

EASY FRY & GRILL

法國特福Easy Fry 燒烤二合一氣炸鍋





en Die-cast grill grid
zh 壓鑄烤網
th ตะแกรงโลหะหล่อ (Die-cast)
id Kisi panggang Die-cast
vi Ví nướng



en Manual functions - zh 手動功能 - th ฟังก์ชันแบบตั้งค่าเอง
id Fungsi manual - vi Các chức năng thủ công



en Knob to adapt timing
zh 調整計時旋鈕
th ปุ่มหมุนตั้งเวลา
id Tombol untuk menyesuaikan waktu
vi Núm xoay điều chỉnh thời gian



en Knob to adapt the temperature
zh 調整控溫旋鈕
th ปุ่มหมุนปรับอุณหภูมิ
id Tombol untuk menyesuaikan suhu
vi Núm xoay điều chỉnh nhiệt độ

- en Tips - Follow the indications of C° & min on the top of the product for perfect cooking
zh 秘訣 - 請遵照產品上方的溫度及時間指示，以利達到最佳的烹調效果
th เคล็ดลับ - ทำตามคำแนะนำของอุณหภูมิ (C°) และเวลา (นาที) ที่ด้านบนของผลิตภัณฑ์เพื่อการทำอาหารที่สมบูรณ์แบบ
id Tips - Ikuti petunjuk C° & min di bagian atas produk untuk hasil memasak yang sempurna
vi Điều chỉnh nhiệt độ và thời gian như hướng dẫn phía trên sản phẩm để có kết quả như ý.

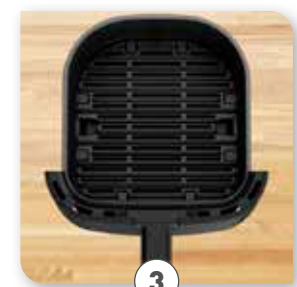
en First use, Grill function - zh 初次使用燒烤功能 - th วิธีการใช้งานครั้งแรก สำหรับฟังก์ชันย่าง
id Pemakaian pertama, fungsi Panggang - vi Hướng dẫn sử dụng chức năng nướng



1



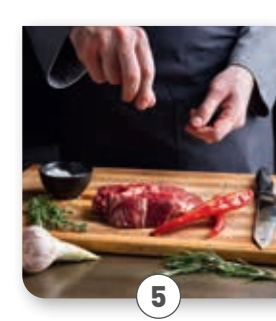
2



3



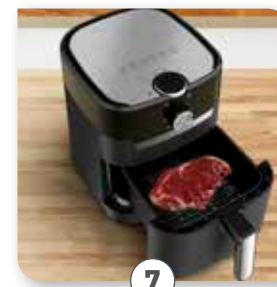
4



5



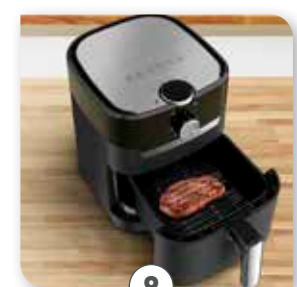
6



7



8



9













- en Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking
zh 秘訣 - 烹調到一半時把肉翻面，就能烤出最完美的色澤
th เคล็ดลับ - เมื่อย่างไปแล้วครึ่งทางของเวลาทั้งหมดให้พลิกเนื้อย่างอีกด้าน เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด
id Tips - Balikkan daging di tengah proses memanggang untuk mendapatkan hasil yang optimal
vi Mẹo - Lật thịt giữa chừng trong khi nướng để có kết quả tốt nhất



- en Recipes available online or scan QR code
zh 請掃描QR條碼索取線上食譜 (英文版)
th สามารถดูสูตรอาหารได้ทางช่องทางออนไลน์ หรือ สแกน QR-code นี้
id Resep tersedia online atau pindai kode QR
vi Công thức nấu ăn có sẵn trực tuyến hoặc quét mã QR

en Cooking advices - zh 烹調建議 - th คำแนะนำการใช้งานสำหรับปิ้งอาหาร
id Saran memasak - vi Lời khuyên nấu ăn

					
 10 min	300 g - 800 g	15 - 25 min	200°C	✓	
 8 min	300 g - 800 g	22 - 27 min	200°C	✓	
 8 min	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	✓