

# 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 والملاحقَات - **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

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

<b>cs</b> Manuální funkce: Horkovzdušné smažení, Grill	<b>cs</b> Dehydratujte ovoce nebo zeleninu v ručním režimu, 4H 80°C/175°F
<b>sk</b> Manuálna funkcia: Teplovzdušné smaženie, Grill	<b>sk</b> Dehydrujte ovocie alebo zeleninu v ručnom režime, 4H 80°C/175°F
<b>hu</b> Manuális funkciók: Air Fry, Grill	<b>hu</b> Gyümölcs vagy zöldség aszalás manuálisan, 4H 80°C/175°F
<b>ro</b> Programe manuale: Friteuză cu aer cald, Grătar	<b>ro</b> Dehidratați fructe sau legume în modul manual, 4H 80°C/175°F
<b>bg</b> Ръчен режим: Фритюрник, Грил	<b>bg</b> Дехидратирани плодове и зеленчуци в ръчен режим, 4 h, 80°C/175°F
<b>hr</b> Ručne funkcije: Vrući zrak, Grill	<b>hr</b> Dehidriranje voća ili povrća, 4 sata, 80°C/175°F
<b>sl</b> Ročni programi: Cvrtnik na vroč zrak, žar	<b>sl</b> Suho sadje ali zelenjava, ročna nastavitve, 4 ure, 80°C/175°F
<b>bs</b> Manualne funkcije: Friteza na vrući zrak, grill	<b>bs</b> Dehidracija voća ili povrća putem manualne funkcije, 4h 80°C/175°F
<b>sr</b> Manualne funkcije: Prženje na vrelom vazduhu, Grill	<b>sr</b> Dehidriranje voća i povrća u manuelnom režimu, 4H 80°C/175°F
<b>pl</b> Tryb manualny: Grill, Smażenie powietrzem	<b>pl</b> Suszenie owoców lub warzyw w trybie manualnym, 4H 80°C/175°F
<b>ru</b> Ручные функции: аэрогриль, гриль	<b>ru</b> Обезвоживание фруктов или овощей в ручном режиме, 4 часа 80°C/175°F
<b>uk</b> Ручні функції: аерогриль, гриль	<b>uk</b> Дегідратація фруктів та овочів в ручному режимі, 4 години 80°C/175°F
<b>ar</b> وظائف يدوية: القلي الهوائي والشوي	<b>ar</b> تجفيف الفواكه أو الخضار عن طريق الوضع اليدوي، لأربع ساعات على 80 درجة مئوية
<b>tr</b> Manuel fonksiyonlar: Air Fry, Izgara	<b>tr</b> Manuel mod ile meyve veya sebzeleri kurutun, 4H 80°C/175°F

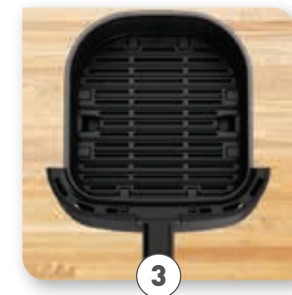
**cs** První použití, Funkce grilu - **sk** Prvé použitie, Funkcia grilu - **hu** Első használat, Grill funkció  
**ro** Prima utilizare, programul Grătar - **bg** Първоначална употреба, Функция за грил - **hr** Prva uporaba, Grill funkcija  
**sl** Prva uporaba, funkcija žar - **bs** Prva upotreba,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



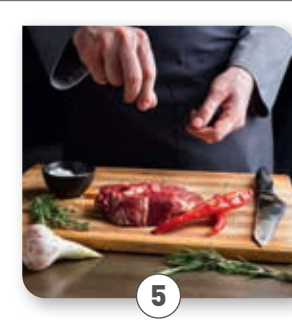
2



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** Tippek - 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 mühürleme 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 na 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 للمسبق / On istma sirasinda 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 scaneare 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 online 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

							<b>MENU</b>
	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	✓	✓	 1 	
	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		✓		

<b>STEP 1</b>		<b>STEP 2</b>			
					
  =  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	✓