

# EASY FRY & GRILL



en Product & Accessories - de Produkt & Zubehör - nl Product & Accessoires  
fr Produit & Accessoires - es Producto y Accesorios



en Die-cast grill grid  
de Grillgitter  
nl Grillrooster  
fr Plaque Grill  
es Plato de Parrilla



en Digital touchscreen - de Digitaler Touchscreen  
nl Digitaal touchscreen - fr Ecran digital tactile - es Pantalla táctil digital

en Programs	Fries	Nuggets	Roasted chicken	Pizza	Meat	Fish	Vegetables	Dessert
de Programme	Pommes	Nuggets	Hähnchen	Pizza	Fleisch	Fisch	Gemüse	Dessert
nl Programma's	Frites	Nuggets	Gebraden kip	Pizza	Vlees	Vis	Groenten	Dessert
fr Programmes	Frites	Nuggets	Poulet Rôti	Pizza	Viande	Poisson	Légumes	Dessert
es Programas	Papas Fritas	Nuggets	Pollo asado	Pizza	Carne	Pescado	Verduras	Postre



en Temperature  
de Temperatur  
nl Temperatuur  
fr Température  
es Temperatura

en Timer  
de Timer  
nl Timer  
fr Minuterie  
es Temporizador



en Manual functions  
de Manuelle Funktionen: Frittieren, Grillen  
nl Handmatige stand: Frituren, Grillen  
fr Fonctions manuelles: Friture saine et Grill  
es Funciones manuales: Freidora de aire y Asador

en Dehydrate fruits or vegetables via Air Fry manual function. 4H, 80°C/175°F  
de Dörren Sie Ihr Obst oder Gemüse im manuellen modus "Air Fry". 4H, 80°C/175°F  
nl Droog uw fruit of groenten uit via de handmatige modus "Air Fry". 4H, 80°C/175°F  
fr Déshydratez vos fruits ou légumes avec la fonction manuelle Air Fry. 4H, 80°C/175°F  
es Deshidrata tus frutas o verduras con la función manual Air Fry. 4H, 80°C/175°F

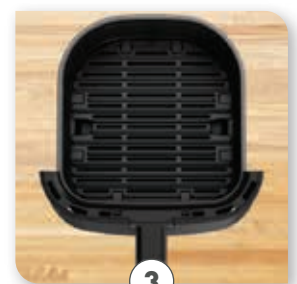
en First use, Grill function - de Erste Anwendung, Grillfunktion  
nl Eerste gebruik, Grillfunctie - fr Première utilisation, Fonction grill  
es Primer uso, función de parrilla



1



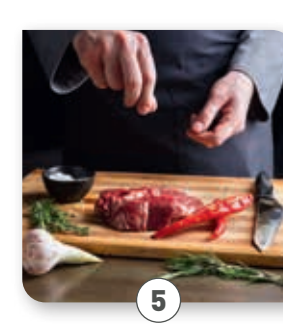
2



3



4



5



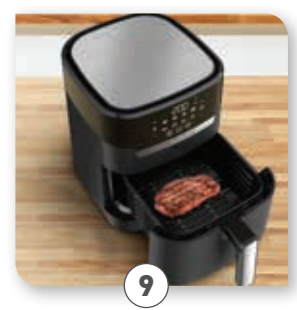
6



7



8



9

en Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking  
de Tipp - Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen.  
nl Tip - Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen  
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.

\* Grill Blinks during preheating / blinkt beim Vorheizen / knippert tijdens het voorverwarmen / clignote lors du préchauffage / parpadea durante el precalentamiento

en Recipes available online or scan QR code  
de Rezepte sind online und über den QR-Code verfügbar  
nl Recepten online beschikbaar of scan de QR-code  
fr Recettes disponibles en ligne ou en scannant le QR code  
es Recetas disponibles en línea o escanee el código QR





							MENU
10- 	300 g - 800 g	15 - 25 min	200°C / 392°F	✓	✓		
8- 	300 g - 800 g	22 - 27 min	200°C / 392°F	✓	✓		
8- 	300 g - 800 g	22 - 32 min	200°C / 392°F	✓	✓		
	300 g - 700 g	16 - 20 min	200°C / 392°F	✓	✓		
	100 g - 500 g	12 - 19 min	180°C / 356°F		✓		
	1000 g	60 min	200°C / 392°F		✓		
	100 g - 600 g	7 - 15 min	200°C / 392°F	✓	✓		
	100 g - 500 g	6 - 10 min	180°C / 356°F	✓	✓		
	400 g	7 min	190°C / 374°F		✓		
	100 g - 400 g	8 - 15 min	170°C / 338°F		✓		
	350 g	15 - 17 min	140°C / 284°F		✓		
	12 pieces	4 min	170°C / 338°F		✓		
	7 pieces	15 - 18 min	180°C / 356°F		✓		

STEP 1	STEP 2				
↑  =  15 min 200°C / 392°F		250 g	6-8 min	200°C / 392°F	✓
		300 g	10 min	200°C / 392°F	✓
		400 g	10 - 12 min	200°C / 392°F	✓
		200 g	3 - 5 min	170°C / 338°F	✓