

# EASY FRY & GRILL



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



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



**en** Manual functions - **de** Manuelle Funktionen  
**nl** Handmatige stand - **fr** Fonctions manuelles - **es** Funciones manuales



**en** Knob to adapt timing  
**de** Knopf zum Einstellen des Timers  
**nl** Knop om de timer aan te passen  
**fr** Molette pour régler le temps  
**es** Perilla para ajustar tiempo



**en** Knob to adapt the temperature  
**de** Knopf zum Einstellen der Temperatur  
**nl** Knop om de temperatuur aan te passen  
**fr** Molette pour régler la température  
**es** Perilla para ajustar temperatura

**en** Tips - Follow the indications of C° & min on the top of the product for perfect cooking  
**de** Tipps - Beachten Sie die Angaben von C° & min auf der Oberseite des Produkts für perfektes Garen  
**nl** Tips - Volg de aanwijzingen van C° & min op de bovenkant van het product voor een perfecte bereiding  
**fr** Tips - Suivre les indications C° & min sur le dessus du produit pour une cuisson parfaite  
**es** Siga las instrucciones de C° & min en la parte superior del producto para una cocción perfecta

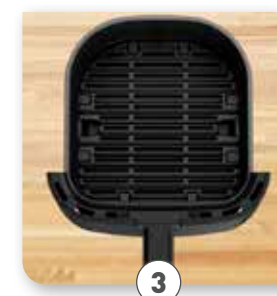
**en** First use, Grill function - **de** Erste verwendung, Grillfunktion  
**nl** Eerste gebruik, Grillfunctie - **fr** Première utilisation, Fonction grill  
**es** Primer uso, función de parrilla



1



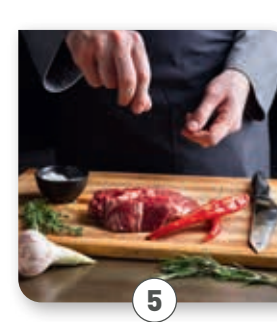
2



3



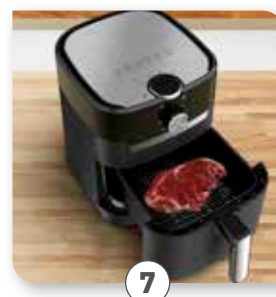
4



5



6



7



8


















9













**en** Tips - Turn the meat halfway through cooking for optimal marking  
**de** Für die folgenden Programme füllen Sie bitte den Wassertank vor dem Start nur mit destilliertem Wasser auf maximalen Füllstand  
**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.



**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 internet o escaneando el QR-code

en Cooking advices - de Kochtipps - nl Kooktips  
fr Conseils de cuisson - es Consejos de cocción

					
 10 min	300 g - 800 g	15 - 25 min	200°C / 392°F	✓	
 8 min	300 g - 800 g	22 - 27 min	200°C / 392°F	✓	
 8 min	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	✓