

EASY FRY & GRILL



cs Produkt a příslušenství - **sk** Produkt a príslušenstvo - **hu** Termék&Tartozék
ro Produs și accesorii - **bg** Продукт и аксесоари - **hr** Proizvod & Nastavci - **sl** Izdelek in nastavki
bs Proizvodi i nastavci - **sr** Proizvod & dodaci - **pl** Produkty i akcesoria - **ru** Продукт и аксессуары
uk Продукт та аксесуари - **ar** المنتج والملاحقات - **tr** Ürün & Aksesuarlar



cs Litinová mřížka na grilování
sk Liatinová mriežka na grilovanie
hu Öntött grill rács
ro Grătar turnat sub presiune
bg Метална grill решетка
hr Metalna grill rešetka
sl Kovinska rešetka

bs Metalna rešetka za grill
sr Livena rešetka
pl Płyta grillowa aluminiowa
ru Решетка для гриля
uk Рішівка для гриля
ar شبكة شواء
tr Döküm ızgara

cs Manuální funkce - **sk** Manuálne funkcie - **hu** Manuális funkciók
ro Programe manuale - **bg** Ръчни програми - **hr** Ručne funkcije - **sl** Ročne nastavitve
bs Manualne funkcije - **sr** Manuelne funkcije - **pl** Tryb manualny
ru Функции с ручной настройкой - **uk** Ручні налаштування - **ar** وظائف يدوية - **tr** Manuel işlevler



cs Tlačítko pro nastavení času
sk Tlačidlo pre nastavenie času
hu Gomb az időzítő beállításához
ro Buton pentru adaptarea timpului
bg Бутон за определяне на времето
hr Izbornik vremena
sl Časovni gumb
bs Tipka za prilagođavanje vremena
sr Taster za podešavanje vremena
pl Pokrećto czasu
ru Кнопка для настройки времени
uk Кнопка для налаштування часу
ar مقبض لضبط الوقت
tr Zamanlamayı ayarlamak için düğme

cs Tlačítko pro nastavení teploty
sk Tlačidlo pre nastavenie teploty
hu Gomb a hőmérséklet beállításához
ro Buton pentru adaptarea temperaturii
bg Бутон за определяне на температурата
hr Izbornik temperature
sl Gumb za nastavitve temperature

bs Tipka za prilagođavanje temperature
sr Taster za podešavanje temperature
pl Pokrećto temperatury
ru Кнопка для регулировки температуры
uk Кнопка для регулювання температури
ar مقبض لضبط درجة الحرارة
tr Sıcaklığı ayarlamak için düğme

cs Tipy - Dokonalého vaření dosáhnete následováním indikátorů v horní části produktu
sk Tipy - Dokonalé varenie dosiahnete nasledovaním indikátorov v hornej časti produktu
hu Tippek - Kövesse a termék tetején található főzési útmutatót a tökéletes főzési eredmény érdekében
ro Tips - Urmărește pașii de gătire indicații pe aparat pentru rezultate de gătire perfecte
bg Съвети - Следвайте индикаторите за готвене на уреда за перфектни резултати при готвене
hr Savjeti - Pratite indikatore kuhanja na uređaju za savršeno kuhanje
sl Namig - Za popolno kuhanje sledite navodilom za kuhanje
bs Savjeti - Slijedite upute o pripremi namirnica na vrhu proizvoda za savršeno kuhanje
sr Saveti - Pratite indikator kuvanja na vrhu, za savršenu pripremu
pl By Twoje rezultaty były zawsze perfekcyjne postępuj zgodnie ze wskazówkami
ru Совет: пользуйтесь индикацией на верхней панели для идеального приготовления.
uk Порада: використовуйте індикатори на верхній панелі продукту для ідеального приготування
ar نصيحة: اتبع إرشادات الطهي الموجودة أعلى المنتج للطهي المثالي
tr İpuçları - Mükemmel pişirme için ürünün üstündeki pişirme göstergelerini takip edin

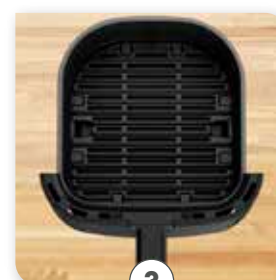
cs První použití, Funkce grilu - **sk** Prvé použitie, Funkcia grilu - **hu** Első használat, Grill funkció
ro Prima utilizare, programul Grătar - **bg** Първоначална употреба, Функция за grill - **hr** Prva uporaba, Grill funkcija
sl Prva uporaba, funkcija žar - **bs** Prva upotreba, grill funkcija - **sr** Prva upotreba, Funkcija grila
pl Pierwsze użycie, funkcja grill - **ru** Первое использование, функция гриля
uk Перше використання, функція гриля - **ar** الإستخدام الأول، وظيفة الشوي - **tr** İlk kullanım, Izgara işlevi



1



2

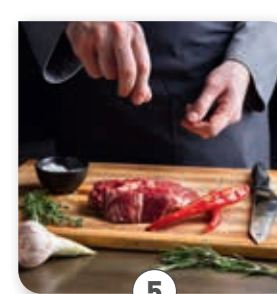


3



4

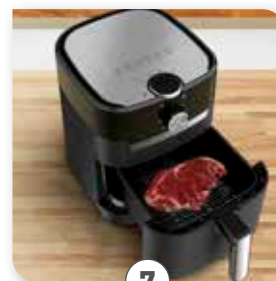
15 min.



5



6



7



8

200°C
6-8min



9

cs Tipy - V polovině vaření maso otočte, abyste dosáhli oboustranného opečení
sk Tipy - V polovici varenia mäso otočte, aby ste dosiahli obojstranné opečenie
hu Tippek - Fordítsa meg a húst a főzési idő felénél az optimális pirulás érdekében
ro Tips - întoarceți carnea la mijlocul timpului de gătire pentru rezultate perfecte
bg Съвети - обърнете месото по средата на готвенето за перфектни резултати
hr Savjet - Preokrenite meso na pola pečenja za savršene rezultate
sl Namig - Za optimalno pripravo meso obrnite na polovici kuhanja
bs Savjeti - Okrenite komad mesa na pola pečenja za optimalne rezultate
sr Saveti - Okrenite meso na pola pripreme, za optimalnu zapečenost
pl Aby mięso było idealnie przyrządzone, w trakcie grillowania obróć je
ru Совет: переверните мясо в середине приготовления для оптимальной заправки.
uk Порада: переверніть м'ясо в середині приготування для оптимального обсмаження
ar نصيحة: اقلب اللحم في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتيجة
tr İpuçları - Optimum mühürleme için eti pişirme süresinin yarısına kadar çevirin

cs Recepty jsou dostupné online nebo stačí naskenovat QR kód
sk Recepty sú dostupné online alebo stačí naskenovať QR kód
hu Elérhető receptek online vagy QR kód szkennelésével
ro Rețete disponibile online sau prin scanare a codului QR
bg Рецепти, налични онлайн или чрез сканиране на QR кода
hr Recepti su dostupni online ili skeniranjem QR koda
sl Recepti so na voljo na spletni strani ali skenirajte QR koda
bs Recepti su dostupni online ili skeniranjem QR koda
sr Recepti dostupni on line ili skeniranjem QR koda
pl Przepisy dostępne online lub po zeskanowaniu kodu QR
ru Отсканируйте QR код, чтобы найти рецепты
uk Відскануйте QR код, щоб знайти рецепти
ar QR الكود المتاحة عبر الإنترنت أو امسح رمز
tr Çevrimiçi tarifler mevcuttur, QR kodunu da taratabilirsiniz



cs Rady pro vaření - **sk** Rady pre varenie - **hu** Főzési tanácsok - **ro** Sfaturi pentru gătire
bg Съвети за готвене - **hr** Savjeti za kuhanje - **sl** Nasveti za kuhanje - **bs** Kulinarski savjeti
sr Saveti za pripremu - **pl** Porady dotyczące gotowania - **ru** Советы по приготовлению
uk Поради по приготуванню - **ar** نصائح الطهي - **tr** Yemek pişirme tavsiyeleri

					i
	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		