



ELEKTRISCHER PREMIUM-GRILL UND -SMOKER MIT HEIß- LUFTFUNKTION / PREMIUM ELECTRIC BARBECUE & SMO- KER / GRIL ET FUMOIÉ ÉLECTRIQUES PREMIUM AVEC CHALEUR TOURNANTE SGS 2200 A1

(DE) (AT) (CH) Bedienungsanleitung

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

(FR) (CH) (BE) Mode d'emploi

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

(PL) Instrukcja obsługi

**ELEKTRYCZNY GRILL I WĘDZARNIA
Z FUNKCJĄ GORĄCEGO
POWIETRZA**

(SK) Návod na obsluhu

**ELEKTRICKÝ GRIL A UDIAREŇ
PREMIUM S TEPILOVZDUŠNOU
FUNKCIOU**

(DK) Betjeningsvejledning

**ELEKTRISK PREMIUM-GRILL OG -
SMOKER MED
VARMLUFTSFUNKTION**

(HU) Kezelési útmutató

**PRÉMIUM ELEKTROMOS GRILL ÉS
FÜSTÖLŐ FORRÓLEVEGŐS
FUNKCIOVAL**

(GB) (IE) (NI) Operating instructions

**PREMIUM ELECTRIC BARBECUE &
SMOKER**

(NL) (BE) Gebruiksaanwijzing

**ELEKTRISCHE BBQ EN SMOKER MET
HETELUCHTFUNCTIE**

(CZ) Návod k obsluze

**ELEKTRICKÝ GRIL A UDÍRNA S
FUNKCÍ HORKEHO VZDUCHU
PREMIUM**

(ES) Instrucciones de servicio

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

(IT) (CH) Manuale di istruzioni per l'uso

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

For EU market:
HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Imported for GB market by:
Lidl Great Britain Ltd
Lidl House · 14 Kingston Road
Surrey · KT5 9NU

Stand der Informationen · Status of information · Version des information
Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací
Stav informácií · Estado de las informaciones · Informationernes stand
Versione delle informazioni · Az információ kelte:

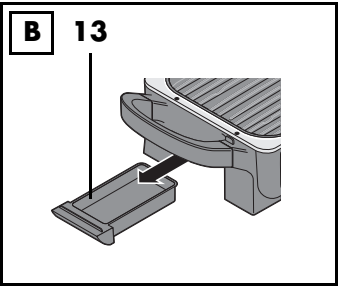
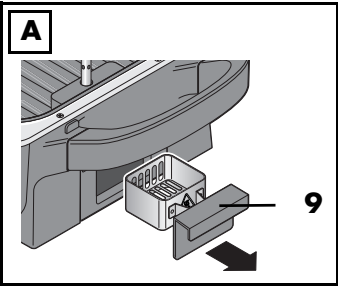
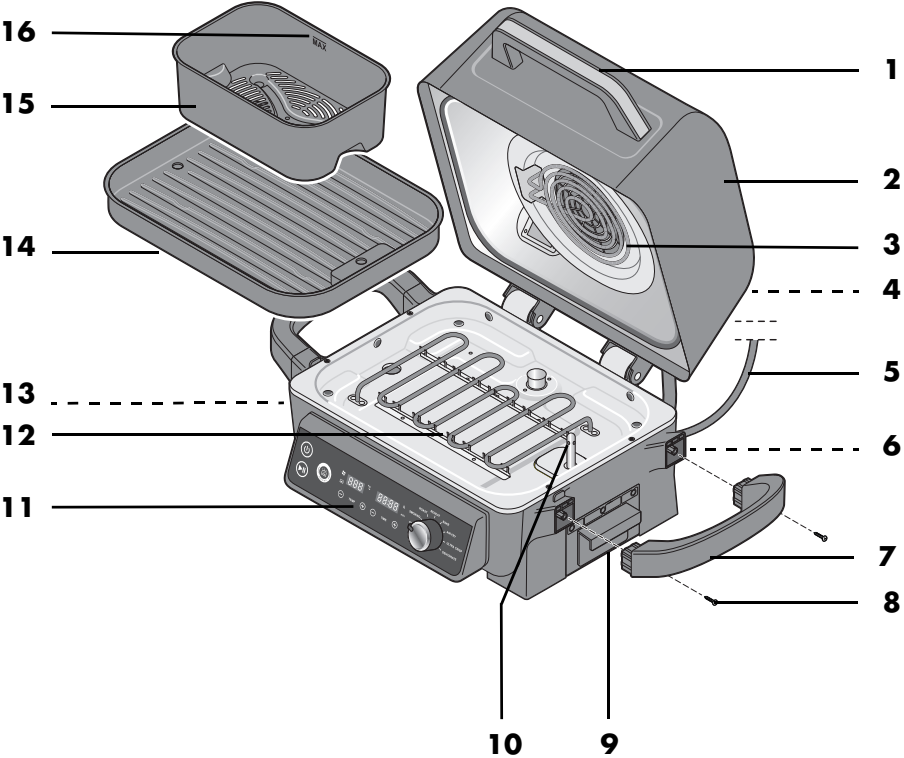
12/2025 ID: SGS 2200 A1_25_V1.1



Deutsch.....	2
English.....	34
Français.....	64
Nederlands.....	98
Polski.....	130
Česky.....	162
Slovenčina.....	192
Español.....	222
Dansk.....	254
Italiano.....	284
Magyar.....	318



**Übersicht / Overview / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Przegląd /
Přehled / Prehľad / Vista general / Oversigt / Panoràmica /
Áttekintés**



Inhalt

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

1. Übersicht

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

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

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

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

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

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

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

Symbole am Gerät



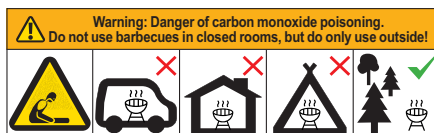
Dieses Symbol warnt Sie vor dem Berühren der heißen Oberfläche.



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



Das Symbol fordert Sie auf, die Bedienungsanleitung zu lesen.



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

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

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

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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

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

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

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

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ⊙ Das Gerät ist nur zur Verwendung im Freien geeignet. Beim Betrieb im Freien...
 - ... muss das Gerät an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
 - ... muss das Gerät über eine Steckdose mit Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis gespeist werden. Fragen Sie dazu Ihren Elektroinstallateur um Rat. Lassen Sie den Einbau ausschließlich von einer Elektro-Fachkraft durchführen.
 - ... muss die Anschlussleitung regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Anschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.



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



GEFAHR für Kinder!

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



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere!

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



GEFAHR für Vögel!

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



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit!

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

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

- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - nach jedem Gebrauch
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.



GEFAHR - Brandgefahr!

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

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



GEFAHR von Verletzungen durch Verbrennen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

- ⊙ Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Beachten Sie die Richtwerte in dieser Anleitung.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

4. Lieferumfang

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

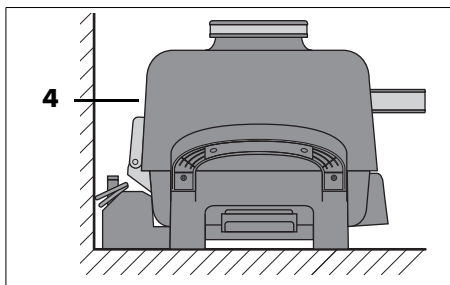
5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



GEFAHR - Brandgefahr!

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



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

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

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

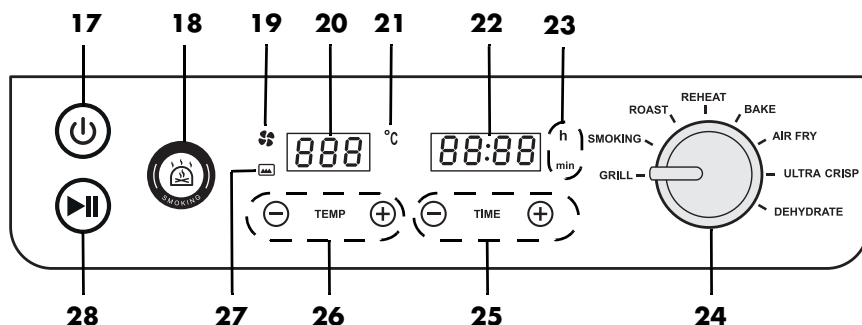
Griffe montieren

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

Das Gerät darf nur an den seitlichen Griffen getragen werden.

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

6. Das Touchdisplay im Überblick



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

7. Die Programme im Überblick

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

Programm/Verwendung	voreingestellte Temperatur (einstellbarer Bereich)	voreingestellte Zeit (einstellbarer Bereich) in Min. oder Std.
GRILL Steaks, Kotelettes, aber auch Gemüse für eine Grillpfanne	240 °C (180 – 240 °C)	10 Min (1 – 30 Min)
	- Unterhitze bei offenem und geschlossenem Deckel - mit autom. Vorheizen bei geschlossenem Deckel	
SMOKING Fisch, Fleisch z.B. Rippchen, Pommes Frites	80 °C (40 – 210 °C)	4 Std (10 Min – 12 Std)
	- nur Oberhitze - mit autom. Anheizen der Räucherpellets; Im Display erscheint <i>IGN</i>	
ROAST Krustenbraten, Schweinebraten, Hackbraten	200 °C (125 – 200 °C)	30 Min (1 Min – 1 Std)
	- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
REHEAT Zum Aufwärmen von Lebensmitteln	200 °C (130 – 200 °C)	15 Min (1 Min – 1 Std)
	- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
BAKE Muffins, Kuchen und Backwaren	150 °C (125 – 200 °C)	18 Min (1 Min – 1 Std)
	- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
AIR FRY Heißluftfritteuse z.B. Pommes frites, Chickens wings	180 °C (125 – 200 °C)	22 Min (1 Min – 1 Std)
	- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
ULTRA CRISP Krustenbraten, extra dunkle Pommes frites	240 °C (-)	10 Min (1 Min – 30 Min)
	- nur Oberhitze - mit autom. Vorheizen	
DEHYDRATE Dörren von Obst und Gemüse, z. B. Apfelringe	50 °C (40 – 90 °C)	2 Std (2 Std – 12 Std)
	- nur Oberhitze - ohne autom. Vorheizen	

8. Verwendung der Zubehöerteile

Zubehörteil	Funktion/Verwendung
Grillplatte 14	• Wird immer in das Gerät eingesetzt. Ist das nicht der Fall erscheint <i>Add PAN</i> in der Anzeige. • Lässt Fett ablaufen. Zubereitung mit geschlossenem und offenem Deckel im Programm GRILL: • Die Hitze kommt nur von unten. • Gut geeignet zur Zubereitung dicker Fleischstücke und gefrorenem Fleisch. • Gut geeignet zum Grillen von z. B. mageren Fleischstücken.
Frittiereinsatz 15	• Auf die Grillplatte 14 setzen. • Durch die Löcher im Frittiereinsatz 15 kann die heiße Luft gut zirkulieren. Das fördert eine gleichmäßige Verteilung der Wärme. • Für Pommes frites, Wedges, Süßkartoffel-Pommes, Gemüse in Stücken u. Ä. • Frittiereinsatz 15 nur locker bis zur Markierung MAX 16 mit Pommes frites füllen (maximale Menge: 1000 g). HINWEIS: Mischen Sie bei rohen Zutaten ca. ½ Esslöffel Öl (z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl) unter. Dies verhindert das Festkleben am Frittiereinsatz 15 und verbessert den Geschmack. Dies ist bei Tiefkühl-Pommes frites und ähnlichen Produkten nicht notwendig, diese sind schon vorfrittiert.

9. Bedienen



GEFAHR von Verbrennungen!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

9.2 Ein-/Ausschalten

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

9.1 Stromanschluss

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

9.3 Räucherschale



GEFAHR von Brand!

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

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

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

9.4 Manuelle Einstellungen

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

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

9.5 Programme verwenden

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

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

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

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

Öffnen Sie den Deckel **2** und ...

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

oder

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

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

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

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

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

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

9.6 Garprozess unterbrechen

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

Pause mit der Start/Pause-Taste

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

Pause durch Öffnen des Deckels

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

9.7 Smoker

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

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

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

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

Als eigenes Programm verwenden

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

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

Als Zusatz zu anderen Programmen verwenden

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

9.8 Ende des Garprozesses

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

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

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

9.9 Garprozesses aktiv beenden

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

9.10 Grillen mit Unterhitze

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

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

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

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

10. Zubereitungstipps

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

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

Vorbereitung der Lebensmittel

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

Temperatur und Garzeit

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

Für eine gleichmäßige Bräunung

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

Backen

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

Verpackungsinformationen

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

10.1 Gartabelle

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

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

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

Die hochgestellten Ziffern ^{1,2,3,4,5} bedeuten:

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

10.2 Tabelle mit Fleischarten, Garstufen und dazu gehörigen Kerntemperaturen

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

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

11. Rezepte

Geräucherte Spareribs vom Rind

Zutaten für 4 Portionen

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

Programm

Smoker-Programm

Zutaten

2 kg Rinderrippen

Zutaten für die Gewürzmischung

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

Zutaten zum Bürsten

60 ml	Rinderbrühe
60 ml	Wasser
2 Esslöffel	Worcestershire-Sauce

Zubereitung

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

Rauchige Hähnchenschenkel

Zutaten für 4 Portionen

Programm

Grill-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion

Zutaten

- 8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut

Zutaten für die Marinade

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

Zubereitung

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

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

TIPPS:

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

Rauchige gemischte Pommes frites mit Kräuter-Mayonnaise

Zutaten für 4 Portionen

Programm

Heißluft-Programm und zusätzlich die Smoker-Funktion

Zutaten für die Mayonnaise

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

Zutaten für die Pommes frites

250 g	Süßkartoffeln
250 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Sonnenblumenöl

Zubereitung

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

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

Zucchini-Auberginen-Spieße

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Zutaten für 4 Portionen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

Lachs im Päckchen

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

Blumenkohlröschen mit Harissa

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

TIPP: Dazu passt ein frischer Joghurt-Dip.

Knuspriger Rosenkohl mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

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

Zubereitung

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

Mini-Pizza mit Schinken und Rucola

Zutaten für 2 Portionen

Zutaten

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

Zubereitung

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

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

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Zutaten für 8 Törtchen

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

Zutaten

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

Zubereitung

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

12. Reinigen



GEFAHR von Verbrennungen!

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

WARNUNG vor Sachschäden!

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

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

Zubehörteile

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

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

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

Gehäuse

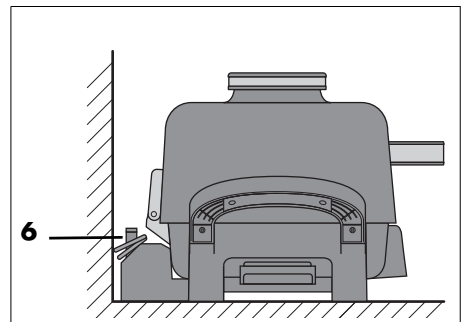
- Wischen Sie das Gehäuse von außen mit einem angefeuchteten Tuch mit wenig mildem Reinigungsmittel ab.
- Trocknen Sie mit einem Geschirrtuch nach.

Innenraum

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

13. Aufbewahren

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



14. Entsorgen

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



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



Verpackung

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

Gerät entsorgen in Deutschland

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

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

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

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

15. Problemlösung

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



GEFAHR durch Stromschlag!

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

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	- Ist die Stromversorgung sichergestellt? - Überprüfen Sie den Anschluss.
Speisen nach der empfohlenen Zeit noch nicht fertig	- War die Menge zu groß oder die Stücke zu dick? - War die Temperatur oder Garzeit zu niedrig eingestellt?
Starke Rauch- und Geruchsentwicklung	- Befinden sich Lebensmittelreste am Heizelement 3, die beim Aufheizen verbrennen? Der Frittiereinsatz 15 darf nicht mehr als bis zur Markierung MAX 16 gefüllt werden. - Wurde die Garzeit zu lang eingestellt?
Add FOOD	Öffnen Sie nach der Aufheizphase den Deckel 2 und geben Lebensmittel hinzu.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Add PAN	Grillplatte 14 einlegen
done	Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die fertig gegarten Lebensmittel.

16. Technische Daten

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

Verwendete Symbole

	Schutzerdung
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
~	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.
	Es handelt sich um ein wiederverwertbares Produkt, das der erweiterten Herstellerverantwortung sowie der Abfalltrennung unterliegt.
	Mit der UKCA-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die Konformität für UK.
	Das Symbol kennzeichnet den Produkthersteller.

Technische Änderungen vorbehalten.

17. Garantie der **HOYER Handel GmbH**

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

Garantiebedingungen

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer **IAN: 509123_2507** und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.

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

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



Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) **509123_2507** Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service-Center

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 509123_2507



Lieferant

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

Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

DEUTSCHLAND

Contents

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

1. Overview

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

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

Thank you for your trust!

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

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

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

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

Symbols on the device



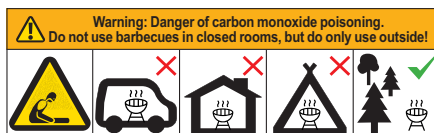
This symbol warns you against touching the hot surface.



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



This symbol indicates that you should read the operating instructions.



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

2. Intended purpose

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

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

This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

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

3. Safety information

Warnings

If necessary, the following warnings are used in these operating instructions:



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

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

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

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

Instructions for safe operation

- ⊙ This device can be used by children from the age of 8 and people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or a lack of experience or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to use this device safely and if they have understood the resulting dangers.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- ⊙ The device is only suitable for outdoor use. During operation outdoors ...
 - ... the device must be connected to a wall socket with a protective earth conductor.
 - ... the device must be powered via a wall socket with a residual current device (RCD) set to trip in response to a leakage current no greater than 30 mA in the electrical circuit. Ask your electrician for advice. The installation should only be carried out by a qualified electrician.
 - ... the power cable must regularly be inspected for signs of damage. If the power cable is damaged, the device must no longer be used.



- ⊙ During operation, the surfaces of the device may become hot. Do not touch any hot parts of the device such as the air outlet on the back or the grill plate. Only touch the control elements of the device during operation.
- ⊙ During frying, hot steam escapes from the air outlet. Be careful not to put your hands into the steam.

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



DANGER for children!

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



DANGER to and from pets and livestock!

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



DANGER for birds!

- ⊙ Birds breathe faster, distribute the air differently in their bodies and are significantly smaller than humans. For this reason, it may be dangerous for birds to inhale even the smallest smoke quantities, which develop while this device is in operation. There should be no birds in the vicinity when using this device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- ⊙ The device must not be left out in the rain.
- ⊙ Protect the device from moisture, water drops and water splashes.
- ⊙ The device, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.

- ⊙ If liquid gets into the device, disconnect the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ If the device has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the device from the water. Do not use the device again, and have it checked by a specialist workshop.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not use the device if the device or the power cable has any visible damage, or if the device has previously been dropped.
- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ If you use an extension cable, it must be sufficient for the technical specifications of this device.
- ⊙ Do not connect the device by using a multiple socket. By doing so the socket might be overloaded.
- ⊙ Lay the power cable and any extension cable such that nobody can step on them, get caught on them, or trip over them.
- ⊙ Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with earthing contacts with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.
- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ When setting up the device, make sure that the power cable is not trapped or crushed.
- ⊙ Even after it has been switched off, the device is not completely disconnected from the mains power supply. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- ⊙ Pull the mains plug out of the wall socket:
 - after every use
 - when a malfunction occurs
 - when you are not using the device
 - before you clean the device
 - during thunderstorms
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.



DANGER – Fire hazard!

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



DANGER! Risk of injury through burning!

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

WARNING! Risk of material damage!

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

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

4. Items supplied

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

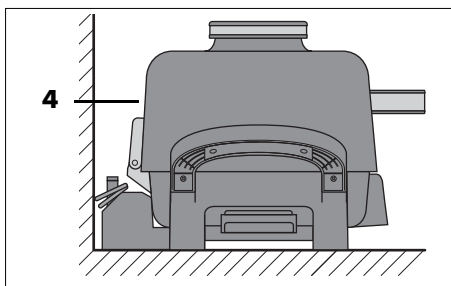
5. How to use

- Remove all packing material.



DANGER – fire hazard!

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



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

NOTE: when in operation for the first time, some smoke and odour may be generated by the device. This is related to materials used on the heating elements **3/12** during assembly, and is not a product defect. Ensure adequate ventilation.

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

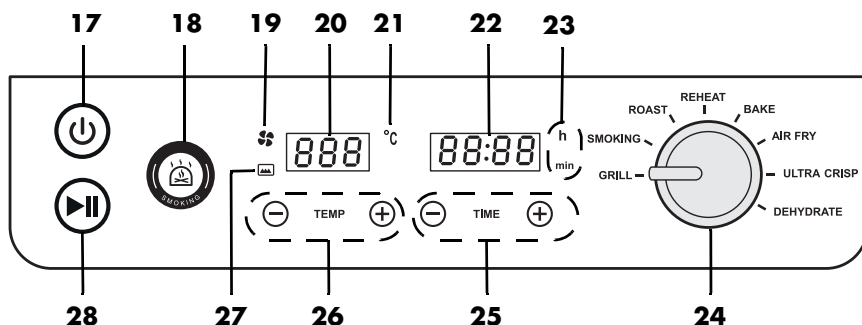
Mounting the handles

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

The device may only be carried by the side handles.

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

6. The touch display at a glance



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

7. The programs at a glance

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

Program/use	Preset temperature (adjustable range)	Preset time (adjustable range) in min. or hrs.
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 46). Close the lid **2** and start the cooking process again. Check the degree of browning after a few minutes.

9.9 Manually stop the cooking process

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

9.10 Grilling with bottom heat

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

- This is the right program for all foods that need to be seared and that require bottom heat, e.g. steaks.
- Grilling with bottom heat is recommended, for example, when grilling delicate foods that need to be turned frequently, such as steaks or vegetable slices.

1. Set the program selector to **GRILL**.
2. Close the lid.
3. Start the program. *PrE* appears in the display. After preheating, *Add FOOD* flashes.
4. Open the lid and place the food on the grill plate.
5. Press the Start/Pause  **28** button. The time is counted down.
or
close the lid again to start the program.

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

10. Preparation tips

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

- fry with hot air
- grill a chicken or a roast
- bake pizza
- prepare many frozen ready meals (e.g. chicken wings, fish fingers, cheese or vegetable sticks)
- bake biscuits or muffins
- grill kebab or vegetable skewers
- dehydrate apple rings or other fruit
- use the smoker function to give the food a distinctive flavour

- In this chapter you will find some tips and a cooking table with examples as a guideline for the quantity, cooking time and temperature.
- The information in the cooking table may differ from the preset times and temperatures. Due to the different properties and initial temperature of the food, it is not possible to give exact cooking times. The information in the cooking table is a guideline.

Preparation of the food

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

Temperature and cooking time

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

For an even browning

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

Baking

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

Package instructions

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

10.1 Cooking table

Food	Tips	Quantity (approx.)	Time* (minutes)	Temperature*
French fries ^{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

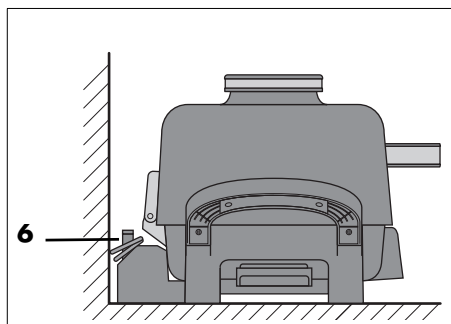
- Wipe the housing from the outside with a damp cloth and a little mild detergent.
- Dry with a tea towel.

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:	≤ 0.5 W
Automatic switch to off mode:	≤ 20 min.
Protection class:	I
Protection type:	IPX4 (protection against water splashes)
Power rating:	2200 W



It is a recyclable product which is subject to an extended producer responsibility and for which the rules of waste separation apply.



With the UKCA marking, HOYER Handel GmbH declares that the product is in conformity with the UKCA requirements.



The symbol identifies the product manufacturer.

Subject to technical modifications.

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.

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.



Supplier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY



Service Centre

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

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

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

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

IAN: 509123_2507

Sommaire

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

1. Aperçu de l'appareil

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

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

Merci beaucoup pour votre confiance !

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

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

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

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

Symboles sur l'appareil



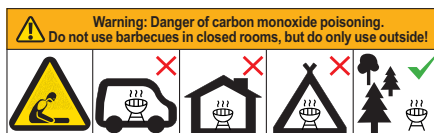
Ce symbole indique de ne pas toucher la surface brûlante.



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



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



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

2. Utilisation conforme

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

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

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

Utilisation impropre prévisible

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

3. Consignes de sécurité

Avertissements

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



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

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

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

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

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.
- ⊙ L'appareil est exclusivement adapté à une utilisation à l'air libre.
 - En cas d'utilisation à l'air libre...
 - ... l'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec conducteur de protection.
 - ... l'appareil doit être alimenté via une prise de courant dotée d'un dispositif de protection à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de déclenchement assigné ne dépassant pas 30 mA dans le circuit électrique. Demandez conseil à votre électricien installateur à ce sujet. Faites réaliser le montage exclusivement par un électricien.
 - ... il faut vérifier régulièrement si le câble de raccordement présente des signes d'endommagement. Si le câble de raccordement est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.



⊙ Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Ne touchez pas les pièces très chaudes de l'appareil comme l'orifice d'échappement d'air sur la partie arrière ou la plaque de cuisson. Lorsque vous utilisez l'appareil, ne touchez que les éléments de commande.

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



DANGER pour les enfants !

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



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

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



DANGER pour les oiseaux !

- ⊙ Les oiseaux respirent plus vite, l'air dans leurs corps est diffusé autrement que dans le corps humain et ils sont beaucoup plus petits que les hommes. C'est pourquoi il peut être très dangereux pour les oiseaux de respirer même de volumes de fumée minimes générés lors de l'utilisation de l'appareil. N'utilisez pas cet appareil avec des oiseaux à proximité.



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

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

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

- ⊙ Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit ni coincé ni écrasé.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble de raccordement.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant :
 - après chaque utilisation
 - lorsqu'une panne survient
 - quand vous n'utilisez pas l'appareil
 - avant de nettoyer l'appareil
 - en cas d'orage
- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au centre de service.



DANGER ! Risque d'incendie !

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

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



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

- ⊙ Veillez à ce que les aliments ne soient pas en contact avec l'élément chauffant chaud situé sur la partie supérieure de l'intérieur de l'appareil et à ce qu'ils ne s'y collent pas.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le panier à friture. Respectez les valeurs indicatives contenues dans ce mode d'emploi.
- ⊙ N'utilisez pas de détergent agressif ou provoquant des rayures.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds en plastique. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ Ne posez aucun objet sur l'appareil.

4. Éléments livrés

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

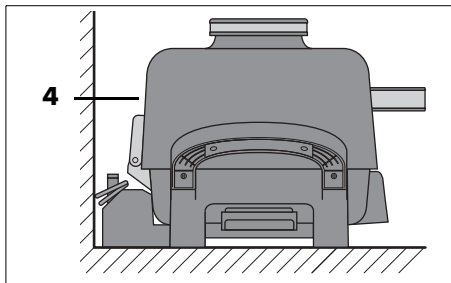
5. Mise en service

- Enlevez tout le matériel d'emballage.



DANGER ! Risque d'incendie !

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



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

REMARQUE : lors de la première utilisation, il peut se dégager un peu de fumée et une odeur particulière. Ceci est dû aux matériaux de montage situés au niveau des éléments chauffants **3/12** et n'est pas une défaillance du produit. Veillez à assurer une aération suffisante.

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

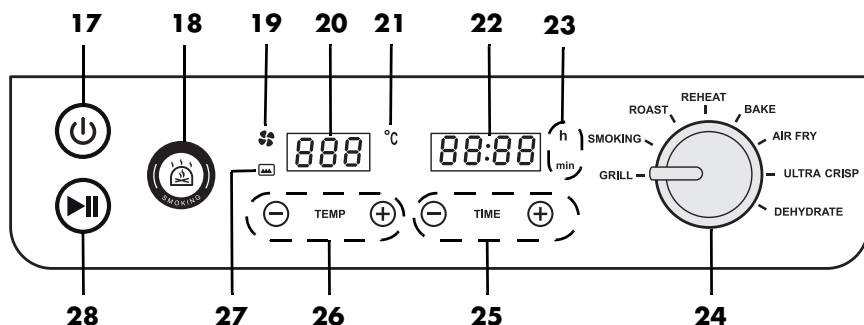
Monter les poignées

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

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

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

6. Vue d'ensemble de l'écran tactile



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

7. Vue d'ensemble des programmes

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

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

8. Utilisation des accessoires

Accessoire	Fonction/utilisation
Plaques de cuisson 14	• Toujours inséré dans l'appareil. Sinon, <i>Add PAN</i> s'affichera à l'écran. • Permet aux graisses de s'écouler. Préparation avec couvercle fermé et ouvert pour le programme GRILL : • La chaleur provient uniquement du bas. • Pour préparer des pièces de viande épaisses et de la viande surgelée. • Pour faire griller des pièces de viande maigre p. ex.
Insert à friture 15	• Placer sur la plaque de cuisson 14. • Les trous de l'insert à friture 15 permettent à l'air chaud de bien circuler. Cela favorise une répartition homogène de la chaleur. • Pour frites, wedges (quartiers de pommes de terre), frites de patates douces, légumes en morceaux etc. • Remplir l'insert à friture 15 de frites sans trop les tasser jusqu'au repère MAX 16 (quantité maximum : 1000 g). REMARQUE : pour les ingrédients crus, ajoutez environ ½ cuillère à soupe d'huile (p. ex. de tournesol ou de colza). Cela les empêche de coller à l'insert à friture 15 et améliore leur goût. Cela n'est pas nécessaire pour les frites surgelées et produits similaires car ils sont déjà passés une fois à la friture.

9. Utilisation



DANGER ! Risque de brûlures !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

9.1 Raccordement électrique

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

9.2 Mise en marche/arrêt

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

9.3 Bac de fumage



DANGER ! Risque d'incendie !

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

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

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

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

9.4 Réglages manuels

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

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

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

9.5 Utilisation des programmes

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

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

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

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

- *PrE* s'affiche à l'écran **20**.

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

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

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

ou

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

6. Fermez le couvercle **2**. Le processus de cuisson démarre automatiquement et l'affichage du temps de cuisson **22** diminue progressivement.

Si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton **28** jusqu'à ce que le compte à rebours se lance.

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

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

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

9.6 Interruption du processus de cuisson

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

Pause avec le bouton Démarrage/ Pause

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

Pause avec l'ouverture du couvercle

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

9.7 Fumoir

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

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

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

Utilisation du programme seul

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

Utilisation en parallèle d'autres programmes

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

9.8 Fin du processus de cuisson

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

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

9.9 Arrêter le processus de cuisson

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

9.10 Griller avec la chaleur de sole

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

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

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

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

10. Conseils de préparation

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

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

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

Préparation des aliments

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

Température et temps de cuisson

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

Pour un brunissement homogène

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

Cuisson au four

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

Informations portées sur l'emballage

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

10.1 Tableau de cuisson

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

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

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

Signification des chiffres en exposant ^{1,2,3,4,5} :

¹ : retourner à mi-cuisson.

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

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

⁴ : avec l'insert à friture

⁵ : sur la plaque de cuisson

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

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

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

11. Recettes

Ribs de bœuf fumés

Ingrédients pour 4 portions

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

Programme

Programme fumoir

Ingrédients

2 kg de côtes de bœuf

Ingrédients pour le mélange d'épices

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

Ingrédients pour badigeonner

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

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients du mélange d'épices dans un petit bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Frottez le mélange d'épices sur les côtes jusqu'à ce qu'elles en soient enrobées.
2. Remplissez le bac de fumage de copeaux de fumage.
3. Placez les côtes sur la plaque de cuisson et fermez le couvercle.
4. Sélectionnez le **programme fumoir**. Réglez le temps sur **5 heures**. La température reste sur **120 °C**.
5. Démarrez le programme fumoir. *IGN* apparaîtra sur l'affichage pendant quelques minutes. Cela signifie que les copeaux de fumage s'enflamment. *IGN* sera visible plus souvent au cours des 5 heures. C'est normal. Retournez à volonté les côtes après 1,5 heure.
6. Mélangez le bouillon, l'eau et la sauce Worcestershire dans un bol. Badigeonnez les côtes d'une fine couche de ce mélange à plusieurs reprises au cours de la dernière heure de fumage.
7. La cuisson est achevée lorsque le thermomètre indique une température de 90 °C au niveau de la partie la plus épaisse des côtes. Éteignez ensuite l'appareil, laissez le couvercle fermé et laissez les côtes reposer env. 45 minutes.

ASTUCE : si d'autres aliments doivent être préparés dans la friteuse à air chaud, les côtes peuvent également être mis au chaud dans un four préchauffé. Baissez la température du four lorsque vous y mettez les côtes.

8. Découpez des tranches entre les os avant de servir.

Cuisses de poulet fumées

Ingrédients pour 4 portions

Programme

Programme grill et la fonction fumeur en supplément

Ingrédients

8 cuisses de poulet
avec les os et la peau

Ingrédients pour la marinade

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

Préparation

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

ASTUCES :

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

Mélange de frites fumées avec mayonnaise aux herbes

Ingrédients pour 4 portions

Programme

Programme air chaud et la fonction fumeur en supplément

Ingrédients pour la mayonnaise

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

Ingrédients pour les frites

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

Préparation

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

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

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

Brochettes courgette et aubergine

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

Camembert rôti aux airelles

Ingrédients pour 4 portions

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

Ingrédients

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

Préparation

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

Saumon en papillote

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Fleurettes de chou-fleur à la harissa

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

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

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

Choux de Bruxelles croustillants au lard

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

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

Préparation

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

Mini-pizzas au jambon et à la roquette

Ingrédients pour 2 portions

Ingrédients

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

Préparation

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

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

Petits fondants au chocolat à cœur coulant

Ingrédients pour 8 petits fondants

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

Ingrédients

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

Préparation

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

12. Nettoyage



DANGER ! Risque de brûlures !

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



DANGER ! Risque d'électrocution !

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

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

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

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

Accessoires

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

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

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

Corps de la friteuse

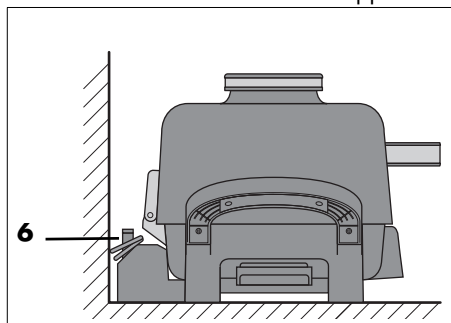
- Essuyez l'extérieur du corps de la friteuse avec un chiffon humide et une petite quantité de détergent doux.
- Séchez ensuite avec un torchon.

Intérieur de l'appareil

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

13. Rangement

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



14. Élimination

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



Emballage

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

Seulement pour la France



MANUEL
À DÉPOSER DANS
LE BAC DE TRI



FR
Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN
OU
À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedelesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

OU



FR
ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



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

15. Dépannage

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



**DANGER ! Risque
d'électrocution !**

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

Problème	Cause possible/solution
Ne fonctionne pas	• L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement.
Après écoulement du temps recommandé, les aliments ne sont toujours pas cuits	• La quantité d'aliments était-elle trop importante ou les morceaux trop épais ? • La température ou le temps de cuisson étaient-ils réglés trop bas ?
Il y a un fort dégagement de fumée et d'odeur	• Des restes d'aliments brûlant lors du préchauffage se trouvent-ils sur l'élément chauffant 3 ? Il ne faut pas remplir l'insert à friture 15 au-delà du repère MAX 16. • Le temps de cuisson était-il trop long ?
Add FOOD	• Ouvrez le couvercle 2 à la fin de la phase de préchauffage et ajoutez les aliments.

Problème	Cause possible/solution
Add PAN	Placer la plaque de cuisson 14
done	Temps de cuisson écoulé. retirez les aliments cuits.

16. Caractéristiques techniques

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

Symboles utilisés

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

Sous réserves de modifications techniques.

17. Garantie de HOYER Handel GmbH valable pour la France

Chère cliente, cher client,

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

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

Article L217-16 du Code de la consommation

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

Conditions de garantie

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

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

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 509123_2507** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **509123_2507**.



Centre de service

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

IAN : 509123_2507



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

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

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

Conditions de garantie

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

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

Durée de garantie et requêtes légalés pour vices de construction

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

Etendue de la garantie

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

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

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

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

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

Déroulement en cas de garantie

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

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article **IAN : 509123_2507** et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par **téléphone** ou par **e-Mail** le centre de service cité ci-dessous.

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

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



Ce code QR vous permet d'accéder directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et vous permet d'ouvrir votre mode d'emploi lorsque vous avez saisi le numéro d'article (IAN) **509123_2507**.



Centre de service

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

CH Service Suisse
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 509123_2507



Fournisseur

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
ALLEMAGNE

Inhoud

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

1. Overzicht

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

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

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

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

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

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

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

Symbolen op het apparaat



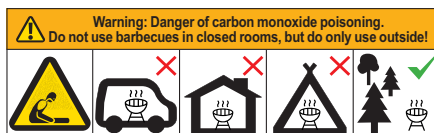
Dit symbool waarschuwt u voor het aanraken van het hete oppervlak.



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



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



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

2. Correct gebruik

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

Voorzienbaar misbruik

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

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



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

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

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

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

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Kinderen mogen zonder toezicht geen reiniging en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- ⊙ Het apparaat is enkel geschikt voor gebruik buitenshuis. Bij gebruik buitenshuis...
 - ... moet het apparaat worden aangesloten op een geaard stopcontact.
 - ... moet het apparaat als extra beveiliging worden gevoed via een stopcontact met aardlekschakelaar (RCD) met een nominale uitschakelstroom van maximaal 30 mA. Vraagt u hiervoor uw elektrisch installateur om advies. Laat u de inbouw uitsluitend uitvoeren door een erkende elektricien.
 - ... moet het aansluitsnoer regelmatig op sporen van beschadiging worden onderzocht. Als het aansluitsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.



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



GEVAAR voor kinderen!

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



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren!

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



GEVAAR voor vogels!

- ⊙ Vogels halen sneller adem, verdelen de lucht anders in hun lichaam en zijn duidelijk kleiner dan mensen. Daarom kan het voor vogels heel gevaarlijk zijn om zelfs zeer kleine hoeveelheden rook in te ademen die tijdens het gebruik van dit apparaat ontstaan. Als u dit apparaat gebruikt, mogen er geen vogels in de buurt zijn.



GEVAAR voor een elektrische schok door vocht!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

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



GEVAAR - Brandgevaar!

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



GEVAAR voor verwondingen door verbranden!

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

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

4. Levering

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

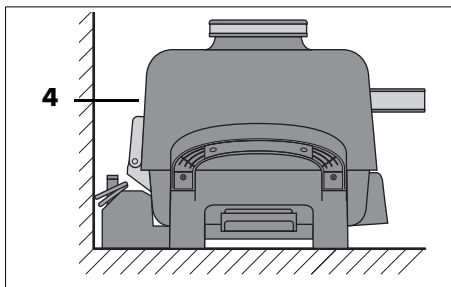
5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.



GEVAAR - Brandgevaar!

Aan de achterzijde van het apparaat bevindt zich de afvoerluchtopening **4**. Tijdens het gebruik komt hete stoom uit de afvoerluchtopening **4**.



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

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

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

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

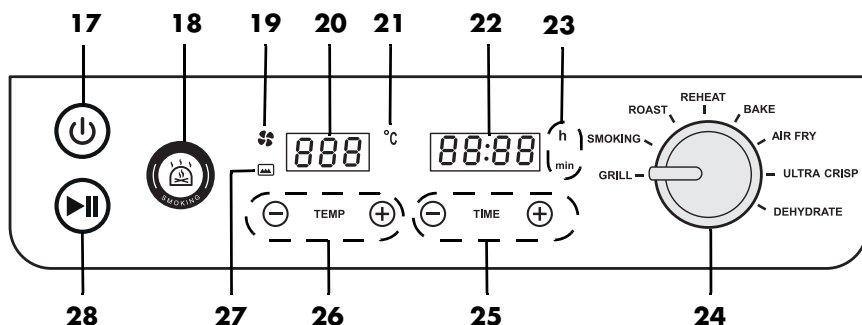
Grepen monteren

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

Het apparaat mag alleen aan de zijgrepen worden gedragen.

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

6. Een overzicht van het touchdisplay



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

7. Een overzicht van de programma's

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

Programma/gebruik	Vooraf ingestelde temperatuur (instelbaar bereik)	Vooraf ingestelde tijd (instelbaar bereik) in min of uur
GRILL Biefstuk, koteletten, maar ook groenten voor een grillpan	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- onderwarmte bij geopend en gesloten deksel - met autom. voorverwarmen bij gesloten deksel	
SMOKING Vis, vlees, bijv. spareribs, patat frites	80 °C (40 – 210 °C)	4 uur (10 min – 12 uur)
	- alleen bovenwarmte - met autom. opstoken van de rookpellets; op het display verschijnt <i>IGN</i>	
ROAST Knapperig gebrad, gebraden varkensvlees, gehaktbrood	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 uur)
	- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
REHEAT Voor het opwarmen van levensmiddelen	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 uur)
	- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
BAKE Muffins, gebak en bakproducten	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 uur)
	- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
AIR FRY Heteluchtfriteuse bijv. patat frites, kippenvleugels	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 uur)
	- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
ULTRA CRISP Knapperig gebrad, extra donkere patat frites	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- alleen bovenwarmte - met autom. voorverwarmen	
DEHYDRATE Drogen van groente en fruit, bijv. appelringen	50 °C (40 – 90 °C)	2 uur (2 uur – 12 uur)
	- alleen bovenwarmte - zonder autom. voorverwarmen	

8. Gebruik van de accessoires

Accessoire	Functie/gebruik
Grillplaat 14	• Wordt altijd in het apparaat geplaatst. Als dit niet het geval is, verschijnt <i>Add PAN</i> in de weergave. • Voert vet af. Bereiding met gesloten en geopend deksel in het programma GRILL: • De warmte komt alleen van onder. • Zeer geschikt voor het bereiden van dikke stukken vlees en bevroren vlees. • Zeer geschikt om bijv. magere stukken vlees te grillen.
Bakplaat 15	• Op de grillplaat 14 plaatsen. • Door de gaten in de bakplaat 15 kan de hete lucht goed circuleren. Dat stimuleert een gelijkmatige verdeling van de warmte. • Voor patat frites, kaaspuntjes, frites van zoete aardappel, stukjes groenten e.a. • Vul de bakplaat 15 tot aan de markering MAX 16 alleen losjes met patat frites (maximale hoeveelheid: 1000 g). AANWIJZING: voeg voor rauwe ingrediënten ongeveer ½ eetlepel olie (bijv. zonnebloem- of koolzaadolie) toe. Dat voorkomt het vastplakken aan de bakplaat 15 en verbetert de smaak. Dit is niet noodzakelijk bij diepgevroren patat frites en vergelijkbare producten, omdat deze al zijn vorgebakken.

9. Bedienen



GEVAAR voor brandwonden!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

9.1 Stroomaansluiting

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

9.2 In-/uitschakelen

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

9.3 Rookschaal



GEVAAR voor brand!

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

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

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

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

9.4 Handmatige instellingen

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

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

9.5 Programma's gebruiken

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5 minuten verschijnt de volledige weergave weer en wordt de tijd afgeteld.

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

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

9.6 Gaarproces onderbreken

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

Pauze met de start-/pauzetoets

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

Pauze door het openen van het deksel

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

9.7 Rookoven

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

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

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

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

Als eigen programma gebruiken

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

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

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

Als aanvulling op andere programma's gebruiken

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

9.8 Einde van het gaarproces

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

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

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

9.9 Het gaarproces actief beëindigen

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

9.10 Grillen met onderwarmte

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

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

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

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

10. Bereidingstips

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

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

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

Vorbereitung van de levensmiddelen

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

Temperatuur en baktijd

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

Voor een gelijkmatige bruining

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

Bakken

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

Verpakkingsgegevens

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

10.1 Gaartabel

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

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

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

De cijfers in superscript ^{1,2,3,4,5} betekenen:

¹: na de helft van de baktijd keren.

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

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

⁴: met de bakplaat

⁵: op de grillplaat

10.2 Tabel met vleessoorten, gaarstanden en de bijbehorende kerntemperaturen

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

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

11. Recepten

Gerookte runderspareribs

Ingrediënten voor 4 porties

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

Programma

Rookovenprogramma

Ingrediënten

2 kg runderribbetjes

Ingrediënten voor het kruidenmengsel

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

Ingrediënten voor het borstelen

60 ml	runderbouillon
60 ml	water
2 eetlepels	Worcestershire-saus

Bereiding

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

TIP: wanneer andere levensmiddelen in de heteluchtfriteuse dienen te worden bereid, kunnen de ribbetjes ook in een voorverwarmde oven warm worden gehouden. Verlaag de temperatuur in de oven wanneer u de ribbetjes erin doet.

8. Snijd tussen de botten door in stukken voor het opdienen.

Smokey kippenbouten

Ingrediënten voor 4 porties

Programma

Grillprogramma en aanvullend de rookovenfunctie

Ingrediënten

- 8 kippenbouten met botten en vel

Ingrediënten voor de marinade

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

Bereiding

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

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

TIPS:

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

Smokey gemengde patat fri-tes met kruidenmayonaise

Ingrediënten voor 4 porties

Programma

Heteluchtprogramma en aanvullend de rookovenfunctie

Ingrediënten voor de mayonaise

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

Ingrediënten voor de patat frites

- 250 g zoete aardappelen
250 g vastkokende aardappelen
2 eetlepels zonnebloemolie

Bereiding

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

Spiesjes van courgette en aubergine

Ingrediënten voor 4 porties

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Gebakken camembert met veenbessen

Ingrediënten voor 4 porties

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Zalm in een pakje

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Bloemkoolroosjes met harissa

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

TIP: lekker met een frisse yoghurt dip.

Knapperige spruitjes met spek

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

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

Bereiding

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

Minipizza met ham en rucola

Ingrediënten voor 2 porties

Ingrediënten

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

Bereiding

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

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

Chocoladetaartjes met zachte kern

Ingrediënten voor 8 taartjes

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

Ingrediënten

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

Bereiding

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

12. Reinigen



GEVAAR voor brandwonden!

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

WAARSCHUWING voor materiële schade!

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

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

Accessoires

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

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

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

Behuizing

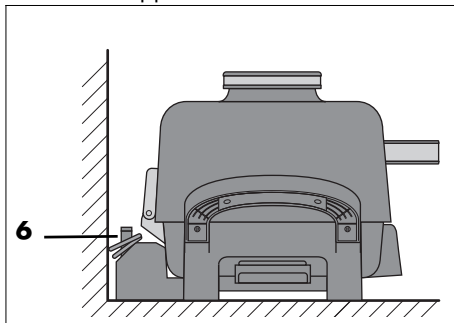
- Veeg de behuizing aan de buitenzijde af met een bevochtigde doek met een beetje mild schoonmaakmiddel.
- Droog deze af met een theedoek.

Binnenruimte

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

13. Bewaren

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



14. Weggoaien

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

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in



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

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



Verpakking

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

15. Problemen oplossen

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



GEVAAR voor een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	• Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting.
Gerechten na de aanbevolen tijd nog niet klaar	• Was de hoeveelheid te groot of waren de stukken te dik? • Was de temperatuur of de baktijd te laag ingesteld?
Sterke rook- en geurontwikkeling	• Zijn er levensmiddelen aanwezig op het verwarmingselement 3 die bij het opwarmen verbranden? De bakplaat 15 mag niet hoger dan de markering MAX 16 worden gevuld. • Is de baktijd te lang ingesteld?
Add FOOD	• Open na de opwarmfase het deksel 2 en voeg levensmiddelen toe.
Add PAN	• Grillplaat 14 plaatsen
done	• Baktijd verstreken. Verwijder de gekookte levensmiddelen.

16. Technische gegevens

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

Gebruikte symbolen

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

Technische wijzigingen voorbehouden.

17. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

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

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering. De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

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

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

Afhandeling in geval van garantie

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

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer **IAN: 509123_2507** en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

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

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



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



Servicecenters

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

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

IAN: 509123_2507



Leverancier

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

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
DUITSLAND

Spis treści

1. Przegląd.....	131
2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem	132
3. Zasady bezpieczeństwa.....	133
4. Zakres dostawy	137
5. Uruchomienie	138
6. Budowa dotykowego wyświetlacza	139
7. Lista dostępnych programów.....	140
8. Zastosowanie akcesoriów	141
9. Obsługa	142
9.1 Podłączanie do prądu	142
9.2 Włączanie/wyłączanie	142
9.3 Misa wędzarnicza	142
9.4 Ustawienia ręczne	143
9.5 Korzystanie z programów	143
9.6 Przerwywanie procesu smażenia/pieczenia	144
9.7 Wędzarnia	144
9.8 Koniec procesu smażenia	145
9.9 Zakończenie aktywnego procesu smażenia.....	146
9.10 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki	146
10. Wskazówki dot. przyrządzania	146
10.1 Tabela smażenia/pieczenia	148
10.2 Tabela z rodzajami mięsa, poziomami wysmażenia i odpowiadającymi im temperaturami rdzenia.....	149
11. Przepisy	150
12. Czyszczenie	156
13. Przechowywanie	157
14. Utylizacja	157
15. Rozwiązywanie problemów	158
16. Dane techniczne.....	158
17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH	159

1. Przegląd

- 1 Uchwyt pokrywki
- 2 Pokrywka
- 3 Element grzejny (w górnej części pokrywki)
- 4 Otwory wylotu powietrza
- 5 Przewód zasilający z wtyczką sieciową
- 6 Podstawa do nawijania przewodu (z tyłu urządzenia)
- 7 Uchwyty
- 8 Śruby do mocowania uchwytów
- 9 Misa wędzarnicza
- 10 Wylot dymu
- 11 Panel obsługi z wyświetlaczami, przyciskami i pokrętkami
- 12 Element grzejny (pod płytą grillową)
- 13 Tacka ociekowa na tłuszcz
- 14 Płyta grillowa
- 15 Kosz do smażenia
- 16 **MAX** Oznaczenie maksymalnego poziomu napełnienia misy frytkownicy

Niewidoczne na rysunku: łyżka do porcjowania zrębków wędzarniczych i 1 worek zrębków wędzarniczych

Dziękujemy za Państwa zaufanie!

Gratulujemy zakupu nowego grilla i wędzarni klasy premium z funkcją gorącego powietrza.

Aby móc bezpiecznie korzystać z urządzenia i poznać cały zakres jego możliwości, należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami:

- **Przed pierwszym uruchomieniem należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.**
- **Przed wszystkim należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa!**
- **Urządzenie można obsługiwać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Instrukcję obsługi należy zachować w celu późniejszego skorzystania z zawartych w niej informacji.**
- **W przypadku przekazania urządzenia innym osobom należy dołączyć do niego instrukcję obsługi. Instrukcja obsługi stanowi integralną część produktu.**

Mamy nadzieję, że nowy grill i wędzarnia premium z funkcją gorącego powietrza spełni Państwa oczekiwania!

Symbole na urządzeniu



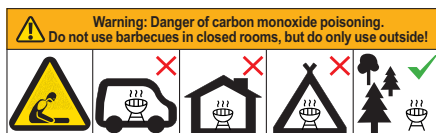
Ten symbol ostrzega przed dotykiem gorących powierzchni.



Ten symbol informuje, że wysokiej jakości materiały nie zmieniają smaku ani zapachu produktów spożywczych.



Ten symbol oznacza, że należy zapoznać się z instrukcją obsługi.



Urządzenia nie wolno używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub przeznaczonych do zamieszkania, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, przyczepach mieszkalnych lub na łodziach. Istnieje niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

2. Stosowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill i wędzarnia klasy premium z funkcją gorącego powietrza przeznaczone są do grillowania oraz smażenia potraw w gorącym powietrzu w temperaturze maksymalnej 240°C.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego. Urządzenie może być używane wyłącznie w suchym miejscu na zewnątrz.

Urządzenie nie jest przeznaczone do celów komercyjnych.

Niewłaściwe użytkowanie

- Zrębki wędzarnicze muszą całkowicie wystygnąć przed utylizacją. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi.
- Urządzenia nie wolno przechowywać ani eksploatować w temperaturze poniżej 5°C. Upewnij się, że urządzenie nie jest pozostawione na zewnątrz w warunkach mrozu.
- Nie należy pozostawiać urządzenia na deszczu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania cieczy.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku w pomieszczeniach.

3. Zasady bezpieczeństwa

Ostrzeżenia

W stosownych miejscach zamieszczono w niniejszej instrukcji obsługi następujące ostrzeżenia:



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

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

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

WSKAZÓWKA: Zagadnienia i cechy szczególne, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- ⊙ Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź przez osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są nadzorowane przez inne osoby lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i zrozumieją związane z tym zagrożenia.
- ⊙ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ⊙ Dzieci nie mogą zajmować się czyszczeniem i konserwacją urządzenia bez nadzoru.
- ⊙ Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania tylko na zewnątrz. W przypadku korzystania z urządzenia na zewnątrz...
 - ... należy podłączyć je do gniazdka z przewodem ochronnym.
 - ... musi ono być zasilane przez gniazdko z wyłącznikiem różnicowo-prądowym (RCD) o wymiarowym prądzie wyłączającym o wartości nie większej niż 30 mA. Odpowiednich wskazówek może udzielić wykwalifikowany instalator sieci elektrycznych. Montaż należy zlecić wyłącznie elektrykowi.
 - ... przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem objawów uszkodzenia. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.



- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia takich jak otwór wylotu powietrza z tyłu lub płyta grillowa. Podczas pracy urządzenia wolno dotykać tylko elementów obsługowych.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia musi on zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu ewentualnych zagrożeń.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych.
- ⊙ Urządzenia nie wolno użytkować z zewnętrznym zegarem sterującym lub odrębnym, zdalnym systemem sterującym.
- ⊙ Nieprawidłowe użycie może spowodować obrażenia.
- ⊙ **Wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem**(patrz „Czyszczenie” na stronie 156).
- ⊙ Nie należy używać węgla drzewnego lub innych rodzajów opału.
Wyjątek: W misie wędzarniczej można stosować specjalnie zaprojektowane zrębki wędzarnicze.
- ⊙ W żadnym wypadku w misie wędzarniczej nie można stosować innych materiałów lub dodatków niż tylko specjalne zrębki wędzarnicze. Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używać spirytusu ani benzyny!
- ⊙ Misa wędzarnicza nie może być używana w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⊙ Należy używać wyłącznie zrębków wędzarniczych odpowiednich do przygotowywania żywności.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci!

- ⊙ Materiały opakowaniowe nie są przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno bawić się workami foliowymi. Istnieje ryzyko uduszenia.
- ⊙ Należy uważać, aby dzieci nie ściągnęły urządzenia z blatu roboczego, pociągając za przewód zasilający.
- ⊙ Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla i ze strony zwierząt domowych oraz hodowlanych!

- ⊙ Urządzenia elektryczne mogą być niebezpieczne dla zwierząt domowych i hodowlanych. Zwierzęta mogą również spowodować uszkodzenie urządzenia. Z tego powodu zwierzęta nie powinny mieć dostępu do urządzeń elektrycznych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla ptaków!

- ⊙ Ptaki są znacznie mniejsze od ludzi i oddychają szybciej, a powietrze jest rozprowadzane w ich organizmie w inny sposób. Z tego względu wdychanie nawet najmniejszych ilości dymu wydzielającego się podczas użytkowania urządzenia może być dla ptaków bardzo niebezpieczne. Na czas używania urządzenia w jego pobliżu nie powinny znajdować się ptaki.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem spowodowane wilgocią!

- ⊙ Urządzenie nie może stać na deszczu.
- ⊙ Urządzenie należy chronić przed wilgocią oraz kroplami wody.
- ⊙ Urządzenia, przewodu zasilającego oraz wtyczki sieciowej nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.
- ⊙ W przypadku dostania się cieczy do urządzenia należy natychmiast wyjąć

gnąć wtyczkę sieciową z gniazdka. Przed ponownym włączeniem należy sprawdzić urządzenie.

- ⊙ Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka, a dopiero później wyjąć urządzenie. W takim przypadku urządzenia nie wolno używać i należy oddać je do punktu serwisowego w celu sprawdzenia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno obsługiwać mokrymi rękoma.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli na urządzeniu lub na kablu przyłączeniowym widoczne są uszkodzenia lub jeżeli urządzenie wcześniej upadło.
- ⊙ Wtyczkę sieciową można włączać do gniazdka dopiero po całkowitym zmontowaniu urządzenia.
- ⊙ W przypadku korzystania z przedłużacza musi on odpowiadać parametrom technicznym opisywanego urządzenia.
- ⊙ Nie podłączać urządzenia do listwy zasilającej. Może dojść do przeciążenia.
- ⊙ Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz należy poprowadzić w taki sposób, aby nie stwarzać niebezpieczeństwa jego nadeptnięcia, szarpnięcia lub potknięcia się o niego.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy podłączać do prawidłowo zainstalowanego, dobrze dostępnego gniazdka z bolcami ochronnymi, którego napięcie będzie zgodne z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po podłączeniu urządzenia.
- ⊙ Należy zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie uległ uszkodzeniu w wyniku kontaktu z ostrymi krawędziami lub gorącymi elementami. Przewodu za-

silającego nie wolno owijać wokół urządzenia.

- ⊙ Podczas ustawiania urządzenia zwrócić uwagę na to, aby przewód zasilający nie był zakleszczony ani zgnieciony.
- ⊙ Nawet po wyłączeniu urządzenia nie jest całkowicie odłączone od prądu. W tym celu należy wyjąć wtyczkę sieciową.
- ⊙ Przy wyciąganiu wtyczki sieciowej z gniazdka należy zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód zasilający.
- ⊙ Wtyczkę sieciową należy wyciągnąć z gniazdka:
 - po każdym użyciu,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - gdy urządzenie nie jest używane,
 - przed czyszczeniem urządzenia,
 - podczas burzy.
- ⊙ Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu ze względu na możliwe związane z tym zagrożenia. Naprawy zlecać tylko autoryzowanemu warsztatowi lub centrum serwisowemu.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

- ⊙ Zrębki wędzarnicze muszą całkowicie wystygnąć przed utylizacją. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi. Istnieje ekstremalne niebezpieczeństwo pożaru!
- ⊙ Podłączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- ⊙ Należy zawsze obserwować urządzenie podczas eksploatacji. Dzięki temu po nietypowych zapachach lub dźwiękach będzie można szybko rozpoznać pojawiające się problemy.
- ⊙ Urządzenia nie wolno zakrywać ani ustawiać na miękkich przedmiotach (np. ręcznikach).
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.

- ⊙ Nie używać urządzenia bezpośrednio pod szafkami wiszącymi, gniazdkami ściennymi oraz w pobliżu firan, papieru lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.
- ⊙ Urządzenia należy używać wyłącznie na stabilnej, równej, antypoślizgowej, suchej i niepalnej powierzchni roboczej, aby zapobiec jego przewróceniu, zsunięciu się lub zapaleniu powodującemu dalsze uszkodzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń na skutek oparzenia!

- ⊙ Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia i komory wewnętrznej. Używać rękawic kuchennych lub ściereczki do garnków.
- ⊙ Należy używać rękawic kuchennych podczas opiekania potraw w wysokich temperaturach. Pryskający tłuszcz może powodować oparzenia.
- ⊙ Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- ⊙ Urządzenia nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączone.
- ⊙ Jeśli tłuszcz na urządzeniu ulegnie zapłonowi, **w żadnym wypadku nie należy go gasić wodą!** Istnieje niebezpieczeństwo gwałtownego spalania podobnego do wybuchu lub porażenia prądem. Urządzenie można przykryć np. kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) ani w pobliżu źródeł ciepła oraz otwartego ognia.
- ⊙ Urządzenia nie wolno przechowywać ani eksploatować w temperaturze poniżej 5°C. Upewnić się, że urządzenie nie jest pozostawione na zewnątrz w warunkach mrozu.
- ⊙ Podkładka pod urządzeniem musi być sucha.
- ⊙ Potrawy nie mogą dotykać gorącego elementu grzejnego na górze komory wewnętrznej i przyklejać się do niego.
- ⊙ Nie przepelniać kosza frytkownicy. Należy postępować zgodnie z orientacyjnymi wartościami znajdującymi się w niniejszej instrukcji.
- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Urządzenie wyposażone jest w antypoślizgowe nóżki z tworzywa sztucznego. Ponieważ meble mogą być pokryte różnymi lakierami i tworzywami sztucznymi, a do ich pielęgnacji używa się różnych środków, nie można wykluczyć, że niektóre z tych materiałów zawierają składniki mogące uszkodzić stopki z tworzywa sztucznego i spowodować ich rozmiękanie. W razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- ⊙ Nie ustawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów.

4. Zakres dostawy

- 1 grill i wędzarnia klasy premium z funkcją gorącego powietrza
- 1 płyta grillowa **14**
- 1 kosz do smażenia **15**
- 1 tacka ociekowa na tłuszcz **13** (po lewej stronie urządzenia)
- 1 misa wędzarnicza **9** na zrębki wędzarnicze (po prawej stronie urządzenia)
- 1 worek zrębków wędzarniczych 400 g
- 2 uchwyty **7**
- 4 śruby **8** do mocowania uchwytów
- 1 narzędzie do mocowania uchwytów
- 1 łyżka do porcjowania zrębków wędzarniczych
- 1 pełna instrukcja obsługi (w Internecie)
- 1 skrócona instrukcja obsługi (dołączona do urządzenia)

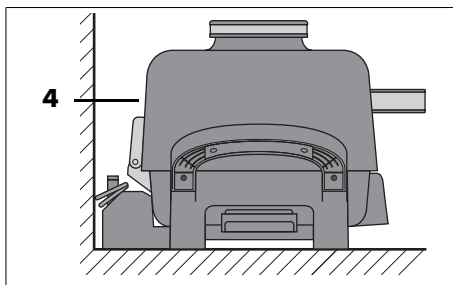
5. Uruchomienie

- Usunąć wszystkie materiały, w które opakowane jest urządzenie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie pożarem!

Z tyłu urządzenia znajduje się otwór wylotu powietrza **4**. W trakcie pracy z otworu wylotu powietrza **4** wydostaje się gorąca para.



- ⊙ Nigdy nie zakrywać otworów wylotu powietrza **4**.
- ⊙ Nie używać urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych.
- ⊙ Ze wszystkich stron urządzenia należy pozostawić wolną przestrzeń.
- ⊙ Za urządzeniem musi być wystarczająco dużo miejsca, aby można było całkowicie otworzyć pokrywkę **2**.

WSKAZÓWKĄ: Podczas pierwszego użycia produktu mogą powstać niewielkie ilości dymu i charakterystyczny zapach. Przyczyną są środki montażowe zastosowane w elementach grzejnych **3/12** i nie jest to wada produkcyjna. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- Zdjąć z urządzenia folie ochronne i paski samoprzylepne, ale nie usuwać tabliczki znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.
- Wyjąć zabezpieczenia transportowe z tekstury znajdujące się pod płytą grillową.
- Sprawdzić kompletność i stan wszystkich akcesoriów.
- Oczyszczyć urządzenie oraz wszystkie elementy wyposażenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie” na stronie 156).
- Ustawić urządzenie na suchej i równej podłodze antypoślizgowej odpornej na wysokie temperatury.

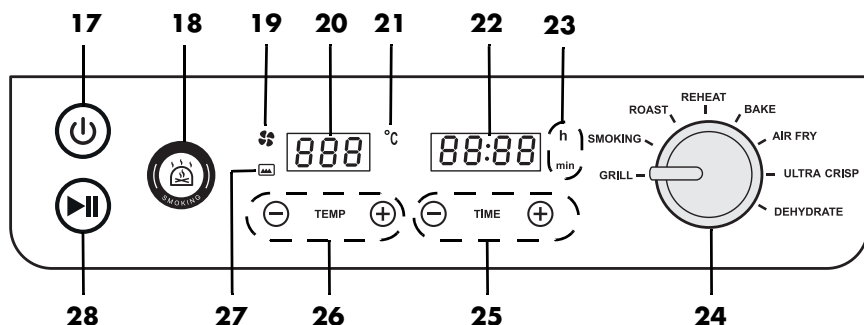
Montaż uchwytów

Przed pierwszym użyciem należy zamontować uchwyty **7**.

Urządzenie może być przenoszone wyłącznie za uchwyty boczne.

1. W razie potrzeby wyciągnąć wtyczkę sieciową **5**.
2. Otworzyć pokrywkę **2** i wyjąć wszystkie luźne części z urządzenia.
3. Zamknąć ponownie pokrywkę.
4. Przygotować śruby **8** i uchwyty **7**.
5. Ostrożnie całkowicie obrócić urządzenie i umieścić je na pokrywce **2**.
6. Włożyć uchwyt. Należy pamiętać, że końce uchwytów mają inny kształt i można je włożyć do uchwyty na urządzeniu tylko w jeden sposób.
7. Dokręcić uchwyt i powtórzyć proces z drugim uchwytem **7**. Uchwyty nie mogą się chwiać, ale muszą być mocno przytworzone do urządzenia.
8. Ponownie obrócić urządzenie.

6. Budowa dotykowego wyświetlacza



- 17** Włączanie/wyłączanie
- 18 SMOKING** Wyświetlacz świeci się, gdy program SMOKING został aktywowany za pomocą pokrętki wyboru programu lub osobno za pomocą tego przycisku.
- 19** świeci się zawsze, gdy program przebiega przy zamkniętej pokrywie
- 20** Wskaźnik temperatury
- 21** świeci się zawsze, gdy program działa
nie świeci się podczas fazy nagrzewania
- 22** Wyświetlanie czasu: w minutach (min) i godzinach (h)
w celu uruchomienia programu po fazie nagrzewania: wskaźnik ustawionego czasu
w trakcie eksploatacji: wyświetlacz pozostałego czasu pracy
- 23** **h** lub **min** świeci, gdy wyświetlany jest czas w godzinach (h) lub minutach (min).
- 24** Regulator wyboru programu: Po wybraniu programu na wyświetlaczu pojawiają się wstępnie ustawione wartości temperatury i czasu (patrz „Lista dostępnych programów” na stronie 140)
- 25 TIME -/+** zwiększanie/zmniejszanie czasu od 1 minuty do 12 godzin
- 26 TEMP -/+** zwiększanie/zmniejszanie temperatury 40–240°C
- 27** Wyświetlacz świeci się w fazach nagrzewania, gdy wybrano program GRILL.
- 28** Program Start/Pauza

7. Lista dostępnych programów

Podane w tabeli wartości temperatury i czasu są wartościami przybliżonymi. Temperatura i czas mogą się różnić w zależności od właściwości, rozmiaru i ilości produktów spożywczych oraz indywidualnych upodobań.

Program/zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji) w minutach lub godzinach
GRILL Steki, kotlety, ale także warzywa na patelnię grillową	240°C (180–240°C)	10 min (1–30 min)
	- Grzanie od dołu przy otwartej i zamkniętej pokrywie - z autom. rozgrzewaniem przy zamkniętej pokrywie	
SMOKING Ryby, mięso, np. żeberka, frytki	80°C (40–210°C)	4 godz. (10 min–12 godz.)
	- tylko grzanie od góry - z automatycznym podgrzewaniem zrębków wędzarniczych; Na wyświetlaczu pojawia się IGN	
ROAST Pieczeń z chrupiącą skórą, pieczeń wieprzowa, pieczeń z mięsa mielonego	200°C (125–200°C)	30 min (1 min–1 godz.)
	- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
REHEAT Do podgrzewania żywności	200°C (130–200°C)	15 min (1 min–1 godz.)
	- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
BAKE Babeczki, ciasta i wypieki	150°C (125–200°C)	18 min (1 min–1 godz.)
	- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
AIR FRY Frytkownica beztłuszczowa np. frytki, skrzydełka z kurczaka	180°C (125–200°C)	22 min (1 min–1 godz.)
	- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	
ULTRA CRISP Pieczeń z chrupiącą skórą, bardzo ciemne frytki	240°C (-)	10 min (1–30 min)
	- tylko grzanie od góry - z autom. rozgrzewaniem	

Program/zastosowanie	Domyślnie ustawiona temperatura (dostępny zakres regulacji)	Domyślnie ustawiony czas (dostępny zakres regulacji) w minutach lub godzinach
DEHYDRATE Suszenie owoców i warzyw, np. krążków jabłka	50°C (40–90°C) - tylko grzanie od góry - bez autom. rozgrzewania	2 godz. (2 godz.–12 godz.)

8. Zastosowanie akcesoriów

Element dodatkowego wyposażenia	Funkcja/przeznaczenie
Płyta grillowa 14	• Zawsze musi być umieszczona w urządzeniu. W przeciwnym wypadku na wyświetlaczu pojawi się Add PAN. • Odprowadza tłuszcz. Przygotowanie z zamkniętą i otwartą pokrywką w programie GRILL: • Ciepło dociera tylko od dołu. • Dobrze nadaje się do przygotowywania grubych kawałków mięsa i mięsa mrożonego. • Dobrze nadaje się na przykład do grillowania chudych kawałków mięsa.
Kosz do smażenia 15	• Postawić na płycie grillowej 14. • Przez otwory w koszu 15 może przechodzić gorące powietrze. To pozwala na równomierny rozkład ciepła. • Do frytek, półksiężyców, frytek z batatów, warzyw w kawałkach itp. • Kosz do smażenia 15 wypełniać frytkami luźno do oznaczenia MAX 16 (maksymalna ilość: 1000 g). WSKAZÓWK: W przypadku surowych składników dodać ok. ½ łyżki oleju (np. słonecznikowego lub rzepakowego). To pozwala zapobiec przyklejaniu się produktów do kosza 15 i poprawia smak potrawy. W przypadku frytek mrożonych i podobnych produktów mrożonych nie jest to wymagane, ponieważ są one już wstępnie przygotowane.

9. Obsługa



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Powierzchnie urządzenia mogą nagrzać się podczas pracy. Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, np. otworu wylotu powietrza **4**.
- ⊙ Do chwytania płyty grillowej **14** i kosza do smażenia **15** używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków.
- ⊙ Podczas smażenia z otworu wylotu powietrza **4** wydostaje się gorąca para. Nie wkładać rąk w strumień pary.
- ⊙ Urządzenia nie wolno przemieszczać ani transportować, jeżeli jest włączone.
- ⊙ Podczas przenoszenia urządzenia chwycić tylko za boczne uchwyty **7**.

OSTRZEŻENIE przed uszkodzami materialnymi!

- ⊙ **W żadnym wypadku urządzenie nie może pracować bez umieszczonej w środku płyty grillowej 14!**

9.1 Podłączanie do prądu

- Po przygotowaniu urządzenia włożyć wtyczkę sieciową **5** do gniazdka ze stykiem ochronnym, które odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej. Gniazdko musi być łatwo dostępne również po włączeniu urządzenia.
 - Na panelu obsługi **11** zapalają się na chwilę wszystkie kontrolki.
 - Płyta grillowa **14** musi być włożona, w przeciwnym razie świeci się Add PAN na wyświetlaczach **20** i **22** rozlegają się sygnały dźwiękowe.

9.2 Włączanie/wyłączanie

- Nacisnąć przycisk **⬇ 17**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
 - Na wyświetlaczach **20** i **22** wyświetlają się temperatura i czas ustawionego programu.
 - Przycisk wędzenia **18** świeci się, gdy pokrętko wyboru programu **24** znajduje się w pozycji **SMOKING**.
 - Jeśli przez 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk ani nie zostanie wybrany żaden program, urządzenie powróci do trybu czuwania.
- Naciśnięcie przycisku **⬇ 17** podczas trwania programu spowoduje jego zakończenie, a na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund komunikat *done*. Następnie ponownie pojawi się ekran startowy. Nacisnąć ponownie przycisk **⬇ 17**, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.

9.3 Misa wędzarnicza



NIEBEZPIECZEŃSTWO pożaru!

- ⊙ Zrębki wędzarnicze muszą całkowicie wystygnąć przed utylizacją. W żadnym wypadku nie należy wyrzucać gorącego popiołu razem z odpadami domowymi. Istnieje ekstremalne niebezpieczeństwo pożaru!

Rys. A: Zrębki wędzarnicze są zapalane w misie wędzarniczej. Dzieje się tak jednak tylko wtedy, gdy na urządzeniu wprowadzono odpowiednie ustawienia.

- Podczas zapalania zrębków wędzarniczych na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Pierwsze nagrzewanie trwa od 5 do 10 minut. Jeśli ustawiono długi czas wędzenia, proces jest powtarzany kilka razy.

- Maksymalna ilość zrębków do wędzenia:
Napełnić misę wędzarniczą **9** maksymalnie do poziomu tuż poniżej krawędzi.
 - Pełna misa wędzarnicza wystarcza na 2–3 godziny pracy wędzarni. Można ją następnie uzupełniać w trakcie eksploatacji.
 - Wytworzony dym jest uwalniany do komory wewnętrznej przez wylot dymu **10**.
 - Gdy pokrywka jest otwarta, dym nie wydobywa się przez wylot dymu **10**.
 - Zużyte zrębki wędzarnicze można pozostawić w misie wędzarniczej i użyć ich ponownie następnym razem.
1. Wyciągnąć misę wędzarniczą **9**.
 2. Napełnić misę wędzarniczą do poziomu tuż poniżej krawędzi i założyć ją ponownie.

9.4 Ustawienia ręczne

Gdy urządzenie jest włączone, można zmienić ustawienie temperatury i czasu smażenia jeszcze przed uruchomieniem wybranego programu. Jest to możliwe również później, podczas działania programu.

- Za pomocą przycisków **+/- 26** można ustawić temperaturę:
 - Krótkie naciśnięcie powoduje przyrost o 5°C. Przytrzymać przycisk w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
- Za pomocą przycisków **+/- 25** można ustawić czas smażenia:
 - W przypadku czasów do 60 minut krótkie naciśnięcie zmienia czas o 1 minutę, a w przypadku czasów dłuższych niż godzina – o 15 minut.
 - Przytrzymać przycisk w celu szybkiej zmiany czasu smażenia w górę lub w dół.
 - Po zwolnieniu przycisku wyświetlacz miga przez około 5 sekund, a następ-

nie zapala się i odliczany jest nowy czas.

- Na wyświetlaczu świeci się *h* dla ustawionych godzin i *min* dla ustawionych minut.

9.5 Korzystanie z programów

WSKAZÓWKA: Należy upewnić się, że przygotowywane potrawy nie dotykają gorącego elementu grzejnego **3** po wewnętrznej stronie pokrywki i nie przywierają do niego.

Po wybraniu programu można również w dowolnym momencie zmienić następujące ustawienia:

- Temperatura: Nacisnąć przyciski **+/- 26**
 - Czas smażenia: Nacisnąć przyciski **+/- 25**
1. Produkty spożywcze należy przygotować i umieścić w koszu do smażenia **15**.
 2. Umieścić płytę grillową **14** w urządzeniu tak, aby odpływ tłuszczu sięgał do lejka.
 3. Zamknąć pokrywkę **2**.
 4. Nacisnąć przycisk **⊖ 17**, aby włączyć urządzenie i wyjść z trybu gotowości.
- Obracając pokrętkę wyboru programu **24**, ustawić żądany program.
 - Po wybraniu programu **SMOKING** zapala się przycisk wędzenia **18**.
 - Aby przełączyć się na inny program, należy wybrać go za pomocą regulatora wyboru programu **24**.

- Nacisnąć przycisk Start/Pauza  **28**, aby uruchomić program. Faza podgrzewania rozpoczyna się teraz dla wszystkich programów z wyjątkiem **DEHYDRATE**.

- Na wyświetlaczu **20** pojawia się *PrE*.

- 5.6 Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat *Add Food*.

Otworzyć pokrywę **2** i...

... umieścić przygotowaną potrawę bezpośrednio na płycie grillowej **14**.
albo

... umieścić kosz do smażenia **15** z przygotowaną potrawą na płycie grillowej **14**.

6. Zamknąć pokrywę **2**. Proces smażenia rozpoczyna się po chwili automatycznie, a pozostały czas smażenia jest odliczany na wyświetlaczu czasu smażenia **22**.

Jeśli tak się nie stanie, należy nacisnąć przycisk  **28**, aż rozpocznie się odliczanie czasu smażenia.

Po naciśnięciu przycisku wędzenia **18**, na wyświetlaczu pojawi się *IGN*. Podświetlony przycisk wędzenia **18** wskazuje, że funkcja wędzenia została wybrana jako dodatek. Dopóki świeci się *IGN*, zębki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż zaczną dymić. Po około 5 minutach ponownie pojawi się pełny wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu.

Na wyświetlaczu czasu smażenia **22** po fazie podgrzewania odliczany jest pozostały czas gotowania. Funkcji wędzenia nie można aktywować, gdy pokrywa jest otwarta.

WSKAZÓWKA: Po otwarciu pokrywki na wyświetlaczu pojawia się komunikat *SHUT Lid*.

9.6 Przerwanie procesu smażenia/pieczenia

W każdej chwili można przerwać proces smażenia/pieczenia, np. aby sprawdzić stopień zarumienienia.

Przerwa za pomocą przycisku Start/Pauza

- Nacisnąć przycisk Start/Pauza  **28**.
 - Zatrzymuje się odliczanie czasu.
- Otworzyć pokrywę.
- Zamknąć pokrywę, aby kontynuować proces smażenia.

Przerwa przez otwarcie pokrywki

- Otworzyć pokrywę.
 - Zatrzymuje się odliczanie czasu.
- Zamknąć pokrywę, aby kontynuować proces smażenia.

9.7 Wędzarnia

Wędzarnię można uruchomić jako osobny program lub dodać ją do innych programów.

Dzięki temu programowi można nadać potrawom wyjątkowy wędzony smak.

Ważne jest, aby przed uruchomieniem funkcji wędzenia umieścić zębki wędzarnicze w misie wędzarniczej **9**.

WSKAZÓWKA: Funkcja wędzenia działa również przy otwartej pokrywie. Wskazanie *SHUT Lid* przypomina o konieczności ponownego zamknięcia pokrywki.

Korzystanie jako program własny

1. Ustawić regulator wyboru programu **24** na **SMOKING**. Przycisk **18** świeci.
2. W razie potrzeby zmienić ustawienie godziny za pomocą przycisków **+/- 25**.
3. Nacisnąć przycisk Start/Pauza **28**, aby uruchomić program wędzenia. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Dopóki świeci się **IGN**, zrębki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż zaczną dymić.

Po ok. 5–10 minutach zostanie wyświetlony cały wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu.

W przypadku długiego czasu smażenia proces podgrzewania zrębków wędzarniczych powtarza się. Ponownie wyświetla się komunikat **IGN**, a ustawiony czas smażenia nie jest odliczany, dopóki świeci się **IGN**.

Korzystanie jako dodatek do innych programów

- Wybrać program (np. **ROAST**), a następnie nacisnąć przycisk wędzenia **18** przed uruchomieniem programu. Uruchomić następnie program. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Dopóki świeci się **IGN**, zrębki wędzarnicze w misie są podgrzewane, aż zaczną dymić. Po kilku minutach zostanie wyświetlony cały wyświetlacz i rozpocznie się odliczanie czasu.

9.8 Koniec procesu smażenia

- Po wykonaniu programu do końca rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka sekund komunikat **done**.
- Wentylacja będzie działać jeszcze przez 30 sekund.
- Potrzebny będzie talerz lub miska (w razie potrzeby podgrzana).
- W celu całkowitego odłączenia od zasilania należy po użyciu wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda **5**.

1. Otworzyć pokrywkę **2**.
2. Umieścić potrawę na przygotowanym talerzu / w przygotowanej misce.
3. Wyciągnąć tackę ociekową na tłuszcz **13** i usunąć zebrany olej.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i akcesoriów należy odczekać, aż całkowicie ostygną.

WSKAZÓWKA: jeśli np. stopień zarumienienia nie spełnia jeszcze określonych wymagań, można zmienić ręcznie ustawienia procesu smażenia (patrz „Ustawienia ręczne” na stronie 143). Zamknąć pokrywkę **2** i uruchomić proces smażenia. Po kilku minutach sprawdzić stopień zarumienienia.

9.9 Zakończenie aktywnego procesu smażenia

- Podczas trwania programu naciśnięć przycisk  **17**, aby zakończyć program. Na wyświetlaczu pojawi się *done* na około 10 sekund. Następnie ponownie wyświetlany jest cały wyświetlacz.
- Można ponownie wybrać program.
- Lub naciśnięć przycisk  **17**, aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
 - Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy.
 - Gasną wyświetlacze **20** i **22**.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia i odłączenia od prądu należy wyjąć wtyczkę sieciową **5** z gniazda.

9.10 Grillowanie przy użyciu dolnej grzałki

 ten wskaźnik świeci się podczas nagrzewania i gdy ustawione jest ustawienie programu **GRILL**. W tej kombinacji możliwe jest grillowanie z dolną grzałką.

- Jest to odpowiedni program do wszystkich potraw, które wymagają obsmażenia i podgrzania od spodu, np. steków.
- Grillowanie z dolną grzałką jest zalecane na przykład podczas grillowania delikatnych składników, które muszą być często obracane, takich jak steki lub plastry warzyw.

1. Ustawić regulator wyboru programu na pozycję **GRILL**.
2. Zamknąć pokrywę.
3. Uruchomić program. Na wyświetlaczu pojawia się *PrE*. Po wstępnym podgrzaniu miga komunikat *Add FOOD*.
4. Otworzyć pokrywę i umieścić potrawę na płycie grillowej.

5. Naciśnięć przycisk Start/Pauza  **28**. Czas odliczany jest w dół.
albo
zamknąć ponownie pokrywę, aby uruchomić program.

WSKAZÓWKA: Po otwarciu pokrywy podczas grillowania czas zostanie zatrzymany. Aby ponownie uruchomić program, należy zamknąć pokrywę lub naciśnięć przycisk Start/Pauza  **28**.

10. Wskazówki dot. przyrządzania

Urządzenie łączy w jednym wiele różnych funkcji. Można go używać na przykład:

- do smażenia przy użyciu gorącego powietrza
 - do grillowania kurczaka lub pieczenia na różnie
 - do pieczenia pizzy
 - do przyrządzania głęboko mrożonych gotowych potraw (np. skrzydełka z kurczaka, paluszki rybne, paluszki serowe lub warzywne)
 - do pieczenia ciast lub babeczek
 - do grillowania na różnie szaszłyków mięsnych lub warzywnych
 - do suszenia krążków jabłek lub innych owoców
 - do nadawania potrawom wyjątkowego smaku za pomocą funkcji wędzenia
- W tym rozdziale znajdują się wskazówki oraz tabele smażenia z przykładami dotyczącymi orientacyjnych wartości odnośnie ilości, czasu smażenia i temperatury.

- Informacje podane w tabeli smażenia mogą różnić się od domyślnie ustawionych czasów i temperatur. Różna struktura i temperatura wyjściowa produktów spożywczych nie pozwala na podanie dokładnych wartości dla czasów smażenia. Wartości w tabeli smażenia są wartościami orientacyjnymi.

Przygotowanie żywności

- Wszystkie produkty do przyrządzania we frytkownicy powinny być suche. Dobrze osuszyć potrawę przygotowaną do smażenia lub usunąć lód z produktów mrożonych.
- W przypadku mrożonek przed ich włożeniem do urządzenia należy usunąć jak najwięcej wody i lodu.
- Podczas smażenia produktów panierowanych należy pamiętać o tym, aby panierka możliwie ściśle przylegała do żywności.

Temperatura i czas smażenia

- W celu otrzymania smacznej i zdrowej potrawy należy dokładnie przestrzegać podanych na opakowaniu zaleceń dotyczących temperatury i czasu smażenia.
- Smażyć jednorazowo małe ilości.
- Poziom napełnienia kosza do smażenia **15** nie powinien przekraczać oznaczenia **MAX 16**.
- Akrylamid może mieć działanie rakotwórcze. Aby zminimalizować możliwość wydzielania się akrylamidu, należy unikać nadmiernego zarumienienia potraw.

Aby uzyskać równomierne zarumienienie

- Jeśli potrawa (np. frytki lub nuggetsy z kurczaka) ma być równomiernie przyrumieniona, należy ją obrócić 1–3 razy podczas procesu smażenia.
- Stosować składniki o jednolitej gęstości lub wielkości kawałków.

Pieczenie

Ciasta nie wolno wkładać bezpośrednio do kosza frytkownicy 15. Po przygotowaniu ciasta włożyć je do formy do pieczenia lub innego żaroodpornego naczynia (np. foremki na babeczki). Następnie foremkę z ciastem włożyć do kosza **15**.

Informacje na opakowaniach

Jeśli na opakowaniu mrożonek nie ma podanego czasu przyrządzania w frytkownicach beztłuszczowych, należy kierować się czasem podanym dla piekarników z termoobiegiem.

10.1 Tabela smażenia/pieczenia

Produkt spożywczy	Porady	Ilość (ok.)	Czas* (minuty)	Temperatura*
Frytki ^{2,3,4} (produkty mrożone, wstępnie smażone)	- Program AIR FRY	500 g ²	19	190°C
	- Użyć kosza do smażenia 15	1000 g ³	35	190°C
Frytki ^{3,4} (domowe, grube)	- Program AIR FRY - Wmieszać 1/2 łyżki oleju - Użyć kosza do smażenia 15	1000 g	20-24	200°C
Udka z kurczaka ^{2,3,5} (świeże, z kością)	- Program AIR FRY - Użyć kosza do smażenia 15	1400 g	22-28	240°C
Nuggetsy z kurczaka ⁴ (głęboko mrożone)	- Program AIR FRY - Użyć kosza do smażenia 15	1000 g	18-22	180°C
Paluszki rybne ⁴ (głęboko mrożone)	- Program AIR FRY - Użyć kosza do smażenia 15	540 g	8-10	200°C
Cukinia ^{2,3,5}	- Program GRILL - Użyć płyty grillowej 14 - Pokroić w plastry - Posmarować płytę grillową niewielką ilością oleju - Smażyć z otwartą pokrywką	650 g	17-20	200°C
Placki ziemniaczane ⁴	- Program AIR FRY - Użyć kosza do smażenia 15	400 g	20	180°C
Skrzydółka z kurczaka ⁴ (głęboko mrożone)	- Program AIR FRY - Użyć kosza do smażenia 15	1500 g	15-20	200°C
Stek z antrykotu ⁵	- Program GRILL - Użyć płyty grillowej 14 - grillować z otwartą pokrywką - Użyć termometru do mierzenia temperatury pieczenia	3 steki o grubości ok. 3 cm	7-9	240°C

* **Tłuszcz** parametry ustawia się ręcznie.

Wszystkie dane są tylko wartościami orientacyjnymi. Czas może się różnić w zależności od rodzaju i grubości potrawy.

Cyfry w indeksie górnym ^{1,2,3,4,5} oznaczają:

¹: Gdy minie połowa czasu smażenia, należy obrócić.

²: Gdy minie 1/3 i 2/3 czasu smażenia, należy obrócić.

³: Gdy minie 1/4, 1/2 i 3/4 czasu smażenia, należy obrócić.

⁴: z koszem do smażenia

⁵: na płycie grillowej

10.2 Tabela z rodzajami mięsa, poziomami wysmażenia i odpowiadającymi im temperaturami rdzenia

W przypadku pieczenia czas i temperatura smażenia zależą od ciężaru oraz od rodzaju mięsa. Dobrym punktem odniesienia jest w tym przypadku temperatura we wnętrzu mięsa, którą można zmierzyć specjalnym termometrem do mierzenia temperatury pieczenia.

	Poziom wysmażenia				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	WellDone
Jelenina	X	X	65°C	70°C	75°C
Wołowina	49°C	54°C	60°C	66°C	71°C
Wieprzowina	X	X	63°C	68°C	71°C
Jagnięcina	X	X	63°C	66°C	71°C
Kurczak	X	X	X	X	85°C
Ryby	X	X	X	X	58°C
Burgery	X	X	60°C	66°C	71°C

11. Przepisy

Wędzone żeberka wołowe

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Czas przyrządzania zależy od wielkości i grubości żeberek. Celem jest doprowadzenie żeberek do temperatury wewnętrznej około 90°C, aby stały się miękkie i kruche.

Program

Program wędzenia

Składniki

2 kg żeberek wołowych

Składniki na mieszankę przypraw

1 łyżka	czosnku w proszku
1 łyżeczka	rozniecionych ziaren gorczycy lub gorczycy w proszku
1 łyżka	wędzonej papryki
1 łyżki	mielonego czarnego pieprzu
2 łyżeczka	soli

Składniki do posmarowania

60 ml	bulionu wołowego
60 ml	wody
2 łyżki	sosu Worcestershire

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki mieszanki przypraw wymieszać w małej misce. Natrzeć żeberka mieszanką przypraw, aż zostaną nią pokryte.
2. Napętnić misę wędzarniczą zrębkami wędzarniczymi.
3. Umieścić żeberka na płycie grillowej i zamknąć pokrywkę.
4. Wybrać **Program wędzenia**. Ustawić czas na **5 godzin**. Temperatura pozostaje na poziomie **120°C**.

5. Uruchomić program wędzenia. Na wyświetlaczu pojawia się na kilka minut *IGN*. Oznacza to, że zrębki wędzarnicze zostały zapalone. W ciągu 5 godzin co jakiś czas będzie widoczny komunikat *IGN*. To jest normalne. Według uznania można obrócić żeberka po upływie 1,5 godziny.
 6. W misce mieszać bulion, wodę i sos Worcestershire. Posmarować żeberka cienką warstwą tak przygotowanej marynaty kilka razy w ciągu ostatniej godziny wędzenia.
 7. Proces pieczenia jest zakończony, gdy żeberka osiągną temperaturę ok. 90°C na termometrze do pieczenia włożonym w najgrubszą część żeberek. Następnie wyłączyć urządzenie, pozostawić pokrywkę zamkniętą i odstawić żeberka na około 45 minut.
- WSKAZÓWKA:** W przypadku przygotowywania innych potraw we frytkownicy beztłuszczowej żeberka można również podgrzewać w rozgrzanym piekarniku. Zmniejszyć temperaturę w piekarniku po włożeniu żeberek.
8. Przed podaniem pokroić w plastry między kośćmi.

Wędzone udka z kurczaka

Składniki na 4 porcje

Program

Program grillowania i dodatkowo funkcja wędzenia

Składniki

- 8 udek z kurczaka z kością i skórą

Składniki na marynatę

- 1 ½ łyżki wędzonej papryki
1 łyżka cebuli w proszku
½ łyżeczki chili w proszku
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka suszonego oregano lub tymianku albo obu tych przypraw
½ łyżki mielonego czarnego pieprzu
30 ml oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki na marynatę wymieszać w dużej misce, aż się połączą. Umieścić udka kurczaka w misce i wymieszać, aż zostaną pokryte marynatą. Przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 30 minut.
2. Napełnić misę wędzarniczą zrębkami wędzarniczymi.
3. Wybrać **program grillowania**. Ustawić czas na **22 minuty**. Temperatura pozostaje na poziomie **240°C**.
4. Dodatkowo włączyć **funkcję wędzenia**.
5. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
6. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się **Add FOOD**. Otworzyć pokrywkę i ułożyć udka kurczaka obok siebie na płycie grillowej.

7. Zamknąć pokrywkę. Na wyświetlaczu pojawia się **IGN**. Zrębki wędzarnicze zostają zapalone. Po zgaśnięciu wyświetlacza czas jest odliczany i rozpoczyna się grillowanie.
8. W połowie czasu grillowania odwrócić udka kurczaka i ponownie zamknąć pokrywkę.
9. Po zakończeniu grillowania otworzyć pokrywkę i wyjąć udka kurczaka z urządzenia. Odłożyć na ok. 5 minut przed podaniem.

WSKAZÓWKI:

- Osiem większych udek z kurczaka może nie zmieścić się na grillu jednocześnie. W takim przypadku konieczne będzie grillowanie na dwa razy.
- Czas grillowania może się nieznacznie różnić w zależności od wielkości udek z kurczaka.

Wędzone frytki mieszane z majonezem ziołowym

Składniki na 4 porcje

Program

Program smażenia beztłuszczowego i dodatkowo funkcja wędzenia

Składniki na majonez

1	jajko
1 łyżeczka	musztardy
125 ml	oleju słonecznikowego
1 łyżeczka	drobno posiekanej natki pietruszki
1 łyżeczka	drobno posiekanej trybuli
1 łyżeczka	soku z cytryny
	sól, pieprz

Składniki na frytki

250 g	batatów
250 g	ziemniaków sałatkowych
2 łyżki	oleju słonecznikowego

Przygotowanie

1. Aby przygotować ziołowy majonez, umieścić żółtko i musztardę w wysokim naczyniu i wymieszać ręcznym blenderem.
2. Podczas miksowania dolewać olej cienkim strumieniem aż do uzyskania kremowej, jednolitej masy.
3. Dodać zioła i doprawić solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny.
4. Obrać, umyć i osuszyć ziemniaki oraz bataty.
5. Pokroić ziemniaki i bataty w słupki o grubości około 1 cm i wymieszać je z olejem w misce.
6. Napęłnić misę wędzarniczą zrębkami wędzarniczymi.
7. Wybrać program **smażenia beztłuszczowego** i zmienić czas na **20 minut** – temperatura pozostanie na poziomie **200°C**.
8. Dodatkowo włączyć **funkcję wędzenia**.

9. Uruchomić program. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
10. Po zakończeniu rozgrzewania na wyświetlaczu pojawi się *Add FOOD*. Umieścić kosz frytkownicy na płycie grillowej, włożyć ziemniaki do kosza i zamknąć pokrywkę.
11. Na wyświetlaczu pojawia się *IGN*. Zrębki wędzarnicze zostają zapalone. Po zgaśnięciu wyświetlacza czas jest odliczany i rozpoczyna się grillowanie.
12. Dobrze potrząsać frytkami co około 5 minut.
13. Posolić frytki i podawać z majonezem ziołowym.
14. Pasuje do tego świeża sałata lub sezonowe warzywa.

Szaszłyki z cukinii i bakłażana

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Przestrzegać maksymalnej wysokości napełnienia! Może być konieczne smażenie w dwóch partiach.

Składniki

½ łyżeczki	pieprzu
½ łyżeczki	ziela angielskiego
½ łyżeczki	kolendry
½ łyżeczki	suszonego tymianku
½ łyżeczki	suszonego oregano
1 łyżeczka	solu
50 ml	oliwy z oliwek
2	bakłażany
2	cukinie
2	cebule
	drewniany patyczek do szaszłyków

Przygotowanie

1. Wymieszać zioła, przyprawy i olej w misce.
2. Cukinie i bakłażany pokroić w plastry o grubości 2 cm. Cebule pokroić w ćwiartki.
3. Dodać warzywa do mieszanki przypraw i oleju.
4. Naprzemiennie nabijać warzywa na patyczki do szaszłyków.
5. Smażyć w temperaturze **200°C przez około 15 minut**.
6. Po upływie połowy czasu smażenia przewrócić szaszłyki.

Pieczony camembert z żurawiną

Składniki na 4 porcje

WSKAZÓWKA: Najpierw warto sprawdzić, czy można umieścić 4 camemberty w całości obok siebie w koszu frytkownicy. Jeśli nie, należy rozłożyć pieczenie camembertów na 2 cykle.

Składniki

4	sery camembert (do 150 g każdy)
2	jajka
2 łyżki	śmietany
6 łyżek	bułki tartej
4 łyżki	żurawiny ze słoika
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Roztrzepać jajka ze śmietaną oraz doprawić solą i pieprzem.
2. Wysypać bułkę tartą do głębokiego talerza.
3. Zamoczyć schłodzony camembert (w całości lub w ćwiartkach) w masie jajecznej, a następnie obtoczyć go w bułce tartej, aż panierka dokładnie pokryje ser.
4. Piec kawałki camemberta w temperaturze **200°C przez około 5-10 minut**, aż staną się złotobrązowe.
5. Camembert podawać z żurawiną.

Łosoś w papilotach

Składniki na 2 porcje

Składniki

250 g	ziemniaków sałatkowych
100 g	świeżego szpinaku
1	szalotka
1	ząbek czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
300 g	filetu z łososia (bez skóry)
1	gałązka pietruszki
1	gałązka bazylii
1 łyżka	kaparów
2 łyżki	miękkiego masła
1	oczyszczona limonka
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Ziemniaki obrać i umyć, ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki.
2. Oczyszczyć i umyć szpinak, a następnie dobrze odsączyć.
3. Obrać szalotkę i czosnek, a następnie pokroić je w drobną kostkę. Podsmażyć w garnku na oleju aż do zeszklenia.
4. Dodać szpinak i krótko podsmażyć, aż liście się skurczą. Następnie zdjąć garnek z ognia i odstawić.
5. Oplukać łososia, osuszyć i pokroić na dwa kawałki.
6. Umyć pietruszkę i bazylię, osuszyć i drobno posiekać.
7. Odsączyć i grubo posiekać kapary.
8. Do masła dodać kapary i posiekane zioła.
9. Umyć limonkę w gorącej wodzie, osuszyć i pokroić w plasterki.
10. Przygotować dwa duże kawałki papieru do pieczenia.
11. Umieścić plastry ziemniaków na środku i doprawić solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć szpinak i łososia.

12. Łososia posmarować masłem kaparowym i udekorować plasterkami limonki.
13. Złożyć papier, dobrze uszczelnić po bokach, formując z niego papiloty.
14. Następnie umieścić je obok siebie w koszu frytkownicy i piec w temperaturze **200°C przez około 20 minut**.
15. Następnie usunąć papier i podać danie. Najlepiej smakuje na gorąco.

Różyczki kalafiora z harissą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1	mały kalafior
3 łyżeczki	mąki
150 ml	mleka kokosowego
1 ½ łyżeczki	słodkiej papryki
½ łyżeczki	czosnku w proszku
1 łyżka	pasty harissa (w zależności od pożądanej ostrości)
	sól, pieprz

Przygotowanie

1. Umyć kalafior i podzielić go na małe różyczki.
2. Pozostałe składniki wymieszać na gęste, gładkie ciasto. Jeśli ciasto jest zbyt rzadkie, dodać trochę mąki.
3. Zanurzyć pojedynczo różyczki kalafiora w cieście i dobrze odsączyć nadmiar ciasta.
4. Smażyć porcjami panierowane różyczki kalafiora. Aby były odpowiednio chrupiące, podczas smażenia nie powinny być ułożone zbyt blisko siebie.
5. Ustawić temperaturę na **180°C**, a czas smażenia na **20 minut** i rozpocząć smażenie.
6. Po upływie połowy czasu przewrócić różyczki kalafiora.

RADA: Do różyczek pasuje świeży dip jogurtowy.

Chrupiąca brukselka z boczkiem

Składniki na 2 porcje

Składniki

400 g	brukselki
40 g	boczu z tłuszczem
4	ząbki czosnku
1 łyżka	oliwy z oliwek
	sól, pieprz

RADA: To danie najlepiej smakuje ze świeżą brukselką, ale można użyć również mrożonej brukselki. W przypadku mrożonej brukselki nie należy jej kroić w połówki. Czas smażenia i temperatura pozostają bez zmian.

Przygotowanie

1. Umyć brukselkę i przekroić różyczki na pół.
2. Pokroić boczek w cienkie paski.
3. Całe ząbki czosnku pozostawić nieobrane.
4. Wszystkie składniki wymieszać w misce oraz doprawić solą i pieprzem do smaku.
5. Piec w temperaturze **180°C przez około 15–20 minut**.
6. Po upływie połowy czasu potrząsnąć lub wymieszać składniki.
7. Podawać każdą porcję z 2 ząbkami czosnku. W zależności od upodobań wycisnąć miękki miąższ z ząbków czosnku i cieszyć się jego smakiem.

Mini pizza z szynką i rukolą

Składniki na 2 porcje

Składniki

1 opakowanie	ciasta na pizzę
1 puszka	passaty pomidorowej
200 g	mozzarelli
1 pęczek	rukoli
100 g	szynki Serrano
	oliwa z oliwek
	sól, pieprz, oregano

Przygotowanie

1. Rozwałkować ciasto na pizzę na posypanym mąką blacie i wyciąć prostokąty, które będą o 1 cm mniejsze niż powierzchnia kosza frytkownicy.
2. Lekko nakłuć ciasto widelcem.
3. Pokroić mozzarellę na cienkie plasterki.
4. Posmarować ciasto passatą pomidorową, doprawić solą, pieprzem i oregano, a następnie ułożyć plastry mozzarelli.
5. Piec kawałki pizzy partiami w temperaturze **180°C przez około 7 minut**.
6. Rozłożyć szynkę serrano i piec przez kolejne **3–5 minut**.
7. Gdy pizza zacznie lekko brązowieć na brzegach, wyjąć plastry i posypać umytą rukolą.
8. Skropić minipizze odrobiną oliwy z oliwek i gotowe.

RADA: W zależności od grubości ciasta pieczenie pizzy potrwa 1–2 minuty dłużej lub krócej.

Czekoladowe tartaletki z płynnym środkiem

Składniki na 8 tartaetek

WSKAZÓWKA: Na początku sprawdzić, ile foremek do muffinek zmieści się jednocześnie we frytkownicy.

Składniki

75 g	ciemnej czekolady
3	jajka
75 g	masła
75 g	cukru
50 g	mąki

Przygotowanie

1. Posiekać czekoladę i rozpuścić ją w kąpieli wodnej.
2. Dodać masło i poczekać, aż się roztopi.
3. Ubić jajka z cukrem na pianę.
4. Przesiać mąkę do masy jajeczno-cukrowej i wymieszać, aż powstanie gładkie ciasto.
5. Delikatnie wymieszać z masłem i czekoladą.
6. Przełożyć ciasto do foremek na muffinki.
7. Piec muffinki w urządzeniu nagrzanym do temperatury **180°C przez około 5–6 minut**.
8. Czekoladowe muffinki najlepiej smakuje na ciepło.

12. Czyszczenie



NIEBEZPIECZEŃSTWO poparzenia!

- ⊙ Przed przesunięciem lub czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie.



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka.
- ⊙ Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie.

OSTRZEŻENIE przed szkodami materialnymi!

- ⊙ Nie wolno używać ostrych lub rysujących środków czyszczących.
- ⊙ Nie należy czyścić na mokro elementów grzejnych **3** i **12**.

WSKAZÓWKA: Należy pamiętać, że po osuszeniu urządzenia we wgłębieniach mogą pozostać krople wody. Pozostawić wszystkie elementy do całkowitego wyschnięcia.

Akcesoria

- Usunąć większe pozostałości produktów spożywczych.
- Płytę grillową **14**, kosz do smażenia **15** i tackę ociekową na tłuszcz **13** można myć w zmywarce.

WSKAZÓWKA: Części te można również umyć ręcznie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Słukać dokładnie czystą wodą.

- Przypalone resztki potraw należy wcześniej namoczyć.

- Odczekać do całkowitego wyschnięcia wszystkich elementów przed ich odłożeniem lub ponownym użyciem.

Obudowa

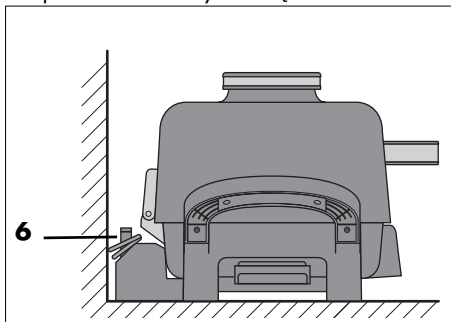
- Przetrzeć obudowę z zewnątrz lekko wilgotną szmatką z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do czyszczenia.
- Osuszyć ściereczką do naczyń.

Komora wewnętrzna

1. Przemyć komorę wewnętrzną pokrywką **2** miękką gąbką z niewielką ilością wody i łagodnym płynem do czyszczenia.
2. Kilka razy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry, którą należy co jakiś czas przepłukać i wykręcić.
3. Osuszyć ściereczką do naczyń.

13. Przechowywanie

- Przed odstawieniem urządzenia:
... należy wyciągnąć wtyczkę sieciową **5** z gniazdka,
... urządzenie musi ostygnąć i
... wszystkie elementy muszą być dokładnie wyczyszczone i wysuszone.
- Przewód przyłączeniowy **5** można owinąć wokół podstawy do nawijania przewodu **6** z tyłu urządzenia.



14. Utylizacja

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



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



Opakowanie

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

15. Rozwiązywanie problemów

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym!

- ⊙ W żadnym wypadku nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Nie działa	• Czy jest zapewnione zasilanie elektryczne? • Sprawdzić przewód zasilający.
Potrawa nie jest gotowa po upływie zalecanego czasu przygotowania	• Za duża ilość lub za grube kawałki? • Za niska temperatura smażenia lub za krótki czas smażenia?
Silne wydzielanie dymu i zapachu	• Czy na elemencie grzejnym 3 znajdują się resztki żywności, które przypalają się podczas nagrzewania? Poziom napełnienia kosza do smażenia 15 nie powinien przekraczać oznaczenia MAX 16. • Czy ustawiono zbyt długi czas smażenia?
Add FOOD	• Po zakończeniu fazy podgrzewania otworzyć pokrywkę 2 i dodać żywność.

Błąd	Możliwe przyczyny/ działania
Add PAN	• Włożyć płytę grillową 14
done	• Upłynął czas smażenia. Wyjąć ugotowaną potrawę.

16. Dane techniczne

Model:	SGS 2200 A1
Napięcie sieciowe:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Pobór mocy w stanie wyłączenia:	≤ 0,5 W
automatyczne przełączenie do stanu wyłączenia:	≤ 20 min
Klasa ochrony:	I
Stopień ochrony:	IPX4 (ochrona przed zachlapaniem niewielką ilością wody)
Moc:	2200 W

Użyte symbole

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

Zmiany techniczne zastrzeżone.

17. Gwarancja firmy HOYER Handel GmbH

Drogi Kliencie,

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

Warunki gwarancyjne

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna w dniu zakupu produktu. Oryginał dokumentu zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Ten dokument będzie potrzebny, jako potwierdzenie dokonanego zakupu.

Jeżeli w przeciągu trzech lat od daty zakupu niniejszego produktu pojawi usterka w produkcie lub usterka produkcyjna, to produkt, wg naszego wyboru, zostanie bezpłatnie naprawiony lub wymieniony.

Niniejsze świadczenie gwarancyjne zakłada, że uszkodzone urządzenie oraz dokument potwierdzający zakup (paragon kasowy) zostaną przedłożone w przeciągu trzech lat. Do urządzenia i dowodu zakupu należy dołączyć także krótki opis usterek oraz podać moment jej wystąpienia.

Jeżeli usterka jest objęta naszą gwarancją, to kupujący otrzyma z powrotem naprawiony lub nowy produkt. Zgodnie z art. 581 §1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny.

Okres obowiązywania gwarancji i prawne roszczenia związane z wystąpieniem usterek

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

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

Zakres gwarancji

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

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

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

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność w przypadku nieprawidłowego użytkowania lub serwisowania produktu. W celu zagwarantowania prawidłowego użytkowania produktu należy dokładnie stosować się do wszystkich wskazówek zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać sposobów użycia oraz działań, które się odradza lub przed którymi ostrzega się w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do prywatnego użytkowania i nie jest przeznaczony do specjalistycznych zastosowań. Gwarancja wygasa w przypadku niezgodnego z przeznaczeniem i nieprawidłowego użytkowania, stosowania siły oraz w przypadku ingerencji w produkt, których nie przeprowadziło nasze autoryzowane centrum serwisowe.

Postępowanie w przypadku gwarancji

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

- W przypadku wszystkich zapytań należy mieć przygotowany numer artykułu **IAN: 509123_2507** oraz paragon kasowy potwierdzający dokonanie zakupu.
- Numery artykułów znajdują się na tabliczce znamionowej, w grawerowanych oznaczeniach, na stronie tytułowej instrukcji (na dole po lewej) lub na naklejce z tyłu lub na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia usterek w działaniu lub pozostałych usterek należy w pierwszej kolejności skontaktować się **telefonicznie** lub za pomocą **poczty elektronicznej** z poniżej podanym centrum serwisowym.
- Następnie zarejestrowany jako uszkodzony produkt można przesłać nieodpłatnie wraz z potwierdzeniem zakupu (paragon kasowy) i informacją opisującą usterkę i moment jej wystąpienia na podany kupującemu adres serwisu.

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



Posługując się tym kodem QR można przejść bezpośrednio do strony marki Lidl (www.lidl-service.com) i otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) **509123_2507**.



Centrum Serwisowe

PL Serwis Polska

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

E-Mail: hoyer@lidl.pl

IAN: 509123_2507



Dostawca

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
NIEMCY

Obsah

1. Přehled	163
2. Použití k určenému účelu	164
3. Bezpečnostní pokyny	165
4. Obsah balení	168
5. Uvedení do provozu	169
6. Dotykový displej	170
7. Přehled programů	171
8. Použití dílů příslušenství	172
9. Ovládání	173
9.1 Proudová přípojka	173
9.2 Zapnutí/vypnutí	173
9.3 Příhrádka na uzení	173
9.4 Manuální nastavení	174
9.5 Použití programů	174
9.6 Přerušení procesu přípravy	175
9.7 Udírna	175
9.8 Konec procesu přípravy	175
9.9 Aktivní ukončení procesu přípravy	176
9.10 Grilování se spodním ohřevem	176
10. Tipy na přípravu	177
10.1 Tabulka přípravy	178
10.2 Tabulka s druhy masa, stupni přípravy a odpovídajícími vnitřními teplotami	179
11. Recepty	180
12. Čištění	186
13. Uložení	186
14. Likvidace	187
15. Řešení problémů	187
16. Technické údaje	188
17. Záruka společnosti HOYER Handel GmbH	189

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!

Symbyly na přístroji



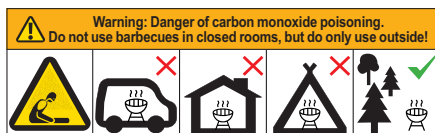
Tento symbol varuje před dotykem horkých povrchů.



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 prostorech, 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 prostorech.

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 elektroinstalátorem. Instalaci pověřte výhradně elektroinstalátorem.
 - ... 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 186).
- ⊙ 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 opravny, 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.
- ⊙ Nezapojujte 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 číapky.
- ⊙ 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 ošetřován 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)

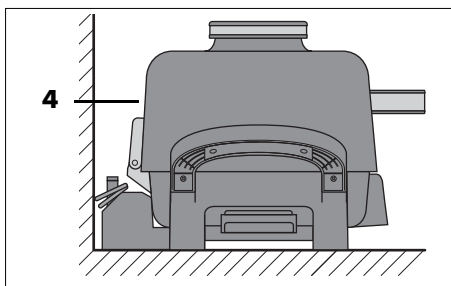
5. Uvedení do provozu

- 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 186).
- Postavte přístroj na suchou, rovnou, protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.

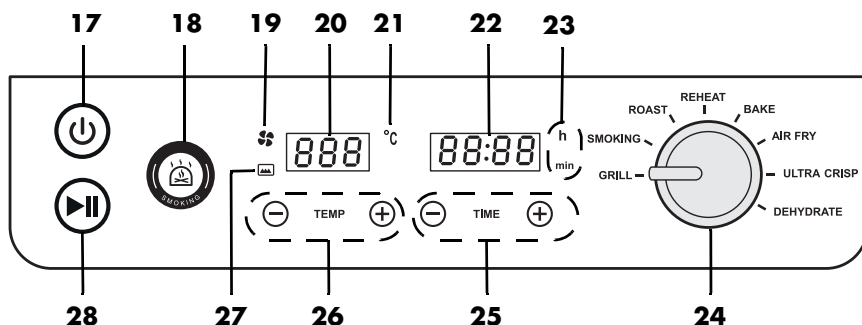
Montáž rukojeti

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 171)
- 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 spuštěného 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

teli 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 pokrmy 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 14). 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 předeheřtí 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 trojobal 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	worcestrové 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 termometr 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. Spustíte 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*. Udici 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 kerblíku
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	měkčího 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

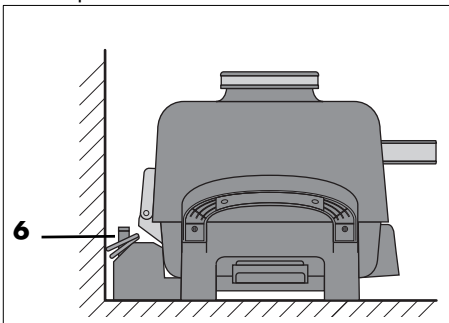
- Otřete kryt zvenku lehce navlhčenou utěrkou s trochou jemného čisticího prostředku.
- Osušte utěrkou.

Vnitřní prostor

1. Vyčistěte vnitřní prostor víka **2** měkkou houbičkou a vodou s jemným čisticím prostředkem.
2. Několikrát ho otřete vlhkou utěrkou z mikrovlákna, 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:	≤ 0,5 W
Automatický přechod do vypnutého stavu:	≤ 20 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.
	Jedná se o recyklovatelný produkt, který podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a také třídění odpadu.
	Značka UKCA je prohlášením společnosti HOYER Handel GmbH o splnění požadavků pro UK.
	Symbol označuje výrobce produktu.

Technické změny vyhrazeny.

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	193
2. Účel použitia.....	194
3. Bezpečnostné upozornenia	195
4. Obsah balenia.....	198
5. Uvedenie do prevádzky.....	199
6. Prehľad dotykového displeja	200
7. Prehľad programov	201
8. Použitie dielov príslušenstva	202
9. Obsluha	203
9.1 Pripojenie k elektrickému prúdu	203
9.2 Zapnutie/vypnutie.....	203
9.3 Miska na údenie.....	203
9.4 Manuálne nastavenia	204
9.5 Používanie programov.....	204
9.6 Prerušenie procesu prípravy	205
9.7 Udiareň	205
9.8 Koniec procesu prípravy	206
9.9 Aktívne ukončenie procesu prípravy	206
9.10 Grilovanie so spodným ohrevom.....	206
10. Tipy na prípravu.....	207
10.1 Tabuľka prípravy jedál.....	208
10.2 Tabuľka s druhmi mäsa, stupňami prípravy a zodpovedajúcimi teplotami jadra.....	209
11. Recepty	210
12. Čistenie.....	216
13. Uskladnenie	217
14. Likvidácia	217
15. Riešenie problémov	218
16. Technické údaje	218
17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH.....	219

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



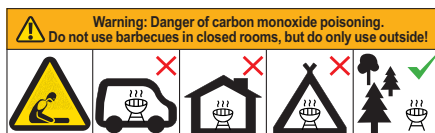
Tento symbol vás varuje pred dotknutím sa horúceho povrchu.



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 216).
- ⊙ 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 mokrymi 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 zásahu 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 vrečko 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)

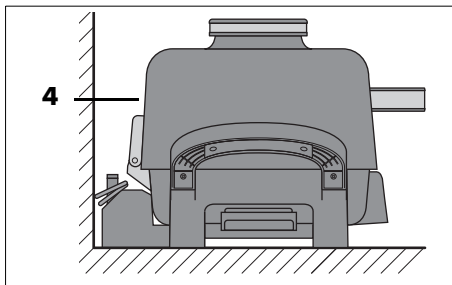
5. Uvedenie do prevádzky

- Odstráňte všetok obalový materiál.



NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečnosť 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 216).

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

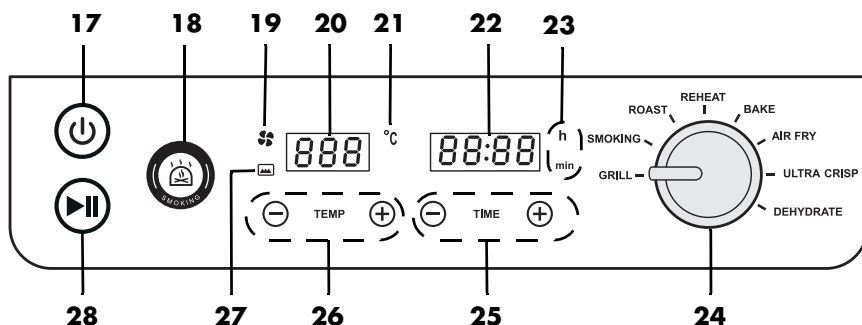
Montáž rukoväti

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 uchytania 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
- 23** Zobrazenie času: v minútach (min) a hodinách (h)
na začiatku programu po fáze zohrievania: zobrazenie prednastaveného času
v prevádzke: zobrazenie zvyšnej doby chodu
- 24** **h** alebo **min** svieti, keď sa zobrazuje čas v hodinách (h) alebo minútach (min)
- 25** Regulátor výberu programu: Po výbere programu sa na displejoch zobrazia prednastavené hodnoty teploty a času (pozri „Prehľad programov“ na strane 201)
- 26** **TIME -/+** zvýšenie/zníženie času od 1 minúty do 12 hodín
- 27** **TEMP -/+** zvýšenie/zníženie teploty 40 – 240 °C
- 28** Ukazovateľ svieti vo fázach ohrevu, keď bol zvolený program **GRILL**.
- 29** 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, hranolčeky	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. hranolčeky, 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 hranolčeky	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 odtok 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 predsmážané.

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 misku na údenie **9**.
 2. Naplňte misku 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, stlačajte tlačidlo

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

Keď stlačíte tlačidlo Udiareň **18**, zobrazí sa na displeji *IGN*. Svietať 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**. Svietať 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 204). 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.
 - Počuť 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 odkvapať.
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 odkvapať 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 jednotlivito do cesta a necháme prebytočné cesto dobre odkvapať.
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

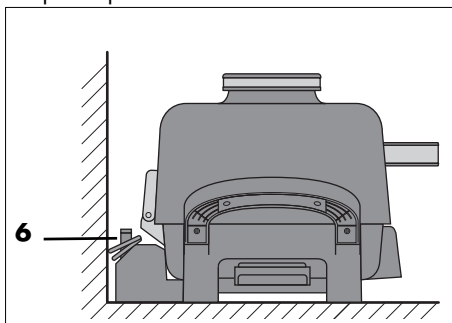
- Kryt zvonku umyte navlhčenou handrou s malým množstvom jemného umývacieho prostriedku.
- Utrite dosucha utierkou na riad.

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 znížiť 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.
	Ide o recyklovateľný produkt, ktorý podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu, ako aj povinnosti triedenia odpadu.
	Značka UKCA predstavuje vyhlásenie o zhode spoločnosti HOYER Handel GmbH pre UK.
	Symbol označuje výrobcu produktu.

Technické zmeny vyhradené.

17. Záruka spoločnosti HOYER Handel GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť od dátumu kúpy. Originálny pokladničný blok si, prosím, uschovajte. Tento blok slúži ako doklad o kúpe. V prípade, že sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiállová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás bezplatne opravíme, vymeníme alebo vám vrátime kúpnu cenu – podľa nášho výberu. Toto záručné plnenie predpokladá, že v rámci trojročnej lehoty predložíte nefunkčný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný blok) a krátko písomne popíšete, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol.

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

Záručná doba a zákonná záruka

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

Rozsah záruky

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

Záručné plnenie sa vzťahuje na materiál a výrobné 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

Indice

1. Vista general	223
2. Uso adecuado.....	224
3. Indicaciones de seguridad.....	225
4. Volumen de suministro	229
5. Puesta en servicio.....	229
6. Resumen de la pantalla táctil.....	231
7. Resumen de los programas.....	232
8. Uso de los accesorios.....	233
9. Uso.....	234
9.1 Conexión eléctrica	234
9.2 Encendido y apagado	234
9.3 Cubeta para ahumar.....	234
9.4 Ajustes manuales	235
9.5 Utilizar los programas	235
9.6 Interrumpir el proceso de cocción	236
9.7 Ahumador.....	236
9.8 Fin del proceso de cocción	237
9.9 Finalizar activamente el proceso de cocción	237
9.10 Asar a la parrilla con calor por abajo	238
10. Consejos de preparación.....	238
10.1 Tabla de cocción	240
10.2 Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes	241
11. Recetas	242
12. Limpieza	249
13. Conservación	249
14. Eliminación	250
15. Solución de problemas.....	250
16. Datos técnicos.....	251
17. Garantía de HOYER Handel GmbH.....	252

1. Vista general

- 1** Mango de la tapa
- 2** Tapa
- 3** Elemento calefactor (en la parte superior de la tapa)
- 4** Orificios de aire de escape
- 5** Cable de conexión con enchufe
- 6** Guardacable (en la parte posterior del aparato)
- 7** Asas
- 8** Tornillos para la fijación de las asas
- 9** Cubeta para ahumar
- 10** Salida de humo
- 11** Cuadro de mandos con pantallas, teclas y regulador giratorio
- 12** Elemento calefactor (debajo de la placa de parrilla)
- 13** Bandeja de recogida de grasa
- 14** Placa de parrilla
- 15** Recipiente para freír
- 16 MAX** Marca de nivel de llenado máximo del recipiente para freír

sin ilustración: cuchara para dividir en porciones los pellets para ahumar y una bolsa de pellets para ahumar

¡Muchas gracias por su confianza!

Le felicitamos por haber adquirido esta parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente.

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

- **Antes de poner en servicio el producto por primera vez, lea estas instrucciones de servicio detenidamente.**
- **¡Sobre todo, siga las indicaciones de seguridad!**
- **El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones de servicio.**
- **Conserve estas instrucciones de servicio como información para el futuro.**
- **En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte las instrucciones de servicio. Las instrucciones de servicio forman parte del producto.**

¡Esperamos que disfrute de su nueva parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente!

Símbolos en el aparato



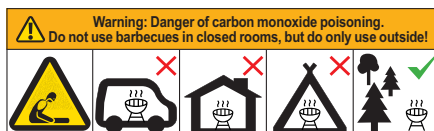
Este símbolo le advierte que no debe tocar las superficies calientes.



Este símbolo indica que los materiales señalados de esta forma no alteran el sabor ni el olor de los alimentos.



Este símbolo le exige que lea las instrucciones de servicio.



No utilice el aparato en espacios cerrados y/o habitables como, p. ej., edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

2. Uso adecuado

La parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente está diseñada para asar y cocinar alimentos en aire caliente a una temperatura máxima de hasta 240 °C. El aparato está concebido para el uso doméstico. El aparato tan solo puede utilizarse en exteriores secos.

Este aparato no es apto para el uso industrial.

Posible uso indebido

- Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica.
- El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- No deje el aparato bajo la lluvia.
- El aparato no es adecuado para calentar líquidos.
- El aparato no es adecuado para su uso en interiores.

3. Indicaciones de seguridad

Indicaciones de advertencia

En caso necesario, en estas instrucciones de servicio se utilizan las siguientes indicaciones de advertencia:



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

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

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

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

Instrucciones para un funcionamiento seguro

- ⊙ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, bajo supervisión o habiendo recibido las instrucciones oportunas para el uso seguro del aparato y siendo conscientes del peligro de un uso incorrecto.
- ⊙ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⊙ Los niños sin supervisión no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del aparato.
- ⊙ El aparato únicamente es adecuado para su uso al aire libre. Si se utiliza al aire libre...
 - ... el aparato debe estar conectado a una toma de corriente con conductor de protección.
 - ... el aparato debe alimentarse por medio de una toma de corriente con interruptor diferencial (RCD) con una corriente de fuga nominal máxima de 30 mA en la red doméstica. En caso de duda, consulte a su electricista al respecto. Encargue la instalación exclusivamente a un electricista profesional.
 - ... se debe examinar con regularidad el cable de conexión por si presenta signos de daños. Si el cable de conexión presenta daños, no siga utilizando el aparato.



- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape en la parte posterior o la placa de parrilla. Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por los elementos de mando.
- ⊙ Mientras fríe saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ Si el cable de conexión de red del aparato presenta desperfectos deberá ser sustituido únicamente por el fabricante, el servicio postventa u otras personas igualmente cualificadas para evitar peligros.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores en húmedo.
- ⊙ Este aparato no está concebido para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control remoto separado.
- ⊙ El uso erróneo puede provocar lesiones.
- ⊙ **Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez** (véase "Limpieza" en la página 249).
- ⊙ No utilice carbón vegetal o combustibles similares en este aparato.
Excepción: en la cubeta para ahumar insertada deben utilizarse pellets para ahumar previstos especialmente para ello.
- ⊙ En ningún caso pueden utilizarse otros materiales o aditivos distintos de los pellets para ahumar previstos especialmente para ello en la cubeta para ahumar. No utilizar alcohol ni gasolina para encender o para volver a encender.
- ⊙ La cubeta para ahumar no debe utilizarse en espacios cerrados.
- ⊙ Emplee únicamente pellets para ahumar que sean adecuados para la preparación de alimentos.



¡PELIGRO para los niños!

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



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

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



¡PELIGRO para las aves!

- ⊙ Las aves respiran más deprisa, distribuyen el aire de forma distinta dentro de su cuerpo y son mucho más pequeñas que las personas. Por esa razón puede ser muy peligroso para las aves aspirar el humo producido durante el funcionamiento de este aparato, incluso en cantidades muy pequeñas. No utilice este aparato cuando haya aves cerca.



¡PELIGRO de descarga eléctrica debido a la humedad!

- ⊙ El aparato no debe permanecer bajo la lluvia.
- ⊙ Proteja el aparato de la humedad y de las gotas o las salpicaduras de agua.
- ⊙ El aparato, el cable de conexión y el enchufe no se pueden sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- ⊙ Si penetraran líquidos en el aparato, desenchúfelo inmediatamente. Haga revisar el aparato antes de volver a utilizarlo de nuevo.
- ⊙ Si, no obstante, el aparato cayera al agua, desenchúfelo inmediatamente y, solo después, sáquelo del agua. En tal caso, no utilice más el aparato y llévelo a revisión a un taller especializado.
- ⊙ No utilice el aparato con las manos mojadas.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ No ponga en funcionamiento el aparato si este o el cable de conexión presentan daños visibles o si el aparato se ha caído antes al suelo.
- ⊙ Introduzca el enchufe en la toma de corriente solo cuando el aparato esté completamente montado.
- ⊙ Si utiliza un alargador, este deberá ser suficiente para los datos técnicos de este aparato.
- ⊙ No conecte el aparato a una toma de corriente múltiple. Podría producirse una sobrecarga.
- ⊙ Coloque el cable de conexión y, en su caso, los cables alargadores, de modo que nadie los pise, se enganche o tropiece con ellos.
- ⊙ Conecte el enchufe sólo a una toma de corriente con tomas de tierra, correctamente instalada, fácilmente accesible y cuya tensión corresponda a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras la conexión.
- ⊙ Asegúrese de que el cable de conexión no resulte dañado por bordes afilados o superficies calientes. No enrolle el cable de conexión alrededor del aparato.
- ⊙ Al instalar el aparato, vigile que no se presione ni se aplaste el cable de conexión.
- ⊙ Incluso una vez apagado, el aparato no está completamente desconectado de la red. Para ello, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ⊙ Para sacar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del enchufe, nunca del cable de conexión.
- ⊙ Saque el enchufe de la toma de corriente:
 - después de cada uso
 - si se produce una avería
 - cuando no utilice el aparato
 - antes de limpiar el aparato
 - en caso de tormenta

- ⊙ Para evitar peligros, no realice ninguna modificación en el artículo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un taller especializado o por el servicio técnico.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

- ⊙ Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!
- ⊙ No deje nunca el aparato enchufado sin supervisión.
- ⊙ Vigile el aparato en todo momento mientras esté en funcionamiento. De esa forma se dará cuenta a tiempo de los problemas que puedan surgir a través de los olores o ruidos inusuales.
- ⊙ No cubra nunca el aparato ni lo coloque sobre objetos blandos (como p. ej., toallas).
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ No utilice el aparato directamente debajo de armarios altos o tomas de corriente de pared, ni cerca de cortinas, papel u otros objetos inflamables similares.
- ⊙ Haga funcionar el aparato exclusivamente sobre una superficie de trabajo firme, lisa, antideslizante, seca y no inflamable para evitar que se vuelque, se deslice o se incendie la base de apoyo y debido a ello se produzcan daños.



¡PELIGRO de lesiones por quemaduras!

- ⊙ No toque las superficies calientes del aparato ni el interior. Utilice manoplas para horno o agarradores.
- ⊙ Utilice guantes de cocina cuando cueza alimentos a alta temperatura. De lo contrario, las salpicaduras de grasa pueden producir quemaduras.
- ⊙ Deje enfriar por completo el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ⊙ No desplace ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- ⊙ Si se inflama grasa sobre el aparato, **¡no intente apagarla utilizando agua en ningún caso!** Existe peligro de que se produzca una deflagración de tipo explosivo o de recibir una descarga eléctrica. En lugar de ello, cubra el aparato, p. ej., con una manta antiincendios.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ Utilice solamente accesorios originales.
- ⊙ No coloque el aparato sobre superficies calientes (p. ej. placas de cocina) o cerca de fuentes de calor o del fuego.
- ⊙ El aparato no debe almacenarse ni utilizarse a una temperatura inferior a 5 °C. Tenga en cuenta que el aparato no debe permanecer en ningún caso en el exterior cuando haya heladas.
- ⊙ Asegúrese de que la base de apoyo del aparato esté seca.
- ⊙ Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor caliente situado en la parte superior del interior ni se queden adheridos a este.
- ⊙ No llene la cesta de la freidora excesivamente. Tenga en cuenta los valores orientativos contenidos en estas instrucciones.
- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.

- ⊙ El aparato lleva soportes de plástico antideslizantes. Dado que los muebles están recubiertos con una gran variedad de lacas y plásticos, y que se tratan con diferentes productos de conservación, puede que algunos de esos materiales contengan componentes que ataquen y reblandezcan los soportes de plástico. Si es necesario, coloque debajo del aparato una base de apoyo antideslizante.
- ⊙ No coloque ningún objeto sobre el aparato.

4. Volumen de suministro

- 1 parrilla y ahumador de gama alta con función de aire caliente
- 1 placa de parrilla **14**
- 1 recipiente para freír **15**
- 1 bandeja de recogida de grasa **13** (a la izquierda en el aparato)
- 1 cubeta para ahumar **9** para pellets para ahumar (a la derecha en el aparato)
- 1 bolsa de 400 g de pellets para ahumar
- 2 asas **7**
- 4 tornillos **8** para la fijación de las asas
- 1 herramienta para la fijación de las asas
- 1 cuchara para dividir en porciones los pellets para ahumar
- 1 copia de las instrucciones de servicio completas (en Internet)
- 1 guía breve (se incluye con el aparato)

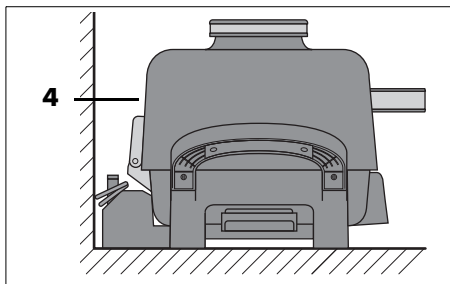
5. Puesta en servicio

- Retire todo el material de embalaje.



PELIGRO ¡Peligro de incendio!

En la parte posterior del aparato se encuentra el orificio de aire de escape **4**. Durante el funcionamiento sale vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**.



- ⊙ Nunca cubra los orificios de aire de escape **4**.
- ⊙ No utilice el aparato en espacios interiores.
- ⊙ Procure que exista un espacio libre por todos los lados y encima del aparato.
- ⊙ Por detrás del aparato debe haber sitio suficiente para poder abrir completamente la tapa **2**.

NOTA: durante la primera puesta en funcionamiento puede producirse un ligero olor y humo. Esto no es un defecto del producto, se debe a los medios de montaje usados en los elementos calefactores **3/12**. Procure que haya suficiente ventilación.

- Retire las láminas protectoras y cintas adhesivas del aparato, pero no retire la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
- Retire los seguros de transporte de cartón situados debajo de la placa de parrilla.
- Compruebe que estén todos los accesorios y que no presenten daños.
- Limpie el aparato y todos los accesorios antes de usarlos por primera vez (véase "Limpieza" en la página 249).
- Coloque el aparato sobre una base de apoyo seca, lisa, antideslizante y resistente al calor.

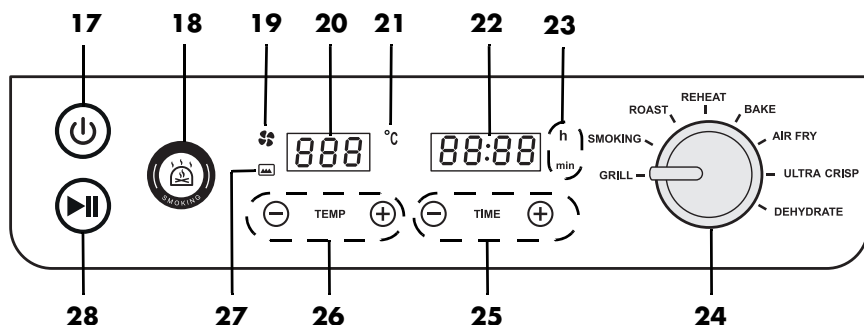
Montaje de las asas

Antes de usar por primera vez es preciso montar las asas **7**.

El aparato debe transportarse únicamente agarrándolo por las asas laterales.

1. Si es necesario, retire el enchufe **5**.
2. Abra la tapa **2** y retire todas las piezas sueltas del aparato.
3. Vuelva a cerrar la tapa.
4. Deje preparados los tornillos **8** y las asas **7**.
5. Dé la vuelta por completo al aparato cuidadosamente y colóquelo sobre la tapa **2**.
6. Inserte un asa. Tenga en cuenta que los extremos de las asas tienen una forma distinta y tan solo hay una manera de poder insertarlos en el alojamiento del aparato.
7. Atornille con firmeza el asa y repita el proceso con la segunda asa **7**. Las asas no deben moverse, sino que deben estar firmemente unidas al aparato.
8. Dé la vuelta de nuevo al aparato.

6. Resumen de la pantalla táctil



- 17** Encendido/apagado
- 18 SMOKING** El indicador se ilumina cuando el programa SMOKING se ha activado a través del selector de programa o por separado con esta tecla.
- 19** se ilumina siempre si hay un programa en ejecución con la tapa cerrada
- 20** Indicador de temperatura
- 21 °C** se ilumina siempre si hay un programa en ejecución
no se ilumina durante la fase de calentamiento
- 22** Indicador de tiempo: en minutos (min) y horas (h)
Para iniciar un programa tras la fase de calentamiento: indicador de tiempo preajustado
Durante el funcionamiento: indicador de tiempo de funcionamiento restante
- 23** **h** o **min** se iluminan cuando el tiempo se indica en horas (h) o en minutos (min)
- 24** Selector de programa: tras seleccionar un programa aparecen los valores preajustados de temperatura y tiempo en las pantallas (véase "Resumen de los programas" en la página 232)
- 25 TIME +/-** Aumentar/reducir tiempo de 1 minuto a 12 horas
- 26 TEMP +/-** Aumentar/reducir temperatura de 40 a 240 °C
- 27** El indicador se ilumina durante las fases de calentamiento si se ha seleccionado el programa *GRILL*.
- 28** Inicio/Pausa de programa

7. Resumen de los programas

Las indicaciones de temperaturas y tiempos preajustados de la tabla son valores orientativos. En función de las características, el tamaño y la cantidad de los alimentos, así como de sus propias preferencias, la temperatura y el tiempo pueden variar.

Programa/uso	Temperatura preajustada (rango ajustable)	Tiempo preajustado (rango ajustable) en min o en h
GRILL Filetes y chuletas, pero también verdura para una sartén de parrilla	240 °C (180 – 240 °C)	10 min (1 – 30 min)
	- calor por abajo con la tapa abierta y cerrada - con precalentamiento autom. con la tapa cerrada	
SMOKING Pescado, carne, p. ej. costillas, patatas fritas	80 °C (40 – 210 °C)	4 h (10 min – 12 h)
	- solo calor por arriba - con encendido autom. de los pellets para ahumar; en la pantalla aparece <i>IGN</i>	
ROAST Asado de cerdo crujiente, asado de cerdo estofado, pastel de carne	200 °C (125 – 200 °C)	30 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
REHEAT Para calentar alimentos	200 °C (130 – 200 °C)	15 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
BAKE Magdalenas, pasteles y panadería	150 °C (125 – 200 °C)	18 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
AIR FRY Freidora de aire caliente p. ej., patatas fritas, alitas de pollo	180 °C (125 – 200 °C)	22 min (1 min – 1 h)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
ULTRA CRISP Asado de cerdo crujiente, patatas fritas muy hechas	240 °C (-)	10 min (1 min – 30 min)
	- solo calor por arriba - con precalentamiento autom.	
DEHYDRATE Desecado de fruta y verdura, p. ej., aros de manzana	50 °C (40 – 90 °C)	2 h (2 h – 12 h)
	- solo calor por arriba - sin precalentamiento autom.	

8. Uso de los accesorios

Accesorio	Función/uso
Placa de parrilla 14	• Se coloca siempre en el aparato. Si no es el caso, aparece <i>Add PAN</i> en el indicador. • Deja que salga la grasa. Preparación con la tapa cerrada y abierta en el programa GRILL: • El calor sale solo desde abajo. • Muy adecuada para preparar trozos de carne gruesos o carne congelada. • Muy adecuada para asar a la parrilla, p. ej., trozos de carne magros.
Recipiente para freír 15	• Colocar sobre la placa de parrilla 14. • Los orificios del recipiente para freír 15 permiten que el aire caliente circule bien. Esto favorece una distribución uniforme del calor. • Para patatas fritas, patatas en gajos, boniatos fritos, verdura en trozos y similares. • Llenar el recipiente para freír 15 sin apretar el contenido hasta la marca MAX 16 de patatas fritas (cantidad máxima: 1000 g). NOTA: añada a los ingredientes crudos aprox. ½ cucharada de aceite (p. ej. aceite de colza o de girasol). Esto evita que se adhieran al recipiente para freír 15 y mejora su sabor. En el caso de patatas fritas congeladas y productos similares esto no es necesario, puesto que ya se han freído previamente.

9. Uso



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Durante el funcionamiento las superficies del aparato pueden calentarse. No toque las piezas calientes del aparato, como p. ej., el orificio de aire de escape **4** en la parte posterior.
- ⊙ Utilice manoplas para horno o agarra-dores para sujetar la placa de parrilla **14** y el recipiente para freír **15**.
- ⊙ Mientras fría saldrá vapor caliente por el orificio de aire de escape **4**. No acerque las manos al vapor.
- ⊙ No desplace ni transporte el aparato mientras esté encendido.
- ⊙ Si transporta el aparato, agárrelo únicamente por las asas **7** laterales.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ **¡El aparato no debe usarse bajo ningún concepto sin la placa de parrilla 14!**

9.1 Conexión eléctrica

- Una vez montado el aparato, introduzca el enchufe **5** en una toma de tierra que corresponda a las especificaciones indicadas en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible tras el encendido.
 - Todos los indicadores del cuadro de mandos **11** se iluminan brevemente.
 - La placa de parrilla **14** debe estar colocada, de lo contrario se ilumina **Add PAN** en las pantallas **20** y **22** y se escuchan señales acústicas.

9.2 Encendido y apagado

- Pulse la tecla **⏻ 17** para conectar el aparato desde el modo de espera.
 - En las pantallas **20** y **22** se muestran la temperatura y el tiempo del programa ajustado.
 - La tecla de ahumador **18** se ilumina cuando el selector de programa **24** está en **SMOKING**.
 - Si no se pulsa ninguna tecla ni se selecciona ningún programa durante 5 minutos, el aparato pasa de nuevo al modo de espera.
- Si mientras un programa está en curso pulsa la tecla **⏻ 17**, el programa finaliza y aparecerá *done* durante unos segundos en la pantalla. A continuación la indicación de inicio será visible de nuevo. Vuelva a pulsar la tecla **⏻ 17** para poner el aparato en el modo de espera.

9.3 Cubeta para ahumar



¡PELIGRO de incendio!

- ⊙ Los pellets para ahumar deben haberse enfriado por completo antes de eliminarlos. En ningún caso pueden desecharse cenizas calientes con la basura doméstica. ¡Existe un peligro extremo de incendio!

Ilustración A: en la cubeta para ahumar se encienden los pellets para ahumar. No obstante, esto tan solo sucede si ha realizado los ajustes correspondientes en su aparato.

- Mientras se encienden los pellets para ahumar, en el indicador aparece **IGN**. Al calentar por primera vez, esto tarda entre 5 y 10 minutos. Si se ha ajustado un tiempo de ahumador largo, el proceso se repite varias veces.

- Cantidad máxima de pellets para ahumar:
Llene la cubeta para ahumar **9** hasta llegar casi al borde como máximo.
 - Una cubeta para ahumar llena basta para 2 a 3 horas en el modo de ahumador. Más adelante podrá volver a llenarla durante el funcionamiento.
 - El humo producido pasa al interior a través de la salida de humo **10**.
 - Si la tapa está abierta no se generará humo a través de la salida de humo **10**.
 - Los pellets para ahumar usados pueden permanecer en la cubeta para ahumar y utilizarse de nuevo en la próxima ocasión.
1. Extraiga la cubeta para ahumar **9**.
 2. Llene la cubeta para ahumar hasta llegar casi al borde e insértela de nuevo.

9.4 Ajustes manuales

Mientras el aparato está encendido, puede modificar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción para el programa seleccionado ya antes de iniciarlo. Esto también se puede hacer más tarde, cuando el programa esté en curso.

- Ajuste la temperatura empleando las teclas **+/- 26**:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 5 °C. Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
- Ajuste el tiempo de cocción empleando las teclas **+/- 25**:
 - Pulsar brevemente para intervalos de 1 minuto en tiempos de hasta 60 minutos y para intervalos de 15 minutos en tiempos de más de una hora.
 - Mantener pulsado para avance/retroceso rápido.
 - Después de soltar, el indicador parpadea durante aprox. 5 segundos, a continuación se ilumina y da comienzo la cuenta atrás del nuevo tiempo.

- En la pantalla se ilumina *h* para las horas ajustadas y *min* para los minutos ajustados.

9.5 Utilizar los programas

NOTA: Procure que los alimentos no entren en contacto con el elemento calefactor **3** caliente situado en el lado interior de la tapa ni se queden adheridos a este.

Cuando selecciona un programa, puede modificar además el siguiente ajuste en cualquier momento:

- Temperatura: pulsar las teclas **+/- 26**
 - Tiempo de cocción: pulsar las teclas **+/- 25**
1. Prepare los alimentos y, si es necesario, añádalos al recipiente para freír **15**.
 2. Coloque la placa de parrilla **14** en el aparato de forma que la salida de grasa encaje en el embudo del aparato.
 3. Cierre la tapa **2**.
 4. Pulse la tecla **⏻ 17** para conectar el aparato desde el modo de espera.
- Ajuste el programa deseado girando el selector de programa **24**.
 - Si el programa **SMOKING** está seleccionado, se ilumina la tecla de ahumador **18**.
 - Si desea cambiar a otro programa, selecciónelo con el selector de programa **24**.
 - Pulse la tecla de Inicio/Pausa **⏻ 28** para iniciar el programa. En todos los programas, excepto **DEHYDRATE**, da comienzo ahora una fase de calentamiento.
 - En la pantalla **20** aparecerá *PrE*.

5. Al final de la fase de calentamiento se escucha una señal acústica y aparece *Add FOOd* en los indicadores.

Abra la tapa **2** y ...

... introduzca los alimentos preparados directamente en la placa de parrilla **14**.

o

... si es necesario, coloque el recipiente para freír **15** con los alimentos preparados en la placa de parrilla **14**.

6. Cierre la tapa **2**. El proceso de cocción se inicia automáticamente poco después y en el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante avanza en cuenta atrás.

Si esto no ocurre, pulse la tecla **⊕ 28** hasta que el tiempo de cocción avance en cuenta atrás.

Si pulsa la tecla de ahumador **18**, aparecerá *IGN* en la pantalla. La tecla de ahumador **18** iluminada indica que la función de ahumador se ha seleccionado como función adicional. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados aprox. 5 minutos vuelve a aparecer el indicador completo y da comienzo la cuenta atrás del tiempo.

En el indicador de tiempo de cocción **22** el tiempo de cocción restante tras la fase de calentamiento avanza en cuenta atrás. Con la tapa abierta no es posible activar la función de ahumador.

NOTA: con la tapa abierta aparece *SHUt Lid* en la pantalla.

9.6 Interrumpir el proceso de cocción

En cualquier momento puede interrumpir el proceso de cocción, p. ej., para comprobar el grado de tostado.

Pausar con la tecla de Inicio/Pausa

- Pulse la tecla de Inicio/Pausa **⊕ 28**.
 - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Abra la tapa.
- Cierre la tapa para continuar con el proceso de cocción.

Pausar abriendo la tapa

- Abra la tapa.
 - La cuenta atrás del tiempo se detendrá.
- Cierre la tapa para continuar con el proceso de cocción.

9.7 Ahumador

Puede poner en funcionamiento el ahumador como programa independiente o encenderlo adicionalmente en otros programas. Mediante este programa es posible dar a los alimentos un fantástico toque ahumado.

Lo importante es añadir pellets para ahumar a la cubeta para ahumar **9** antes de iniciar la función de ahumador.

NOTA: la función de ahumador continúa activa incluso con la tapa abierta. La indicación *SHUt Lid* le recuerda que debe volver a cerrar la tapa.

Utilizar como programa independiente

1. Ajuste el selector de programa **24** en **SMOKING**. La tecla **18** se ilumina.
2. Si lo desea, modifique el ajuste para el tiempo con las teclas **+/- 25**.
3. Pulse la tecla de Inicio/Pausa **Ⓢ 28** para iniciar el programa de ahumador. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados 5 a 10 minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás. En tiempos de cocción largos se repite el calentamiento de los pellets para ahumar. Se muestra de nuevo *IGN* y el tiempo de cocción ajustado no avanza en cuenta atrás mientras *IGN* se ilumina.

Utilizar como función adicional para otros programas

- Seleccione un programa (p. ej., **ROAST**) y después pulse la tecla de ahumador **18** antes de iniciar el programa. A continuación, inicie el programa. *IGN* aparece en el indicador. Mientras se ilumine *IGN*, los pellets para ahumar se calientan en la cubeta hasta que empiecen a ahumar. Pasados unos minutos, se muestra el indicador completo y el tiempo avanza en cuenta atrás.

9.8 Fin del proceso de cocción

- Cuando el programa haya llegado al final, se escuchará una señal acústica. En la pantalla aparecerá *done* durante unos segundos.
- Si es necesario, la ventilación se prolonga durante otros 30 segundos.

- Necesitará un plato o un recipiente (en caso necesario, precalentado).
- Para desconectar el aparato de la red, retire el enchufe **5** después de su uso.

1. Abra la tapa **2**.
2. Sirva los alimentos en el plato o el recipiente preparado.
3. Extraiga la bandeja de recogida de grasa **13** y elimine el aceite recogido.
4. Deje enfriar el aparato y el accesorio antes de limpiarlos.

NOTA: si, p. ej., el grado de tostado todavía no es el que usted desea, puede modificar manualmente el proceso de cocción (véase "Ajustes manuales" en la página 235). Cierre la tapa **2** e inicie el proceso de cocción de nuevo. Pasados un par de minutos, compruebe el grado de tostado.

9.9 Finalizar activamente el proceso de cocción

- Mientras el programa esté en funcionamiento, pulse la tecla **⏻ 17** para finalizar el programa. Durante aprox. 10 segundos aparece *done* en la pantalla. A continuación se podrá ver una vez más el indicador completo.
- Podrá seleccionar de nuevo un programa.
- O pulse la tecla **⏻ 17** para poner el aparato en espera.
 - Se escuchará una señal acústica.
 - Las pantallas **20** y **22** se apagan.
- Para apagar el aparato completamente y desconectarlo de la red, retire el enchufe **5**.

9.10 Asar a la parrilla con calor por abajo

 Este indicador se ilumina durante el calentamiento y cuando el programa **GRILL** está ajustado. En esta combinación es posible asar a la parrilla con calor por abajo.

- Este es el programa adecuado para todos los alimentos que deben freírse bien y necesitan calor por abajo, p. ej., los filetes.
- El asado a la parrilla con calor por abajo se recomienda, p. ej., para asar a la parrilla alimentos sensibles que deben girarse a menudo, como filetes o rodajas de verdura.

1. Ajustar el selector de programa en **GRILL**.
2. Cerrar la tapa.
3. Iniciar el programa. En la pantalla aparecerá *PrE*. Tras el precalentamiento, parpadeará *Add FOOd*.
4. Abra la tapa y coloque los alimentos para asar sobre la placa de parrilla.
5. Pulse la tecla de Inicio/Pausa  **28**. El tiempo avanza en cuenta atrás.
o
Vuelva a cerrar la tapa para iniciar el programa.

NOTA: si abre la tapa mientras se asan los alimentos, el tiempo se detiene. Para volver a iniciar el programa, cierre la tapa o pulse la tecla de Inicio/Pausa  **28**.

10. Consejos de preparación

El aparato combina múltiples funciones distintas en un solo aparato. Por ejemplo, con ella podrá:

- freír con aire caliente
- asar un pollo u otra pieza de carne
- hornear una pizza
- preparar múltiples platos precocinados congelados (p. ej., alitas de pollo, palitos de pescado, palitos de queso o de verdura)
- hornear galletas o magdalenas
- asar brochetas de carne o de verdura
- desecar aros de manzana u otra fruta
- con la función de ahumador es posible dar a los alimentos un toque especial

- En este capítulo encontrará algunos consejos y una tabla de cocción con ejemplos a modo de orientación sobre la cantidad, el tiempo de cocción y la temperatura.
- Las indicaciones de la tabla de cocción pueden diferir de los tiempos y temperaturas preajustados. Debido a las diferencias en las características y la temperatura inicial de los alimentos no es posible ofrecer datos exactos sobre los tiempos de cocción. Los datos de la tabla de cocción son valores orientativos.

Preparación de los alimentos

- Todos los alimentos que vayan a freírse deben estar tan secos como sea posible. Seque bien los alimentos para freír y, en su caso, retire el hielo de los alimentos congelados.
- Retire todo el agua y el hielo que sea posible de los alimentos congelados antes de echar los alimentos en el aparato.
- Al freír alimentos empanados, procure que el rebozado quede tan adherido como sea posible a los alimentos para freír.

Temperatura y tiempo de cocción

- Para un resultado sano y sabroso es preciso respetar con exactitud la selección de temperatura y el tiempo de cocción que figuran en las indicaciones del embalaje.
- Fría únicamente pequeñas cantidades cada vez.
- El recipiente para freír **15** no debe llenarse por encima de la marca **MAX 16**.
- La acrilamida puede resultar cancerígena. Para mantener al mínimo posible la formación de acrilamida, evite un tostado excesivo.

Para conseguir un tostado uniforme

- Si desea que los alimentos (p. ej., las patatas fritas o los nuggets de pollo) alcancen un tostado uniforme, deberá girarlos entre 1 y 3 veces durante el proceso de fritura.
- Utilice ingredientes de grosor o tamaño uniformes.

Horneado

No se debe añadir en ningún caso masa directamente al recipiente para freír 15.

Una vez preparada, añada la masa a un molde para horno u otro molde resistente al calor (p. ej., moldes para magdalenas). A continuación, coloque los moldes con la masa en el recipiente para freír **15**.

Información del embalaje

Si no encuentra tiempos de cocción para freidoras de aire caliente en el embalaje de los alimentos congelados, guíese por los tiempos indicados para los hornos de circulación de aire.

10.1 Tabla de cocción

Alimento	Consejos	Cantidad (aprox.)	Tiempo* (minutos)	Temperatura*
Patatas fritas ^{2, 3, 4} (congeladas, fritas previamente)	- Programa AIR FRY	500 g ²	19	190 °C
	- Usar el recipiente para freír 15	1000 g ³	35	190 °C
Patatas fritas ^{3, 4} (caseras, gruesas)	- Programa AIR FRY - Añadir 1/2 cucharada de aceite - Usar el recipiente para freír 15	1000 g	20 - 24	200 °C
Muslos de pollo ^{2, 3, 5} (frescos, con huesos)	- Programa AIR FRY - Usar el recipiente para freír 15	1400 g	22 - 28	240 °C
Nuggets de pollo ⁴ (congelados)	- Programa AIR FRY - Usar el recipiente para freír 15	1000 g	18 - 22	180 °C
Palitos de pescado ⁴ (congelados)	- Programa AIR FRY - Usar el recipiente para freír 15	540 g	8 - 10	200 °C
Calabacines ^{2, 3, 5}	- Programa GRILL - Usar la placa de parrilla 14 - Cortar en rodajas - Untar la placa de parrilla con un poco de aceite - Cocinar con la tapa abierta	650 g	17 - 20	200 °C
Tortitas de patata ⁴	- Programa AIR FRY - Usar el recipiente para freír 15	400 g	20	180 °C
Alitas de pollo ⁴ (congeladas)	- Programa AIR FRY - Usar el recipiente para freír 15	1500 g	15 - 20	200 °C
Filetes de entrecot ⁵	- Programa GRILL - Usar la placa de parrilla 14 - Asar con la tapa abierta - Usar el termómetro de cocina si es necesario	3 filetes, aprox. 3 cm de espesor	7 - 9	240 °C

* Las indicaciones **en negrita** deben ajustarse manualmente.

Todas las indicaciones son aproximadas. En función del tipo y del espesor de los alimentos, los tiempos pueden variar.

Los números volados **1,2,3,4,5** significan:

1: dar la vuelta pasada la mitad del tiempo de cocción.

2: dar la vuelta pasados $1/3$ y $2/3$ del tiempo de cocción.

3: dar la vuelta pasados $1/4$, $1/2$ y $3/4$ del tiempo de cocción.

4: con el recipiente para freír

5: sobre la placa de parrilla

10.2 Tabla con tipos de carne, niveles de cocción y las temperaturas internas correspondientes

En el caso de piezas de asado, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del peso y del trozo de carne que desee utilizar. Una buena forma de orientarse es comprobar la temperatura interna, que puede determinar mediante un termómetro de cocina.

	Niveles de cocción				
	Poco hecho	En su punto poco hecho	En su punto	En su punto bien hecho	Bien hecho
Venado	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Tenera	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Cerdo	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Cordero	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Pollo	X	X	X	X	85 °C
Pescado	X	X	X	X	58 °C
Hamburguesa	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Recetas

Costillar ahumado de ternera

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: el tiempo de cocción depende del tamaño y el grosor de las costillas. El objetivo es que las costillas alcancen una temperatura interna de aprox. 90 °C para que queden blandas y quebradizas.

Programa

Programa de ahumador

Ingredientes

2 kg costillas de ternera

Ingredientes para la mezcla de especias

1 cucharada ajo en polvo
1 cucharadita granos de mostaza tritura-
dos o mostaza en polvo
1 cucharada pimentón ahumado
1 cucharada pimienta negra molida
2 cucharaditas sal

Ingredientes para untar

60 ml caldo de ternera
60 ml agua
2 cucharadas salsa Worcestershire

Preparación

1. Remueva todos los ingredientes para la mezcla de especias en un recipiente pequeño hasta que se mezclen. Unte las costillas con la mezcla de especias hasta que queden cubiertas.
 2. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
 3. Coloque las costillas en la placa de parrilla y cierre la tapa.
 4. Seleccione el **programa de ahumador**. Ajuste el tiempo a **5 horas**. La temperatura permanece a **120 °C**.
 5. Inicie el programa de ahumador. *IGN* aparece durante algunos minutos en el indicador. Eso quiere decir que las virutas para ahumar se encienden. *IGN* se podrá ver con frecuencia durante el transcurso de las 5 horas. Esto es normal.
Dé la vuelta a las costillas después de 1,5 horas si lo desea.
 6. Mezcle el caldo, el agua y la salsa Worcestershire en un recipiente. Unte varias veces las costillas durante la última hora de tiempo de ahumado con una fina capa de esta mezcla.
 7. El proceso de cocción habrá finalizado cuando, al insertar en el punto más profundo de las costillas un termómetro de cocina, este indique una temperatura de aprox. 90 °C. Apague entonces el aparato, deje la tapa cerrada y las costillas reposando aprox. 45 minutos.
- CONSEJO:** si se desea preparar más alimentos en la freidora de aire caliente, las costillas también pueden mantenerse calientes en un horno precalentado. Reduzca la temperatura del horno cuando introduzca las costillas.
8. Antes de servir, corte las costillas en tiras entre los huesos.

Muslos de pollo ahumados

Ingredientes para 4 raciones

Programa

Programa de parrilla y adicionalmente la función de ahumador

Ingredientes

8 muslos de pollo con huesos y piel

Ingredientes para el marinado

1 ½ cucharadas	pimentón ahumado
1 cucharada	cebolla en polvo
½ cucharadita	chile en polvo
1 cucharada	salsa de soja
1 cucharadita	orégano o tomillo seco o ambos
½ cucharada	pimienta negra molida
30 ml	aceite de girasol

Preparación

1. Remueva todos los ingredientes para el marinado en un recipiente grande hasta que se mezclen. Añada los muslos de pollo al recipiente y mézclelos hasta que queden cubiertos con el marinado. Cubra con film transparente y deje durante 30 minutos en el frigorífico.
2. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
3. Seleccione el **programa de parrilla**. Ajuste el tiempo a **22 minutos**. La temperatura permanece a **240 °C**.
4. Encienda adicionalmente la **función de ahumador**.
5. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
6. Al terminar el precalentamiento, aparece *Add FOOd* en la pantalla. Abra la tapa y coloque los muslos de pollo unos junto a otros sobre la placa de parrilla.
7. Cierre la tapa. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
8. Dé la vuelta a los muslos de pollo pasada la mitad del tiempo de cocción y vuelva a cerrar la tapa.
9. Una vez finalizado el tiempo de cocción, abra la tapa y saque los muslos de pollo del aparato. Deje reposar aprox. 5 minutos.

CONSEJOS:

- Es posible que 8 muslos de pollo de gran tamaño no entren a la vez en la parrilla. En ese caso deberán realizarse dos tandas de parrilla.
- En función del tamaño de los muslos de pollo, el tiempo de cocción puede variar ligeramente.

Combinado de patatas fritas ahumadas con mayonesa a las finas hierbas

Ingredientes para 4 raciones

Programa

Programa de aire caliente y adicionalmente la función de ahumador

Ingredientes para la mayonesa

1	huevo
1 cucharadita	mostaza
125 ml	aceite de girasol
1 cucharadita	perejil picado fino
1 cucharadita	perifollo picado fino
1 cucharadita	zum de limón
	Sal y pimienta

Ingredientes para las patatas fritas

250 g	boniatos
250 g	patatas con textura consistente
2 cucharadas	aceite de girasol

Preparación

1. Para hacer la mayonesa a las finas hierbas, introduzca el huevo y la mostaza en un vaso alto y mezcle con una batidora de mano.
2. Mientras bate, añada un chorrito fino de aceite hasta conseguir una masa cremosa y homogénea.
3. Añada las hierbas y sazone con sal, pimienta y zumo de limón.
4. Pele, lave y seque con papel de cocina las patatas y los boniatos.
5. Corte las patatas y los boniatos en palillos de aprox. 1 cm de espesor y mézclelos en un recipiente con el aceite.

6. Rellene la cubeta para ahumar con virutas para ahumar.
7. Seleccione el **programa de aire caliente** y modifique el tiempo a **20 minutos**, mientras la temperatura permanece a **200 °C**.
8. Encienda adicionalmente la **función de ahumador**.
9. Inicie el programa. Da comienzo el precalentamiento.
10. Al terminar el precalentamiento, aparece *Add FOOd* en la pantalla. Coloque la cesta de la freidora sobre la placa de parrilla, introduzca las patatas en la cesta y cierre la tapa.
11. En el indicador aparece *IGN*. Las virutas para ahumar se encienden. En cuanto se apaga el indicador, el tiempo avanza en cuenta atrás y da comienzo la cocción.
12. Sacuda bien las patatas fritas aprox. cada 5 minutos.
13. Sale las patatas fritas y sírvalas con la mayonesa a las finas hierbas.
14. Se puede acompañar con una ensalada fresca o verdura de temporada.

Brochetas de calabacines y berenjenas

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: ¡tener en cuenta el nivel de llenado máximo! Es posible que se necesiten 2 procesos de fritura.

Ingredientes

½ cucharadita	pimienta
½ cucharadita	pimienta de Jamaica
½ cucharadita	cilantro
½ cucharadita	tomillo seco
½ cucharadita	orégano seco
1 cucharadita	sal
50 ml	aceite de oliva
2	berenjenas
2	calabacines
2	cebollas
	Brochetas de madera

Preparación

1. Mezclar las hierbas, las especias y el aceite en un recipiente.
2. Cortar los calabacines y las berenjenas en rodajas de 2 cm de espesor. Cortar las cebollas en cuartos.
3. Añadir la verdura a la mezcla de especias y aceite.
4. Insertar la verdura alternativamente en las brochetas.
5. Cocinar las brochetas a **200 °C durante 15 minutos**.
6. Dar la vuelta a las brochetas al pasar la mitad del tiempo de cocción.

Camembert horneado con arándanos rojos

Ingredientes para 4 raciones

NOTA: primero, comprobar si los 4 quesos Camembert completos pueden colocarse unos junto a otros en la cesta de la freidora. En caso contrario, preparar los quesos Camembert en 2 procesos de fritura.

Ingredientes

4	quesos Camembert (hasta 150 g cada uno)
2	huevos
2 cucharadas	nata
6 cucharadas	pan rallado
4 cucharadas	arándanos rojos en conserva
	Sal y pimienta

Preparación

1. Batir los huevos con la nata y condimentar con sal y pimienta.
2. Verter el pan rallado en un plato hondo.
3. Pasar el Camembert refrigerado (entero o en cuartos) por la masa de huevo y empanarlo a continuación con el pan rallado hasta que el queso quede bien recubierto.
4. Hornear los trozos de Camembert a **200 °C durante aprox. 5 a 10 minutos** hasta que se doren.
5. Servir el Camembert con unos pocos arándanos rojos.

Salmón en papillote

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

250 g	patatas con textura consistente
100 g	espinacas frescas
1	chalota
1	diente de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
300 g	filetes de salmón (sin piel)
1	ramita de perejil
1	ramita de albahaca
1 cucharada	alcaparras
2 cucharadas	mantequilla blanda
1	lima sin tratar
	Sal y pimienta

Preparación

1. Pelar las patatas, lavarlas y cocerlas en agua salada hirviendo. A continuación escurrir las patatas y cortarlas en rodajas finas.
2. Limpiar y lavar las espinacas, y dejarlas escurrir bien.
3. Pelar la chalota y el ajo y cortarlos en daditos. Rehogar la cebolla en una cazuela con aceite hasta que quede transparente.
4. Añadir las espinacas y rehogarlas también brevemente hasta que las hojas se junten. A continuación, retirar la cazuela del fuego y dejarla a un lado.
5. Lavar el salmón, secarlo con papel de cocina y cortarlo en dos trozos.
6. Lavar el perejil y la albahaca, sacudirlos para secarlos y picar finas las hojas.
7. Dejar escurrir las alcaparras y picarlas en trozos grandes.
8. Amasar las alcaparras y las hierbas picadas con la mantequilla.
9. Lavar la lima con agua caliente, secarla con papel de cocina y cortarla en rodajas.

10. Preparar dos trozos grandes de papel de horno.
11. Colocar las rodajas de patata en el medio y condimentarlas con sal y pimienta. Poner encima las espinacas y el salmón.
12. Añadir la mantequilla con alcaparras desmenuzada sobre el salmón y cubrirlo con las rodajas de lima.
13. Plegar el papel por encima de los ingredientes, cerrarlo bien por los lados.
14. Cocinar los papillotes juntos **a 200 °C durante aprox. 20 minutos**.
15. Retirar a continuación el papel y servir el plato inmediatamente.

Ramilletes de coliflor con harissa

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1	coliflor pequeña
3 cucharadas	harina
150 ml	leche de coco
1 ½ cucharadita	pimentón dulce
½ cucharadita	ajo en polvo
1 cucharada	pasta harissa (picante al gusto)
	Sal y pimienta

Preparación

1. Lavar la coliflor y dividirla en ramilletes pequeños.
2. Remover el resto de los ingredientes hasta conseguir una masa lisa y espesa. Añadir un poco de harina si la masa está demasiado fluida.
3. Sumergir los ramilletes de coliflor uno a uno en la masa y dejar escurrir bien la masa sobrante.
4. Cocinar los ramilletes de coliflor empapados en porciones. No deben colocarse demasiado cerca unos de otros para que queden crujientes.
5. Ajustar la temperatura a **180 °C** y el tiempo de cocción a **20 minutos** e iniciar el proceso de fritura.
6. Dar la vuelta a los ramilletes de coliflor al pasar la mitad del tiempo.

CONSEJO: una salsa de yogur fresca queda muy bien como acompañamiento.

Coles de Bruselas crujientes con panceta

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

400 g	coles de Bruselas
40 g	panceta entreverada
4	dientes de ajo
1 cucharada	aceite de oliva
	Sal y pimienta

CONSEJO: esta receta queda mejor con coles de Bruselas frescas, pero se puede preparar también con coles de Bruselas congeladas. En ese caso no cortar los cogollos por la mitad. El tiempo de cocción y la temperatura no cambian.

Preparación

1. Lavar las coles de Bruselas y cortarlas por la mitad.
2. Cortar la panceta en tiras finas.
3. Dejar los dientes de ajo enteros y sin pelar.
4. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y condimentar con sal y pimienta al gusto.
5. Cocinar todo a **180 °C durante aprox. 15 a 20 minutos**.
6. Sacudir o dar la vuelta a los ingredientes al pasar la mitad del tiempo.
7. Servir cada ración con 2 dientes de ajo. Sacar la parte blanda de los dientes de ajo y comerla también si se desea.

Minipizza de jamón y rúcula

Ingredientes para 2 raciones

Ingredientes

1 paquete	masa de pizza
1 lata	salsa de tomate
200 g	mozzarella
1 manojo	rúcula
100 g	jamón serrano
	Aceite de oliva
	Sal, pimienta, orégano

Preparación

1. Desenrollar la masa de pizza sobre una superficie de trabajo enharinada y recortar rectángulos que sean 1 cm más pequeños por todos los lados que la superficie de la cesta de la freidora.
2. Pinchar ligeramente la masa con un tenedor.
3. Cortar la mozzarella en rodajas finas.
4. Untar la masa con la salsa de tomate, condimentarla con sal, pimienta y orégano y cubrirla con las rodajas de mozzarella.
5. Hornear los trozos de pizza en porciones **a 180 °C durante aprox. 7 minutos.**
6. Distribuir el jamón serrano sobre los trozos y hornearlos de nuevo durante **3 a 5 minutos.**
7. Cuando la pizza se tueste ligeramente por el borde, retirar los trozos y distribuir por encima la rúcula lavada.
8. Rociar las minipizzas con un poco de aceite de oliva y servir las.

CONSEJO: en función del grosor de la masa, la pizza necesitará entre 1 y 2 minutos más o menos.

Tartaletas de chocolate con centro fundido

Ingredientes para 8 tartaletas

NOTA: comprobar al principio cuántos moldes para magdalenas caben en la freidora al mismo tiempo.

Ingredientes

75 g	chocolate negro
3	huevos
75 g	mantequilla
75 g	azúcar
50 g	harina

Preparación

1. Picar el chocolate y derretirlo al baño María.
2. Añadir la mantequilla y derretirla también.
3. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Tamizar la harina sobre la masa de huevos y azúcar y mezclarla hasta conseguir una masa lisa.
5. Incorporar la mezcla de mantequilla y chocolate.
6. Introducir la masa en los moldes para magdalenas.
7. Hornear las tartaletas de chocolate en el aparato precalentado **a 180 °C aprox. 5 a 6 minutos.**
8. Consumir las tartaletas de chocolate calientes.

12. Limpieza



¡PELIGRO de quemaduras!

- ⊙ Deje enfriar el aparato antes de moverlo o limpiarlo.



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

- ⊙ Retire el enchufe **5** de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- ⊙ El aparato no puede sumergirse en agua.

¡ADVERTENCIA sobre daños materiales!

- ⊙ No utilice detergentes abrasivos o productos de limpieza que produzcan arañazos.
- ⊙ No limpie los elementos calefactores **3** y **12** en húmedo.

NOTA: tenga en cuenta que después de secarla todavía pueden quedar gotas de agua en las cavidades. Deje secar completamente todas las piezas al aire.

Accesorios

- Elimine los restos de alimentos más grandes.
- La placa de parrilla **14**, el recipiente para freír **15** y la bandeja de recogida de grasa **13** se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: también puede fregar estas piezas a mano con agua caliente y detergente. Enjuague a fondo a continuación con agua limpia.

- Previamente deberá poner en remojo los restos de alimentos que se hayan quemado.
- Deje que todas las piezas se sequen totalmente antes de guardarlas o volver a utilizarlas.

Carcasa

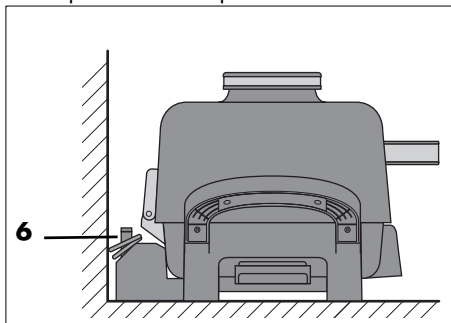
- Limpie la carcasa por fuera con un paño humedecido y con un poco de detergente suave.
- Séquelo con un paño de cocina.

Interior

1. Limpie el interior de la tapa **2** con una esponja suave, un poco de agua y detergente suave.
2. Friéguelo pasando varias veces un trapo de microfibra humedecido, enjuagándolo y escurriéndolo durante el proceso.
3. Séquelo con un paño de cocina.

13. Conservación

- Antes de guardar el aparato...
... debe retirarse el enchufe **5**,
... el aparato debe haberse enfriado y
... todas las piezas deben estar totalmente limpias y secas.
- Puede enrollar el cable de conexión **5** alrededor del guardacable **6** en la parte posterior del aparato.



14. Eliminación

Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/UE. El símbolo del cubo de basura con ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto es válido para el producto y para todos los accesorios que estén marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo de reciclaje señala que, p. ej., un objeto o las piezas de un material son aptos para la recuperación. El reciclado ayuda a reducir el consumo de materias primas y a proteger el medio ambiente.



Embalaje

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

15. Solución de problemas

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



¡PELIGRO de descarga eléctrica!

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

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
No funciona	• ¿Funciona el suministro de corriente eléctrica? • Compruebe la conexión.
Los alimentos aún no están listos una vez pasado el tiempo recomendado	• ¿La cantidad era demasiado grande o los trozos eran demasiado gruesos? • ¿La temperatura o el tiempo de cocción se han ajustado demasiado bajos?
Fuerte olor y humo	• ¿Hay restos de alimentos en el elemento calefactor 3 que se estén quemando durante el calentamiento? El recipiente para freír 15 no debe llenarse por encima de la marca MAX 16. • ¿Ha ajustado un tiempo de cocción demasiado largo?

Error	Posibles causas / medidas a adoptar
Add FOOD	Abra la tapa 2 después de la fase de calentamiento y añada los alimentos.
Add PAN	Coloque la placa de parrilla 14
done	Ha transcurrido el tiempo de cocción. Retire los alimentos ya cocinados.

16. Datos técnicos

Modelo:	SGS 2200 A1
Tensión de la red:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Consumo de potencia en estado apagado:	≤ 0,5 W
Cambio automático al estado apagado:	≤ 20 min
Clase de protección:	I
Protección:	IPX4 (protección contra salpicaduras de agua)
Potencia:	2200 W

Símbolos empleados

	Puesta a tierra de protección
	Mediante el marcado CE, HOYER Handel GmbH declara la conformidad de la UE.
	Este símbolo recuerda que el embalaje debe eliminarse de forma respetuosa con el medio ambiente.
	Los materiales reciclables están marcados con el símbolo de reciclaje (3 flechas). El material puede especificarse mediante el número de reciclaje en el centro (aquí: 21) y/o una abreviatura (aquí: PAP).
	Tensión alterna
	Este símbolo identifica las piezas que pueden lavarse en el lavavajillas.
	Se trata de un producto reutilizable sujeto a la responsabilidad ampliada del fabricante así como a la separación de residuos.
	Mediante el marcado UKCA, HOYER Handel GmbH declara la conformidad para el Reino Unido.
	Este símbolo identifica al fabricante del producto.

Reserva de modificaciones técnicas.

17. Garantía de **HOYER Handel GmbH**

Estimado cliente,

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

Condiciones de garantía

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

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

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

Periodo de garantía y reclamaciones legales

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

Cobertura de la garantía

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

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

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

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

Tramitación de la garantía

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

- Indique en su solicitud el siguiente número de artículo
IAN: 509123_2507 y tenga preparado el recibo como justificante de la compra.
- Encontrará el número de artículo grabado en la placa de características, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del aparato.

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

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



Con este código QR accederá directamente a la página de servicio de Lidl (www.lidl-service.com) y podrá abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) **509123_2507**.



Servicio técnico

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

IAN: 509123_2507



Distribuidor

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

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
ALEMANIA

Indhold

1. Oversigt	255
2. Tilsigtet anvendelse	256
3. Sikkerhedsanvisninger	257
4. Leveringsomfang	260
5. Ibrugtagning	261
6. Hurtigt overblik over touchdisplayet	262
7. Hurtigt overblik over programmer	263
8. Anvendelse af tilbehørsdelene	264
9. Betjening	265
9.1 Strømtilslutning	265
9.2 Tænd/sluk	265
9.3 Rygeskål	265
9.4 Manuelle indstillinger	266
9.5 Anvendelse af programmer	266
9.6 Afbrydelse af tilberedningsprocessen	267
9.7 Rygeovn	267
9.8 Tilberedningsprocessens slutning	268
9.9 Afslut tilberedningsprocessen aktivt	268
9.10 Grilning med bundvarme	268
10. Tilberedningstips	269
10.1 Tilberedningstabel	270
10.2 Tabel med kødtyper, tilberedningstrin og tilsvarende kerntemperaturer	271
11. Opskrifter	272
12. Rengøring	278
13. Opbevaring	278
14. Bortskaffelse	279
15. Problemløsning	279
16. Tekniske data	280
17. HOYER Handel GmbHs garanti	281

1. Oversigt

- 1 Greb på låget
- 2 Låg
- 3 Varmeelement (på oversiden af låget)
- 4 Returluftåbninger
- 5 Tilslutningsledning med netstik
- 6 Kabeloprulning (på bagsiden af apparatet)
- 7 Greb
- 8 Skruer til montering af grebene
- 9 Rygeskål
- 10 Røgudtag
- 11 Betjeningsfelt med displays, knapper og drejeknapper
- 12 Varmeelement (under grillpladen)
- 13 Fedtopsamlingskål
- 14 Grillplade
- 15 Fritureindsats
- 16 **MAX** Markering for fritureindsatsens maksimale påfyldningshøjde

ikke afbildet: ske til fordeling af rygepillerne og 1 pose rygepiller

Mange tak for din tillid!

Tillykke med din nye premium grill og rygeovn med varmluftsfunktion.

For sikker anvendelse af produktet og nærmere informationer om alle funktionerne:

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

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye premium grill og rygeovn med varmluftsfunktion!

Symboler på apparat



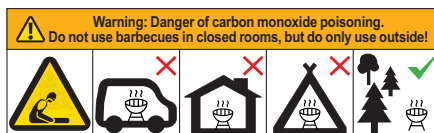
Dette symbol henviser til fare ved berøring af den varme overflade.



Dette symbol angiver, at de anførte materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.



Dette symbol opfordrer dig til at læse betjeningsvejledningen.



Brug ikke apparatet i lukkede og/eller beboede rum, f.eks. bygninger, telte, campingvogne, autocampere eller både. Dette er forbundet med livsfare på grund af kulilteforgiftning.

2. Tilsigtet anvendelse

Premium grillen og rygeovnen med varmluftsfunktion er designet til at grille og tilberede fødevarer i varmluft ved en maksimal temperatur på 240 °C.

Apparatet er beregnet til brug i den private husholdning. Apparatet må kun bruges udendørs i tørt vejr.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

- Rygepillerne skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald.
- Apparatet må ikke opbevares eller bruges ved under 5 °C. Vær opmærksom på, at apparatet under ingen omstændigheder må stå udendørs i frostvejr.
- Apparatet må ikke stå ude i regnvejr.
- Apparatet er ikke egnet til opvarmning af væsker.
- Apparatet er ikke egnet til indendørs brug.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

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



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

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage personskader eller store materielle skader.

FORSIGTIG! lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan medføre mindre personskader eller materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige omstændigheder, der bør tages højde for ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og af personer med indskrænkede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
- ⊙ Apparatet er kun egnet til udendørsbrug. Ved udendørsbrug...
 - ... skal apparatet tilsluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
 - ... skal apparatets forsynes via en stikkontakt med en fejlstrømsbeskyttelsesanordning (RCD) med en nominel udløsningsstrøm på ikke mere end 30 mA i strømkredsen. Spørg din el-installatør til råds. Lad udelukkende en elektriker udføre en sådan installation.
 - ... skal tilslutningsledningen regelmæssigt undersøges for tegn på beskadigelser. Apparatet må ikke bruges mere, hvis tilslutningsledningen er beskadiget.



- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen på bagsiden eller grillpladen. Rør kun betjeningselementerne på apparatet, når det er i brug.

- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen. Undgå dampen.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- ⊙ Varmeelementerne må ikke tørres fugtigt af.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til brug sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Forkert brug af apparatet kan forårsage kvæstelser.
- ⊙ **Rengør apparatet inden første brug** (se "Rengøring" på side 278).
- ⊙ Trækul og lignende brændstoffer må ikke bruges i dette apparat. Undtagelse: brug de dertil beregnede rygepiller i den indsatte rygeskålen.
- ⊙ Du må under ingen omstændigheder bruge andre materialer eller tilsætninger i rygeskålen end de dertil beregnede rygepiller. Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde!
- ⊙ Rygeskålen må ikke bruges i lukkede rum.
- ⊙ Brug kun rygepiller, der er egnet til tilberedning af fødevarer.



FARE for børn!

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan vælte apparatet ned fra arbejdsfladen ved at trække i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr!

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr forårsage skader på apparatet. Hold derfor som udgangspunkt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for fugle!

- ⊙ Fugle trækker vejret hurtigere, fordeler luften anderledes i deres kroppe og er meget mindre end mennesker. Derfor kan det for fugle være meget farligt at indånde selv meget små mængder røg, som opstår ved brug af dette apparat. Når du bruger dette apparat, bør der ikke være fugle i nærheden.



FARE for elektrisk stød grundet fugtighed!

- ⊙ Apparatet må ikke stå ude i regnvej.
- ⊙ Beskyt apparatet mod fugt, dråber eller stænkvand.
- ⊙ Apparatet, tilslutningsledningen og netstikket må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Hvis der kommer væske ind i apparatet, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Hvis apparatet trods alle forholdsregler ender nede i vand, skal du som det første straks trække netstikket ud og først derefter tage apparatet op. I så fald skal du stoppe med at bruge apparatet og få det eftersat på et fagværksted.
- ⊙ Anvend ikke apparatet med våde hænder.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Tag ikke apparatet i brug, hvis dette eller tilslutningsledningen har synlige skader, eller hvis man forinden har tabt apparatet.
- ⊙ Sæt først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Hvis du benytter et forlængerkabel, skal dette være i overensstemmelse med dette apparats tekniske data.
- ⊙ Tilslut ikke apparatet til en multistikdåse. Det vil kunne resultere i en overbelastning.
- ⊙ Træk tilslutningsledningen og i givet fald også forlængerkablet sådan, at ingen kan træde på dem, blive hængende i dem eller snuble over dem.
- ⊙ Tilslut altid kun netstikket til en korrekt installeret, nemt tilgængelig stikkontakt med beskyttelseskontakter, hvis spænding svarer til angivelsen på typeskiltet. Stikkontakten skal også være lettilgængelig efter tilslutningen.

- ⊙ Sørg for, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Undlad at vikle tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Sørg ved opstilling af apparatet for, at tilslutningsledningen ikke fastklemmes eller trykkes.
- ⊙ Selvom apparatet er blevet slukket, er det ikke fuldstændigt koblet fra elnettet. For at adskille det helt skal du trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk altid i netstikket, aldrig i tilslutningsledningen, for at trække netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten:
 - efter hver brug
 - hvis der opstår en fejl
 - når apparatet ikke er i brug
 - inden apparatet rengøres
 - i tordenvej
- ⊙ For at undgå farer må der ikke foretages ændringer af apparatet. Reparationer må kun udføres på et fagværksted eller i servicecentret.



FARE - brandfare!

- ⊙ Rygepillerne skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette er forbundet med ekstrem brandfare!
- ⊙ Lad aldrig det tilsluttede apparat være uden opsyn.
- ⊙ Hold altid opsyn med apparatet under brugen. På den måde kan du opdage opstående problemer i god tid ved usædvanlige lugte eller lyde.
- ⊙ Tildæk aldrig apparatet, og stil det ikke på bløde genstande (som f.eks. håndklæder).
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Brug ikke apparatet direkte under overskabe, stikkontakter i væggen eller i

nærheden af gardiner, papir eller lignende brændbare genstande.

- ⊙ Anvend udelukkende apparatet på en fast, plan, skridsikker, tør og ikke-brændbar arbejdsflade for at forhindre, at apparatet vælter, glider eller at underlaget bryder i brand og forårsager skader.



FARE for forbrændingsskader!

- ⊙ Rør ikke ved de varme overflader på apparatet og i inderrummet. Brug ovenhandsker eller grydelapper.
- ⊙ Brug køkkenhandsker, når du tilbereder mad med høj temperatur. Fedtsprøjt kan ellers føre til forbrændinger.
- ⊙ Lad apparatet køle fuldstændig af, før du rengør det eller stiller det væk.
- ⊙ Flyt eller transporter ikke apparatet, mens det er tændt.
- ⊙ Skulle der gå ild i fedtet på apparatet, **må det under ingen omstændigheder slukkes med vand!** Der er fare for en eksplosionsagtig forbrænding eller et elektrisk stød. Tildæk i stedet apparatet, f.eks. med et brandtæppe.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Stil aldrig apparatet på varme overflader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af varmekilder eller åben ild.
- ⊙ Apparatet må ikke opbevares eller bruges ved under 5 °C. Vær opmærksom på, at apparatet under ingen omstændigheder må stå udendørs i frostvejr.
- ⊙ Sørg for, at underlaget under apparatet er tørt.
- ⊙ Sørg for, at maden ikke berører varmeelementet på oversiden af inderrummet og klæber til det.
- ⊙ Fyld ikke for meget i friturekurven. Vær opmærksom på standardværdierne i denne vejledning.

- ⊙ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastfodder. Da møbler er overfladebehandlet med mange slags lakker og kunststoffer og behandles med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der angriber og opbløder plastfodderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.
- ⊙ Stil ikke genstande på apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 premium grill og rygeovn med varmluft-funktion
- 1 grillplade **14**
- 1 fritureindsats **15**
- 1 fedtopsamlingskål **13** (til venstre i apparatet)
- 1 rygeskål **9** til rygepiller (til højre i apparatet)
- 1 400 g pose rygepiller
- 2 greb **7**
- 4 skruer **8** til montering af grebene
- 1 værktøj til montering af grebene
- 1 ske til fordeling af rygepillerne
- 1 komplet betjeningsvejledning (på internettet)
- 1 kort vejledning (vedlagt apparatet)

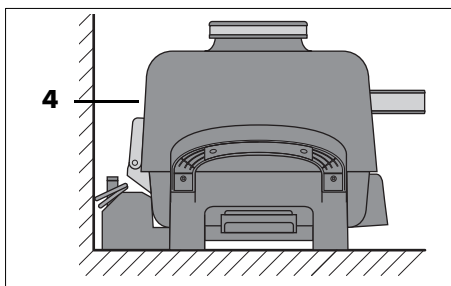
5. Ibrugtagning

- Fjern al emballage.



FARE – brandfare!

På bagsiden af apparatet sidder returluftåbningen **4**. Under betjening af apparatet ledes varm damp ud af returluftåbningen **4**.



- ⊙ Dæk aldrig returluftåbningerne **4** til.
- ⊙ Brug ikke apparatet indendørs.
- ⊙ Sørg for, at der opretholdes et frirum på alle sider og oven over apparatet.
- ⊙ Der skal være så meget plads bag ved apparatet, at låget **2** kan åbnes helt.

ANVISNING: ved første brug kan der opstå en smule røg mindre lugtgener. Det skyldes monteringsmidler på varmeelementerne **3/12** og er ingen produktfejl. Sørg for tilstrækkelig udluftning.

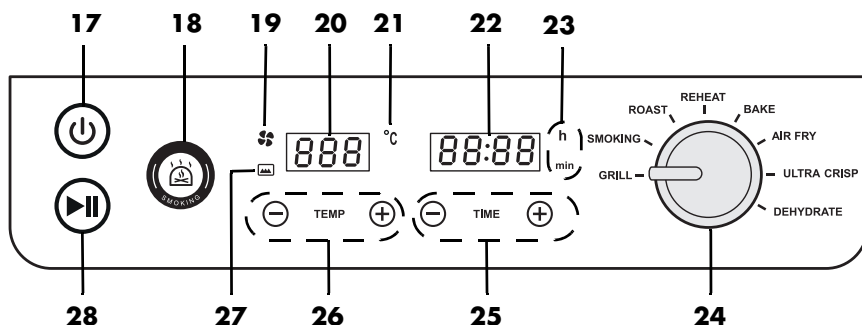
- Træk beskyttelsesfolien og tapestykkerne af apparatet, men fjern endelig ikke typeskiltet på apparatets underside.
- Fjern transportsikringerne af pap under grillpladen.
- Kontrollér, at alle tilbehørsdele foreligger og er ubeskadigede.
- Rengør apparatet og alle tilbehørsdele, før de tages i brug første gang (se "Rengøring" på side 278).
- Stil apparatet på et tørt, plant, skridsikert og varmebestandigt underlag.

Montering af grebene

Inden første brug skal grebene **7** monteres. Apparatet må kun bæres i grebene på siden.

1. Træk om nødvendigt netstikket **5** ud.
2. Åbn låget **2**, og tag alle de løse dele ud af apparatet.
3. Luk låget igen.
4. Læg skrue **8** og grebene **7** frem.
5. Drej apparatet forsigtigt hele vejen rundt, og stil det på låget **2**.
6. Isæt et af grebene. Vær her opmærksom på, at grebenes ender er udformet forskelligt og kun kan sættes i grebenes holder på én bestemt måde.
7. Spænd grebet, og gentag processen med det andet greb **7**. Grebene må ikke rokke, men skal være fast forbundet med apparatet.
8. Vend apparatet igen.

6. Hurtigt overblik over touchdisplayet



- 17** Tænd/sluk
- 18 SMOKING** Displayet lyser, når programmet SMOKING er aktiveret via programvælgeren eller separat via denne knap.
- 19** lyser altid, når et program kører med lukket låg
- 20** Indikation af temperatur
- 21 °C** lyser altid, når et program kører
lyser ikke under opvarmningsfasen
- 22** Tidsindikator: i minutter (min) og timer (h)
Start af et program efter opvarmningsfasen: indikation af den forindstillede tid
under drift: indikation af den resterende funktionstid
- 23** **h** eller **min** lyser, når tiden vises i timer (h) eller minutter (min)
- 24** Programvælger: når du har valgt et program, vises de forindstillede værdier for temperatur og tid i displayet (se "Hurtigt overblik over programmer" på side 263)
- 25 TIME -/+** Sæt tiden op/ned fra 1 minut til 12 timer
- 26 TEMP -/+** Sæt temperaturen op/ned 40-240 °C
- 27** Indikationen lyser i varmefaserne, når programmet GRILL er valgt.
- 28** Start/Pause af programmet

7. Hurtigt overblik over programmer

De forindstillede temperatur- og tidsangivelser i tabellen er vejledende værdier. Temperaturen og tiden kan variere afhængigt af fødevarens art, størrelse og mængde eller din smag.

Program/anvendelse	Forindstillet temperatur (indstilleligt område)	Forindstillet tid (indstilleligt område) i minutter eller timer
GRILL Steaks, koteletter, men også grøntsager til en grillpande	240 °C (180 – 240 °C)	10 min. (1 – 30 min.)
	- bundvarme ved åbent og lukket låg - med automatisk forvarmning ved lukket låg	
SMOKING Fisk, kød, f.eks. spareribs, pom- fritter	80 °C (40 – 210 °C)	4 timer (10 min. – 12 timer)
	- kun overvarme - med automatisk opvarmning af rygepillerne; displayet viser <i>IGN</i>	
ROAST Flæskesteg med/uden svær, forloren hare	200 °C (125 – 200 °C)	30 min. (1 min. – 1 time)
	- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
REHEAT Til opvarmning af fødevarer	200 °C (130 – 200 °C)	15 min. (1 min. – 1 time)
	- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
BAKE Muffins, kager og bagværk	150 °C (125 – 200 °C)	18 min. (1 min. – 1 time)
	- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
AIR FRY Varmluft-frituregryde f.eks. pomfritter, kyllingevinger	180 °C (125 – 200 °C)	22 min. (1 min. – 1 time)
	- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
ULTRA CRISP Flæskesteg med sprød svær, ekstra mørke pomfritter	240 °C (-)	10 min. (1 min – 30 min)
	- kun overvarme - med automatisk forvarmning	
DEHYDRATE Tørring af frugt og grøntsager, f.eks. æbleringe	50 °C (40 – 90 °C)	2 Timer (2 timer – 12 timer)
	- kun overvarme - uden automatisk forvarmning	

8. Anvendelse af tilbehørsdelene

Tilbehørsdel	Funktion/anvendelse
Grillplade 14	• Er altid sat ind i apparatet. Hvis det ikke gøres, vises <i>Add PAN</i> i indikatoren. • Dræner fedt. Tilberedning med lukket og åbent låg i programmet GRILL: • Varmen kommer kun nedefra. • Velegnet til tilberedning af tykke kødstykker og frosset kød. • Velegnet til at grillstege f.eks. magre stykker kød.
Fritureindsats 15	• Sæt den på grillpladen 14. • Gennem hullerne i fritureindsatsen 15 kan den varme luft cirkulere effektivt. Det fremmer en regelmæssig fordeling af varmen. • Til pomfritter, kartoffelbåde, pomfritter af sødkartofler, grøntsager i stykker o.lign. • Fyld kun fritureindsatsen 15 løst med pomfritter op til markeringen MAX 16 (maksimal mængde: 1000 g). ANVISNING: til rå ingredienser blandes ca. ½ spiseskefuld olie (f.eks. solsikke- eller rapsolie) i. Det forhindrer ingredienserne i at klæbe til fritureindsatsen 15, og forbedrer smagen. Det er ikke nødvendigt at vende dybfrosne pomfritter og lignende produkter i olie, da disse er forstegte.

9. Betjening



FARE for forbrænding!

- ⊙ Under betjeningen kan apparatets overflader blive meget varme. Undlad at berøre apparatets varme dele, f.eks. returluftåbningen **4** på bagsiden.
- ⊙ Brug ovenhandsker eller grydelapper til at gribe fat om grillpladen **14** og fritureindsatsen **15**.
- ⊙ Under friturestegningen ledes varm damp ud af returluftåbningen **4**. Undgå dampen.
- ⊙ Flyt eller transporter ikke apparatet, mens det er tændt.
- ⊙ Apparatet må kun bæres i grebene **7** på siden.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ **Apparatet må under ingen omstændigheder betjenes uden grillpladen 14!**

9.1 Strømtilslutning

- Når apparatet er opstillet, skal du tilslutte netstikket **5** til en jordet stikkontakt, som stemmer overens med typeskiltets angivelser. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.
 - Alle indikationer i betjeningsfeltet **11** lyser kortvarigt op.
 - Grillpladen **14** skal sættes i, ellers lyser *Add PAN* i displayene **20** og **22**, og der høres signaltoner.

9.2 Tænd/sluk

- Tryk på knappen **ϕ 17** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - I displayene **20** og **22** vises temperaturen og tiden for det indstillede program.
 - Rygeovnsknapen **18** lyser, når programvælgeren **24** er indstillet til **SMOKING**.
 - Hvis der ikke trykkes på en knap eller vælges et program i 5 minutter, skifter apparatet tilbage til standby-drift.
- Hvis du trykker på knappen **ϕ 17**, mens programmet er i gang, afsluttes programmet, og meddelelsen *done* vises på displayet i nogle sekunder. Derefter vises Start-indikatoren igen. Tryk igen på knappen **ϕ 17** for at sætte apparatet i standby-tilstand.

9.3 Rygeskål



FARE for brand!

- ⊙ Rygepillerne skal være helt afkølede, inden de bortskaffes. Varm aske må under ingen omstændigheder bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette er forbundet med ekstrem brandfare!

Fig. A: i rygeskålen antændes rygepillerne. Det sker dog kun, hvis du har indstillet apparatet til det.

- Mens rygepillerne tændes, vises *IGN* i indikatoren. Det tager mellem 5 og 10 minutter, når den varmes op første gang. Hvis der er valgt en lang rygeovnstid, gentages processen flere gange.
- Maksimal mængde rygepiller: Fyld rygeskålen **9** maksimalt til præcis under kanten.

- En fyldt rygeskål rækker til ca. 2 – 3 timer i rygedrift. Derefter kan du påfylde den under den almindelige drift.
 - Den producerede røg ledes ind i inderummet via røgudtaget **10**.
 - Når låget er åbent, slipper der ikke røg ud af røgudtaget **10**.
 - Brugte rygepiller kan blive liggende i rygeskålen og genbruges næste gang.
1. Træk rygeskålen **9** ud.
 2. Fyld rygeskålen til næsten under kanten, og sæt den i igen.

9.4 Manuelle indstillinger

Mens apparatet er tændt, kan du ændre indstillingerne for temperatur og tilberedningstid, før du starter det valgte program. Det er også muligt senere, mens programmet kører.

- Du indstiller temperaturen med knapperne **+/- 26**:
 - Tryk kort for at indstille temperaturen i trin på 5 °C. Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
- Du indstiller tilberedningstiden med knapperne **+/- 25**:
 - Tryk kort i 1-minutstrin for tider på op til 60 minutter og trin på 15 minutter for tider på over en time.
 - Hold knappen nede for hurtigt frem-/tilbageløb.
 - Når du har givet slip, blinker indikationen i ca. 5 sekunder, derefter lyser den, og nedtællingen af den nye tid begynder.
 - I displayet lyser *h* for de indstillede timer og *min* for de indstillede minutter.

9.5 Anvendelse af programmer

ANVISNING: Sørg for, at maden ikke berører det varme varmeelement **3** på indersiden af låget og klæber til det.

Når du vælger et program, kan du til enhver tid ændre de følgende yderligere indstillinger:

- Temperatur: tryk på knapperne **+/- 26**
 - Tilberedningstid: tryk på knapperne **+/- 25**
1. Forbered fødevarerne, og placer dem ved behov i fritureindsatsen **15**.
 2. Sæt grillpladen **14** i apparatet, så fedtafløbet når ind i tragten i apparatet.
 3. Luk låget **2**.
 4. Tryk på knappen  **17** for at tænde apparatet fra standby-drift.
 - Drej programvælgeren **24** for at vælge det ønskede program.
 - Er programmet **SMOKING** valgt, lyser rygeovnsknappen **18**.
 - Hvis du vil skifte til et andet program, skal du vælge det med programvælgeren **24**.
 - Tryk på knappen Start/Pause  **28** for at starte programmet. I alle programmer, undtagen **DEHYDRATE**, starter opvarmningsfasen.
 - I displayet **20** vises *PrE*.
 5. Når opvarmningsfasen er færdig, lyder en signaltone, og *Add FOOD* vises i displayene.
 - Åbn låget **2**, og ...
 - ... læg de tilberedte fødevarer direkte på grillpladen **14** eller
 - ... placer om nødvendig fritureindsatsen **15** med de tilberedte fødevarer på grillpladen **14**.
 6. Luk låget **2**. Tilberedningsprocessen starter kort efter automatisk, og den re-

sterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **22**.

Hvis dette ikke sker, skal du trykke på knappen **28**, indtil tilberedningstiden tælles ned.

Hvis du trykker på rygeovnsknappen **18**, vises *IGN* i displayet. Den lysende rygeovnsknapp **18** viser, at rygeovnsfunktionen er blevet tilvalgt. Så længe *IGN* lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge. Efter ca. 5 minutter vises igen den fulde indikator, og nedtællingen begynder. Den resterende tilberedningstid tæller ned i indikatoren af tilberedningstid **22** efter opvarmningsfasen. Ved åbnet låg kan rygeovnsfunktionen ikke aktiveres.

ANVISNING: ved åbnet låg vises *SHUt Lid* i displayet.

9.6 Afbrydelse af tilberedningsprocessen

Du kan til enhver tid afbryde tilberedningsprocessen, f.eks. for at efterprøve bruningsgraden.

Pause ved hjælp af knappen Start/Pause

- Tryk på knappen Start/Pause **28**.
 - Der tælles ikke længere ned.
- Åben låget.
- Luk låget for at fortsætte tilberedningsprocessen.

Pause ved åbning af låget

- Åben låget.
 - Der tælles ikke længere ned.
- Luk låget for at fortsætte tilberedningsprocessen.

9.7 Rygeovn

Du kan køre rygeovnen som selvstændigt program eller tilvælge den sammen med andre programmer.

Med dette program kan du give fødevarerne en lækker, røget smag.

Det er vigtigt, at du har lagt rygepillerne i rygeskålen **9**, inden du starter rygeovnsfunktionen.

ANVISNING: rygeovnsfunktionen fortsætter med at køre, selv når låget er åbent. Indikatoren *SHUt Lid* minder dig om at lukke låget igen.

Brug som eneste program

1. Drej programvælgeren **24** til **SMOKING**. Knappen **18** lyser.
2. Ved behov kan du ændre tidsindstillingen ved hjælp af knapperne **+/- 25**.
3. Tryk på knappen Start/Pause **28** for at starte rygeovnsprogrammet. *IGN* vises i indikatoren. Så længe *IGN* lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge.
Efter 5 – 10 minutter vises hele indikatoren, og nedtællingen begynder.
Hvis tilberedningstiden er lang, opvarmes rygepillerne gentagne gange. *IGN* vises igen, og den indstillede tilberedningstid tælles ikke ned, så længe *IGN* lyser.

Brug sammen med andre programmer

- Vælg et program (f.eks. **ROAST**), og tryk derefter på rygeovnsknappen **18** før du starter programmet. Start derefter programmet. *IGN* vises i indikatoren. Så længe *IGN* lyser, opvarmes rygepillerne i skålen, indtil de begynder at ryge. Efter nogle minutter vises den fulde indikator, og tiden tælles ned.

9.8 Tilberedningsprocessens slutning

- Når programmet er slut, lyder et akustisk signal. I displayet vises *done* i nogle sekunder.
- Udluftningen kan fortsætte med at køre i 30 sekunder.
- Du skal bruge en tallerken eller skål (evt. forvarmet).
- For at koble apparatet fra lysnettet skal du trække netstikket **5** ud efter brug.

1. Åben låget **2**.
2. Anret retterne i det forberedte fad/i den forberedte skål.
3. Træk fedtopsamlings-skålet **13** ud, og bortskaf den opsamlede olie.
4. Lad apparatet og tilbehøret køle af, inden du rengør dem.

ANVISNING: hvis eksempelvis bruningsgraden ikke er i overensstemmelse med din forventning, kan du ændre tilberedningsprocessen manuelt (se "Manuelle indstillinger" på side 266). Luk låget **2**, og start tilberedningsprocessen igen. Kontrollér bruningsgraden efter et par minutter.

9.9 Afslut tilberedningsprocessen aktivt

- Mens programmet kører, kan du trykke på knappen **17** for at afslutte programmet. I ca. 10 sekunder vises *done* i displayet. Derefter er hele indikatoren synlig igen.
- Du kan igen vælge et program.
- Eller tryk på knappen **17** for at sætte apparatet i standby-drift.
 - Der lyder en signaltone.
 - Displayene **20** og **22** slukker.
- For at slukke apparatet helt og koble det fra elnettet skal du trække netstikket **5** ud.

9.10 Grilning med bundvarme

 Denne indikator lyser under opvarmning, og når programmet **GRILL** er indstillet. I denne kombination er det muligt at grillstege med bundvarme.

- Det er det rigtige program til alle fødevarer, der skal svitses hårdt og behøver bundvarme, f.eks. steaks.
- Det anbefales at grillstege med bundvarme, f.eks. når man grillsteger sarte fødevarer, der ofte vendes, som f.eks. steaks eller grøntsagsskiver.

1. Drej programvælgeren på **GRILL**.
2. Luk låget.
3. Start programmet. *PrE* vises i displayet. Efter forvarmning blinker *Add FOOd*.
4. Åbn låget, og læg grillmaden på grillpladen.
5. Tryk på knappen Start/Pause **28**. Tiden tælles ned eller luk låget igen for at starte programmet.

ANVISNING: hvis du åbner låget under grillningen, stopper tiden. For at genstarte programmet skal du lukke låget eller trykke på knappen Start/Pause **28**.

10. Tilberedningstips

Apparatet kombinerer mange forskellige funktioner i ét apparat. Du kan f.eks.:

- friturestege med varmluft
 - grillstege en kylling eller en steg
 - bage en pizza
 - tilberede mange dybfrosne færdigretter (f.eks. kyllingevinger, fiskefingre og oste- eller grøntsagssticks)
 - bage kiks eller muffins
 - grillstege kebab eller grøntsagsspyd
 - tørre æbleringe eller anden frugt
 - giv fødevarer en helt særlig smag med rygeovnsfunktionen
- I dette kapitel finder du nogle tips og en tilberedningstabel med eksempler til orientering om mængde, tilberedningstid og temperatur.
 - Angivelserne i tilberedningstabellen kan afvige fra de forindstillede tider og temperaturer. På grund af fødevarernes forskellige beskaffenhed og udgangstemperatur kan der ikke gives en eksakt angivelse af tilberedningstider. Angivelserne i tilberedningstabellen er standardværdier.

Forberedelse af fødevarer

- Alle fødevarer skal være så tørre som muligt til friturestegningen. Tør fødevarerne til friturestegning af, hhv. fjern is fra frosne fødevarer.
- Fjern så meget vand og is som muligt, før du placerer fødevarer i apparatet.
- Vær ved panerede fødevarer opmærksom på, at paneringen sidder så fast som muligt på fødevarer.

Temperatur og tilberedningstid

- For at opnå et velsmagende og sundt resultat bør du ved valg af temperaturen og tilberedningstiden holde dig meget nøje til angivelserne på emballagen.
- Frituresteg kun små mængder på én gang.
- Fritureindsatsen **15** må ikke fyldes mere end til markeringen **MAX 16**.
- Akrylamid er muligvis kræftfremkaldende. For at holde dannelsen af akrylamid så lav som muligt bør du undgå en for stærk brunning.

For en ensartet brunning

- Hvis det er vigtigt, at fødevarer brunes ensartet (f.eks. ved pomfritter eller kyllingenguggets), skal den vendes 1 - 3 gange under friturestegningen.
- Anvend ingredienser af ensartet tykkelse eller størrelse.

Bagning

Dej må under ingen omstændigheder placeres direkte i fritureindsatsen 15. Placer dejen i en bageform eller i en anden varmebestandig form (f.eks. muffinformer) efter forberedelsen. Placer derefter formen med dejen i fritureindsatsen **15**.

Emballageinformationer

Hvis du på frosne fødevarers emballage ikke finder nogen tilberedningstider for varmluft-frituregryder, skal du rette dig efter tiderne for varmluftsovne.

10.1 Tilberedningstabel

Fødevarer	Tips	Mængde (ca.)	Tid* (minutter)	Temperatur*
Pomfritter ^{2, 3, 4} (frosne, forstegte)	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	500 g ²	19	190 °C
		1000 g ³	35	190 °C
Pomfritter ^{3, 4} (hjemmelavede, tykke)	- Program AIR FRY - Bland 1/2 spiseskefuld olie i - Brug af fritureindsats 15	1000 g	20 - 24	200 °C
Kyllingelår ^{2, 3, 5} (friske, med ben)	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	1400 g	22 - 28	240 °C
Kyllingenuggets ⁴ (frosne)	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	1000 g	18 - 22	180 °C
Fiskefingre ⁴ (frosne)	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	540 g	8 - 10	200 °C
Squash ^{2, 3, 5}	- Program GRILL - Brug af grillpladen 14 - Skære i skiver - Smør grillpladen med lidt olie - Kog med åbent låg	650 g	17 - 20	200 °C
Kartoffelpandekager ⁴	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	400 g	20	180 °C
Kyllingevinger ⁴ (frosne)	- Program AIR FRY - Brug af fritureindsats 15	1500 g	15 - 20	200 °C
Ribeye-steaks ⁵	- Program GRILL - Brug af grillpladen 14 - Grill med åbent låg - Brug et stegetermometer, hvis det er nødvendigt	3 steaks, ca. 3 cm tykke	7 - 9	240 °C

* **Fedt** de angivne mål indstilles manuelt.

Alle angivelser er omtrentlige angivelser. Tiderne kan variere afhængig af fødevarernes type og tykkelse.

De cifre i hævet skrift ^{1,2,3,4,5} betyder:

¹: vend efter halvdelen af tilberedningstiden.

²: vend efter 1/3 og 2/3 af tilberedningstiden.

³: vend efter 1/4, 1/2 og 3/4 af tilberedningstiden.

⁴: med fritureindsats

⁵: på grillpladen

10.2 Tabel med kødtyper, tilberedningstrin og tilsvarende kernetemperaturer

Ved stegning af kød afhænger tilberedningstiden og -temperaturen af vægten og af, hvilket kødstykke du anvender. Kernetemperaturen giver en god orientering. Den kan du måle med et stegetermometer.

	Tilberedningstrin				
	Rare	Medium Rare	Medium	Medium Well	Well Done
Hjort	X	X	65 °C	70 °C	75 °C
Okse	49 °C	54 °C	60 °C	66 °C	71 °C
Gris	X	X	63 °C	68 °C	71 °C
Lam	X	X	63 °C	66 °C	71 °C
Hønseskød	X	X	X	X	85 °C
Fisk	X	X	X	X	58 °C
Burger	X	X	60 °C	66 °C	71 °C

11. Opskrifter

Røgede spareribs af oksekød

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: tilberedningstiden afhænger af spareribsene størrelse og tykkelse. Målet er at få spareribsene op på en indvendig temperatur på ca. 90 °C, så de bliver dejligt møre og let falder fra hinanden.

Program

Rygeovnsprogram

Ingredienser

2 kg spareribs af oksekød

Ingredienser til krydderiblandingen

1 spiseskefuld	hvidløgpulver
1 teskefuld	stødt sennepsfrø eller sennepspulver
1 spiseskefuld	røget paprika
1 spiseskefuld	stødt sort peber
2 teskefulde	salt

Ingredienser til pensling

60 ml	oksekødsbouillon
60 ml	vand
2 spiseskefulde	Worcestershire sauce

Tilberedning

1. Rør alle ingredienser til krydderiblandingen sammen i en lille skål, indtil de er godt blandet. Gnid spareribsene med krydderiblandingen, indtil de er helt dækket.
2. Fyld rygeskålen med rygechips.
3. Læg spareribsene på grillpladen, og luk låget.
4. Vælg **rygeovnsprogrammet**. Indstil tiden til **5 timer**. Temperaturen forbliver på **120 °C**.
5. Rygeovnsprogrammet starter. *IGN* vises i indikatoren i nogle minutter. Det betyder, at rygechipsene antændes. *IGN* vil blive vist flere gange i løbet af de 5 timer. Det er normalt.
Vend spareribsene efter 1,5 time, hvis du ønsker det.
6. Bland bouillon, vand og Worcestershire sauce sammen i en skål. Pensl spareribsene flere gange med et tyndt lag af denne blanding den sidste time af rygeprocessen.
7. Tilberedningsprocessen er afsluttet, når spareribsene viser ca. 90 °C på et stegetermometer, der er stukket ned i spareribsenes tykkeste sted. Sluk apparatet, hold låget lukket, og lad spareribsene hvile i ca. 45 minutter.

TIP: hvis der skal tilberedes flere fødevarer i varmluft-frituregryden, kan spareribsene også holdes varme i en forvarmet ovn. Skru ned for temperaturen i ovnen, når spareribsene sættes ind.

8. Skær i skiver mellem knoglerne inden servering.

Røgede kyllingelår

Ingredienser til 4 portioner

Program

Grillprogrammet og desuden rygeovnsfunktionen

Ingredienser

8 kyllingelår med knogler
og skind

Ingredienser til marinade

1 ½ spiseskefulde	røget paprika
1 spiseskefuld	løgpulver
½ teskefuld	chilipulver
1 spiseskefuld	sojasauce
1 teskefuld	tørret oregano eller timi- an eller begge dele
½ spiseskefuld	stødt sort peber
30 ml	solsikkeolie

Tilberedning

1. Rør alle ingredienser til marinaden sammen i en stor skål, indtil de er godt blandet. Læg kyllingevingerne i skålen, og rør rundt, indtil de er dækket af marinaden. Dæk med husholdningsfolie, og sæt dem i køleskabet i 30 minutter.
2. Fyld rygeskålen med rygechips.
3. Vælg **grillprogrammet**. Sæt tiden til **22 minutter**. Temperaturen forbliver på **240 °C**.
4. Tænd også for **rygeovnsfunktionen**.
5. Start programmet. Forvarmningen starter.
6. Når forvarmningen er færdig, vises *Add FOOD* i displayet. Åbn låget, og læg kyllingelårene ved siden af hinanden på grillpladen.
7. Luk låget. I indikatoren vises *IGN*. Rygechipsene antændes. Så snart indikatoren slukker, begynder nedtællingen, og tilberedningen starter.
8. Vend kyllingelårene efter halvdelen af tilberedningstiden, og luk låget igen.
9. Åbn låget, når tilberedningstiden er slut, og tag kyllingelårene ud af apparatet. Lad dem hvile i ca. 5 minutter.

TIPS:

- Det er muligt, at der ikke er plads til 8 større kyllingelår på grillen på én gang. I så fald skal der foretages to grilltilberedninger.
- Tilberedningstiden kan variere afhængig af kyllingelårenes størrelse.

Røgede blandede pomfritter med urtemayonnaise

Ingredienser til 4 portioner

Program

Varmluftsprogrammet og desuden rygeovns-funktionen

Ingredienser til mayonnaisen

1	æg
1 teskefuld	sennep
125 ml	solsikkeolie
1 teskefuld	finthakket persille
1 teskefuld	finthakket kørvel
1 teskefuld	citronsaft
	Salt, peber

Ingredienser til pomfritter

250 g	søde kartofler
250 g	kogefaste kartofler
2 spiseskefulde	solsikkeolie

Tilberedning

1. Til krydderurtemayonnaisen blandes ægget og senneppen kort med en stav-blender i et højt bæger.
2. Tilsæt olien i en tynd stråle under konstant blanding, indtil der er dannet en cremet, ensartet blanding.
3. Tilsæt krydderurter, og smag til med salt, peber og citronsaft.
4. Skræl, vask og dup kartoflerne og de søde kartofler tørre.
5. Skær kartoflerne og de søde kartofler i ca. 1 cm tykke stave, og bland dem med olien i en skål.
6. Fyld rygeskålen med rygechips.
7. Vælg **varmluftsprogrammet**, og indstil tiden til **20 minutter**. Temperaturen skal blive på **200 °C**.
8. Tænd også for **rygeovnsfunktionen**.
9. Start programmet. Forvarmningen starter.
10. Når forvarmningen er færdig, vises **Add FOOD** i displayet. Placer friture-

kurven på grillpladen, læg kartoflerne i kurven, og luk låget.

11. I indikatoren vises **IGN**. Rygechipsene antændes. Så snart indikatoren slukker, begynder nedtællingen, og tilberedningen starter.
12. Ryst pomfritterne grundigt ca. hvert 5. minut.
13. Salt pomfritterne, og servér dem med urtemayonnaisen.
14. Serveres med en frisk salat eller sæsonens grøntsager.

Spyd med squash og aubergine

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: overhold det maksimale påfyldningsniveau! Frituresteg evt. ad 2 omgange.

Ingredienser

½ teskefuld	peber
½ teskefuld	allehånde
½ teskefuld	koriander
½ teskefuld	tørret timian
½ teskefuld	tørret oregano
1 teskefuld	salt
50 ml	olivenolie
2	auberginer
2	squash
2	løg
	Træspyd

Tilberedning

1. Bland krydderurter, krydderier og olie i en skål.
2. Skær squash og auberginer i 2 cm tykke skiver. Skær løgene i kvarte.
3. Tilsæt grøntsagerne til krydderi- og olieblandingen.
4. Sæt grøntsagerne på spyddene skiftevis.
5. Tilbered spyddene ved **200 °C i 15 minutter**.
6. Vend spyddene, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Bagt camembert med tyttebær

Ingredienser til 4 portioner

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, om de 4 camembertstykker kan ligge ved siden af hinanden i friturekurven. Hvis ikke, skal camembertstykkerne frituresteges ad 2 omgange.

Ingredienser

4	camembertstykker (op til 150 g pr. stk.)
2	æg
2 spiseskefulde	fløde
6 spiseskefulde	rasp
4 spiseskefulde	tyttebær fra glas
	Salt, peber

Tilberedning

1. Pisk æggene sammen med fløden, og krydr med salt og peber.
2. Hæld raspen i en dyb tallerken.
3. Træk de afkølede camembertstykker (hele eller i kvarte) gennem æggeblandingen, og rul dem derefter i rasp, indtil osten er godt dækket af rasp.
4. Bag camembertstykkerne ved **200 °C i ca. 5 - 10 minutter**, indtil de er gyldebrune.
5. Servér camemberten med lidt tyttebær.

Laks i pakker

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

250 g	kogefaste kartofler
100 g	frisk spinat
1	skalotteløg
1	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
300 g	laksefilet (uden skind)
1	persillekvist
1	basilikumkvist
1 spiseskefuld	kapers
2 spiseskefulde	blødt smør
1	ubehandlet lime
	Salt, peber

Tilberedning

1. Skræl og vask kartoflerne og tilbered dem i kogende, saltet vand. Lad dem dryppe af, og skær dem i tynde skiver.
2. Rens og vask spinaten, og lad den dryppe godt af.
3. Pil skalotteløg og hvidløg og skær dem i små tern. Kom dem i en gryde med olie, og sauter dem, til de er gennemsigtige.
4. Tilsæt spinat, og sauter kort, indtil bladene falder sammen. Tag derefter gryden af varmen, og stil den til side.
5. Skyl laksen, dup den tør, og skær den i to stykker.
6. Vask persille og basilikum, ryst dem tørre, og hak bladene fint.
7. Dræn kapers, og hak dem groft.
8. Ælt kapers og hakkede krydderurter sammen med smørret.
9. Vask limen i varmt vand, dup den tør, og skær den i skiver.
10. Læg to store stykker bagepapir ud.
11. Læg kartoffelskiverne i midten, og krydr med salt og peber. Læg spinat og laks ovenpå.
12. Fordel kaperssmørret på laksen, og top med limeskiver.

13. Fold papiret hen over ingredienserne og luk godt til i siderne.
14. Tilbered pakkerne ved siden af hinanden **ved 200 °C i ca. 20 minutter**.
15. Fjern derefter papiret, og servér retten med det samme.

Blomkålsbuketter med harissa

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1	lille blomkål
3 spiseskefulde	mel
150 ml	kokosmælk
1 ½ teskefulde	sød paprika
½ teskefuld	hvidlødspulver
1 spiseskefuld	harissa-pasta (til ønsket kryddring)
	Salt, peber

Tilberedning

1. Rens blomkålen og del den i små buketter.
2. Bland de resterende ingredienser til en tyk, glat dej. Hvis dejen er for tynd, tilsættes lidt mere mel.
3. Dyp blomkålsbuketterne enkeltvis i dejen, og lad overskydende dej dryppe af.
4. Tilbered de panerede blomkålsbuketter i portioner. De skal ikke ligge for tæt på hinanden, så de bliver dejligt sprøde.
5. Indstil temperaturen til **180 °C** og tilberedningstiden til **20 minutter** og start frituretegningen.
6. Vend blomkålsbuketterne, når halvdelen af tiden er gået.

TIP: den passer godt til en frisk yoghurt dip.

Sprøde rosenkål med bacon

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

400 g	rosenkål
40 g	bacon
4	fed hvidløg
1 spiseskefuld	olivenolie
	Salt, peber

TIP: denne opskrift smager bedst med friske rosenkål, men kan også laves med frosne rosenkål. I så fald halveres buketterne ikke. Tilberedningstid og -temperatur forbliver de samme.

Tilberedning

1. Rens rosenkålen, og halver buketterne.
2. Skær baconen i tynde strimler.
3. Lad de hele hvidløgsfed være upillede.
4. Bland alle ingredienserne i en skål, og krydr med salt og peber efter behag.
5. Tilbered **ved 180 °C i ca. 15 - 20 minutter**.
6. Ryst eller vend ingredienserne, når halvdelen af tiden er gået.
7. Servér hver portion med 2 fed hvidløg. Efter behag presses den bløde del ud af hvidløgsfeddene og nydes sammen med retten.

Minipizza med skinke og rucola

Ingredienser til 2 personer

Ingredienser

1 pakke	pizzadej
1 dåse	tomatpassata
200 g	mozzarella
1 bundt	rucola
100 g	serranoskinke
	Olivেনolie
	Salt, peber og oregano

Tilberedning

1. Rul pizzadejen ud på et meldrysset bord, og skær rektangler ud, som er 1 cm mindre hele vejen rundt end overfladen på friturekurven.
2. Prik dejen let med en gaffel.
3. Skær mozzarellaen i tynde skiver.
4. Pensl dejen med tomatpuréen, krydr med salt, peber og oregano, og dæk med mozzarellastykkerne.
5. Bag pizzastykkerne i portioner **ved 180 °C i ca. 7 minutter**.
6. Fordel serranoskinken oven på stykkerne, og bag dem i yderligere **3 - 5 minutter**.
7. Når pizzaen er let brun i kanterne, tages stykkerne ud, og der drysses med skyllet rucola.
8. Dryp minipizzaerne med lidt olivenolie, og servér.

TIP: afhængigt af dejens tykkelse skal pizzaen stege 1-2 minutter længere eller kortere.

Blødende chokoladecake

Ingredienser til 8 små chokoladekager

ANVISNING: afprøv helt fra starten af, hvor mange muffinsforme der er plads til i frituregryden på samme tid.

Ingredienser

75 g	mørk chokolade
3	æg
75 g	smør
75 g	sukker
50 g	mel

Tilberedning

1. Hak chokoladen, og smelt den i vandbad.
2. Tilsæt smør og lad det også smelte.
3. Pisk æg og sukker skummende.
4. Sigt mel over ægge- og sukkerblandingen, og rør til en glat dej.
5. Fold chokolade- og smørblandingen i.
6. Hæld dejen i muffinforme.
7. Bag chokoladekagerne i den forvarmede apparat **ved 180 °C i ca. 5 - 6 minutter**.
8. Nyd chokoladekagerne varme.

12. Rengøring



FARE for forbrænding!

- ⊗ Lad apparatet køle af, inden du flytter eller rengør det.



FARE for elektrisk stød!

- ⊗ Træk netstikket **5** ud af stikkontakten, før rengøring af apparatet påbegyndes.
- ⊗ Apparatet må ikke dyppes i vand.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊗ Brug aldrig skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊗ Varmeelementerne **3** og **12** må ikke tørres fugtigt af.

ANVISNING: vær opmærksom på, at der efter afføring stadig kan være vanddråber i hulrummene. Lad alle dele lufttørre helt.

Tilbehørsdele

- Fjern grove fødevarerester.
- Grillpladen **14**, fritureindsatsen **15** og fedtopsamlingskålen **13** kan vaskes i opvaskemaskine.

ANVISNING: du kan også vaske disse dele i hånden med varmt vand og opvaskemiddel. Skyl grundigt efter med rent vand.

- Fastbrændte madrester skal først lægges i blød.
- Lad alle dele tørre fuldstændigt, inden du lægger dem til side eller bruger dem på ny.

Hus

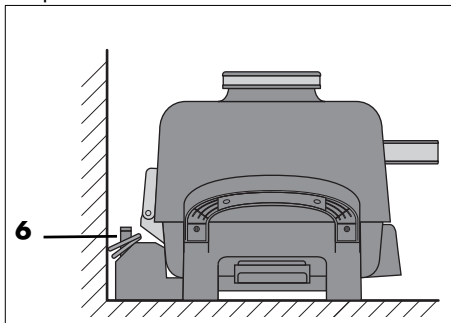
- Tør huset af udvendigt med en fugtig klud og en smule mildt rengøringsmiddel.
- Tør efter med et viskestykke.

Inderrum

1. Rengør indersiden af låget **2** med en blød svamp, lidt vand og et mildt rengøringsmiddel.
2. Tør efter flere gange med en fugtig mikrofiberklud, som du indimellem skyller op og vrider.
3. Tør efter med et viskestykke.

13. Opbevaring

- Inden apparatet lægges væk ...
 - ... skal netstikket **5** trækkes ud,
 - ... skal apparatet være afkølet, og
 - ... alle dele skal være fuldstændig rene og tørre.
- Du kan vikle tilslutningsledningen **5** om kabeloprulningen **6** på bagsiden af apparatet.



14. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Dette genbrugs-symbol markerer f. eks. en genstand eller materialedele, der er værdifulde til genanvendelse. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

15. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager/foranstaltninger
Ingen funktion	• Er strømforsyningen tilsluttet? • Kontrollér tilslutningen.
Retterne er endnu ikke færdige efter den anbefalede tid	• Var mængden for stor eller stykkerne for tykke? • Var temperaturen eller tilberedningstiden indstillet for lavt?
Kraftig røg- og lugtudvikling	• Sidder der fødevarerester på varmeelementet 3, som brænder på under opvarmningen? Fritureindsatsen 15 må ikke fyldes mere end til markeringen MAX 16. • Er den indstillede tilberedningstid for lang?
Add FOOD	• Efter opvarmningsfasen åbnes låget 2, og der tilsættes fødevarer.
Add PAN	• Sæt grillpladen 14 på plads
done	• Tilberedningstiden er udløbet. Fjern de kogte fødevarer.

16. Tekniske data

Model:	SGS 2200 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Effektforbrug i slukket tilstand:	$\leq 0,5$ W
Automatisk skift til slukket tilstand:	≤ 20 Min
Beskyttelsesklasse:	I
Kapslingsklasse:	IPX4 (stænkvandsbeskyttelse)
Effekt:	2200 W

Anvendte symboler

	Beskyttelsesjord
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Med genbrugssymbolet (3 pile) markeres, at materialerne kan genbruges. Materialet kan specificeres via genbrugsnummeret i midten (her: 21) og/eller en forkortelse (her: PAP).
	Vekselspænding
	Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.
	Det drejer sig om et genanvendeligt produkt, der er underlagt det udvidede producentansvar samt affaldssortering.
	Med UKCA-mærkningen erklærer HOYER Handel GmbH UK-konformiteten.
	Symbolet kendetegner produktproducenten.

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

17. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig eller du får dine penge igen. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabriktionsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passeret. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret **IAN: 509123_2507** og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter **telefonisk** eller pr. **e-mail**.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.

På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og softwaren for installation.



Med denne QR-Code kommer du direkte ind på Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummeret (IAN) **509123_2507** åbne din betjeningsvejledning.



Service-center

(DK) Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 509123_2507



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse **ikke er en service-adresse**. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH
Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
TYSKLAND

Indice

1. Panoramica	285
2. Uso conforme	286
3. Avvertenze di sicurezza	287
4. Materiale in dotazione	291
5. Messa in funzione	291
6. Panoramica del display touch	293
7. Panoramica dei programmi	294
8. Utilizzo degli accessori	295
9. Uso	296
9.1 Collegamento elettrico	296
9.2 Accensione/spengimento	296
9.3 Vaschetta per affumicatura	296
9.4 Impostazioni manuali	297
9.5 Uso dei programmi	297
9.6 Interruzione del processo di cottura	298
9.7 Affumicatore	298
9.8 Fine del processo di cottura	299
9.9 Terminare il processo di cottura attivo	300
9.10 Cottura alla griglia con calore inferiore	300
10. Suggerimenti per la preparazione	300
10.1 Tabella di cottura	302
10.2 Tabella dei tipi di carne, dei gradi di cottura e delle relative temperature del nucleo	303
11. Ricette	304
12. Pulizia	311
13. Conservazione	311
14. Smaltimento	312
15. Risoluzione dei problemi	312
16. Dati tecnici	313
17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia	314
18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta	316

1. Panoramica

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

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

Vi ringraziamo per la vostra fiducia!

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

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

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

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

Simboli presenti sull'apparecchio



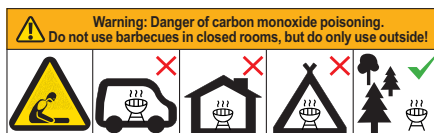
Questo simbolo mette in guardia dal contatto con la superficie rovente.



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



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



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

2. Uso conforme

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

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

Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

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

3. Avvertenze di sicurezza

Avvertenze

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



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

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

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

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

Istruzioni per un impiego sicuro

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



- ⊙ Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. Non toccare le parti roventi dell'apparecchio, ad es. l'apertura per l'aria di scarico situata sul lato posteriore o la piastra grill. Durante il funzionamento, toccare l'apparecchio solo dagli elementi di comando.
- ⊙ Durante la frittura, dall'apertura per l'aria di scarico fuoriesce vapore bollente. Non mettere le mani nel vapore.
- ⊙ Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non pulire a umido gli elementi riscaldanti.
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto può causare lesioni.
- ⊙ **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia" a pagina 311).
- ⊙ Non utilizzare carbone di legna o combustibili simili in questo apparecchio.
Eccezione: nella vaschetta per affumicatura inserita possono essere utilizzati appositi pellet per affumicatura.
- ⊙ Nella vaschetta per affumicatura non vanno utilizzati in nessun caso materiali o additivi diversi dai pellet per affumicatura appositamente previsti. Non utilizzare alcol denaturato o benzina per accendere o riaccendere!
- ⊙ La vaschetta per affumicatura non deve essere utilizzata al chiuso.
- ⊙ Utilizzare solo pellet per affumicatura idonei alla preparazione di alimenti.



PERICOLO per i bambini!

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



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

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



PERICOLO per gli uccelli!

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



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità!

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

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

gere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.

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



PERICOLO di incendio!

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

tende, carta o oggetti infiammabili simili.

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



PERICOLO di lesioni da ustione!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

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

4. Materiale in dotazione

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

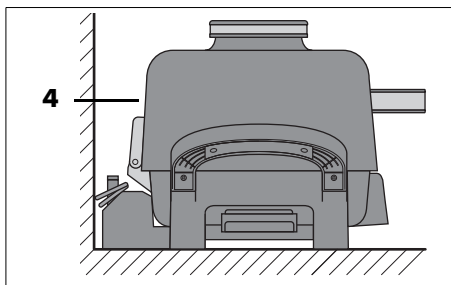
5. Messa in funzione

- Togliere tutto il materiale di imballaggio.



PERICOLO di incendio!

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



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

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

- Staccare le pellicole di protezione e le strisce adesive dall'apparecchio, senza però rimuovere la targhetta situata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Rimuovere le sicure per il trasporto di cartone situate sotto la piastra grill.
- Verificare che tutti gli accessori siano presenti e che non siano danneggiati.
- Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta (vedere "Pulizia" a pagina 311).
- Collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio asciutta, piana, non scivolosa e resistente al calore.

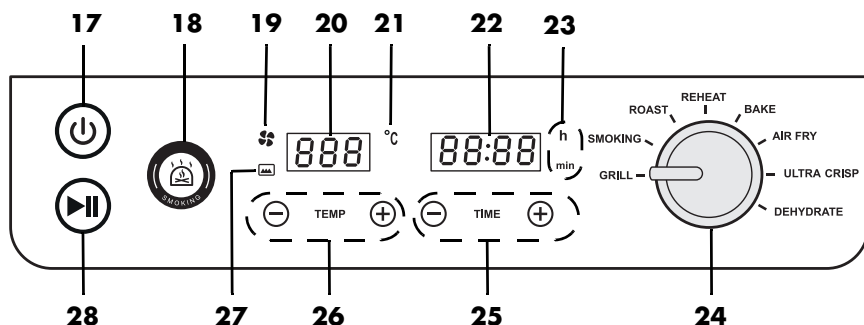
Montaggio dei manici

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

L'apparecchio deve essere trasportato solo dai manici laterali.

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

6. Panoramica del display touch



- 17** Accensione/spegnimento
- 18 SMOKING** L'indicazione si accende se è stato attivato il programma SMOKING con il selettore di programma o separatamente con questo tasto.
- 19** è sempre acceso se è in esecuzione un programma con il coperchio chiuso
- 20** Indicazione della temperatura
- 21 °C** è sempre acceso se è in esecuzione un programma non è acceso durante la fase di riscaldamento
- 22** Indicazione del tempo: in minuti (min) e ore (h)
All'avvio di un programma dopo la fase di riscaldamento: indicazione del tempo preimpostato
Durante il funzionamento: indicazione del tempo residuo
- 23** **h** o **min** si accendono quando viene indicato il tempo in ore (h) o in minuti (min)
- 24** Selettore di programma: dopo la scelta di un programma, sui display compaiono i valori preimpostati per la temperatura e il tempo (vedere "Panoramica dei programmi" a pagina 294)
- 25 TIME +/-** Aumentare/ridurre il tempo da 1 minuto a 12 ore
- 26 TEMP +/-** Aumentare/ridurre la temperatura da 40 a 240 °C
- 27** Questa indicazione si accende nelle fasi di riscaldamento quando è stato selezionato il programma **GRILL**.
- 28** Avvio/Pausa programma

7. Panoramica dei programmi

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

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

8. Utilizzo degli accessori

Accessorio	Funzione/utilizzo
Piastra grill 14	• Viene sempre inserita nell'apparecchio. In caso contrario sul display compare <i>Add PAN</i>. • Permette al grasso di scolare. Preparazione con coperchio chiuso e aperto nel programma GRILL: • Il calore giunge solo dal basso. • Idonea alla preparazione di pezzi di carne spessi e carne congelata. • Idonea alla cottura alla griglia, ad es. di tagli di carne magra.
Cestello 15	• Collocarlo sulla piastra grill 14. • Attraverso i fori del cestello 15 l'aria calda può circolare bene. Ciò promuove una distribuzione uniforme del calore. • Per patatine fritte, patate a tocchetti, batata fritta, verdura a pezzi e simili. • Riempire il cestello 15 di patatine fritte fino al segno MAX 16 senza compattare (quantità massima: 1000 g). NOTA: in caso di ingredienti crudi, mescolarli con circa ½ cucchiaino di olio (ad es. olio di semi di girasole o olio di colza). In questo modo si impedisce che gli ingredienti si attacchino al cestello 15 e si migliora il gusto. Ciò non è necessario per le patatine fritte congelate e prodotti simili, poiché sono già prefritti.

9. Uso



PERICOLO di ustioni!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

9.1 Collegamento elettrico

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

9.2 Accensione/ spegnimento

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

9.3 Vaschetta per affumicatura



PERICOLO di incendio!

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

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

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

9.4 Impostazioni manuali

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

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

nuti in caso di tempi superiori a una ora.

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

9.5 Uso dei programmi

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

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

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

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

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

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

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

oppure

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

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

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

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

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

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

9.6 Interruzione del processo di cottura

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

Pausa con il tasto Avvio/Pausa

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

Pausa per l'apertura del coperchio

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

9.7 Affumicatore

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

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

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

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

Utilizzo come programma separato

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

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

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

Utilizzo come aggiunta ad altri programmi

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

9.8 Fine del processo di cottura

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

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

NOTA: se ad es. non è stato ancora raggiunto il grado di doratura desiderato, è possibile modificare il processo di cottura manualmente (vedere "Impostazioni manuali" a pagina 297). Chiudere il coperchio **2** e riavviare il processo di cottura. Dopo qualche minuto controllare il grado di doratura.

9.9 Terminare il processo di cottura attivo

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

9.10 Cottura alla griglia con calore inferiore

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

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

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

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

10. Suggerimenti per la preparazione

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

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

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

Preparazione degli alimenti

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

Temperatura e tempo di cottura

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

Per una doratura uniforme

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

Cottura di impasti

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

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

Informazioni riportate sulla confezione

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

10.1 Tabella di cottura

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

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

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

I numeri in apice ^{1,2,3,4,5} significano:

¹: girare a metà del tempo di cottura.

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

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

⁴: con il cestello

⁵: sulla piastra grill

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

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

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

11. Ricette

Costine di manzo affumicate

Ingredienti per 4 porzioni

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

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

Programma

Programma affumicatore

Ingredienti

2 kg di costine di manzo

Ingredienti per la miscela di spezie

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

Ingredienti per spennellare

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

Preparazione

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

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

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

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

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

Coscette di pollo affumicate

Ingredienti per 4 porzioni

Programma

Selezionare il programma grill e la funzione affumicatore

Ingredienti

- 8 coscette di pollo con ossa e pelle

Ingredienti per la marinata

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

Preparazione

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

SUGGERIMENTI:

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

Patatine fritte miste affumicate con maionese alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 porzioni

Programma

Selezionare il programma aria calda e la funzione affumicatore

Ingredienti per la maionese

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

Ingredienti per le patatine fritte

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

Preparazione

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

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

Spiedini di zucchine e melanzane

Ingredienti per 4 porzioni

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

Ingredienti

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

Preparazione

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

Camembert al forno con mirtilli rossi

Ingredienti per 4 porzioni

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

Ingredienti

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

Preparazione

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

Salmone al cartoccio

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

Cime di cavolfiore con harissa

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

Cavoletti di Bruxelles croccanti con pancetta

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

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

Preparazione

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

Mini pizza con prosciutto e rucola

Ingredienti per 2 porzioni

Ingredienti

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

Preparazione

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

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

Tortine di cioccolato con cuore liquido

Ingredienti per 8 tortine

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

Ingredienti

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

Preparazione

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

12. Pulizia



PERICOLO di ustioni!

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



PERICOLO di scossa elettrica!

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

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

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

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

Accessori

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

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

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

Alloggiamento

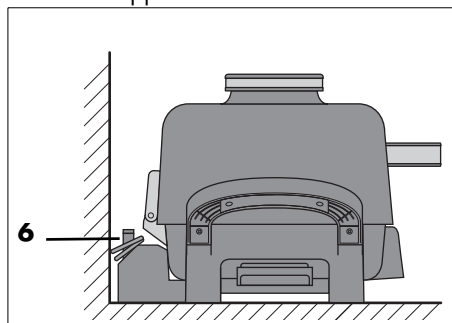
- Pulire l'alloggiamento dall'esterno con un panno leggermente inumidito e un poco di detergente delicato.
- Asciugare con uno strofinaccio da cucina.

Vano interno

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

13. Conservazione

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



14. Smaltimento

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



Confezione

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

15. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. Poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Errore	Possibili cause/rimedi
L'apparecchio non funziona	• L'alimentazione di corrente è collegata? • Verificare il collegamento.
Gli alimenti non sono ancora pronti dopo il tempo indicato	• La quantità era troppo grande o i pezzi erano troppo spessi? • Erano stati impostati una temperatura o un tempo di cottura troppo ridotti?
Generazione di fumo e odore intensi	• Sull'elemento riscaldante 3 sono presenti alimenti che bruciano durante il riscaldamento? Il cestello 15 non deve essere riempito oltre il segno MAX 16. • È stato impostato un tempo di cottura troppo lungo?
Add FOOD	• Dopo la fase di riscaldamento aprire il coperchio 2 e aggiungere alimenti.
Add PAN	• Inserire la piastra grill 14

Errore	Possibili cause/rimedi
<i>done</i>	Tempo di cottura trascorso. Prelevare gli alimenti cotti.

16. Dati tecnici

Modello:	SGS 2200 A1
Tensione di rete:	220 – 240 V ~ 50 – 60 Hz
Assorbimento di potenza in modalità di spegnimento:	$\leq 0,5 \text{ W}$
Passaggio automatico alla modalità di spegnimento:	$\leq 20 \text{ min.}$
Classe di protezione:	I
Tipo di protezione:	IPX4 (protezione da schizzi d'acqua)
Potenza:	2 200 W

Simboli utilizzati

	Collegamento a massa
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.
	Si tratta di un prodotto riutilizzabile sottoposto alla responsabilità del produttore estesa nonché alla raccolta differenziata dei rifiuti.
	Con la marcatura UKCA, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UK.
	Il simbolo contrassegna il fabbricante del prodotto.

Con riserva di modifiche tecniche.

17. Garanzia della HOYER Handel GmbH per l'Italia

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo
IAN: 509123_2507 e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **509123_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: hoyer@lidl.it

IAN: 509123_2507



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza**.

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Kühnhöfe 12
22761 Hamburg
GERMANIA

18. Garanzia della HOYER Handel GmbH per la Svizzera e Malta

Gentile cliente,
questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiremo gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 509123_2507** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.

- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonticamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **509123_2507** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt

IAN: 509123_2507



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH

Kühnhöfe 12

22761 Hamburg

GERMANIA

Tartalom

1. Áttekintés	319
2. Rendeltetésszerű használat.....	320
3. Biztonsági tudnivalók	321
4. A csomag tartalma	324
5. Üzembe helyezés	325
6. Az érintőképernyő áttekintése	326
7. A programok áttekintése.....	327
8. A tartozékok alkalmazása.....	328
9. Kezelés.....	329
9.1 Áramcsatlakozás	329
9.2 Be-/kikapcsolás	329
9.3 Füstölő doboz.....	329
9.4 Kézi beállítások	330
9.5 Programok használata	330
9.6 A sütési folyamat megszakítása	331
9.7 Füstölő	331
9.8 A sütési folyamat vége.....	332
9.9 A sütési folyamat aktív befejezése	332
9.10 Grillezés alsó hővel.....	332
10. Elkészítési tippek	333
10.1 Sütési táblázat.....	334
10.2 Táblázat a húsfajtákkal, a sütési szintekkel és a kapcsolódó maghőmérsékletekkel	335
11. Receptek	336
12. Tisztítás	342
13. Tárolás	342
14. Eltávolítás.....	343
15. Problémamegoldás.....	343
16. Műszaki adatok.....	344
17. Garancia	345

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



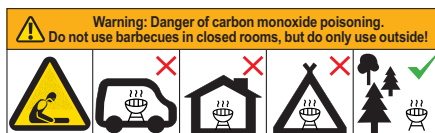
Ez a szimbólum figyelmezteti, hogy ne érjen hozzá a forró felületekhez.



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 villanszerelő szakemberéhez tanácsért. A beépítést kizárólag képzett villanszerelő végezheti.
 - ... rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a csatlakozóvezetéket 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 342).
- ⊙ 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 emberekénél. 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 károkra!

- ⊙ 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)

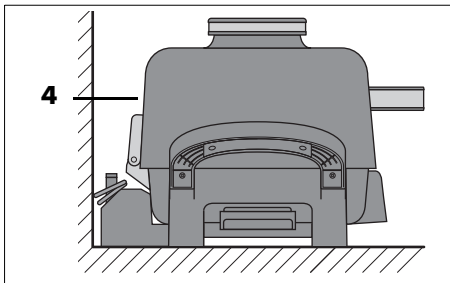
5. Üzembe helyezés

- 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 342).

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

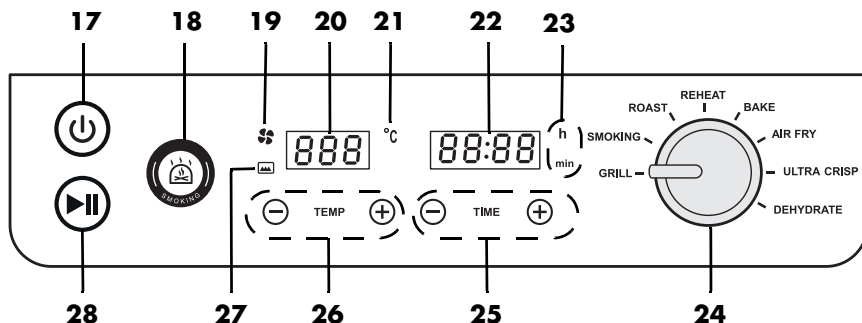
A markolatok felszerelése

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 ismételve 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 órában (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 327)
- 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, hasáburgonya	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. hasáburgonya, csirkeszarjak	180 °C (125 – 200 °C)	22 perc (1 perc – 1 óra)
	- csak legmagasabb hőmérséklet - automatikus előmelegítéssel	
ULTRA CRISP Ropogós bőrű pecsenye, extra ropogós hasáburgonya	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 hasonlókhöz. • A sütőbetétet 15 lazán, csak a MAX 16 jelölésig töltse 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 kevés perem alattig 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, kézíleg módosíthatja a sütési folyamatot (lásd „Kézi beállítások” a következő oldalon 330). 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 szúrta bele. Azután kapcsolja ki a készüléket, a fedelet hagyja zárva, az oldalasokat pedig pihentesse kb. 45 percig.
- TIPP:** Ha további ételleket 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	szójaszósz
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 sütési 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 sütési 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. Mi-helyst 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 tejszínrel, 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 lehűl.



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.

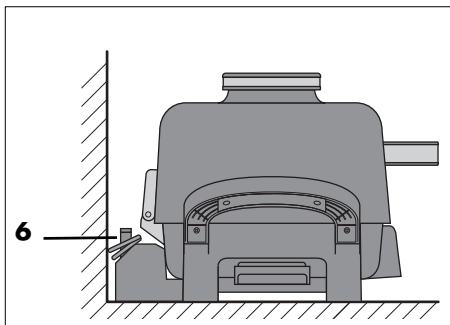
- Ezután törölje szárazra egy konyharuhával.

Belső tér

1. Puha szivaccsal, kevés vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg a fedél **2** bel-sejét.
2. Utána többször törölje le egy nedves mikroszálal 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.
	Egy újrahasznosítható termékről van szó, amely a bővített gyártói felelősségnek és a szelektív hulladékgyűjtésnek van alávetve.
	Az UKCA jelzéssel a HOYER Handel GmbH az Egyesült Királyság rendelkezéseinek való megfelelést jelzi.
	A szimbólum a termék gyártóját jelöli.

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 felhasználására. 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 weboldaltól 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: