C)	2 hrs (2 hrs. – 12 hrs.)
	- top heat only - without automatic preheating	

8. Using the accessories

Accessory	Function/use
Grill plate 14	• Is always inserted into the device. If not, <i>Add PAN</i> appears on the display. • Drains grease. Preparation with closed and open lid in the GRILL program: • The heat only comes from below. • Well suited for the preparation of thicker pieces of meat and frozen meat. • Well suited for grilling lean pieces of meat, for example.
Frying insert 15	• Place on the grill plate 14. • The hot air can circulate easily through the holes in the frying insert 15. This promotes the even distribution of heat. • For French fries, wedges, sweet potato chips, vegetables in pieces and similar food • Fill the frying insert 15 only loosely up to the MAX 16 marking with French fries (maximum quantity: 1000 g). NOTE: for raw ingredients, mix in approx. ½ tablespoon of oil (e.g. sunflower or rapeseed oil). This prevents sticking to the frying insert 15 and improves the taste. This is not necessary for deep-frozen French fries and similar products, as these are already pre-fried.

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 290). 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 ^{2, 3, 4} (deep-frozen products, pre-fried)	- AIR FRY program	500 g ²	19	190 °C
	- Use the frying insert 15	1000 g ³	35	190 °C
French fries ^{3, 4} (homemade, thick)	- AIR FRY program - Add 1/2 tablespoon of oil and mix well - Use the frying insert 15	1000 g	20–24	200 °C
Chicken legs ^{2, 3, 5} (fresh, with bones)	- AIR FRY program - Use the frying insert 15	1400 g	22–28	240 °C
Chicken nuggets ⁴ (deep-frozen products)	- AIR FRY program - Use the frying insert 15	1000 g	18–22	180 °C
Fish fingers ⁴ (deep-frozen products)	- AIR FRY program - Use the frying insert 15	540 g	8–10	200 °C
Courgette ^{2, 3, 5}	- GRILL program - Use the grill plate 14 - Cut in slices - Brush the grill plate with a little oil - Cook with the lid open	650 g	17–20	200 °C
Potato pancakes ⁴	- AIR FRY program - Use the frying insert 15	400 g	20	180 °C
Chicken wings ⁴ (deep-frozen products)	- AIR FRY program - Use the frying insert 15	1500 g	15–20	200 °C
Ribeye steaks ⁵	- GRILL program - Use the grill plate 14 - Grill with the lid open - If necessary, use a roast thermometer	3 steaks, approx. 3 cm thick	7–9	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 ^{1,2,3,4,5} 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.

	Degrees of doneness				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
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

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 1 ½ 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 |
| 1 ½ 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

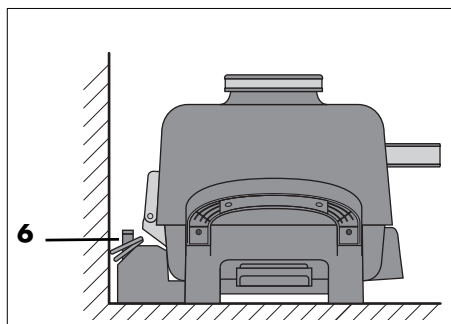
- Wipe the housing from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

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 microfibre 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	- Has the device been connected to the power supply? - Check the connection.
Food not yet ready after the recommended time	- Was the quantity too large or the pieces too thick? - Was the temperature or cooking time set too low?
Formation of thick smoke and strong smell	- Are there food residues on the heating element 3 that can burn during heating? The frying insert 15 must not be filled more than to the MAX 16 marking. - Has the cooking time been set too long?
Add FOOD	After the heating phase, open the lid 2 and add the food.
Add PAN	Insert the grill plate 14
done	Cooking time expired. Remove the cooked food.

16. Technical specifications

Model:	SGS 2200 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Power consumption in off mode:	$\leq 0.5 \text{ W}$
Automatic switch to off mode:	$\leq 20 \text{ min.}$
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.
	With the Serbian marking, HOYER Handel GmbH declares conformity with the Serbian requirements.

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 you can download this and many other manuals, product videos and installation software.



This QR code takes you directly to the Lidl Service website (www.lidl-service.com), where you can enter the article number (IAN) **509123_2507** to open your user instructions.



Service Centre

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

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

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

IAN: 509123_2507



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

