

EASY FRY & GRILL



cs Produkt a příslušenství - **sk** Produkt a príslušenstvo - **hu** Termék & Tartozékok
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 والملاحق - **tr** Ürün & Aksesuarlar



cs Litinová mřížka na grilování
sk Liatinová mriežka na grilovanie
hu Öntött grill rács
ro Grătar turnat sub presiune
bg Метална грил 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 Решітка для гриля
ar شبكة شواء
tr Döküm izgara

cs Digitální dotyková obrazovka - **sk** Digitálna dotyková obrazovka - **hu** Digitális érintőképernyő
ro Ecran digital - **bg** Дигитален екран - **hr** Digitalni zaslon osjetljiv na dodir - **sl** Digitalni zaslon na dotik
bs Digitalni ekran - **sr** Digitalni ekran na dodir - **pl** Dotykowy wyświetlacz - **ru** Сенсорный дисплей
uk Сенсорний дисплей - **ar** شاشة لمس رقمية - **tr** Dijital dokunmatik ekran

cs Programy	Hranolky	Nugetky	Pečené kuře	Pizza	Maso	Ryba	Zelenina	Dezerty
sk Programy	Hranolky	Nugetky	Pečené kura	Pizza	Mäso	Ryba	Zelenina	Dezerty
hu Programok	Sült krumpli	Csirkefalatok	Grill csirke	Pizza	Hús	Hal	Zöldségek	Desszert
ro Programe	Cartofi prăjiți	Nuggets	Pui prăjit	Pizza	Carne	Pește	Legume	Desert
bg Програми	Пържени картофи	Пилешки хапки	Печено пиле	Пица	Месо	Риба	Зеленчуци	Десерт
hr Programi	Krumpirčići	Medaljoni	Pečeno pile	Pizza	Meso	Riba	Povrće	Desert
sl Programi	Krompirček	Nuggets medaljončki	Pečena perutnina	Pizza	Meso	Riba	Zelenjava	Sladica
bs Programi	Pomfit	Hrskavi zalagaji od piletno	Pečena piletina	Pizza	Meso	Riba	Povrće	Desert
sr Programi	Pomfrit	Pileći kroketi	Pečena piletina	Pica	Meso	Riba	Povrće	Dezerti
pl Programy	Frytki	Nuggetsy	Kurczak z rozna	Pizza	Mięso	Ryba	Warzywa	Desery
ru Программы	Фри	Наггетсы	Запеченная цыпленок	Пицца	Мясо	Рыба	Овощи	Десерты
uk Програми	Фрі	Нагетси	Запечена курка	Пица	М'ясо	Риба	Овочі	Десерти
ar البرامج	بطاطس مقليه	ناجتس	الدجاج المشوي	بيتزا	لحم	سمك	خضروات	حلويات
tr Programlar	Kizartmalar	Kızarmış Tavuklar	Kavrulmuş tavuk	Pizza	Et	Balık	Sebzeler	Tatlılar

cs Teplota
sk Teplota
hu Hőmérséklet
ro Temperatură
bg Температура
hr Temperatura
sl Temperatura
bs Temperatura
sr Temperatura
pl Temperatura
ru Температура
uk Температура
ar درجة الحرارة
tr Sıcaklık

cs Časovač
sk Casovač
hu Időzítő
ro Timer
bg Таймер
hr Timer
sl Časovnik
bs Tajmer
sr Tajmer
pl Timer
ru Таймер
uk Таймер
ar ساعة توقيت
tr Zamanlayıcı

cs Manuální funkce: Horkovzdušné smažení, Grill	cs Dehydratujte ovoce nebo zeleninu v ručním režimu, 4H 45°C
sk Manuálna funkcia: Teplovzdušné smaženie, Grill	sk Dehydratujte ovocie alebo zeleninu v ručnom režime, 4H 45°C
hu Manuális funkciók: Air Fry, Grill	hu Gyümölcs vagy zöldség aszalás manuálisan, 4H 45°C
ro Programe manuale: Friteuză cu aer cald, Grătar	ro Deshidratați fructe sau legume în modul manual, 4H 45°C
bg Ръчен режим: Фритюрник, Грил	bg Дехидратиращи плодове и зеленчуци в ръчен режим, 4 h, 45°C
hr Ručne funkcije: Vrući zrak, Grill	hr Dehidriranje voća ili povrća, 4 sata, 45°C
sl Ročni programi: Cvrtnik na vroč zrak, žar	sl Suho sadje ali zelenjava, ročna nastavitve, 4 ure, 45°C
bs Manualne funkcije: Friteza na vrući zrak, grill	bs Dehidracija voća ili povrća putem manualne funkcije, 4h 45°C
sr Manualne funkcije: Prženje na vrelom vazduhu, Grill	sr Dehidriranje voća i povrća u manuelnom režimu, 4H 45°C
pl Tryb manualny: Grill, Smażenie powietrzem	pl Suszenie owoców lub warzyw w trybie manualnym, 4H 45°C
ru Ручные функции: аэрогриль, гриль	ru Обезвоживание фруктов или овощей в ручном режиме, 4 часа 45°C
uk Ручні функції: аерогриль, гриль	uk Дегідратация фруктів та овочів в ручному режимі, 4 години 45°C
ar وظائف يدوية: القلي الهوائي والشوي	ar تجفيف الفواكه أو الخضار عن طريق الوضع اليدوي، لأربع ساعات على 45 درجة مئوية
tr Manuel fonksiyonlar: Air Fry, Izgara	tr Manuel mod ile meyve veya sebzeleri kurutun, 4H 45°C

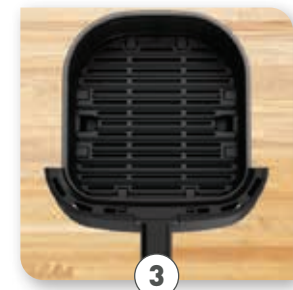
cs První použití, Funkce grilu - **sk** Prvé použitie, Funkcia grilu - **hu** Első használat, Grill funkció
ro Prima utilizare, programul Grătar - **bg** Първоначална употреба, Функция за грил - **hr** Prva uporaba, Grill funkcija
sl Prva uporaba, funkcija žar - **bs** Prva upotreba, grill funkcija - **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



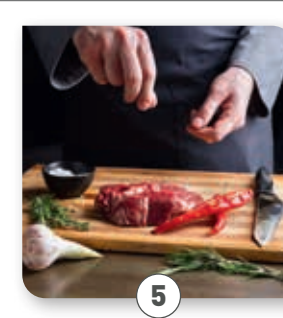
2



3



4



5



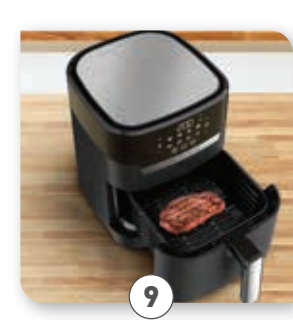
6



7



8



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 Típek - 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: переворачивайте мясо в середине приготовления для оптимальной зажарки.
uk Порада: переверніть м'ясо в середині приготування для оптимального обсмаження
ar نصيحة: قلب اللحم في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتيجة
tr İpuçları - Optimum mükürlere için eti pişirme süresinin yarısına kadar çevirin

* **cs** Bliká během přehřívání / Bliká behom predhrievania / Villog az előmelegítés közben / Clipsește în timpul pre-încălzirii / Mira no време на предварителното загряване / Treperi tijekom zagrijavanja / Med segrevanjem lučka utripa / Treperi tokom zagrijavanja / Treperi prilikom zagrevanja / Mryga podczas rozgrzewania / Мигаєт во время предварительного нагрева / Блимає під час попереднього нагрівання / يومض الضوء أثناء التسخين المسبق / On isitma sirasında uyarıp söner
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 الوصفات متاحة 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

						MENU
	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	✓