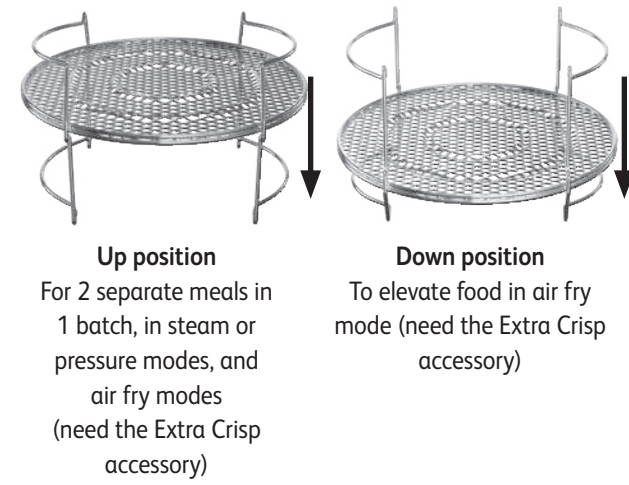
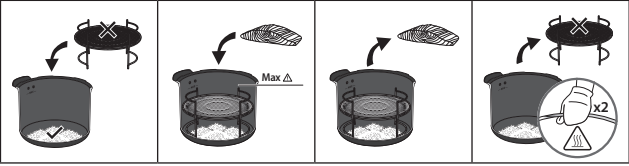


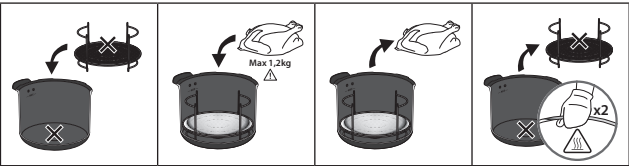
| Compatible with                                                                  |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Up position :



Down position :

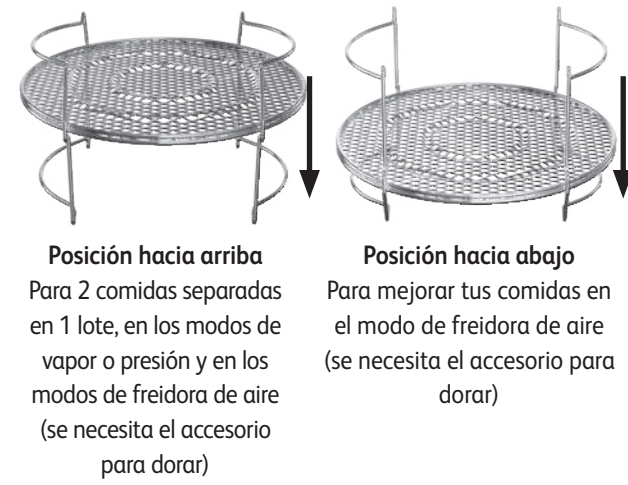


#### Instructions for use

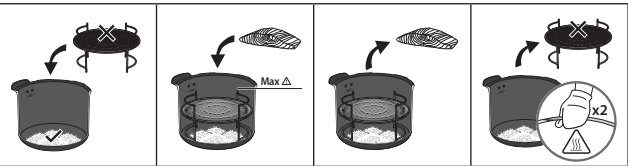
- Do not rinse or immerse the grill in cold water immediately after cooking.
- If the mesh is broken, do not use it.
- The grid can only be used for cooking in your Cookeo/Cook4me/ TurboCuisine appliance, and must always be positioned correctly in the bowl, following the steps indicated in the recipe.



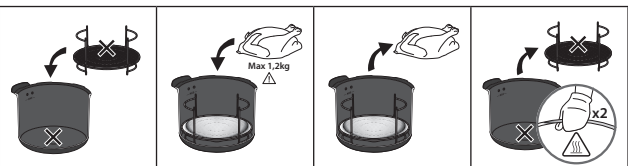
| Compatible con                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Posición hacia arriba :

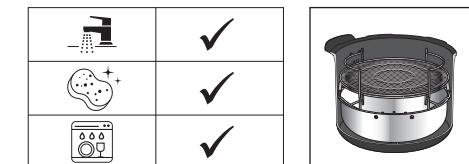


Posición hacia abajo :

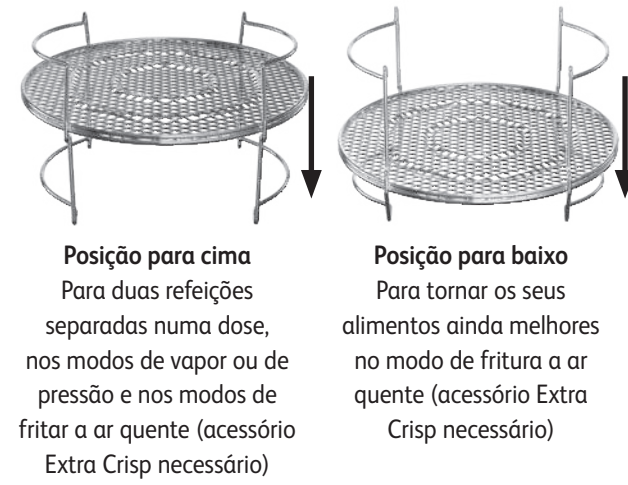


#### Instrucciones de uso

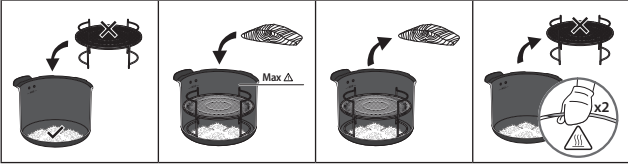
- No enjuagues ni sumergas la rejilla en agua fría inmediatamente después de cocinar.
- Si la rejilla o la malla están rotas, no las utilices.
- La rejilla solo se debe utilizar para cocinar en el aparato Cookeo/Cook4me/TurboCuisine directamente en el recipiente, siguiendo los pasos que se indican en la receta.



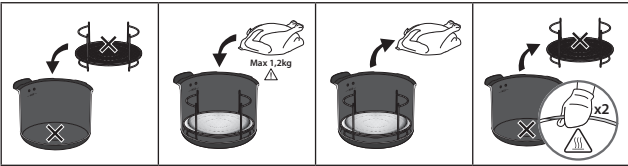
| Compatível com                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Posição para cima :



Posição para baixo :

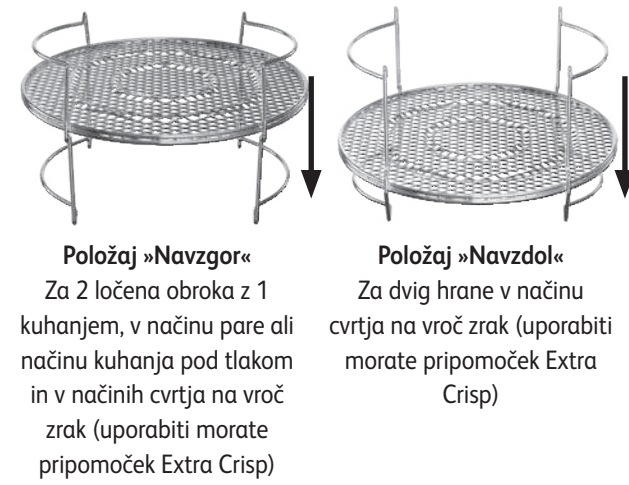


#### Instruções de utilização

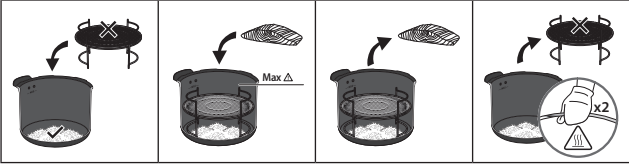
- Não enxague nem mergulhe a grelha em água fria imediatamente após a cozedura.
- Se a grelha ou a rede estiverem partidas, não as utilize.
- A grelha só pode ser utilizada para cozinhar no seu aparelho Cookeo/Cook4me/TurboCuisine diretamente na cuba, seguindo os passos indicados na receita.



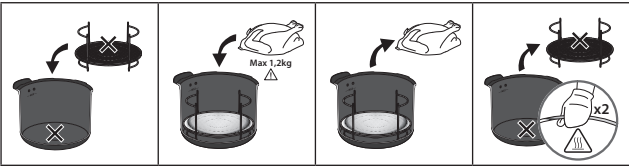
| Združljiva z                                                                     |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Položaj »Navzgor« :



Položaj »Navzdol« :

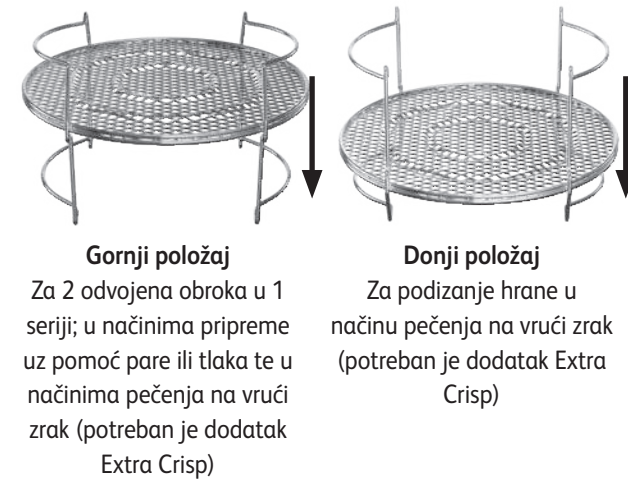


#### Navodila za uporabo

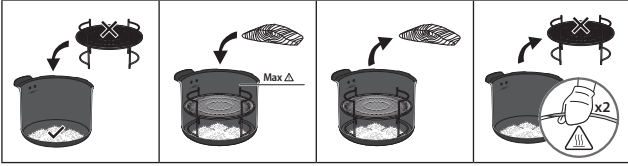
- Rešetke takoj po kuhanju ne splakujte ali namakajte v hladni vodi.
- Če je rešetka zlomljena ali je mrežica raztrgana, je ne uporabljajte.
- Rešetko lahko uporabljate samo za kuhanje z aparatom Cookeo/Cook4me/TurboCuisine neposredno v posodi glede na postopek v receptu.



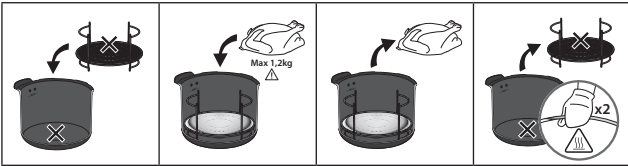
| Kompatibilno s                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Gornji položaj :

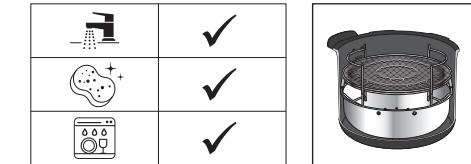


Donji položaj :

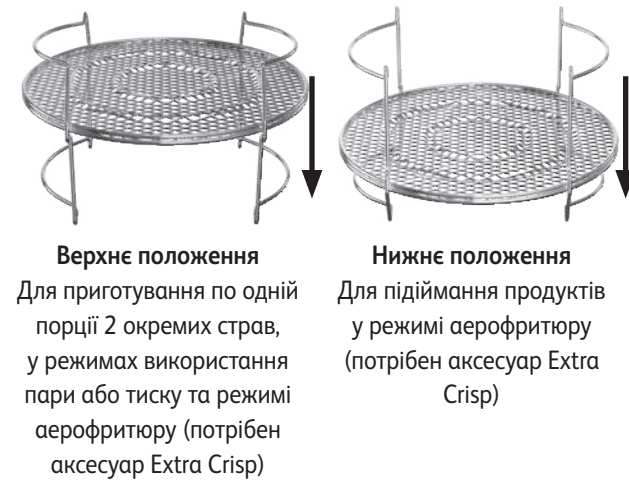


#### Upute za uporabu

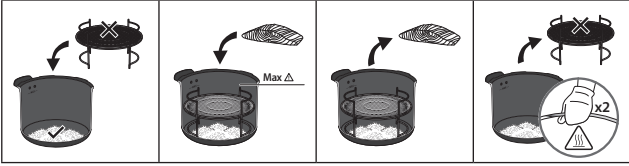
- Rešetku nemojte ispirati niti je uranjati u hladnu vodu odmah nakon pripreme hrane.
- Ako je rešetka potrgana ili je mrežica oštećena, nemojte je upotrebljavati.
- Rešetka se može upotrebljavati samo za pripremu hrane u uređajima Cookeo/Cook4me/TurboCuisine, i to izravno u posudi u skladu s koracima navedenim u receptu.



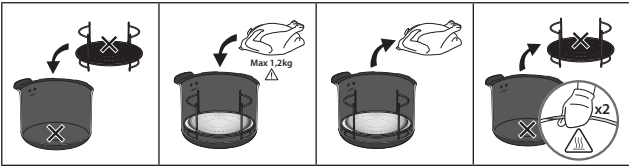
| Сумісна з                                                                        |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Верхнє положення :



Нижнє положення :



#### Інструкції з використання

- Не мийте її не занурюйте решітку в холодну воду відразу після приготування.
- Якщо решітка або сітка зламана, не використовуйте її.
- Решітку можна використовувати лише для приготування їжі в приладі Cookeo / Cook4me / TurboCuisine безпосередньо в чаші, дотримуючись кроків, зазначених у рецепті.



| Examples of complete meals in 1 batch -> Up position |                  |                                                     |                   |                                          |
|------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------|
|                                                      | Number of people | Under the grid                                      | On the grid       | Cooking mode                             |
| Roast beef and potatoes                              | 4                | 600g roast beef, 100ml of beef broth, 100ml of wine | 4 entire potatoes | Pressure/ Steam                          |
| Salmon, rice and peppers                             | 4                | 200g of rice, 1 pepper, 200ml of water              | 4 salmon fillets  | Pressure/ Steam                          |
| Fish and chips                                       | 4                | 700g of potatoes                                    | 4 cod fillets     | Air fry (need the Extra Crisp accessory) |

| Examples of air frying meals -> Down position |                  |                    |                                          |
|-----------------------------------------------|------------------|--------------------|------------------------------------------|
|                                               | Number of people | Only on the grid   | Cooking mode                             |
| Frozen French fries                           | 6                | Max. 1,1kg         | Air fry (need the Extra Crisp accessory) |
| Roast Chicken                                 | 6                | Max. 1,2kg chicken | Air fry (need the Extra Crisp accessory) |

| Ejemplos de comidas completas en 1 lote -> Posición hacia arriba |                    |                                                           |                      |                                                        |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                  | Número de personas | Debajo de la rejilla                                      | Sobre la rejilla     | Modo de cocinado                                       |
| Rosbif con patatas                                               | 4                  | 600 g de rosbif, 100 ml de caldo de carne, 100 ml de vino | 4 patatas enteras    | Presión/ vapor                                         |
| Salmón, arroz y pimientos                                        | 4                  | 200 g de arroz, 1 pimiento, 200 ml de agua                | 4 filetes de salmón  | Presión/ vapor                                         |
| Pescado con patatas fritas                                       | 4                  | 700 g de patatas                                          | 4 filetes de bacalao | Freidora de aire (se necesita el accesorio para dorar) |

| Ejemplos de comidas fritas con aire caliente -> Posición hacia abajo |                    |                       |                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                      | Número de personas | Solo sobre la rejilla | Modo de cocinado                                       |
| Patatas fritas congeladas                                            | 6                  | Máx. 1,1 kg           | Freidora de aire (se necesita el accesorio para dorar) |
| Pollo asado                                                          | 6                  | Máx. 1,2 kg de pollo  | Freidora de aire (se necesita el accesorio para dorar) |

| Exemplos de refeições completas numa dose -><br>Posição para cima |                   |                                                                  |                      |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                   | Número de pessoas | Por baixo da grelha                                              | Na grelha            | Modo de cozedura                                       |
| Carne assada e batatas                                            | 4                 | 600 g de carne assada, 100 ml de caldo de carne, 100 ml de vinho | 4 batatas inteiras   | Pressão/ vapor                                         |
| Salmão, arroz e pimentos                                          | 4                 | 200 g de arroz, 1 pimento, 200 ml de água                        | 4 lombos de salmão   | Pressão/ vapor                                         |
| Peixe e batatas fritas                                            | 4                 | 700 g de batatas                                                 | 4 lombos de bacalhau | Fritura a ar quente (acessório Extra Crisp necessário) |

| Exemplos de refeições para fritar a ar quente -> Posição para baixo |                   |                          |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|
|                                                                     | Número de pessoas | Modo de cozedura         |
| Batatas fritas congeladas                                           | 6                 | Máx. de 1,1 kg           |
| Frango assado                                                       | 6                 | Máx. de 1,2 kg de frango |

| Primeri celotnih obrokov z enim kuhanjem -> Položaj »Navzgor« |              |                                                                |                  |                                              |
|---------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------|
|                                                               | Število oseb | Pod rešetko                                                    | Na rešetki       | Način priprave jedi                          |
| Pečena govedina in krompir                                    | 4            | 600 g pečene govedine, 100 ml goveje jušne osnove, 100 ml vina | 4 celi krompirji | Pod tlakom/ para                             |
| Losos, riž in paprika                                         | 4            | 200 g riža, 1 paprika, 200 ml vode                             | 4 fileji lososa  | Pod tlakom/ para                             |
| Riba in krompirček                                            | 4            | 700 g krompirja                                                | 4 fileji trske   | Cvrtnik (potrebujete pripomoček Extra Crisp) |

| Primeri obrokov, pripravljenih s cvrtjem z vročim zrakom -> Položaj »Navzdol« |              |                       |                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|----------------------------------------------|
|                                                                               | Število oseb | Samo na rešetki       | Način priprave jedi                          |
| Zamrznjen cvrt krompirček                                                     | 6            | Najv. 1,1 kg          | Cvrtnik (potrebujete pripomoček Extra Crisp) |
| Pečen piščanec                                                                | 6            | Najv. 1,2 kg piščanca | Cvrtnik (potrebujete pripomoček Extra Crisp) |

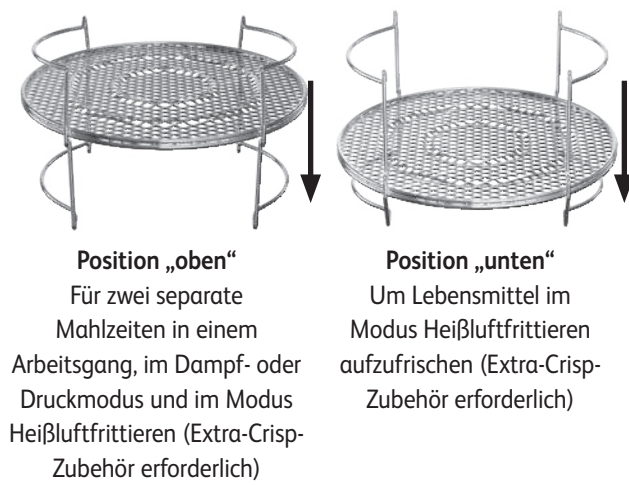
| Primjeri cijelih obroka u 1 seriji -><br>Gornji položaj |            |                                                             |                   |                                                         |
|---------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                         | Broj osoba | Ispod rešetke                                               | Na rešetki        | Način pripreme                                          |
| Pečena govedina i krumpiri                              | 4          | 600 g pečene govedine, 100 ml govedeg temeljca, 100 ml vina | 4 cijela krumpira | Tlak/para                                               |
| Losos, riža i paprike                                   | 4          | 200 g riže, 1 paprika, 200 ml vode                          | 4 fileta lososa   | Tlak/para                                               |
| Riba i krumpirići                                       | 4          | 700 g krumpira                                              | 4 fileta bakalara | Pečenje na vrući zrak (potreban je dodatak Extra Crisp) |

| Primjeri obroka pripremljenih pečenjem na vrući zrak --><br>Donji položaj |            |                       |                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
|                                                                           | Broj osoba | Samo na rešetki       | Način pripreme                                          |
| Smrznuti pomfrit                                                          | 6          | Maks. 1,1 kg          | Pečenje na vrući zrak (potreban je dodatak Extra Crisp) |
| Pečena piletina                                                           | 6          | Maks. 1,2 kg piletine | Pečenje na vrući zrak (potreban je dodatak Extra Crisp) |

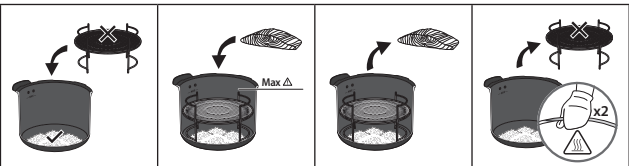
| Приклади приготування комплексних страв (по 1 порції) -> Верхнє положення |                 |                                                                     |                   |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                           | Кількість людей | Під решіткою                                                        | На решітці        | Режим приготування                                |
| Росбіф і картопля                                                         | 4               | 600 г яловичини для росбіфу, 100 мл яловичого бульйону, 100 мл вина | 4 цілі картоплини | Тиск / пара                                       |
| Лосось із рисом і перцем                                                  | 4               | 200 г рису, 1 перець, 200 мл води                                   | 4 філе лосося     | Тиск / пара                                       |
| Риба з картоплею фірі                                                     | 4               | 700 г картоплі                                                      | 4 філе тріски     | Смаження повітрям (потрібен аксесуар Extra Crisp) |

| Приклади смаження страв повітрям -> Нижнє положення |                 |                    |                                                   |
|-----------------------------------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------------------------------|
|                                                     | Кількість людей | Тільки на решітці  | Режим приготування                                |
| Заморожена картопля фірі                            | 6               | Макс. 1,1 кг       | Смаження повітрям (потрібен аксесуар Extra Crisp) |
| Смажена курка                                       | 6               | Макс. 1,2 кг курки | Смаження повітрям (потрібен аксесуар Extra Crisp) |

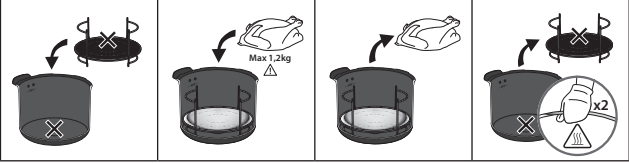
| Kompatibel mit                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Position „oben“ :

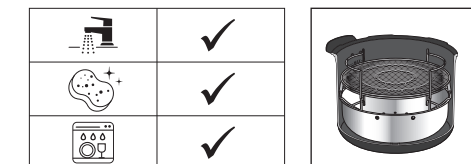


Position „unten“ :



#### Gebrauchsanleitung

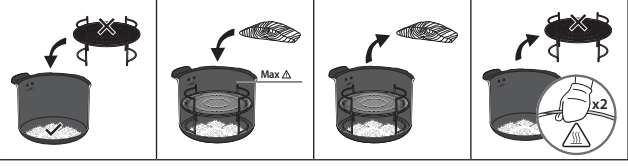
- Spülen Sie das Gitter nicht sofort nach dem Kochen mit kaltem Wasser oder tauchen es ein.
- Verwenden Sie das Gitter nicht, wenn es beschädigt ist.
- Das Gitter kann nur in Ihrem Cookeo/Cook4me/TurboCuisine-Gerät direkt in der Schüssel verwendet werden. Befolgen Sie dabei die im Rezept angegebenen Schritte.



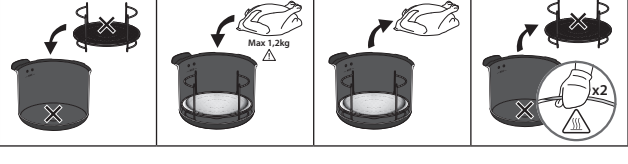
| Compatible con                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Posizione sollevata :



Posizione abbassata :

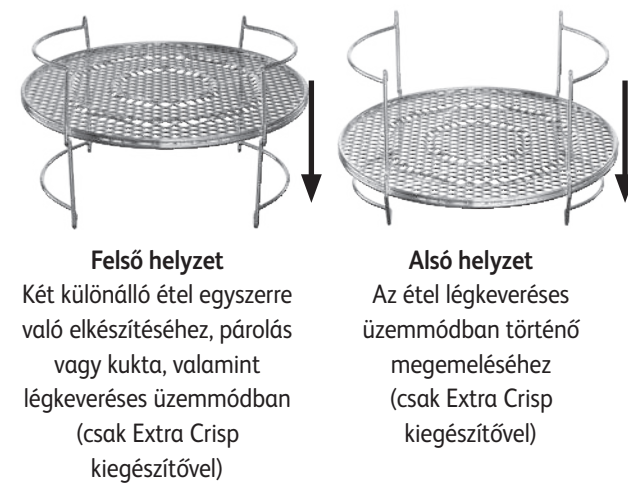


#### Istruzioni per l'uso

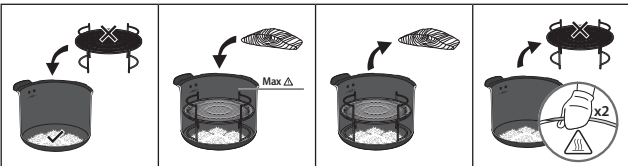
- Non rischiare a immergere la griglia in acqua fredda subito dopo la cottura.
- Se la griglia o la rete si rompono, non utilizzarle.
- La griglia può essere utilizzata solo per cucinare con l'apparecchio Cookeo/TurboCuisine direttamente nel recipiente, seguendo i passaggi indicati nella ricetta.



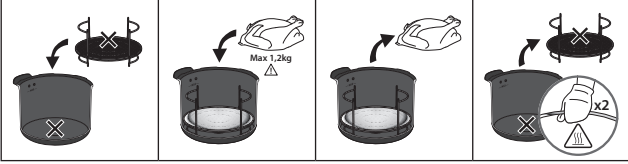
| Kompatibilis a következőkkel :                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Felső helyzet :

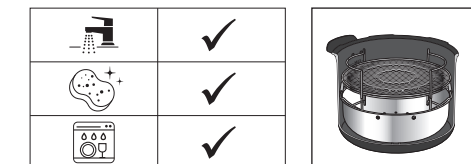


Alsó helyzet :

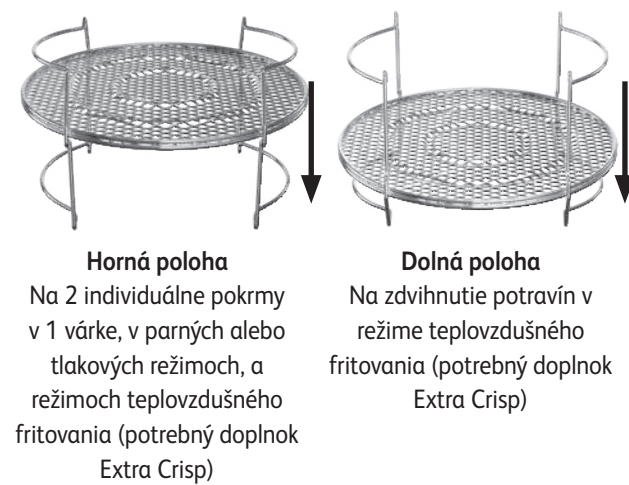


#### Használati útmutató

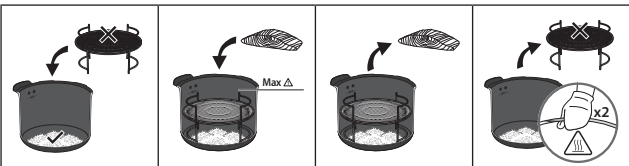
- Közvetlenül sütés után ne öblitse és ne áztassa a rácsot hideg vízzel.
- Ne használja, ha a rács törött vagy a háló sérült.
- A rács csak a Cookeo/Cook4me/TurboCuisine készülékben való sütéshez használható közvetlenül a tálcán, a receptben megadott lépéseké követve.



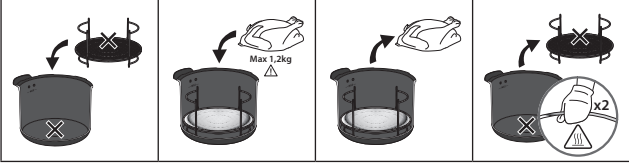
| Kompatibilné s                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Horná poloha :

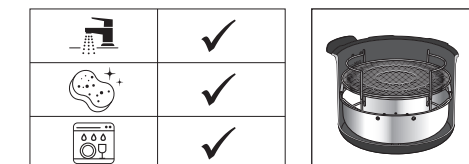


Dolná poloha :

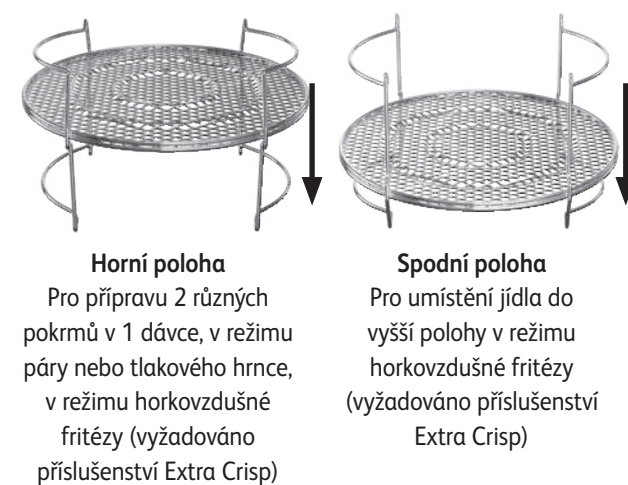


#### Navod na použitie

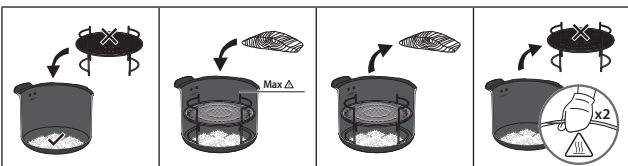
- Mriežku neoplachujte ani nponárajte do studenej vody ihneď po varení.
- Ak je mriežka zlomená alebo sieťka roztrhnutá, nepoužívajte ju.
- Mriežka sa smie používať len na prípravu jedál priamo v nádobě v spotrebičoch Cookeo/Cook4me/TurboCuisine podľa postupu uvedeného v recepte.



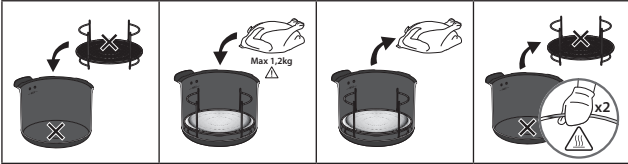
| Kompatibilní s                                                                   |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Horní poloha :

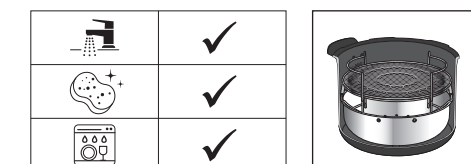


Spodní poloha :

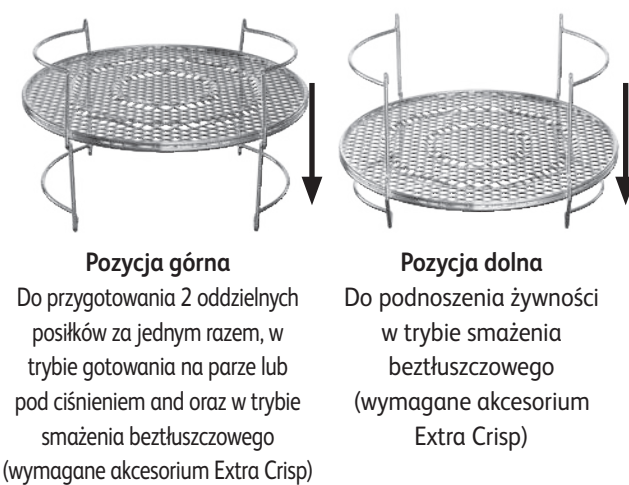


#### Navod k použití

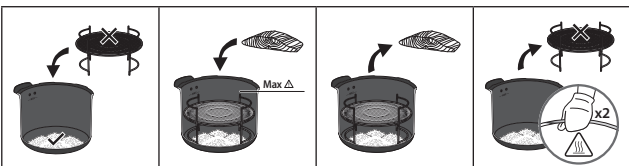
- Mřížku okamžitě po vaření nenamáčejte ani nepolevujte studenou vodou
- Pokud je mřížka rozbitá nebo je síťka poškozená, nepoužívejte ji.
- Mřížku lze použít pouze k vaření přímo v nádobě v přístrojích Cookeo/Cook4me/TurboCuisine. Postupujte podle kroků uvedených v receptu.



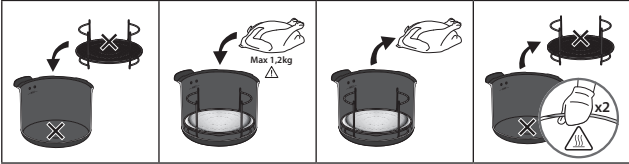
| Zgodna z                                                                         |                   |             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |



Pozycja górna :



Pozycja dolna :

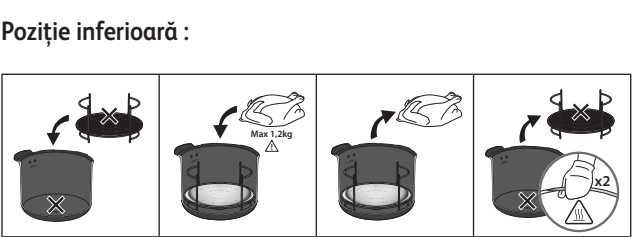
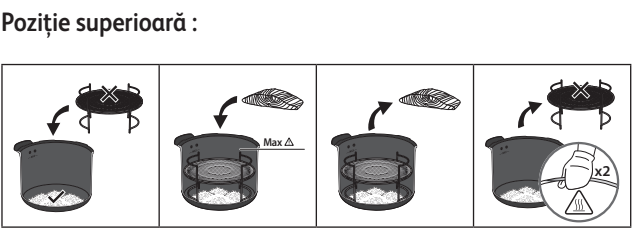
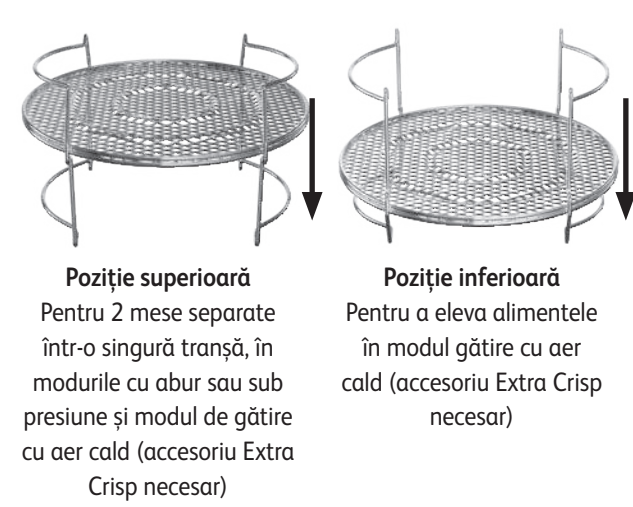


#### Instrukcja obsługi

- Nie płukać ani nie zanurzać kratki w zimnej wodzie zaraz po zakończeniu gotowania.
- Jeśli kratka lub siatka są uszkodzone, nie należy ich uży

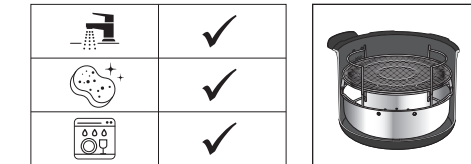


| Compatibil cu                                                                    |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### Instrucțiuni de utilizare

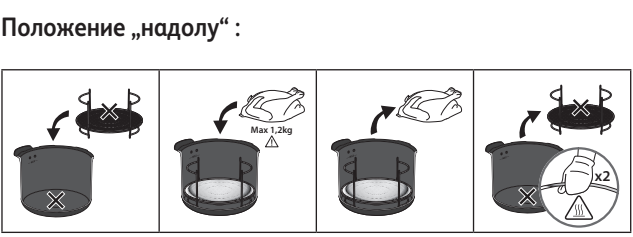
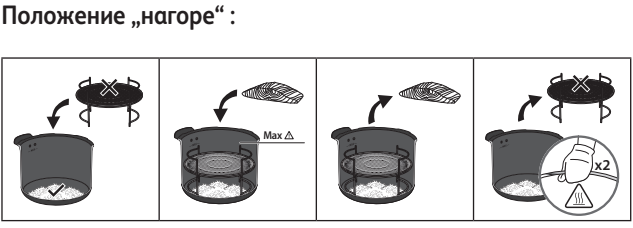
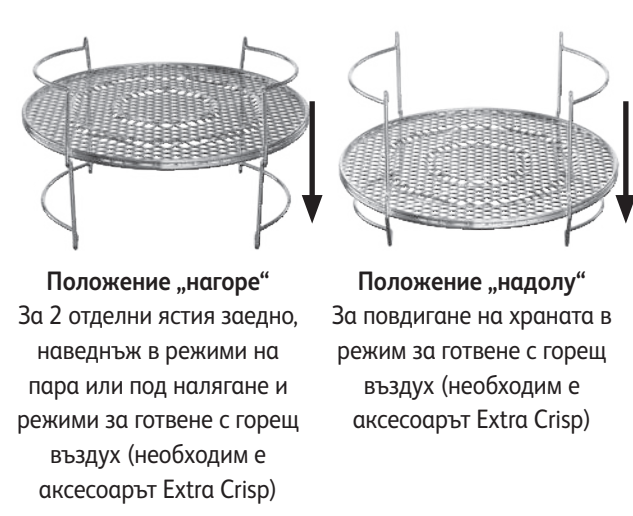
- Nu clătiți și nu introduceți grătarul în apă rece imediat după gătit.
- Dacă grătarul sau placa este deteriorată, nu îl folosiți.
- Grătarul se poate folosi doar pentru a găti în aparatul Cookeo/Cook4me/TurboCuisine, direct în vas, urmând pașii indicați în rețetă.



| Exemple de mese complete gătite într-o singură tranșă -> Poziția superioară |                 |                                                             |                    |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                             | Număr de porții | Sub grătar                                                  | Pe grătar          | Mod de gătire                                      |
| Friptură de vită și cartofi                                                 | 4               | 600 g vită pentru friptură, 100 ml supă de vită, 100 ml vin | 4 cartofi întregi  | Presiune/ Abur                                     |
| Somon, orez și ardei                                                        | 4               | 200 g orez, 1 ardei, 200 ml apă                             | 4 fileuri de somon | Presiune/ Abur                                     |
| Peste și cartofi prăjiți                                                    | 4               | 700 g cartofi                                               | 4 fileuri de cod   | Gătire cu aer cald (accesoriu Extra Crisp necesar) |

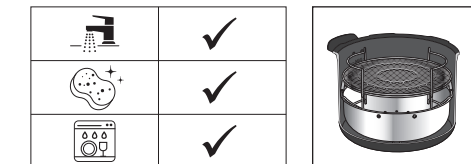
| Exemple de mese gătite cu aer cald -> Poziția inferioară |                 |                    |                                                    |  |
|----------------------------------------------------------|-----------------|--------------------|----------------------------------------------------|--|
|                                                          | Număr de porții | Numai pe grătar    | Mod de gătire                                      |  |
| Cartofi congelăți pentru prăjit                          | 6               | Max. 1,1 kg        | Gătire cu aer cald (accesoriu Extra Crisp necesar) |  |
| Pui rotisat                                              | 6               | Max. 1,2 kg de pui | Gătire cu aer cald (accesoriu Extra Crisp necesar) |  |

| СЪВМЕСТИМА С                                                                     |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### Инструкции за употреба

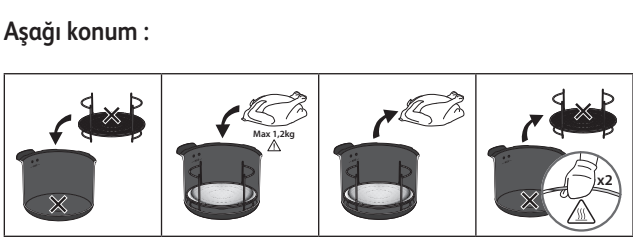
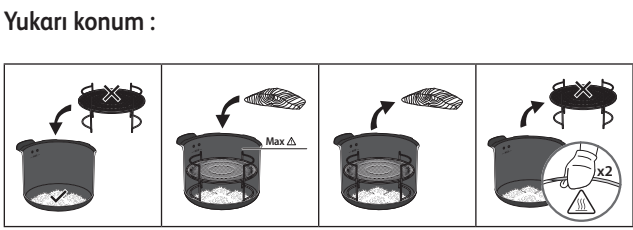
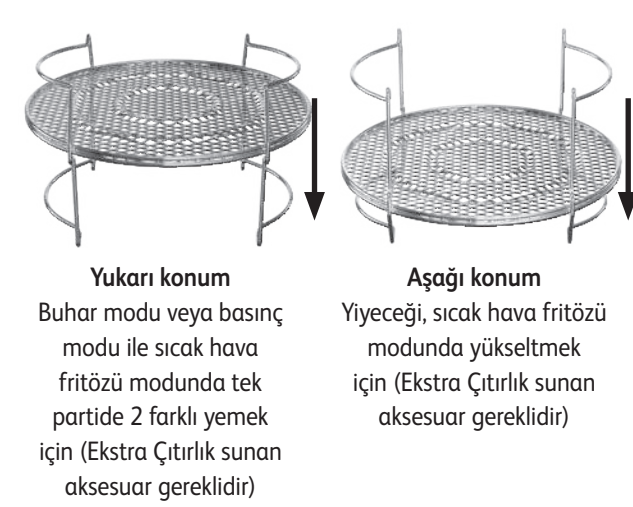
- Не изплаквайте и не потапяйте решетката в студена вода веднага след готвене.
- Ако решетката е счупена или мрежата е повредена, не я използвайте.
- Решетката може да се използва само за готвене във Вашия уред Cookeo/Cook4me/TurboCuisine директно в нупата, следвайки стъпките, посочени в рецептата.



| Примери за цели ястия в 1 порция -> Положение „нагоре“ |           |                                                          |                         |                                                              |
|--------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                        | Брой хора | Под решетката                                            | Върху решетката         | Режим на готвене                                             |
| Печено говеждо и картофи                               | 4         | 600 g печено говеждо, 100 ml говежди бульон, 100 ml вино | 4 цели картофа          | Налягане/ пара                                               |
| Сьомга, ориз и чушки                                   | 4         | 200 g ориз, 1 чушка, 200 ml вода                         | 4 филета сьомга         | Налягане/ пара                                               |
| Риба с пържени картофи                                 | 4         | 700 g картофи                                            | 4 филета от риба треска | Готвене с горещ въздух (необходими е аксесоарът Extra Crisp) |

| Примери за ястия, сготвени с горещ въздух -> Положение „надолу“ |           |                      |                                                              |  |
|-----------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|--------------------------------------------------------------|--|
|                                                                 | Брой хора | Само върху решетката | Режим на готвене                                             |  |
| Замразени пържени картофи                                       | 6         | Макс. 1,1 kg         | Готвене с горещ въздух (необходими е аксесоарът Extra Crisp) |  |
| Печено пиле                                                     | 6         | Макс. 1,2 kg пиле    | Готвене с горещ въздух (необходими е аксесоарът Extra Crisp) |  |

| Şunlarla uyumludur:                                                              |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### Kullanma talimatları

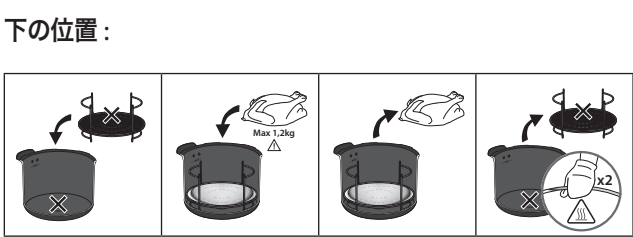
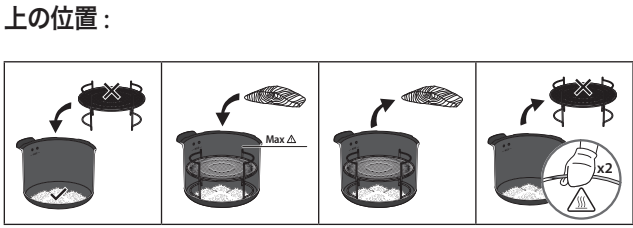
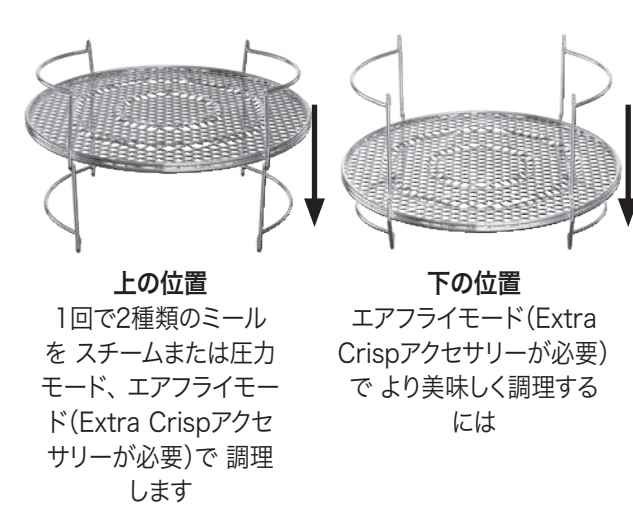
- Izgarayı pişirme işleminden hemen sonra soğuk suda yıkamayın veya soğuk suya batırmayın.
- Izgara veya file kırıkla bunları kullanmayın.
- Izgara, tarifteki adımıları takip ederek yalnızca Cookeo/ Cook4me/TurboCuisine cihazınızda doğrudan hazinede pişirme için kullanılır.



| Tek partide hazırlanan eksiksiz yemek örnekleri -> Yukarı konum |             |                                                |                        |                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------|
|                                                                 | Kişi sayısı | Izgaranın altında                              | Izgaranın üzerinde     | Pişirme modu                                                   |
| Dana rosto ve patates                                           | 4           | 600 g dana rosto, 100 ml et suyu, 100 ml şarap | 4 bütün patates        | Basınç/Buhar                                                   |
| Somon, piring ve biber                                          | 4           | 200 g piring, 1 biber, 200 ml su               | 4 somon fileto         | Basınç/Buhar                                                   |
| Balık ve patates kızartması                                     | 4           | 700 g patates                                  | 4 morina balığı fileto | Sıcak hava fritözü (Extra Çıtırılık sunan aksesuar gereklidir) |

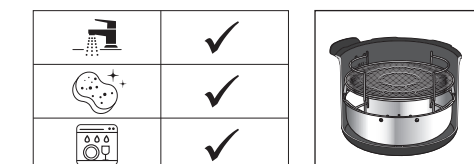
| Sıcak hava fritözünde pişen yemek örnekleri -> Aşağı konum |             |                            |                                                               |  |
|------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------|--|
|                                                            | Kişi sayısı | Yalnızca ızgaraya üzerinde | Pişirme modu                                                  |  |
| Domuş patates                                              | 6           | Maksimum 1,1 kg            | Sıcak hava fritöz (Extra Çıtırılık sunan aksesuar gereklidir) |  |
| Pilic Kızartma                                             | 6           | Maksimum: 1,2 kg tavuk     | Sıcak hava fritöz (Extra Çıtırılık sunan aksesuar gereklidir) |  |

| 対応                                                                               |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### 使用方法

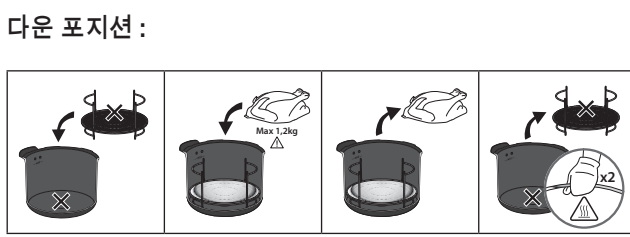
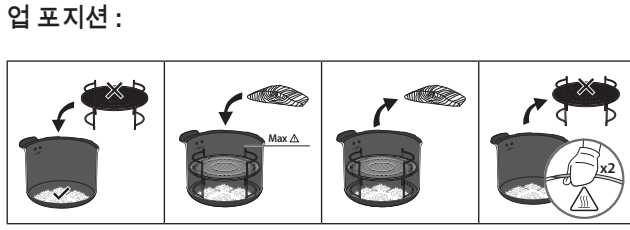
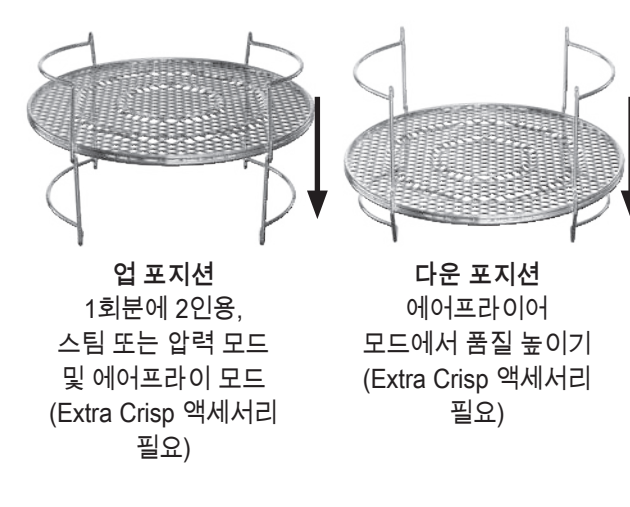
- 調理後すぐにグリッドを冷水で洗ったり浸けたりしないでください。
- グリッドまたはメッシュに損傷がある場合は使用しないでください。
- グリッドは、レシピに示されている手順に従って、Cookeo/ Cook4me/TurboCuisineで直接ボウルを入れて調理する場合にも使えます。



| 1回でまとめて調理する例 -> 上の位置 |    |                                    |          |                             |
|----------------------|----|------------------------------------|----------|-----------------------------|
|                      | 人数 | グリッド下                              | グリッド上    | 調理モード                       |
| ローストビーフとポテト          | 4  | ローストビーフ600 g、ビーフブロス100 ml、ワン100 ml | じゃがいも4個  | 圧力 / スチーム                   |
| サゲ、米、ピーマン            | 4  | 米200 g、ピーマン1個、水200 ml              | サゲの切り身4枚 | 圧力 / スチーム                   |
| フィッシュアンドチップス         | 4  | じゃがいも700 g                         | クラの切り身4枚 | エアフライ (Extra Crispアクセサリが必要) |

| エアフライ調理の例 -> 下の位置 |    |            |                             |  |
|-------------------|----|------------|-----------------------------|--|
|                   | 人数 | グリッド上のみ    | 調理モード                       |  |
| 冷凍フライドポテト         | 6  | 最大1.1 kg   | エアフライ (Extra Crispアクセサリが必要) |  |
| ローストチキン           | 6  | 鶏肉最大1.2 kg | エアフライ (Extra Crispアクセサリが必要) |  |

| 호환                                                                               |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### 사용 설명서

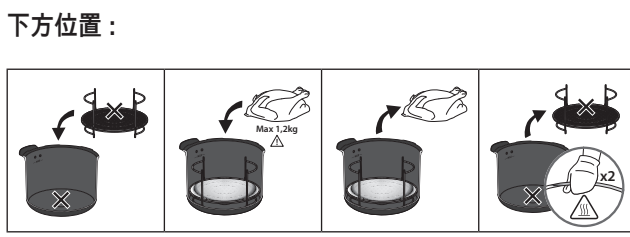
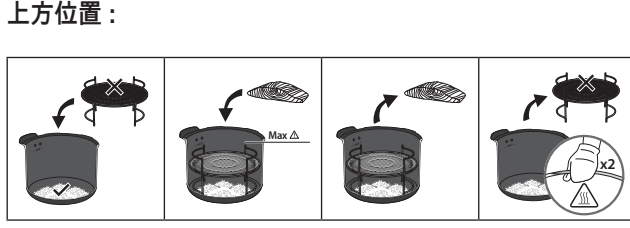
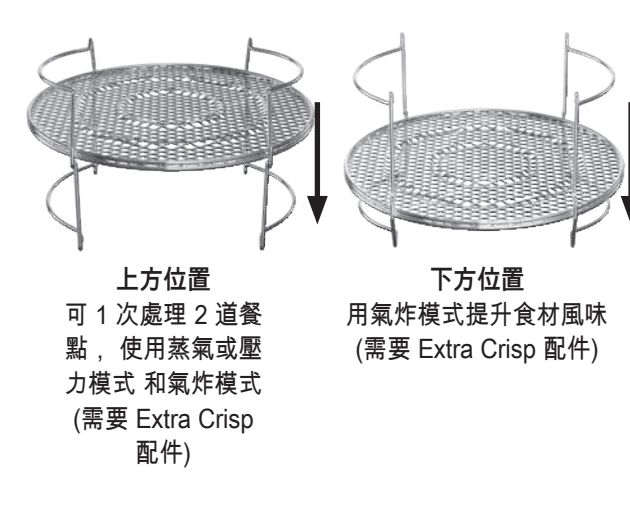
- 조리 직후 한물에 그리드를 헹구거나 담그지 마십시오.
- 그리드가 깨지거나 메쉬가 깨지면 사용하지 마십시오.
- 그리드는 레시피에 표시된 단계에 따라 그곳에서 직접 Cookeo/Cook4me/TurboCuisine에서 요리하는 데에만 사용할 수 있습니다.



| 1회분의 완전한 식사 예 -> 업 포지션 |      |                              |          |                              |
|------------------------|------|------------------------------|----------|------------------------------|
|                        | 인원 수 | 그리드 아래                       | 그리드 위    | 조리 모드                        |
| 고기 및 감자 굽기             | 4    | 로스트 비프600g, 육수100ml, 와인100ml | 통감자 4개   | 압력/스팀                        |
| 연어, 쌀, 피망              | 4    | 쌀 200g, 피망 1개, 물 200ml       | 연어 필렛 4개 | 압력/스팀                        |
| 생선튀김                   | 4    | 감자 700g                      | 대구 필렛 4개 | 에어 프라이 (Extra Crisp 액세서리 필요) |

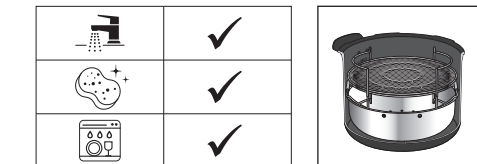
| 에어프라이어가 식사 예시 -> 다운 포지션 |      |              |                              |  |
|-------------------------|------|--------------|------------------------------|--|
|                         | 인원 수 | 그리드에서만       | 조리 모드                        |  |
| 냉동 프렌치프라이               | 6    | 최대 1.1kg     | 에어 프라이 (Extra Crisp 액세서리 필요) |  |
| 로스트 치킨                  | 6    | 최대 1.2kg 닭고기 | 에어 프라이 (Extra Crisp 액세서리 필요) |  |

| 可相容於：                                                                            |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### 使用指示

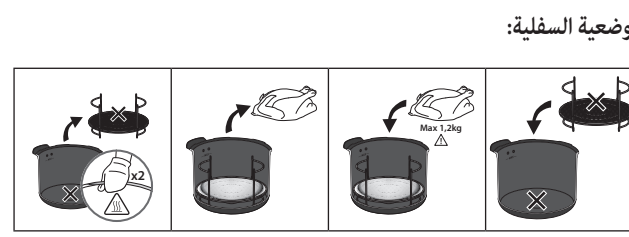
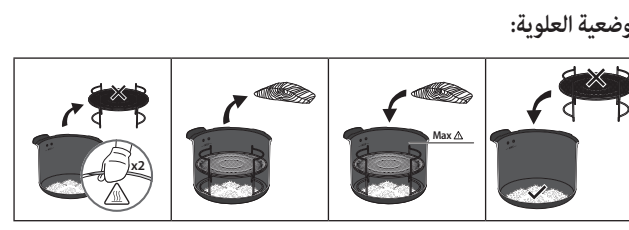
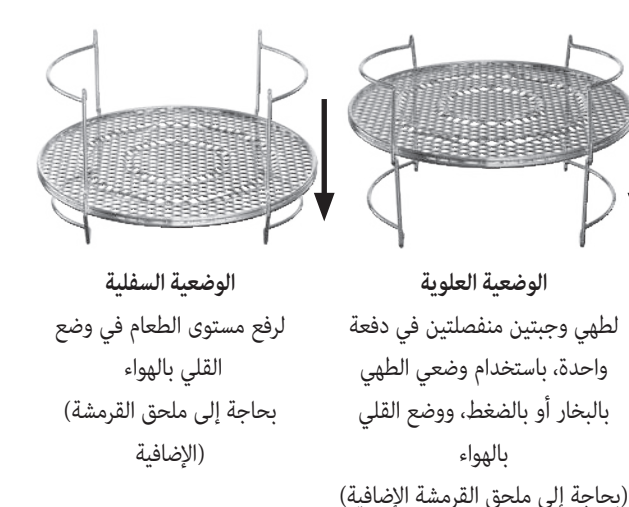
- 請勿於烹調後立刻沖洗烤架或將其浸泡在冷水中。
- 如果烤架或網孔損壞，請勿使用。
- 烤架僅可在您的 Cookeo/Cook4me/TurboCuisine 裝置的內鍋中直接用於烹飪，且須依照食譜步驟操作。



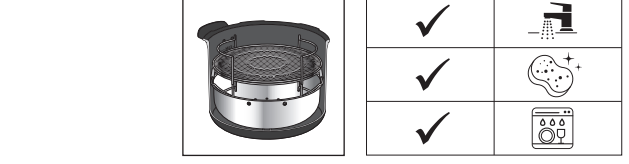
| 1 次烹飪多道正餐的範例 -> 上方位置 |    |                              |          |                        |
|----------------------|----|------------------------------|----------|------------------------|
|                      | 人數 | 烤架下方                         | 烤架上      | 烹調模式                   |
| 烤牛肉與馬鈴薯              | 4  | 600 克烤牛肉、100ml 牛肉高湯、100ml 紅酒 | 4 顆完整馬鈴薯 | 壓力/蒸氣                  |
| 鮭魚、米飯與甜椒             | 4  | 200 克米飯、1 顆甜椒、200ml 清水       | 4 片鮭魚    | 壓力/蒸氣                  |
| 魚肉與薯條                | 4  | 700 克馬鈴薯                     | 4 片鱈魚    | 氣炸 (需要 Extra Crisp 配件) |

| 氣炸烹飪範例 -> 下方位置 |    |             |                        |  |
|----------------|----|-------------|------------------------|--|
|                | 人數 | 僅在烤架上       | 烹調模式                   |  |
| 冷凍薯條           | 6  | 最高 1.1 公斤   | 氣炸 (需要 Extra Crisp 配件) |  |
| 烤雞             | 6  | 最高 1.2 公斤肌肉 | 氣炸 (需要 Extra Crisp 配件) |  |

| متوافقة مع  |                   |                                                                                  |  |  |
|-------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| others      | TurboCuisine 7,6L | Cookeo/Cook4me 6L                                                                |  |  |
| CE505 CY505 | CE77 CY77 QK77    | CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 |  |  |



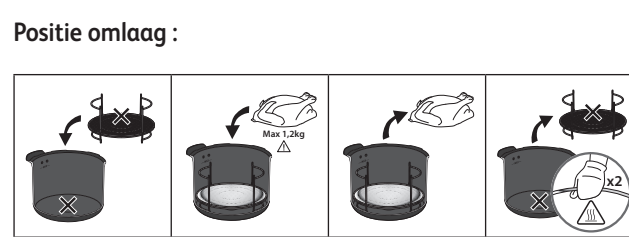
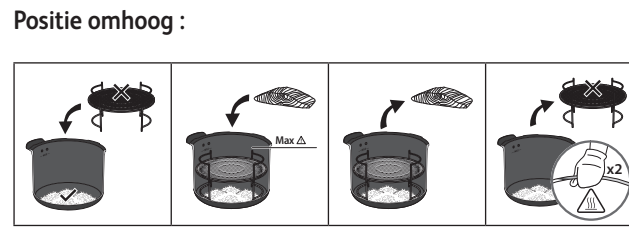
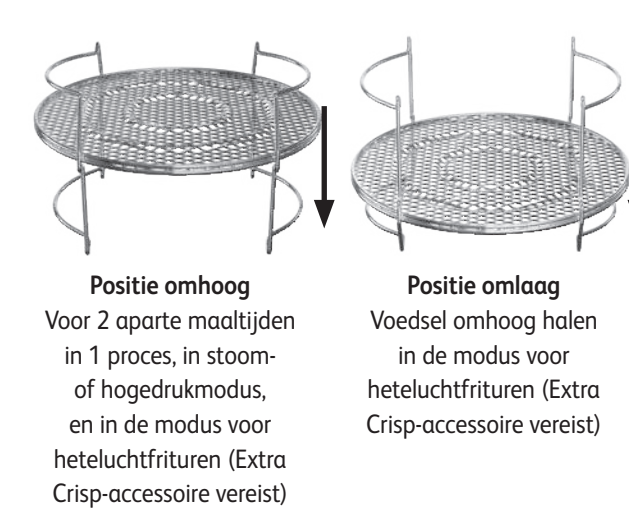
- تعليمات الاستخدام
- لا تقفل الشبكة أو تغمرها بالماء الباردة بعد الطهي فوراً.
  - لا تستخدم الشبكة إذا تم كسرها أو إذا تم كسر الشبكة.
  - لا يمكن استخدام الشبكة إلا للطبخ في جهاز Cookeo/Cook4me/ TurboCuisine الخاص بك مباشرة في الوعاء، باتباع الخطوات الموضحة في الوصفة.



| أمثلة من وجبات كاملة في دفعة واحدة -> الوضعية العلوية |                                                                             |                                                 |                                               |                            |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| عدد الأشخاص                                           | تحت الشبكة                                                                  | على الشبكة                                      | وضع الطهي                                     | أحم البقر المشوي والمصاطا  |
| 4                                                     | 600 غ من لحم البقر المشوي 100ل مل من مرق اللحم البقري 100ل مل من نبيذ الطبخ | 4 حصص من مرق اللحم البقري 100ل مل من نبيذ الطبخ | الطهي بالضغط/ البخار                          |                            |
| 4                                                     | 200 غ من الأرز 4 شرائح واحدة من سمك الفلفل 200ل مل من الماء                 | 4 شرائح واحدة من سمك الفلفل 200ل مل من الماء    | الطهي بالضغط/ البخار                          | سمك السلمون والأرز والفلفل |
| 4                                                     | 700 غ من البطاطا                                                            | 4 شرائح سمك القد                                | القلي باليود (بحاجة إلى ملح القرمشة الإضافية) | السمك والمصاطا             |

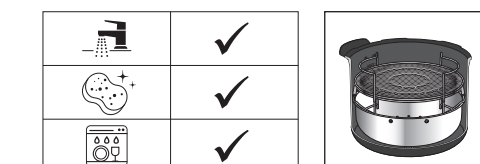
| أمثلة عن وجبات القلي باليود -> الوضعية السفلية |                 |                                               |                         |  |
|------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------|-------------------------|--|
| عدد الأشخاص                                    | فقط على الشبكة  | وضع الطهي                                     |                         |  |
| 6                                              | 1,1 كغ كحد أقصى | القلي باليود (بحاجة إلى ملح القرمشة الإضافية) | البطاطا المقلية المجمدة |  |
| 6                                              | 1,2 كغ كحد أقصى | القلي باليود (بحاجة إلى ملح القرمشة الإضافية) | الدجاج المشوي           |  |

| Compatibel met                                                                   |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### Gebruiksaanstructies

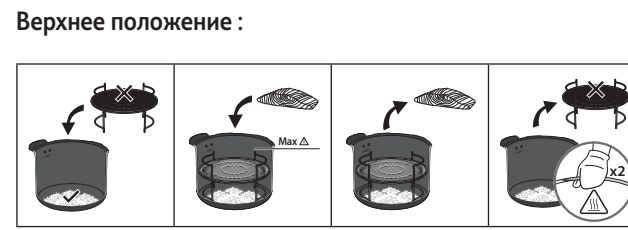
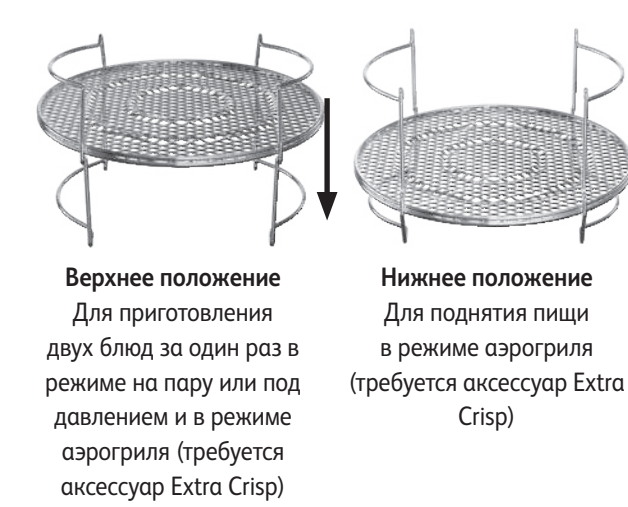
- Spoel de week het rooster niet direct in koud water na het koken.
- Gebruik het rooster niet als het beschadigd of kapot is.
- Het rooster kan alleen direct in de pan van uw Cookeo, Cook4me- of TurboCuisine-apparaat worden gebruikt volgens de stappen die in het recept worden aangegeven.



| Voorbeelden van complete maaltijden in 1 proces -> Positie omhoog |                                                        |                    |                                                    |  |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------|--|
| Aantal personen                                                   | Onder het rooster                                      | Op het rooster     | Kookmodus                                          |  |
| 4                                                                 | 600 g rundvlees, 100 ml rundvleesbouillon, 100 ml wijn | 4 hele aardappelen | Hoge druk/stoom                                    |  |
| 4                                                                 | 200 g rijst, 1 paprika, 200 ml water                   | 4 zalmfilets       | Hoge druk/stoom                                    |  |
| 4                                                                 | 700 g aardappelen                                      | 4 kabeljauwfilets  | Heteluchtfrituren (Extra Crisp-accessoire vereist) |  |

| Voorbeelden van maaltijden met heteluchtfrituren -> Positie omlaag |                       |                                                    |  |  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------|--|--|
| Aantal personen                                                    | Alleen op het rooster | Kookmodus                                          |  |  |
| 6                                                                  | Max. 1,1 kg           | Heteluchtfrituren (Extra Crisp-accessoire vereist) |  |  |
| 6                                                                  | Max. 1,2 kg kip       | Heteluchtfrituren (Extra Crisp-accessoire vereist) |  |  |

| Совместима с                                                                     |                   |             |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|--|--|
| Cookeo/Cook4me 6L                                                                | TurboCuisine 7,6L | others      |  |  |
| CE70 CE85 CE86 CE90 CE91 CE93 CE94 CY70 CY85 CY871 CZ70 CZ71 CZ85 CZ91 CY91 CY94 | CE77 CY77 QK77    | CE505 CY505 |  |  |



#### Инструкции по эксплуатации

- Не промывайте и не погружайте решетку в холодную воду сразу же после окончания приготовления.
- Не используйте, если решетка или сетка сломаны.
- Решетку можно использовать только для приготовления в приборах Cookeo/Cook4me/TurboCuisine непосредственно в чаше, следуя рецепту.



| Примеры одновременного приготовления гарнира и основного блюда -> Верхнее положение |                   |                                                       |                   |                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------|
|                                                                                     | Количество порций | Под решеткой                                          | На решетке        | Режим приготовления                         |
| Ростбиф с картофелем                                                                | 4                 | 600 г ростбифа, 100 мл говяжьего бульона, 100 мл вина | 4 целых картофеля | Под давлением / на пару                     |
| Лосось с рисом и перцами                                                            | 4                 | 200 г риса, 1 перец, 200 мл воды                      | 4 филе лосося     | Под давлением / на пару                     |
| Фиш-энд-чипс                                                                        | 4                 | 700 г картофеля                                       | 4 филе трески     | Аэрогриль (требуется аксессуар Extra Crisp) |