

EASY FRY & GRILL



en Product & Accessories - **fr** Produit & Accessoire - **es** Producto y Accesorios
it Prodotto & accessorio - **pt** Produto & acessório - **de** Produkt & Zubehör - **nl** Product & Accessoire



en Die-cast grill grid
fr Plaque Grill
es Plato de Parrilla
it Piastra grill
pt Placa de grelha
de Grillgitter
nl Grillrooster



en manual functions - **fr** fonctions manuelles - **es** Funciones manuales
it funzioni manuali - **pt** funções manuais - **de** manuelle funktionen - **nl** handmatige stand



en Knob to adapt timing
fr Molette pour régler le temps
es Perilla para ajustar tiempo
it Pulsante per regolare l'ora
pt Botão para adaptar o tempo
de Knopf zum Einstellen des Timers
nl Knop om de timer aan te passen



en Knob to adapt the temperature
fr Molette pour régler la température
es Perilla para ajustar temperatura
it Pulsante per adattare la temperatura
pt Botão para adaptar a temperatura
de Knopf zum Einstellen der Temperatur
nl Knop om de temperatuur aan te passen

en Tips - Follow the cooking indications on the top of the product for perfect cooking
fr Conseil - Suivre les indications de cuisson sur le dessus du produit pour une cuisson parfaite
es Siga las instrucciones en la parte superior del producto para una cocción perfecta
it Suggestimenti - Seguire le indicazioni di cottura sulla parte superiore del prodotto per una cottura perfetta
pt Dicas - Siga as indicações de cozimento na parte superior do produto para um cozimento perfeito
de Beachten Sie die Angaben auf der Oberseite des Produkts für perfektes Garen
nl Volg de aanwijzingen van het product voor een perfecte bereiding

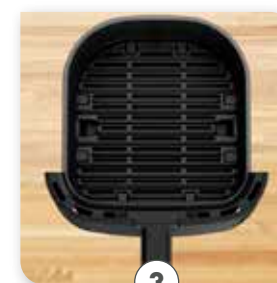
en First use, Grill function - **fr** Première utilisation, Fonction grill
es Primer uso, función de parrilla - **it** Primo utilizzo, funzione Grill - **pt** Primeira utilização, função de grelhar
de Erste verwendung, Grillfunktion - **nl** Eerste gebruik, Grillfunctie



1



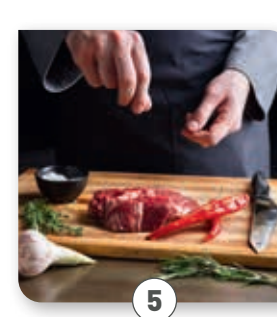
2



3



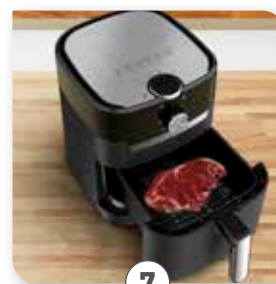
4



5



6



7



8



9

en Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking
fr Astuce - Retourner la viande à mi-cuisson pour un marquage optimal
es Consejo: gire la carne a la mitad de la cocción para una óptima marcación.
it Suggestimenti - Girare la carne a metà cottura per un'ottima grigliatura
pt Sugestões - vire a carne a meio da cozedura para obter um grelhado perfeito
de Für die folgenden Programme füllen Sie bitte den Wassertank vor dem Start nur mit destilliertem Wasser auf maximalen Füllstand
nl Tip - Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen



en Recipe available online or scan QR code
fr Recettes disponibles en ligne ou en scannant le QR code
es Recetas disponibles en línea o escanee el código QR
it Ricette disponibili online o mediante scansione del codice QR
pt Receitas disponíveis online ou através da leitura do código QR
de Rezepte sind online und über den QR-Code verfügbar
nl Recepten online beschikbaar of scan de QR-code

en Cooking advices - **fr** Conseils de cuisson - **es** Consejos de coccion
it Raccomandazioni di cottura - **pt** Conselhos de cozedura - **de** Kochtipps - **nl** Kooktips

					
	300 g - 800 g	15 - 25 min	200°C	✓	
	300 g - 800 g	22 - 27 min	200°C	✓	
	300 g - 800 g	22 - 32 min	200°C	✓	
	300 g - 700 g	16 - 20 min	200°C	✓	
	100 g - 500 g	12 - 19 min	180°C		
	1000 g	60 min	200°C		
	100 g - 600 g	7 - 15 min	200°C	✓	
	100 g - 500 g	6 - 10 min	180°C	✓	
	400 g	7 min	190°C		
	100 g - 400 g	8 - 15 min	170°C		
	350 g	15 - 17 min	140°C		
	12 pieces	4 min	170°C		
	7 pieces	15 - 18 min	180°C		

STEP 1		STEP 2			
					
  =  15 min 200°C		250 g	6 - 8 min	200°C	✓
		300 g	10 min	200°C	✓
		400 g	10 - 12 min	200°C	✓
		200 g	3 - 5 min	170°C	✓