

en QUICK START GUIDE - **de** SCHNELLSTARTANLEITUNG - **nl** SNELSTARTGIDS
fr GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE - **es** GUÍA DE INICIO RÁPIDO



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

en Divider
de Trenneinsatz
nl Verdeler
fr Séparateur
es Divisor



en Discover the recipes and video tutorials
de Entdecken Sie Rezepte und Videotutorials
nl Ontdek de recepten en video tutorials
fr Découvrez les recettes et les tutoriels vidéos
es Descubra las recetas y los tutoriales en vídeo

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	Vegetables	Fish	Dessert
de Programme	Pommes	Nuggets	Hähnchen	Pizza	Fleisch	Gemüse	Fisch	Dessert
nl Programma's	Frites	Nuggets	Gebraden kip	Pizza	Vlees	Groenten	Vis	Dessert
fr Programmes	Frites	Nuggets	Poulet Rôti	Pizza	Viande	Légumes	Poisson	Dessert
es Programas	Papas	Nuggets	Pollo asado	Pizza	Carne	Verduras	Pescado	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 Cook 2 different food ready at the same time
de 2 verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten
nl 2 verschillende gerechten tegelijk klaarmaken
fr Cuire 2 aliments différents prêts en même temps
es Cocinar 2 alimentos diferentes listos al mismo tiempo

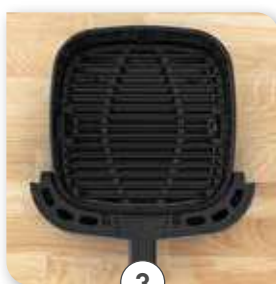
en First use, Grill function - **de** Erste Anwendung, Grillfunktion
nl Eerste gebruik, Grillfunctie - **fr** Première utilisation, Fonction grill
es Primer uso, función de parrilla



1



2



3



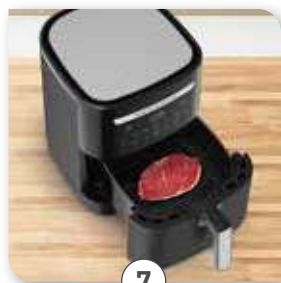
4



5



6



7



8



9

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

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.

en Cook 2 different food ready at the same time - **de** 2 verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten - **nl** 2 verschillende gerechten tegelijk klaarmaken - **fr** Faites cuire 2 aliments différents prêts en même temps - **es** Cocinar 2 alimentos diferentes listos al mismo tiempo



1



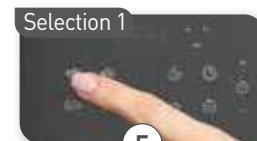
2



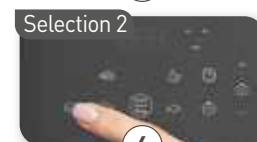
3



4



5



6

en Click on Sync mode - **de** Klicken Sie auf den Modus Sync - **nl** Klik op de Sync modus - **fr** Cliquez sur le mode Sync - **es** Haga clic en el mode de sincronización

en Select your food program. All programs are open for selection. Then, select your second food program. All programs are open for selection excepted the first one just selected. - **de** Wählen Sie Ihr Kochprogramm. Alle Programme stehen zur Auswahl. Wählen Sie dann Ihr zweites Kochprogramm. Alle Programme stehen zur Auswahl außer dem ersten gerade ausgewählt. - **nl** Selecteer uw voedselprogramma. Alle programma's staan open voor selectie. Selecteer vervolgens uw tweede voedselprogramma. Alle programma's staan open voor selectie, behalve de eerste die juist is geselecteerd. - **fr** Sélectionnez un programme. Tous les programmes sont ouverts à la sélection. Ensuite, sélectionnez votre deuxième programme. Tous les programmes sont ouverts à la sélection, à l'exception de celui qui vient d'être sélectionné. - **es** Seleccione su programa de alimentos. Todos los programas están abiertos para su selección. Luego, seleccione su segundo programa de alimentos. Todos los programas están abiertos para su selección excepto el primero recién seleccionado.



7



8

en The appliance calculates for you which food to add first. The pictogram of the food will flashes and the screen will display "Add". Add the fries here and start cooking. - **de** Das Gerät berechnet für Sie, welche Lebensmittel Sie zuerst hinzufügen sollten. Das Piktogramm des Lebensmittels blinkt und auf dem Bildschirm wird "Add" angezeigt. In diesem Beispiel sind es zuerst Pommes. Fügen Sie hier die Pommes hinzu und starten Sie den Kochvorgang. - **nl** Het apparaat berekent voor u welk voedsel u eerst moet toevoegen. Het pictogram van het voedsel knippert en op het scherm verschijnt "Add". Hier is het eerst frietjes. Voeg hier de friet toe en begin met koken. - **fr** L'appareil calcule pour vous quel aliment ajouter en premier. Le pictogramme de l'aliment clignotera et l'écran affichera "Add". Ici, ce sont les frites en premier. Ajoutez ici les frites et lancez la cuisson. - **es** El aparato calcula por usted qué alimento agregar primero. El pictograma de la comida parpadeará y la pantalla mostrará "Add". Aquí son las papas fritas primero. Agrega las papas fritas aquí y comienza a cocinar.

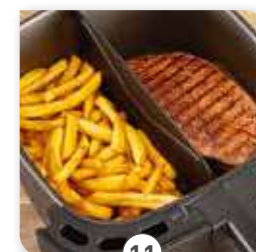
en The appliance indicates you when the 2nd food need to be added, to have both food ready at same time. The appliance will beep, the pictogram will flashes, and the screen will display: "Add". - **de** Das Gerät zeigt Ihnen an, wann das 2. Lebensmittel hinzugefügt werden sollte, damit beide Lebensmittel gleichzeitig fertig sind. Das Gerät piept, das Piktogramm blinkt und der Bildschirm zeigt: "Add". - **nl** Het apparaat geeft aan wanneer het 2e voedsel moet worden toegevoegd, zodat beide voedsel tegelijkertijd klaar zijn. Het apparaat piept, het pictogram knippert en op het scherm verschijnt: "Add". - **fr** L'appareil vous indique quand le 2ème aliment doit être ajouté, pour que les deux aliments soient prêts en même temps. L'appareil émet un bip, le pictogramme clignote et l'écran affiche: "Add". - **es** El aparato te indica cuándo es necesario añadir el segundo alimento, para tener ambos alimentos listos al mismo tiempo. El aparato emitirá un pitido, el pictograma parpadeará y la pantalla mostrará: "Add".



9



10



11

en Ready at the same time - **de** Zur gleichen Zeit fertig - **nl** Tegelijk klaar - **fr** Prêts en même temps - **es** Listos al mismo tiempo

en For °F mode, press simultaneously on $\oplus$ and $\ominus$ of the temperature.
 de Drücken Sie für den °F-Modus gleichzeitig $\oplus$ und $\ominus$ der Temperatur.
 nl druk voor de °F-modus tegelijkertijd op $\oplus$ en $\ominus$ van de temperatuur.
 fr Pour le mode °F, appuyez simultanément $\oplus$ et $\ominus$ de la température.
 es Para el modo °F, presione simultáneamente en $\oplus$ y $\ominus$ de la temperatura.

							MENU
	1000 - 1200 g	35 - 45 min	180°C	✓ x2	✓		
	1000 - 1200 g	30 - 40 min	180°C	✓ x2	✓		
	1000 - 1200 g	35 - 45 min	180°C	✓ x2	✓		
	300 g - 700 g	16 - 20 min	200°C	✓	✓		
	100 g - 500 g	12 - 19 min	180°C		✓		
	1600 g	60 min	200°C				
	2000 g	45 min	200°C	✓	✓		
	5 pieces	12 min	180°C	✓	✓		
	500 g	9 - 11 min	200°C	✓	✓		
	400 g	7 - 10 min	190°C		✓		
	4 pieces	14 - 17 min	140°C		✓		
	20 pieces	5 min	170°C		✓		
	8 pieces	15 - 18 min	180°C		✓		
	4 pieces	10 h	40°C		✓		

P1		MENU	P2		MENU
	600 g			600 g	
	600 g			1 piece	
	600 g			1 piece	
	1 slice			500 g	
	600 g			600 g	
	1 slice			4 pcs	

STEP 1	STEP 2				
					MENU
	250 g	6 - 8 min	220°C	✓	Grill
	300 g	10 min	220°C	✓	Grill
	400 g	10 - 12 min	220°C	✓	Grill
	200 g	3 - 5 min	170°C	✓	Grill

Sync



Grill